**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

**Facultad de Economía y Negocios**

“Análisis de Factibilidad para la Creación de un Resort en el Balneario Las Núñez”

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

Ingeniero Comercial y Empresarial

Presentada por:

ANDREA DENISSE PACHECO RODRÍGUEZ

BRYAN WLADIMIR NÚÑEZ DE LA CRUZ

Guayaquil – Ecuador

2011 – 2012

# DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico a mis padres por ser un pilar importante en mi vida, quienes han sido un gran ejemplo de lucha constante y perseverancia. Y a mi enamorado por apoyarme en cada momento difícil de mi vida, por su infinita paciencia y amor.

Andrea Pacheco Rodríguez

Dedico este proyecto a mis padres quienes son el soporte fundamental en mi vida y son aquellos que me inspiran a ser mejor cada día, a mi hermana que día a día me apoyó y me brindó su ayuda incondicionalmente, a mi mejor amiga que ha hecho de mi vida una divertida comedia, y al resto de familiares y amigos que me han apoyado en todo momento.

Bryan Núñez De la Cruz

# AGRADECIMIENTO

Le agradezco a Dios en primer lugar por no abandonarme nunca, por darme salud y todas sus bendiciones para culminar con éxito esta etapa de mi vida. A mis padres por darme la vida y apoyarme en cada una de las etapas vividas, gracias por haberme inculcado los valores y principios que han hecho de mi lo que soy. Gracias a mi papá por compartirme cada uno de sus conocimientos para poder elaborar este proyecto de la mejor manera. Gracias a mi novio que con su paciencia y amor me ha enseñado a ser una mejor persona.

Andrea Pacheco Rodríguez

Agradezco a Dios quien ha hecho posible todo esto, por prestarme salud y guiarme durante la realización de este proyecto y toda de mi vida, por darme la familia que tengo ya que sin ellos no sería nadie. Agradezco a mis padres que se han sacrificado por darme la educación que he recibido y apoyarme incondicionalmente en todo momento. A mi hermana quien me brindó su ayuda en la realización de este proyecto; y sobre todo a mi compañera de tesis y gran amiga, quien tuvo una infinita paciencia conmigo durante todo este periodo.

Bryan Núñez De la Cruz

# TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Ing. Oscar Mendoza Macías

VOCAL PRINCIPAL

Ec. Gustavo Solórzano Andrade

DIRECTOR DE TESIS

# DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Grado corresponde exclusivamente a los autores Andrea Pacheco Rodríguez y Bryan Núñez De la Cruz; con la ayuda del director de tesis, Ec. Gustavo Solórzano Andrade; y el patrimonio intelectual de la misma Escuela Superior del Litoral”.

Andrea Pacheco Rodríguez Bryan Núñez De la Cruz

# RESUMEN

DelaMar Resort es un proyecto que surgió de la necesidad de satisfacer una demanda insatisfecha en el balneario Las Núñez, en la Ruta del Spondylus. Demanda que año a año va incrementándose a un nivel un tanto acelerado ya que en el país se está fomentando mucho el turismo.

Este balneario es un excelente lugar para explotar el turismo, ya que posee un clima excepcional y paisajes inigualables, las cuales serían disfrutadas por los visitantes nacionales y extranjeros.

Hoy en día nuestro país, Ecuador, tiene un mayor nivel de turismo nacional e internacional. Esto debido a su clima tropical, diversidad de flora y fauna, maravillosos paisajes y excelente ubicación geográfica. Todos estos factores hacen a nuestras playas distinguirse por su singularidad y extraordinaria belleza, convirtiéndonos así en un país con gran potencial turístico.

Con este proyecto se analizará si es factible la creación de DelaMar Resort en el balneario Las Núñez basándonos en los resultados obtenidos en el estudio de mercado y el flujo de caja proyectado de la compañía, aplicando los conocimientos previamente obtenidos en la Escuela Superior Politécnica del Litoral.

# ÍNDICE GENERAL

[DEDICATORIA I](#_Toc318190453)

[AGRADECIMIENTO II](#_Toc318190454)

[TRIBUNAL DE GRADUACIÓN III](#_Toc318190455)

[DECLARACIÓN EXPRESA IV](#_Toc318190456)

[RESUMEN V](#_Toc318190457)

[ÍNDICE GENERAL VI](#_Toc318190458)

[ÍNDICE DE FIGURAS X](#_Toc318190459)

[ÍNDICE DE GRÁFICOS X](#_Toc318190460)

[ÍNDICE DE TABLAS XI](#_Toc318190461)

[1. Aspectos Generales y Estado del Conocimiento. 1](#_Toc318190462)

[1.1. Planteamiento del Problema. 1](#_Toc318190463)

[1.2. Justificación. 3](#_Toc318190464)

[1.3. Reseña Histórica y Etimología 5](#_Toc318190465)

[1.4. Antecedentes Geográficos. 6](#_Toc318190466)

[1.4.1. Límites 7](#_Toc318190467)

[1.4.2. Principales vías de acceso 7](#_Toc318190468)

[1.5. Clima y Temperatura 8](#_Toc318190469)

[1.6. Principales Atractivos Turísticos de sus alrededores 9](#_Toc318190470)

[1.7. Marco de Referencia. 13](#_Toc318190471)

[1.8. Objetivos del Proyecto. 14](#_Toc318190472)

[1.8.1. Objetivo General. 14](#_Toc318190473)

[1.8.2. Objetivos Específicos. 14](#_Toc318190474)

[1.9. Metodología. 15](#_Toc318190475)

[1.9.1. Tratamiento de Datos. 15](#_Toc318190476)

[1.9.2. Difusión Turística. 15](#_Toc318190477)

[1.9.3. Plan de Marketing. 16](#_Toc318190478)

[1.9.4. Aspectos Metodológicos. 16](#_Toc318190479)

[1.9.5. Desarrollo Económico. 16](#_Toc318190480)

[1.10. Características del Servicio. 17](#_Toc318190481)

[1.10.1. Definición del Servicio. 17](#_Toc318190482)

[1.10.2. Naturaleza del Servicio. 18](#_Toc318190483)

[2. Estudio de Mercado. 19](#_Toc318190484)

[2.1. Análisis de la Oferta. 19](#_Toc318190485)

[2.1.1. Amenazas de Nuevos Competidores. 19](#_Toc318190486)

[2.1.2. Rivalidad de la Competencia. 20](#_Toc318190487)

[2.2. Análisis de la Demanda. 22](#_Toc318190488)

[2.2.1. Potenciales Clientes. 22](#_Toc318190489)

[2.2.2. Base de decisión de compra de los clientes. 22](#_Toc318190490)

[2.2.3. Clasificación de la Demanda. 23](#_Toc318190491)

[2.2.4. Poder Adquisitivo de los Consumidores 24](#_Toc318190492)

[2.2.5. Demanda Potencial 25](#_Toc318190493)

[2.3. Análisis de los Precios 26](#_Toc318190494)

[2.3.1. Análisis del Sector 26](#_Toc318190495)

[2.3.2. Tendencias Económicas 27](#_Toc318190496)

[2.4. Marketing Mix. 31](#_Toc318190497)

[2.4.1. Producto. 31](#_Toc318190498)

[2.4.2. Precio. 34](#_Toc318190499)

[2.4.3. Plaza o Canales de Distribución. 35](#_Toc318190500)

[2.4.4. Promoción o Comunicación. 36](#_Toc318190501)

[2.5. Marketing Estratégico. 42](#_Toc318190502)

[2.5.1. Fuerzas de Porter. 42](#_Toc318190503)

[2.5.2. Análisis FODA. 43](#_Toc318190504)

[2.6. Investigación de Mercado. 44](#_Toc318190505)

[2.6.1. Objetivos. 44](#_Toc318190506)

[2.6.2. Determinación de las Necesidades de Información. 44](#_Toc318190507)

[2.6.3. Determinación de las Fuentes de Información. 45](#_Toc318190508)

[2.6.4. Plan de Muestreo. 45](#_Toc318190509)

[2.6.5. Modelo de Encuesta. 47](#_Toc318190510)

[2.6.6. Análisis de las Encuestas. 49](#_Toc318190511)

[2.6.7. Conclusiones. 63](#_Toc318190512)

[3. Estudio Técnico o de Ingeniería. 64](#_Toc318190513)

[3.1. Antecedentes del Estudio Técnico. 64](#_Toc318190514)

[3.1.1. Balance de Equipos y Mobiliario. 65](#_Toc318190515)

[3.1.2. Balance del Personal Técnico. 69](#_Toc318190516)

[3.1.3. Balance de las Obras Físicas. 71](#_Toc318190517)

[3.2. Determinación del Tamaño. 73](#_Toc318190518)

[3.2.1. Tamaño de las Instalaciones. 73](#_Toc318190519)

[3.2.2. Capacidad de Diseño y Capacidad Máxima. 77](#_Toc318190520)

[3.3. Estudio de Localización. 78](#_Toc318190521)

[3.3.1. Factores de Localización. 80](#_Toc318190522)

[4. Estudio Organizacional. 84](#_Toc318190523)

[4.1. Misión. 84](#_Toc318190524)

[4.2. Visión. 84](#_Toc318190525)

[4.3. Organigrama. 85](#_Toc318190526)

[4.4. Descripción del Equipo de Trabajo. 86](#_Toc318190527)

[5. Estudio Financiero. 88](#_Toc318190528)

[5.1. Estimación de Costo. 89](#_Toc318190529)

[5.1.1. Costos Directos de Producción. 89](#_Toc318190530)

[5.1.2. Mano de Obra Directa. 103](#_Toc318190531)

[5.1.3. Costos Indirectos de Fabricación. 104](#_Toc318190532)

[5.2. Demanda. 105](#_Toc318190533)

[5.3. Plan de Ventas. 107](#_Toc318190534)

[5.4. Plan de Costos Directos. 109](#_Toc318190535)

[5.5. Gastos. 110](#_Toc318190536)

[5.5.1. Gastos Operacionales. 110](#_Toc318190537)

[5.6. Inversión Inicial y Financiamiento. 114](#_Toc318190538)

[5.7. Estado de Resultados Integrales. 116](#_Toc318190539)

[5.8. Flujo de Caja. 120](#_Toc318190540)

[5.9. Estado de Situación Financiera. 125](#_Toc318190541)

[5.10. Tasa de Descuento 126](#_Toc318190542)

[5.10.1. Modelo CAPM 126](#_Toc318190543)

[5.11. Valor actual Neto. 127](#_Toc318190544)

[5.12. Tasa Interna de Retorno 128](#_Toc318190545)

[CONCLUSIONES.](#_Toc318190546)

[RECOMENDACIONES.](#_Toc318190547)

[BIBLIOGRAFÍA.](#_Toc318190548)

[ANEXOS](#_Toc318190549)

# ÍNDICE DE FIGURAS

[Figura 1: Ubicación de Las Núñez 6](#_Toc317194399)

[Figura 2: Rutas de Acceso a Las Núñez 7](#_Toc317194400)

[Figura 3: Atardecer en Las Núñez 9](#_Toc317194401)

[Figura 4: Ballenas Jorobadas - Puerto López 10](#_Toc317194402)

[Figura 5: Surf en Montañita 11](#_Toc317194403)

[Figura 6: Cascada de Dos Mangas y Cascadas de Alex 12](#_Toc317194404)

[Figura 7: Banner Publicitario 38](#_Toc317194405)

[Figura 8: Anuncio de Revista 39](#_Toc317194406)

[Figura 9: Volantes 40](#_Toc317194407)

[Figura 10: Plano General del Resort 74](#_Toc317194408)

[Figura 11: Planta Baja 75](#_Toc317194409)

[Figura 12: Planta Baja 76](#_Toc317194410)

[Figura 13: Cabaña Familiar 77](#_Toc317194411)

[Figura 14: Localización del Resort 78](#_Toc317194412)

[Figura 15: Terreno 79](#_Toc317194413)

# ÍNDICE DE GRÁFICOS

[Gráfico 1: Entrada de Extranjeros al Ecuador 2010 - 2011 29](#_Toc317194414)

[Gráfico 2: Fuerzas de Porter 42](file:///C:\Users\Bryan%20Núñez%20DelaCruz\Documents\College\Proyecto%20Aplicado\Proyecto\DelaMar%20Resort.docx#_Toc317194415)

[Gráfico 3: Encuestas Tabuladas, Género 49](#_Toc317194416)

[Gráfico 4: Encuestas Tabuladas, Edad 50](#_Toc317194417)

[Gráfico 5: Encuestas Tabuladas, Nacionalidad 51](#_Toc317194418)

[Gráfico 6: Encuestas Tabuladas, Pregunta 1 52](#_Toc317194419)

[Gráfico 7: Encuestas Tabuladas, Pregunta 2 53](#_Toc317194420)

[Gráfico 8: Encuestas Tabuladas, Pregunta 3 54](#_Toc317194421)

[Gráfico 9: Encuestas Tabuladas, Pregunta 4 55](#_Toc317194422)

[Gráfico 10: Encuestas Tabuladas, Pregunta 5 56](#_Toc317194423)

[Gráfico 11: Encuestas Tabuladas, Pregunta 6 57](#_Toc317194424)

[Gráfico 12: Encuestas Tabuladas, Pregunta 7 58](#_Toc317194425)

[Gráfico 13: Encuestas Tabuladas, Pregunta 8 59](#_Toc317194426)

[Gráfico 14: Encuestas Tabuladas, Pregunta 9 60](#_Toc317194427)

[Gráfico 15: Encuestas Tabuladas, Pregunta 10 61](#_Toc317194428)

[Gráfico 16: Encuestas Tabuladas, Pregunta 11 62](#_Toc317194429)

[Gráfico 17: Organigrama 85](#_Toc317194430)

# ÍNDICE DE TABLAS

[Tabla 1: Ingreso de Extranjeros en los últimos 5 años 28](#_Toc317194434)

[Tabla 2: Divisas - Balanzas de Pagos 30](#_Toc317194435)

[Tabla 3: Análisis FODA 43](#_Toc317194436)

[Tabla 4: Definición de la Población 45](#_Toc317194437)

[Tabla 5: Datos para el Cálculo de la Muestra 46](#_Toc317194438)

[Tabla 6: Encuestas Tabuladas, Género 49](#_Toc317194439)

[Tabla 7: Encuestas Tabuladas, Edad 50](#_Toc317194440)

[Tabla 8: Encuestas Tabuladas, Nacionalidad 51](#_Toc317194441)

[Tabla 9: Encuestas Tabuladas, Pregunta 1 52](#_Toc317194442)

[Tabla 10: Encuestas Tabuladas, Pregunta 2 53](#_Toc317194443)

[Tabla 11: Encuestas Tabuladas, Pregunta 3 54](#_Toc317194444)

[Tabla 12: Encuestas Tabuladas, Pregunta 4 55](#_Toc317194445)

[Tabla 13: Encuestas Tabuladas, Pregunta 5 56](#_Toc317194446)

[Tabla 14: Encuestas Tabuladas, Pregunta 6 57](#_Toc317194447)

[Tabla 15: Encuestas Tabuladas, Pregunta 7 58](#_Toc317194448)

[Tabla 16: Encuestas Tabuladas, Pregunta 8 59](#_Toc317194449)

[Tabla 17: Encuestas Tabuladas, Pregunta 9 60](#_Toc317194450)

[Tabla 18: Encuestas Tabuladas, Pregunta 10 61](#_Toc317194451)

[Tabla 19: Encuestas Tabuladas, Pregunta 11 62](#_Toc317194452)

[Tabla 20: Equipamiento Lobby 65](#_Toc317194453)

[Tabla 21: Equipamiento Oficina Administrativa 66](#_Toc317194454)

[Tabla 22: Equipamiento Habitaciones 66](#_Toc317194455)

[Tabla 23: Equipamiento Bar/Restaurante 67](#_Toc317194456)

[Tabla 24: Personal Técnico 69](#_Toc317194457)

[Tabla 25: Obras Físicas 71](#_Toc317194458)

[Tabla 26: Costos Directos 89](#_Toc317194459)

[Tabla 27: Costo Bar/Restaurante, Desayuno Ejecutivo 91](#_Toc317194460)

[Tabla 28: Costo Bar/Restaurante, Hamburguesa 92](#_Toc317194461)

[Tabla 29: Costo Bar/Restaurante, Pescado a la Plancha 93](#_Toc317194462)

[Tabla 30: Costo Bar/Restaurante, Pescado Frito 94](#_Toc317194463)

[Tabla 31: Costo Bar/Restaurante, Camarones al Ajillo 95](#_Toc317194464)

[Tabla 32: Costo Bar/Restaurante, Camarones Apanados 96](#_Toc317194465)

[Tabla 33: Costo Bar/Restaurante, Corvina en Salsa de Mariscos 97](#_Toc317194466)

[Tabla 34: Costo Bar/Restaurante, Ceviche de Camarón 98](#_Toc317194467)

[Tabla 35: Costo Bar/Restaurante, Ceviche Mixto 99](#_Toc317194468)

[Tabla 36: Costo Bar/Restaurante, Milanesa de Pollo 100](#_Toc317194469)

[Tabla 37: Costo Restaurante 101](#_Toc317194470)

[Tabla 38: Costo Bar 102](#_Toc317194471)

[Tabla 39: Mano de Obra Directa 103](#_Toc317194472)

[Tabla 40: Costos Indirectos 104](#_Toc317194473)

[Tabla 41: Demanda 106](#_Toc317194474)

[Tabla 42: Precio de las Habitaciones 107](#_Toc317194475)

[Tabla 43: Ventas Proyectadas 108](#_Toc317194476)

[Tabla 44: Costos de Ventas Directos 109](#_Toc317194477)

[Tabla 45: Gastos de Administración 110](#_Toc317194478)

[Tabla 46: Gastos de Venta 110](#_Toc317194479)

[Tabla 47: Publicidad Temporada Alta 112](#_Toc317194480)

[Tabla 48: Comisiones 112](#_Toc317194481)

[Tabla 49: Depreciación de Activos Fijos 113](#_Toc317194482)

[Tabla 50: Amortización de Activos Diferidos 113](#_Toc317194483)

[Tabla 51: Inversión Inicial 114](#_Toc317194484)

[Tabla 52: Amortización de Deuda 115](#_Toc317194485)

[Tabla 53: Estado de Resultados Integrales 116](#_Toc317194486)

[Tabla 54: Flujo de Caja Condensado 121](#_Toc317194487)

[Tabla 55: Estado de Situación Financiera 125](#_Toc317194488)

**Capítulo 1**

# Aspectos Generales y Estado del Conocimiento.

## Planteamiento del Problema.

El Ecuador es un país con 14’483,499 habitantes constituido en cuatro regiones: Costa con 7’604,835, Sierra con 6’081,342, Oriente con 739,814 y la Región Insular con 25,124 habitantes. Cada una de estas regiones cuenta con su periodo de vacaciones en diferentes meses, lo cual es una ventaja para el turismo ecuatoriano ya que así éste se mantiene activo gran parte del año. Los lugares más visitados en el invierno son las playas que quedan en la parte costera del país y que han tomado como nombre “Ruta del Spondylus”.

La Ruta del Spondylus es una vía a lo largo de la costa de Ecuador que combina muchos de los elementos que comprenden la cultura del país. Mucho más que sólo la “Ruta del Sol”, un viaje por esta ruta muestra la historia y la arqueología de las culturas precolombinas de Ecuador, la flora y fauna originarias en sus reservas naturales, la aventura en sus montañas locales, la relajación en sus arenosas playas, y el disfrute de su excelente gastronomía. Nombrada en honor a la concha del Spondylus, una concha roja de capital importancia para los nativos de la cultura Valdivia; este recorrido puede dar inicio al norte, en la provincia de Esmeraldas, e ir descendiendo hacia el sur a través de importantes ciudades, pequeños pueblos, áreas preservadas y exuberantes playas de la costa del Pacífico.

A pesar de todas las hermosas características e inigualables condiciones climáticas, con las que cuenta nuestro país Ecuador por estar situado en el centro de la Zona Tórrida, existe poco conocimiento a nivel nacional e internacional acerca de las pequeñas comunas que conforman la Ruta del Spondylus tales como La Curia, San José y Las Núñez; por lo que son poco explotadas, y basándonos en esto desarrollaremos nuestro proyecto en la última de las antes mencionadas.

Las Núñez es un balneario peninsular ubicado a 75 km. de la capital provincial de Santa Elena, el cual en la actualidad posee una demanda insatisfecha de turistas, quienes visitan este lugar por sus hermosas playas y paisajes; donde no pueden alojarse ya que no cuenta con una infraestructura necesaria para complacer las exigencias de sus visitantes, quienes en su mayoría son de clase media alta y alta según nuestra percepción.

## Justificación.

Hoy en día nuestro país, Ecuador, tiene un mayor nivel de turismo nacional e internacional. Esto debido a su clima tropical, diversidad de flora y fauna, maravillosos paisajes y excelente ubicación geográfica. Todos estos factores hacen a nuestras playas distinguirse por su singularidad y extraordinaria belleza, convirtiéndonos así en un país con gran potencial turístico.

El turismo es una de las mayores fuentes de ingreso con las que cuenta el Ecuador, aproximadamente se ha registrado un ingreso de 935,000 turistas extranjeros hasta Octubre del 2011 por lo cual creemos conveniente la mejor explotación de nuestros recursos para lograr un incremento de esta cifra para los próximos años, y es ahí de donde surge la idea de la creación de un Resort en el balneario “Las Núñez”.

Este proyecto tiene dos objetivos clave: el primero es incrementar el nivel turístico del sector y mantener el número de visitantes en la comuna que llegan y que no encuentran lugares donde hospedarse, viéndose obligados a abandonar el lugar y migrar a los pueblos cercanos. Segundo, encontrar un punto de equilibrio con las zonas sobreexplotadas de los balnearios cercanos como: San Pablo, Montañita y Olón; los cuales son infestados de turistas en las temporadas altas, lo que ocasiona de contraparte que otro grupo de turistas elijan otros destinos por huir de las grandes multitudes. Ofrecemos una nueva alternativa para el turista.

Por otra parte ofreceríamos más fuentes de trabajo para los habitantes de la comuna y sus alrededores en primera instancia con nuestro proyecto; y de manera indirecta, el incremento turístico atraería consigo a otros empresarios, lo cual sería de gran oportunidad para los nativos para emprender pequeños negocios, contribuyendo de esta manera con el crecimiento y desarrollo económico y turístico de la provincia.

## Reseña Histórica y Etimología

En los años de 1900 a 1910, Las Núñez era un pueblo muy pequeño donde habitaban alrededor de 5 familias. Los pobladores de la comunidad indican que hace 100 años atrás, personas de distintos lugares tales como Manabí, Zapotal, Valdivia y Quevedo, llegaron al pueblo para asentarse como cultivadores de estas tierras que en ese entonces no tenían nombre. Es así como fue creciendo la población de la comunidad.

En estas tierras frecuentaba un señor de apellido Núñez con el ánimo de pescar lisas, que en aquel tiempo abundaba en esa zona, por lo que los pobladores decidieron llamar al pueblo “Las Núñez” en honor al pescador. Tiempo después llegó un sacerdote español que solía celebrar misas en la pequeña capilla de madera de la comuna y, en vista de que el pueblo no tenía una “imagen” que representara a los feligreses, el sacerdote decidió adoptar la imagen de San Francisco de Asís

Luego se fusionaron estos 2 nombres para implementar uno solo formando así “San Francisco de Las Núñez”, quién fue fundada el 8 de Diciembre de 1937 y por decreto del Acuerdo No 15 se convierte en comuna el 7 de enero de 1938.

## Antecedentes Geográficos.



Figura 1: Ubicación de Las Núñez

El balneario Las Núñez se encuentra ubicado aproximadamente a 70Km. al noroeste de la cabecera cantonal en la parroquia Manglaralto de la Ruta del Spondylus, Provincia de Santa Elena, y cuenta con una extensión de 1137.5 hectáreas aproximadamente donde habitan alrededor de 570 habitantes.

### Límites

Las Núñez limita al

Norte: Con la Comuna La Entrada,

Sur: Con la Comuna San José,

Este: Con las Estribaciones de la Cordillera Chongón-Colonche,

Oeste: Con el Océano Pacífico.

### Principales vías de acceso

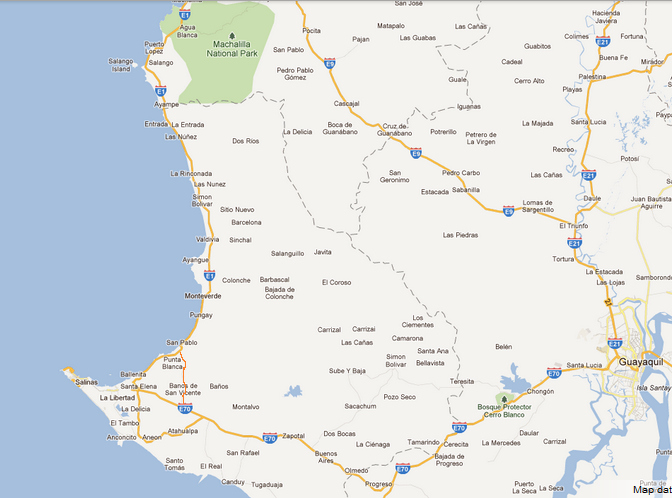


Figura 2: Rutas de Acceso a Las Núñez

Las vías de acceso que conducen a la parroquia Las Núñez cubre un tramo que empieza primero de Guayaquil hacia la Provincia de Santa Elena, ésta vía cuenta con un tipo de calzada que se encuentra señalizada y asfaltada totalmente. Poco antes de llegar a Santa Elena se encuentra un desvío que pasa por San Vicente y llega a San Pablo ubicado en la Ruta E15, para luego desplazarnos hacia el norte pasando por comunas como Valdivia, Montañita y Olón hasta llegar al balneario Las Núñez.

Otra vía de acceso es empezar por el Norte, es decir, desplazarse desde la provincia de Manabí por la misma Ruta E15 hacia el sur, pasando por lugares como Puerto Cayo, Puerto López y Salango.

## Clima y Temperatura

Estas playas son privilegiadas por tener un clima excepcional y la mayor parte del tiempo caliente. De Diciembre a Mayo hay sol casi permanente, temperaturas que van desde los 27 °C hasta los 31 °C, mucho sol y calor durante el día y ocasionales lluvias nocturnas. Buenas olas casi todos los días, lo cual resulta de gran atractivo para los surfistas que nos visitan de todas partes del mundo.

Los meses de Junio a Septiembre suelen ser los más atractivos para turistas por el avistamiento de las ballenas jorobadas quienes llegan a estas aguas cálidas para su apareamiento. Se ven días nublados y días soleados que se van alternando con fuertes vientos y leves lloviznas. Temperatura promedio de 24 °C. Y finalmente de Octubre a Noviembre predominan los días nublados con lluvia leve y días fríos (hasta 20 °C).

## Principales Atractivos Turísticos de sus alrededores

**La Playa de las Núñez**

No cabe duda que la playa de Las Núñez es un lugar fabuloso que invita al esparcimiento, relax y descanso de los turistas. Aquí se forman acogedores atardeceres junto a sus arenosas playas y cálido mar donde las aguas suelen ser muy apacibles haciendo de éste lugar un paraíso cautivante.



Figura 3: Atardecer en Las Núñez

**Ruta de las Ballenas en Puerto López**

Las ballenas jorobadas migran cada año desde las aguas del continente antártico, donde suelen alimentarse, hasta las cálidas aguas ecuatorianas donde se aparean y tienen sus crías. Durante el pico de la temporada, en julio y agosto, turistas, naturalistas, y amantes de la naturaleza se reúnen en Puerto López para realizar tours de avistamiento de ballenas cerca de la Isla de la Plata.



Figura 4: Ballenas Jorobadas - Puerto López

**Montañita y la Vida Bohemia**

Montañita es una pequeña población ubicada en una península de la costa Sur del Ecuador en la Provincia de Santa Elena siendo un destino popular para surfistas y considerada como la mejor playa ecuatoriana para practicar este deporte. Hoy en día arrastra a gran cantidad de turistas internacionales por sus fiestas, clima agradable, cálidas aguas y atmósfera tranquila convirtiéndolo en un poblado multicultural por la mezcla de habitantes locales y extranjeros quienes poco a poco se asentaron para disfrutar de la Bohemia Montañita.



Figura 5: Surf en Montañita

**Cascada de Dos Mangas Y Cascadas de Alex**

Las Cascadas de Dos Mangas están ubicadas a 15 minutos de Manglaralto, es un lugar para apreciar el trabajo de los artesanos que cosechan los productos que brindan las montañas para luego transformarlos en piezas muy delicadas como los botones, pulseras, sombreros, esculturas, carteras y hasta cortinas. En los senderos hacia las cascadas se atraviesa por el bosque seco tropical donde se puede observar la flora y fauna sobre todo una gran variedad de aves.

La Cascada de Alex se encuentra ubicada en Olón aproximadamente a 15 minutos del pueblo por la Ruta Río Blanco. Estas caídas de agua fueron descubiertas por un lugareño que las bautizó con su nombre y convirtió este lugar en un paisaje ecoturístico.



Figura 6: Cascada de Dos Mangas y Cascadas de Alex

## Marco de Referencia.

Uno de las mayores fuentes de ingreso que tiene la Provincia de Santa Elena así como el Ecuador en general es el Turismo, y como habíamos mencionado anteriormente, los balnearios de las costas son los lugares turísticos preferidos por los turistas en temporada.

Las Núñez es una comuna que cuenta con muy pocos lugares de hospedaje y la infraestructura no es la adecuada para satisfacer las muchas necesidades de los turistas. Debido a esto el balneario no ha sido explotado debidamente, por lo que el conocimiento del mismo es un poco bajo en turistas tanto nacionales como extranjeros.

Nuestro propósito con esta investigación es determinar el nivel de aceptación y factibilidad que tendría la realización de un Resort en la comuna para cubrir aquella demanda insatisfecha, fomentar el turismo en este sector y promover el desarrollo económico del balneario y la provincia en general.

## Objetivos del Proyecto.

### Objetivo General.

Determinar la factibilidad de inversión y rentabilidad de la creación de DelaMar Resort en el balneario “Las Núñez”.

### Objetivos Específicos.

* Determinar el monto de inversión y los costos necesarios para realizar el proyecto planteado.
* Definir las estrategias adecuadas para fomentar el turismo en este balneario.
* Evaluar las necesidades y preferencias de los turistas para brindar un servicio adecuado.
* Determinar los recursos e infraestructura necesaria para satisfacer la demanda de turistas.
* Promover el desarrollo económico y social del balneario así como el de la Provincia de Santa Elena.

## Metodología.

La metodología que se llevara a cabo para la realización del proyecto se basará en los siguientes puntos:

### Tratamiento de Datos.

Datos Primarios:

* Realización de investigación exploratoria en base a encuestas en la ciudad de Guayaquil, y algunos balnearios de la Provincia de Santa Elena.
* Información y datos obtenidos de los habitantes de la comuna de Las Núñez.

Datos Secundarios:

* Obtención de datos estadísticos, financieros y económicos a través del INEC y Ministerio de Turismo, entre otros.

### Difusión Turística.

* Se dará a conocer al público en general las bondades de nuestro proyecto a través de volantes que se difundirán en los sectores de clase media alta y alta de la ciudad de Guayaquil y Salinas.
* Anuncios publicitarios en revistas turísticas, periódicos y resto de prensa escrita
* Crear una página web en la cual se muestre toda la información y servicios disponibles de DelaMar Resort.
* Difundir publicidad vía correo electrónico.

### Plan de Marketing.

* Realizar un plan de marketing adecuado para este servicio turístico, en base a las preferencias identificadas del consumidor, tomando en cuenta las condiciones de mercado para la introducción del mismo.

### Aspectos Metodológicos.

* Evaluación de factibilidad financiera del proyecto, a través de la elaboración de estados financieros proyectados.
* Establecer mediante presupuestos los costos estimados en que se incurrirá para poner en marcha el negocio.

### Desarrollo Económico.

* Capacitar y contratar personal local para las diversas áreas de labores, creando de esta manera plazas de trabajo que favorezcan al desarrollo económico del sector y la provincia. A su vez se promoverá el desarrollo de éstos, por los nuevos negocios que los microempresarios podrían emprender al ver el crecimiento del balneario.

## Características del Servicio.

### Definición del Servicio.

Para llevar a cabo este proyecto tomamos en consideración dos definiciones claves: qué es un proyecto de inversión y qué es un resort.

El proyecto de inversión se puede definir como un conjunto de actividades con objetivos y trayectorias organizadas para la resolución de problemas con recursos limitados. Es una propuesta de acción técnico económica para resolver una necesidad utilizando un conjunto de recursos disponibles, los cuales pueden ser: humanos, materiales y tecnológicos.

Todo proyecto de inversión genera consecuencias de naturaleza diversa, que puede ser medido o no monetariamente. Al no tomarlas en cuenta se puede repercutir de manera negativa en el beneficio de los inversionistas como de los habitantes donde se realizará el proyecto.

Por otra parte, debemos conocer que el resort es un concepto relativamente nuevo en nuestro país, pero por suerte cada día son más los alojamientos turísticos de este tipo que tenemos a nuestra disposición.

El termino Resort viene del idioma inglés, y hace referencia a lo que solemos llamar “complejos turísticos”, lugares diseñados para las actividades turísticas orientadas a la relajación y la recreación de los visitantes en vacaciones.

### Naturaleza del Servicio.

La Naturaleza de DelaMar Resort consistirá en otorgar servicio de alojamiento a los turistas temporalmente. Estará ubicado frente al mar por lo cual estará diseñado para disfrutarlo en cualquier época del año por turistas nacionales e internacionales. Contará con habitaciones amplias y cómodas de diferentes estilos, cabañas familiares, piscinas, instalaciones deportivas, programas de animación para personas de todas las edades. También estará equipado con una pista de baile, canchas deportivas, hamacas y sobre todo la inigualable sazón de la costa ecuatoriana, que invita a los turistas a quedarse en este apacible balneario.

El recibimiento será excelente, cálido, afable y muy acogedor. El check-in será muy rápido y diligente para optimizar el tiempo de nuestros visitantes y que puedan disfrutar más de las instalaciones y actividades que se ofrecen. Las reservaciones serán muy fáciles de realizar ya sea vía telefónica o a través de internet si fuere el caso.

El personal estará plenamente capacitado, siempre con una sonrisa, tratando a los visitantes con amabilidad, predisposición y educación para así brindarles un momento ameno haciéndolos sentir como en casa y logrando que puedan disfrutar al máximo de su estadía.

Por otra parte, nuestro atractivo no solo será la calidad de la atención del personal sino también el sinnúmero de actividades que podemos ofrecer como son los juegos infantiles, eventos acordes a las festividades si las hubiere, entre otros.

**Capítulo 2**

# Estudio de Mercado.

## Análisis de la Oferta.

### Amenazas de Nuevos Competidores.

Con el crecimiento económico del balneario, la amenaza a que nuevos competidores ingresen aumentará, ya que al incrementarse la afluencia de turistas crecerán sus necesidades generando con ello una mayor demanda de bienes y servicios lo que ocasionaría un movimiento por parte de los inversionistas ofertando nuestros mismos servicios para así contrarrestarla.

Si en un sector entran nuevas empresas, la competencia aumentará y provocará una baja en la rentabilidad. Por un lado ayudará a bajar los precios y por otro provocará un aumento en los costes, puesto que si la empresa desea mantener o aumentar su cuota de mercado, deberá realizar gastos adicionales como: campañas publicitarias, mejora de red de transportes, entre otros.

### Rivalidad de la Competencia.

La situación actual del mercado en cualquiera de los sectores viene marcada por la competencia entre empresas y la influencia de ésta en la generación de beneficios. Para determinar la intensidad de la competencia hay que considerar la influencia de los siguientes factores:

* **Concentración.**

El sector hotelero en el Ecuador tiene alto grado de competencia y más en lo que se refiere a las zonas turísticas del país como lo es la Ruta del Spondylus en la costa. Si bien es cierto en el balneario Las Núñez no hay ofertantes hoteleros pero en las comunas que lo rodean si hay gran cantidad de competidores. El balneario Montañita y Olón son los más frecuentados, por lo tanto ellos tienen la mayor concentración de hoteles y hostales del sector.

* **Posibilidades de crecimiento del sector.**

Las posibilidades de crecimiento del sector hotelero son altas ya que en los objetivos fundamentales de la AHOTEC (Federación Hotelera del Ecuador) está el trabajar en coordinación con el sector público para impulsar y promocionar la industria hotelera como uno de los pilares estratégicos para alcanzar el desarrollo sostenible del turismo ecuatoriano.

El crecimiento del sector va de la mano con la generación de empleo en las diversas áreas de la hotelería; es así que Ecuador en el 2008 contó con 3 339 alojamientos que generaron empleos directos para 23.875 personas; 13.044 hombres y 10.831 mujeres.

* **Diferenciación del producto.**

La tendencia por parte de los consumidores a sustituir un producto por otro será mayor cuanto más se parezcan los productos que ofertan las empresas. Esto obliga a las empresas a reducir los precios con el fin de incrementar sus ventas.

El objetivo de la creación de nuestro resort será enfocarnos en la competencia basada en la calidad del servicio que se ofrece, mas no en el precio. Porque no queremos ofrecer un servicio commodity, que es aquel que solo se diferencia del resto por el precio. Por ello, en este caso la competencia solo se da en el precio, que suele ser muy bajo, como bajos son también los beneficios que ofrece.

* **Barreras de Salida.**

Este es un sector que no presenta importantes barreras de salida.  
Los hoteles tienen un valor de remplazo, dado que el activo subyacente suele tener un uso alternativo con inversión relativamente baja (por ejemplo, convertir el hotel a unidades residenciales u oficinas, o en el peor de los casos, reutilización del terreno).

## Análisis de la Demanda.

### Potenciales Clientes.

* DelaMar Resort tiene como clientes potenciales a las parejas, familias o grupo de amigos que buscan otras alternativas de recreación y tener contacto con la naturaleza. Así como también escapar del ambiente cotidiano de la ciudad y de la rutina de los quehaceres del hogar.
* Personas que estén interesadas en celebrar cumpleaños, matrimonios o cualquier tipo de evento en el Resort, buscando comodidad, atención de calidad y diversidad de actividades en una hermosa infraestructura algo fuera de lo común.
* Extranjeros que quieran conocer un poco más acerca de las costas ecuatorianas y deleitarse con sus playas para lo cual también contaremos con un servicio de guía y expediciones hacia otros puntos de interés cercanos al resort.

### Base de decisión de compra de los clientes.

El comportamiento del consumidor puede definirse como el comportamiento que los consumidores muestran al buscar, comprar, usar, evaluar y disponer de los productos, servicios e ideas que esperan que satisfagan sus necesidades.

El estudio del comportamiento del consumidor es un análisis acerca de la forma en la que los individuos toman decisiones para gastar sus recursos disponibles (dinero, tiempo, esfuerzo) en artículos relacionados con el consumo. Incluye el estudio de qué compran, por qué lo compran, cómo lo compran, cuándo lo compran, dónde lo compran y con qué frecuencia lo compran.

En la industria hotelera lo que se vende es servicio, se vende confort, seguridad, amabilidad, entre otros. Por lo tanto la calidad del servicio es un punto muy importante, el cual se debe analizar. La única persona que determina la calidad del servicio es el cliente o usuario y se la puede medir por medio de una investigación de mercados la cual tiene dos funciones principales: proporcionar información para la toma de decisiones y favorecer el desarrollo de nuevos conocimientos. Nuestro objetivo es brindar un servicio de calidad para lograr una fidelidad de parte del consumidor y de esta forma posicionarnos en su mente como la primera opción a elegir entre todas las alternativas existentes. De esta manera reduciríamos el tiempo de decisión de compra de los consumidores, porque ellos tomarían en consideración la calidad del servicio ofrecido y no escatimarían ni pensarían dos veces al momento de elegirnos.

### Clasificación de la Demanda.

Según nuestra percepción, la demanda estará compuesta por consumidores que deseen alejarse de la rutina para pasar un momento ameno y tranquilo junto a las facultades que ofrecería DelaMar Resort.

Los consumidores serán principalmente habitantes de la Provincia del Guayas y Santa Elena que, debido a su situación geográfica, se encuentran a tan solo pocas horas de la comuna. Turistas nacionales que busquen alejarse del ruido de la ciudad y de la aglomeración de turistas en playas cercanas como Salinas, Montañita y Olón.

Turistas extranjeros que visiten nuestras playas en busca de aventuras y experiencias agradables, que vengan a realizar deportes extremos como surfing, diving, entre otros; que quieran experimentar un contacto más íntimo con la fauna y flora que ofrece nuestro país y que deseen disfrutar de las facultades que ofrece la naturaleza.

Personas que quieran realizar todo tipo de eventos sociales, conferencias en un lugar fuera de lo común.

### Poder Adquisitivo de los Consumidores

Según estudios realizados anteriormente, se observa entre los datos más representativos que menos del 10% de los turistas que visitan estas playas en la temporada tiene ingresos menores a 300 dólares, que el 20% de los turistas tiene un ingreso entre 300 a 600 dólares, el 18.8% cuenta con un ingreso mensual entre 600 a 900 dólares y que el 21% tiene ingresos mensuales que oscilan entre los 1200 a 1500 dólares. Por lo tanto podríamos determinar que el nivel socioeconómico de los turistas que visitarían nuestro Resort sería Medio, Medio Alto y Alto.

### Demanda Potencial

Gracias a la diversidad de Fauna y Flora y paisajes exóticos con los que consta Ecuador, el país recibe turistas de todas partes del mundo.

Se ha podido obtener datos estadísticos realizados hace pocos años que nos indican que de los turistas que visitan los balnearios de la Ruta del Spondylus, el 79% son nacionales y el 21% son extranjeros.

De los turistas nacionales, el 45% vienen de la provincia del Guayas y el resto de otras provincias del País, como Azuay que suma con un 18% de turistas.  
De los turistas extranjeros, el 20% son de Colombia, 14% de Estados Unidos y 13% de Alemania, existiendo mayor preferencia las playas de Montañita y Salinas debido a la infraestructura y planta turística implantada.

Lamentablemente “Las Núñez” no cuenta con una infraestructura adecuada para cubrir las exigencias de los turistas, por lo que nuestro objetivo es crear un complejo turístico que vele por las necesidades de los clientes potenciales para así posicionarnos en la mente de los consumidores como una primera opción.

## Análisis de los Precios

### Análisis del Sector

El turismo en el Ecuador representa uno de los mayores ingresos que tiene nuestro país, por lo que es indispensable ofrecer un servicio de excelencia y una infraestructura óptima para satisfacer las necesidades de consumidores y turistas, tanto nacionales como extranjeros que día a día buscan aventuras y experiencias inigualables en diferentes lugares del país.

Para los meses de Enero a Abril principalmente, los turistas buscan las playas y balnearios de la costa para visitar; y uno de los lugares más concurridos son los balnearios de la Ruta del Spondylus. Las multitudes suelen concentrarse en lugares como Olón, Montañita, San Pablo y Salinas. Lamentablemente no todos los balnearios de la Ruta del Spondylus cuentan con una infraestructura adecuada para satisfacer la cantidad demandada de turistas que suelen ir a estos lugares, por lo que se forma una aglomeración de personas en los lugares antes mencionados, perdiéndose así la oportunidad de explotar los recursos y atracciones que otros lugares tales como “Las Núñez” pudiese ofrecer.

Esto afecta mucho en la temporada de la región Andina, pues pobladores de la comuna afirman que por la pobre infraestructura que tiene el balneario, es poco probable ver turistas de la Sierra debido a que ellos prefieren ir a lugares como Salinas o Montañita.

En el balneario “Las Núñez” no existe una fuerte competencia entre hoteles; los pocos lugares de hospedaje con los que cuenta, son hostales creadas por la comuna o por personas particulares pero que no cuentan con todos los servicios que los turistas requieren al momento de visitar estas playas.

La mayor competencia se encuentra en el balneario Montañita, que tiene la más alta concentración de turistas nacionales y extranjeros en la Ruta del Spondylus por contar con una infraestructura adecuada y servicios de calidad, hoteles tales como Casa Blanca, Montañita, Machu Picchu, entre otros. Olón también representa competencia por contar con hoteles como Quimbita o la muy reconocida Finca El Retiro, al Igual de Cuna Luna en San José.

### Tendencias Económicas

El crecimiento del turismo como factor económico y de calidad de vida, es muy sensible a la situación económica de los turistas, a su cambio de hábitos relacionado con las diferentes formas de gestión de su tiempo libre y de ocio, y a la importancia que le están dando al tema de la seguridad personal.

Durante el mes de diciembre de 2011 se registra un total de 113.292 arribos, que comparado con los arribos del mes de diciembre de 2010, presenta un incremento del 17,57%, que en términos absolutos significa un aumento de 16.933. Situación que se explica principalmente, por la variación positiva de los arribos del mercado clave colombiano, al pasar de 21.084 en diciembre de 2010 a 30.047 en diciembre de 2011, es decir, existe un incremento del 42,51%.

Así mismo, en el mes de diciembre de 2011 se ha registrado una disminución de 1.437 arribos de peruanos al país, con relación a los arribos contabilizados en el mes de diciembre de 2010, lo que representa el (11,57%). Y al analizar el período enero - diciembre de 2011 con relación al mismo período del año 2010, existe un decrecimiento del 6%, esto es, 9.248 arribos.

El total de arribos desde los mercados clave representa un 65% del total de arribos del mes de diciembre de 2011.

Tabla 1: Ingreso de Extranjeros en los últimos 5 años

**Fuente: Ministerio de Turismo**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MES** | **2007** | **2008** | **2009** | **2010** | **2011** | **VAR%** |
| **VAR%** |
| **2011/2010** |
| **ENE** | 84,070 | 92,378 | 86,544 | 96,109 | 105,541 | **9.81** |
| **FEB** | 69,534 | 74,174 | 72,742 | 89,924 | 86,424 | **-3.89** |
| **MAR** | 74,929 | 77,946 | 72,226 | 82,452 | 87,486 | **6.11** |
| **ABR** | 67,788 | 67,557 | 72,910 | 70,540 | 87,509 | **24.06** |
| **MAY** | 68,583 | 74,667 | 70,277 | 77,618 | 82,811 | **6.69** |
| **JUN** | 85,769 | 89,262 | 89,889 | 91,602 | 99,944 | **9.11** |
| **JUL** | 101,088 | 109,250 | 102,571 | 110,545 | 117,997 | **6.74** |
| **AGO** | 91,309 | 96,336 | 87,221 | 95,219 | 98,987 | **3.96** |
| **SEP** | 64,966 | 73,757 | 68,124 | 71,776 | 80,083 | **11.57** |
| **OCT** | 72,365 | 79,814 | 77,960 | 83,701 | 88,338 | **5.54** |
| **NOV** | 73,273 | 83,458 | 76,965 | 81,253 | 92,566 | **13.92** |
| **DIC** | 83,813 | 86,698 | 91,070 | 96,359 | 113,292 | **17.57** |
| **TOTAL** | **937,487** | **1,005,297** | **968,499** | **1,047,098** | **1,140,978** | **8.97** |

Gráfico 1: Entrada de Extranjeros al Ecuador 2010 - 2011

**Fuente: Ministerio de Turismo**

Dentro de los mercados de oportunidad, en el mes de diciembre de 2011 se registró un incremento en los mercados Venezuela, México y Panamá, con una participación relativa del 43%, 23% y 84% en su orden. Estos incrementos totalizan 2.409 arribos.

Los arribos relacionados con los Mercados de Oportunidad representan el 9% del total de arribos del mes de diciembre de 2011.

La generación de divisas por concepto de turismo que se registra en la Balanza de Pagos (viajes y transporte de pasajeros) asciende a 433.5 millones de dólares durante los primeros dos trimestres del año 2011, que al comparar con el ingreso de divisas de los principales productos de exportación, hace que el turismo tenga una ubicación en el cuarto lugar, después del petróleo, el banano y plátano y derivados del petróleo.

Al relacionar los 433.5 millones de dólares de ingreso de divisas por concepto de turismo con los 470.5 millones de dólares de egreso de divisas por este mismo concepto, se obtiene una balanza deficitaria con un saldo negativo de 37 millones de dólares; es decir, que el gasto que realizan los residentes en el exterior es mayor al gasto realizado por los no residentes en el país.

Resulta importante estimular el desarrollo del turismo interno, como medida para evitar la salida de visitantes residentes y consecuentemente de los flujos de divisas al exterior por concepto de turismo.

Tabla 2: Divisas - Balanzas de Pagos

**Fuente: Banco Central del Ecuador**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TRIMESTRES** |  | **2011** | | | | | | |
|  | **INGRESOS (a)** | | **TOTAL DE INGRESOS DE DIVISAS ( a)** | **EGRESOS (b)** | | **TOTAL DE EGRESOS DE DIVISAS (b)** | **SALDO c =**  **( a - b )** |
|  | **VIAJES** | **TRANSPORTE** | **VIAJES** | **TRANSPORTE** |
| I TRIMESTRE |  | 212.9 | 1.6 | **214.5** | 152.9 | 76.5 | **229.4** | -14.9 |
| II TRIMESTRE |  | 217.5 | 1.5 | **219.0** | 157.0 | 84.1 | **241.1** | -22.1 |
| **Sub total** |  | **430.4** | **3.1** | **433.5** | **309.9** | **160.6** | **470.5** | **-37.0** |

## Marketing Mix.

El marketing mix permite formular a la empresa el plan táctico, una vez que identificó las necesidades y deseos de los consumidores del mercado meta, al cual se va a dirigir; definió su estrategia competitiva y el posicionamiento. Los elementos que conforman el marketing operativo incluyen una oferta de mercado definida por las variables tales como:

* Producto
* Precio
* Plaza o canales de distribución
* Promoción o comunicación.

### Producto.

Un producto es cualquier elemento que se puede ofrecer a un mercado para la atención, la adquisición, el uso o el consumo que podría satisfacer un deseo o una necesidad.

En el caso de DelaMar Resort el producto que brindará es el servicio de alojamiento temporal para turistas nacionales e internacionales. Este servicio será de primera categoría para cubrir con todas las expectativas y necesidades de nuestros clientes potenciales y reales, contaremos con instalaciones físicas apropiadas y personal capacitado, lo cual nos ayudará a diferenciarnos de nuestra competencia.

En lo que concierne a las instalaciones físicas de DelaMar Resort, estas incluyen:

* **Habitaciones:** Nuestras habitaciones ofrecerán todas las comodidades que se espera de un hotel de primera: aire acondicionado, baño privado con agua caliente, televisor a color con televisión por cable, armario, pequeños veladores y minibar. Tendremos un total de 9 habitaciones y dos cabañas familiares con capacidad para siete personas cada una.  
  Estas habitaciones se desglosarán de la siguiente manera:
  + 3 Habitaciones matrimoniales.
  + 2 Habitaciones triples.
  + 3 Habitaciones Cuádruples.
  + 1 Suite Matrimonial.
  + 2 Cabañas Familiares

*Habitaciones Matrimoniales.-* Contarán de una cama matrimonial tamaño Queen, baño privado y dos veladores con lámparas. Estás habitaciones pueden ser para 1 o 2 personas y su precio es distinto según la cantidad de personas.

*Habitaciones Triples.-* Contarán de una cama matrimonial tamaño Queen, un sofá cama de 1.5 plazas y dos veladores con lámparas.

*Habitaciones Cuádruples.-* Contarán de una cama matrimonial tamaño Queen, una litera con camas de 1.5 plazas y dos veladores con lámparas.

*Suite Matrimonial.-* Contará de una cama matrimonial tamaño King, jacuzzi, dos veladores con lámparas y vista hacia el mar.

*Cabaña familiar.-* Contará con 3 habitaciones: una habitación matrimonial con cama matrimonial tamaño Queen, una habitación triple con una litera y una cama de 1.5 plazas y una habitación doble con dos camas de 1.5 plazas.

* **Bar/Restaurante:** El resort contará con una zona exclusiva para la alimentación de nuestros visitantes. Este Bar/Restaurante tendrá capacidad para 40 personas para que los huéspedes puedan deleitarse con la comida típica de las costas ecuatorianas.   
  Se le llama bar/restaurante porque a partir de las 9 de la noche será prácticamente bar ya que sólo se venderán piqueos y cocteles.
* **Piscina:** En la piscina se podrá disfrutar de una hermosa vista del mar y maravillarse de los espectaculares atardeceres que se pueden observar. En los alrededores de la piscina habrán sillas recostables donde los huéspedes podrán tomar el sol, relajarse, disfrutar de un delicioso coctel o de uno de los platos del restaurante. La piscina será de uso exclusivo de los huéspedes.
* **Otros servicios:** Adicionalmente, ofreceremos otras actividades como cabalgatas por la playa, juegos infantiles, canchas de volley en la arena, entre otros.
* **Personal:** Todo el resort estará dirigido por personal capacitado en cada una de sus diferentes áreas de atención, para que puedan brindar un servicio rápido, cortés y siempre con una atención personalizada a los clientes.

### Precio.

La determinación del precio de nuestros servicios viene establecida según la estrategia de diferenciación que decidimos implementar, la misma que se enfoca en ofrecer un servicio de calidad. Para esto debemos establecer precios que nos ayuden a cubrir los costos que incurrimos para poder ofrecer dicho servicio de calidad que tratará de cubrir las necesidades del turista más exigente.

Para establecer nuestros precios tomaremos en cuenta los siguientes parámetros:

* Los precios ofrecidos por la competencia directa y significativa.
* Los costos en los que incurriremos, sean estos fijos y variables.
* El margen de utilidad que se desea obtener.
* Temporadas altas y bajas para el sector hotelero de la costa.

Según investigaciones y estadísticas sobre los precios que establecen los hoteles que se encuentran en igual categoría que DelaMar Resort, los precios se encuentran en un rango entre $60 a $300 dependiendo del tipo de habitación que estemos ofertando, es decir, las sencillas serán aquellas que tienen los precios más baratos hasta la cabaña familiar que es aquella que representa el precio más elevado.

### Plaza o Canales de Distribución.

Los canales de distribución no se pueden restringir a los productos físicos. Son importantes para promover servicios desde el productor al consumidor por canales ya sean estos directos e indirectos.

Debido a esto, hemos determinado que nuestros principales canales de distribución serán las agencias de viaje con quienes se buscará tener una alianza estratégica, manteniendo una relación ganar-ganar. Ya que ellos en el momento de prepararles un paquete turístico, darían como sugerencia a nuestro resort, mostrando nuestras cualidades y servicios.

Tenemos también como punto de consideración participar en actividades de promoción turística organizadas a nivel nacional como ferias, exposiciones, entre otros eventos para dar a conocer los servicios que ofrecemos como resort.

Otra forma por la que distribuiremos nuestro servicio será vía internet, crearemos una página web del resort en que se describirá todo lo concerniente al mismo, mostrará una galería de fotos para una mejor apreciación del lugar por parte del turista interesado, mostrará las habitaciones, precios y actividades que se pueden realizar en el lugar. Por el mismo medio se podrán realizar las reservaciones, lo cual es beneficioso para el turista porque optimizamos su tiempo.

### Promoción o Comunicación.

Aunque el propósito general de la promoción de ventas como el de cualquier actividad de la mercadotecnia es aumentar las ventas, su resultado específico dependerá de cómo se emplea, a quién se dirige y como se realiza. A través de las actividades promocionales de una empresa, es como ésta se comunica directamente con su mercado meta. La promoción es un intento de influir en el público.

El objetivo de las promociones es el de ampliar el número de consumidores, vender el servicio aunque no sea temporada alta y comunicar al mercado meta la diversidad de servicios que ofrecemos.

Consideramos estos medios los más óptimos para promocionar nuestro servicio:

* Publicidad.
* Publicidad No Pagada.

#### Publicidad.

El material publicitario es un apoyo para una mayor difusión de nuestro servicio, informa a los consumidores nuestros beneficios resaltando nuestra diferenciación por sobre la competencia.

Hemos decidido hacer realizar una campaña publicitaria orientada a comunicar las ventajas competitivas de nuestro proyecto como lo es la ubicación, la calidad de servicio y la diversidad de actividades a realizar.

Usaremos los siguientes medios de comunicación:

* **Revistas especializadas en turismo y entre otras.-** Se realizarán publicaciones en revistas nacionales especializadas en mostrar los lugares turísticos más lindos del Ecuador, de esta forma nos damos a conocer directamente con nuestros clientes potenciales. También se hará publicidad mediante los periódicos nacionales y revistas como Pacificard y América Economía presentándonos como una nueva opción para disfrutar de nuestras playas.
* **Catálogos de agencias de viajes.-** Se establecerán alianzas con agencias de viajes para que en los paquetes turísticos que ofrezcan por la Ruta del Spondylus nos establezcan como primera opción. Para una mejor comunicación con el turista interesado se entregarán catálogos con la información detallada de nuestro Resort, servicios y actividades que ofrecemos.
* **Internet.-** La publicidad realizada por este medio será en base a la página web creada exclusivamente para el resort y por correos electrónicos masivos. La página web mostrará fotos de la infraestructura que ofrecemos y de las actividades; así también como los precios, ubicación y facilidad de reservación.
* **Volantes.-** Este es uno de los medios más tradicionales de hacer publicidad, es por esto que hemos pensado conveniente en repartir volantes en la temporada en el peaje saliendo de Guayaquil a la Ruta del Sol.



Figura 7: Banner Publicitario

**

Figura 8: Anuncio de Revista

**

Figura 9: Volantes

#### Publicidad No Pagada

En este enfoque publicitario, no será necesario desembolsar dinero ya que éste está basado en los buenos comentarios, anuncios, avisos o reportajes que realicen las personas que ya nos visitaron y otros medios de comunicación sobre nuestro resort.

Se tratará de captar la atención de los medios de comunicación nacionales e internaciones que se dediquen a realizar reportajes de turismo, de esta forma se podrá invitar a los televidentes a visitarnos.

Además es importante el manejo del internet en este tipo de publicidad. DelaMar Resort se inscribirá en las páginas gratuitas que tengan que ver con la industria hotelera para que los consumidores tengan la oportunidad de comentar y recomendar el lugar a los demás clientes potenciales del Resort. La página web del resort es un punto clave para la publicidad no pagada también, el área de sugerencias y contactos nos permitirá conocer a nuestros potenciales clientes para mantener un contacto frecuente con ellos.

Este tipo de publicidad ayudará a darnos a conocer y a posicionarnos en la mente del consumidor. Ayudará a mejorar y a mantener la imagen del proyecto.

## Marketing Estratégico.

### Fuerzas de Porter.

**COMPETIDORES POTENCIALES:**

Tenemos competencia directa pero en balnearios cercanos como:

* Cuna Luna, San José y;
* El Retiro en Olón.

**CLIENTES:**

Nuestro mercado potencial son las familias y personas sin distinción de edad que deseen dejar la rutina a un lado para tener momentos de sano esparcimiento.

**PROVEEDORES**:

Por el tipo de negocio, tendremos distintos tipos de proveedores: de comidas, bebidas, víveres, de limpieza y sobre todo los de infraestructura. Cabe recalcar que no con todos tendremos poder de negociación.

**SUSTITUTOS**:

* Hostales
* Hosterías
* Casas de alquiler

DelaMar

RESORT

Gráfico 2: Fuerzas de Porter

**Elaborado por: Los Autores**

### Análisis FODA.

Tabla 3: Análisis FODA

**Elaborado por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **FORTALEZAS**   * *Ubicación:* Las Núñez es un balneario en potencia, con unas playas hermosas y singulares paisajes. * *Calidad del Servicio:* El personal que atenderá el resort estará plenamente capacitado para brindar un servicio inigualable. * *Innovación:* Tener ideas nuevas en adecuación de la infraestructura y de los servicios que se ofrecerán. * *Diversidad:* Se ofrecerá una gama de actividades para que los turistas puedan disfrutar mejor su tiempo. | **DEBILIDADES**   * *Capital:* Para elaborar la infraestructura del resort se requeriría de una gran capital inicial. * *Promoción:*Las Núñez es un balneario muy visitado por su hermosa playa, sin embargo necesita ser más promocionado turísticamente. * *Temporadas:*La temporada de invierno sería la más alta para nosotros ya que en verano a pesar de que las personas de la Sierra tienen vacaciones prefieren viajar a playas conocidas y cercanas. |
| **OPORTUNIDADES**   * *Crecimiento:* Con el apoyo del gobierno y de los medios de comunicación crecerá turísticamente la zona. * *Carreteras:*La reconstrucción de las vías de acceso al balneario. * *Inversiones:*La inversión nacional y extranjera es una gran oportunidad para el aumento del poder adquisitivo de las personas por ente se fomenta el turismo. | **AMENAZAS**   * *Clima:* Ciertos fenómenos como los del Niño o la Niña pueden afectar gravemente la zona costera del país. * *Competencia:* La entrada de nuevos competidores ya sean estos directos o indirectos. * *Altas tasas de interés:* Esto es un limitante para realizar las inversiones necesarias que conciernen a este proyecto. |

## Investigación de Mercado.

### Objetivos.

* Determinar el grado de aceptación que tendría la creación de un Resort en el balneario.
* Definir el segmento de mercado o mercado potencial que adquiriría nuestro servicio.
* Conocer las necesidades y preferencias de nuestros clientes potenciales.
* Obtener un precio de referencia que los clientes estén dispuestos a pagar por el servicio que ofrecemos.
* Determinar las variables que influyen al momento de demandar nuestro servicio y su grado de importancia.

### Determinación de las Necesidades de Información.

* Determinar la frecuencia con la que las personas acuden a la Costa del país, para visitar sus playas en temporada alta y temporada baja.
* Señalar qué destino (playa) es el que más frecuentan y por qué prefieren estos lugares.
* Determinar una cantidad aproximada de personas que hayan visitado un Resort y estimar un rango de precios que han pagado o estarían dispuestos a pagar.
* Medir la cantidad de personas que conocen el balneario Las Núñez y definir la cantidad de personas que estaría dispuesta a visitar DelaMar Resort.

### Determinación de las Fuentes de Información.

La principal fuente de información se obtendrá mediante el método de comunicación con los encuestados, es decir, diseñaremos un formato de encuesta con preguntas relacionadas a la información que queremos hallar y se realizará a personas de la ciudad de Guayaquil y Salinas primordialmente, además de las ciudades de Quito y Cuenca.

Como fuente de información secundaria, obtendremos datos de las páginas de internet del INEC, Banco Central del Ecuador y la Superintendencia de Compañías.

### Plan de Muestreo.

#### Definición de la Población.

La población que se consideró para realizar las encuestas de nuestra investigación de mercado pertenece a la ciudad de Guayaquil, Quito, Salinas y Cuenca, que consideramos ser las más importantes del país.

Presentamos la siguiente tabla

Tabla 4: Definición de la Población

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| Guayaquil | 2,350,915 |
| Quito | 2,239,191 |
| Cuenca | 505,585 |
| Salinas | 68,675 |
| **Total** | **5,164,366** |

#### Cálculo del Tamaño de la Muestra.

**Datos para el cálculo del tamaño de la muestra.**

Tabla 5: Datos para el Cálculo de la Muestra

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Universo | N= | 5,164,366 |
| Nivel de Confianza 95% | Z= | 1.96 |
| Probabilidad de Aceptación | p= | 0.5 |
| Probabilidad de Fracaso | q= | 0.5 |
| Margen de error 5% | e= | 0.05 |

**Fórmula.**

### Modelo de Encuesta.

**Buenos Días, soy estudiante de la Escuela Superior Politécnica del Litoral y estoy realizando una encuesta para mi Proyecto de Grado. Por favor, concédame 2 minutos de su tiempo contestando las siguientes preguntas ya que consideramos que su opinión es importante y valiosa.**

**Género:** Masculino Femenino **Edad:**

**Nacionalidad:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **¿Con qué frecuencia acude usted a la playa en temporada?**

1 vez 4 a 6 veces

2 a 3 veces más de 6 veces

Nunca

1. **¿Con qué frecuencia acude usted a la playa fuera de temporada?**

1 vez 4 a 6 veces

2 a 3 veces más de 6 veces

Nunca

En caso de haber contestado NUNCA en las 2 anteriores, termina la encuesta. Gracias

1. **¿Por qué motivo frecuenta este tipo de destino?**

Para relajarse Por Diversión (Farra)

Por los hijos Otros, Especifique \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **¿Qué playa es la que más frecuenta?**

Playas Ruta del Spondylus

Salinas Manta

Esmeraldas Otros, Especifique\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Cada vez que asiste, ¿cuántos días en promedio se queda en la playa?**

\_\_\_\_\_

1. **¿Se ha hospedado alguna vez en un Resort?**

Si No

1. **En caso de haber contestado SI la pregunta anterior, ¿cuánto ha pagado por hospedarse en un Resort por noche? En caso de haber contestado NO, ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por noche?**

$\_\_\_\_\_

1. **¿Conoce el balneario Las Núñez en la Ruta del Spondylus?**

Si No

En caso de no conocer, es un balneario que se encuentra a 10 minutos del pueblo de Montañita.

1. **¿Qué opina acerca de la creación de un Resort en el balneario Las Núñez?**

En Desacuerdo De Acuerdo

Indiferente

1. **¿Estaría dispuesto a visitar este Resort cuando asiste a la playa?**

Si No

1. **En caso de haber contestado SI la pregunta anterior, ¿con qué frecuencia visitaría el Resort?**

1 vez al año 4 a 6 veces al año

2 a 3 veces al año más de 6 veces al año

**Gracias por su tiempo.**

### Análisis de las Encuestas.

**Género**

Se procedió a realizar 385 encuestas donde el 56% de los encuestados es de género masculino, mientras que el 44% restante de género femenino.

Tabla 6: Encuestas Tabuladas, Género

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Genero** | |
| Masculino | 217 |
| Femenino | 168 |
| **Total** | 385 |

Gráfico 3: Encuestas Tabuladas, Género

**Elaborado por: Los Autores**

**Edad**

El 63% de los encuestados están en un rango de edad entre 20 y 30 años, el 23% de los encuestados se encuentra en un rango de edad entre los 30 y 40 años, mientras que el 14% restante son personas mayores a 40 años.

Tabla 7: Encuestas Tabuladas, Edad

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Edad** | |
| 20<=X<=30 | 242 |
| 30<X<=40 | 90 |
| 40<X<=50 | 36 |
| 50<X | 17 |
| **Total** | 385 |

Gráfico 4: Encuestas Tabuladas, Edad

**Elaborado por: Los Autores**

**Nacionalidad**

De las encuestas realizadas se mostraron los siguientes datos con respecto a la nacionalidad.

Tabla 8: Encuestas Tabuladas, Nacionalidad

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nacionalidad** | |
| Ecuatoriana | 360 |
| Argentina | 9 |
| Alemana | 6 |
| Paraguaya | 1 |
| Estadounidense | 4 |
| Peruana | 1 |
| Colombiana | 4 |
| **Total** | 385 |

Gráfico 5: Encuestas Tabuladas, Nacionalidad

**Elaborado por: Los Autores**

**Pregunta 1. ¿Con qué Frecuencia acude usted a la Playa en temporada?**

Tabla 9: Encuestas Tabuladas, Pregunta 1

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 1** | |
| 1 Vez | 0 |
| 2 a 3 Veces | 51 |
| 4 a 6 Veces | 202 |
| Más de 6 Veces | 120 |
| Nunca | 12 |
| **Total** | 385 |

Gráfico 6: Encuestas Tabuladas, Pregunta 1

**Elaborado por: Los Autores**

El 53% de las personas encuestadas nos dice que acuden de 4 a 6 veces a la playa durante la temporada, y el 31% nos dice que acude más de 6 veces a la playa, por lo que concluimos que existe una gran acogida por parte de las personas para visitar este tipo de destino durante los meses de temporada.

**Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia acude usted a la playa fuera de temporada?**

Tabla 10: Encuestas Tabuladas, Pregunta 2

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 2** | |
| 1 Vez | 23 |
| 2 a 3 Veces | 172 |
| 4 a 6 Veces | 129 |
| Más de 6 Veces | 42 |
| Nunca | 19 |
| **Total** | 385 |

Gráfico 7: Encuestas Tabuladas, Pregunta 2

**Elaborado por: Los Autores**

El 45% de los encuestados nos dicen que visitan las playas del país de 2 a 3 veces durante los meses fuera de temporada, el 33% las visitan de 4 a 6 veces y el 11% las visitan más de 6 veces. Con esto concluimos que aunque la cuantía de visitas es mucho menor a la de temporadas altas, igual existe una gran acogida por las playas de parte de las personas.

**Pregunta 3. ¿Por qué motivo frecuenta este tipo de destino?**

Tabla 11: Encuestas Tabuladas, Pregunta 3

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 3** | |
| Para Relajarse | 128 |
| Por los Hijos | 95 |
| Para Diversión (Farra) | 150 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 8: Encuestas Tabuladas, Pregunta 3

**Elaborado por: Los Autores**

El 40% de los encuestados nos dice que acude a las playas de la costa del país por Diversión, mientas que el 26% lo hace por sus hijos y el 34% por relajarse. Podemos decir que existe un gran potencial de personas que acudiría a DelaMar Resort por motivos de relajarse y pasar tiempo en un lugar tranquilo junto a sus hijos, sin descartar que además personas que busquen diversión (farra) puedan también visitar el lugar.

**Pregunta 4. ¿Qué Playa es la que más frecuenta?**

Tabla 12: Encuestas Tabuladas, Pregunta 4

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 4** | |
| Playas | 43 |
| Salinas | 160 |
| Spondylus | 150 |
| Manta | 0 |
| Esmeraldas | 6 |
| Otros: Canoa | 14 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 9: Encuestas Tabuladas, Pregunta 4

**Elaborado por: Los Autores**

El 43% de los encuestados dice que el destino que más frecuenta son las playas de Salinas, mientras que el 40% visita la Ruta del Spondylus, siendo estos los lugares más concurrentes en lo que se refiere a playas.

**Pregunta 5. Cada vez que asiste, ¿cuántos días en promedio se queda en la playa?**

Tabla 13: Encuestas Tabuladas, Pregunta 5

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 5** | |
| 1 Día | 19 |
| 2 Días | 155 |
| 3 Días | 178 |
| 4 Días | 2 |
| Viven en la Playa | 19 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 10: Encuestas Tabuladas, Pregunta 5

**Elaborado por: Los Autores**

El 48% de los encuestados afirmó que en promedio se quedan 3 días en la playa, representando este porcentaje la mayoría, mientras que el 42% dice que en promedio se queda 2 días en la playa.

**Pregunta 6. ¿Se ha hospedado alguna vez en un Resort?**

Tabla 14: Encuestas Tabuladas, Pregunta 6

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 6** | |
| Si | 86 |
| No | 287 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 11: Encuestas Tabuladas, Pregunta 6

**Elaborado por: Los Autores**

El 77% de la población afirma que nunca se ha hospedado en un Resort representando la gran mayoría, mientras que el 23% restante dice que sí se ha hospedado en un Resort alguna vez.

**Pregunta 7. En caso de haber contestado SI la pregunta anterior, ¿cuánto ha pagado por hospedarse en un Resort por noche? En caso de haber contestado NO, ¿cuánto estaría dispuesto a pagar por noche?**

Tabla 15: Encuestas Tabuladas, Pregunta 7

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 7** | |
| < $50 | 110 |
| >= $50 | 263 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 12: Encuestas Tabuladas, Pregunta 7

**Elaborado por: Los Autores**

Según los datos obtenidos en esta pregunta, podemos concluir que una gran cantidad de personas ha pagado o pagaría $50 o más por una noche de hospedaje en un Resort que se ve reflejado con el 71% de los encuestados, mientras que el 29% restante afirma que pagaría menos de $50.

**Pregunta 8. ¿Conoce el balneario Las Núñez en la Ruta del Spondylus?**

**Tabla 16: Encuestas Tabuladas, Pregunta 8**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 8** | |
| Si | 221 |
| No | 152 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 13: Encuestas Tabuladas, Pregunta 8

**Elaborado por: Los Autores**

El 59% de los encuestados afirma conocer el balneario de Las Núñez ubicado en la Ruta del Spondylus, representando éste la mayoría de las encuestas, y el 41% restante no conoce el balneario. Sin embargo los porcentajes son bastante parejos.

**Pregunta 9. ¿Qué opina acerca de la creación de un Resort en el balneario Las Núñez?**

**Tabla 17: Encuestas Tabuladas, Pregunta 9**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 9** | |
| De Acuerdo | 291 |
| En Desacuerdo | 0 |
| Indiferente | 82 |
| **Total** | 373 |

Gráfico 14: Encuestas Tabuladas, Pregunta 9

**Elaborado por: Los Autores**

El 78% de la población está de acuerdo con la creación del Resort en el balneario, y al 22% le es indiferente la idea.

**Pregunta 10. ¿Estaría dispuesto a visitar este Resort cuando asiste a la playa?**

Tabla 18: Encuestas Tabuladas, Pregunta 10

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 10** | |
| Si | 294 |
| No | 79 |
| **Total** | 373 |

**Gráfico 15: Encuestas Tabuladas, Pregunta 10**

**Elaborado por: Los Autores**

El 79% de los encuestados afirma que estarían dispuestos a visitar el Resort en el balneario Las Núñez, mientras que el 21% restante niega su asistencia al lugar. Existe una cantidad considerable que visitaría el Resort por lo que podemos concluir que éste tendría una gran acogida.

**Pregunta 11. En caso de haber contestado SI la pregunta anterior, ¿con qué frecuencia visitaría el Resort?**

Tabla 19: Encuestas Tabuladas, Pregunta 11

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pregunta 11** | |
| 1 Vez | 117 |
| 2 a 3 Veces | 154 |
| 4 a 6 Veces | 23 |
| Más de 6 Veces | 0 |
| **Total** | 294 |

Gráfico 16: Encuestas Tabuladas, Pregunta 11

**Elaborado por: Los Autores**

El 52% de las personas encuestadas dice que visitaría el Resort de 2 a 3 veces al año, el 40 % afirma que lo visitaría 1 vez al año, y el 8% dice que visitaría de 3 a 6 veces al año al Resort.

### Conclusiones.

* Existe una gran cantidad de personas que viajan a la Costa del país para visitar sus playas, siendo éstas los lugares más concurrentes por las personas al momento de elegir un destino turístico principalmente en temporada alta. En temporada baja la concurrencia de personas es mucho menor, sin embargo las cifras obtenidas son considerables para decir que las playas del país siempre tienen una alta actividad turística durante todo el año.
* Los turistas acuden a estos lugares por motivos de diversión, relajación o por compartir momentos agradables con sus familias. DelaMar Resort es un lugar que está diseñado para ofrecer una experiencia agradable e inolvidable para sus clientes, donde la diversión y relajación son aspectos fundamentales en la razón de ser de la empresa, por lo que las personas pueden encontrar el Resort como una excelente alternativa al momento de elegir su destino turístico.
* Los balnearios más concurridos del país son Salinas y las playas de la Ruta del Spondylus. DelaMar Resort estará ubicado en el balneario Las Núñez de la Ruta del Spondylus que se considera una de las playas menos explotadas por el sector turístico, ofreciendo así nuevas opciones de destino para los turistas que de por sí tienen como una de sus preferidas la Ruta del Spondylus.
* La gran mayoría de las personas no se siente familiarizada con el concepto de un Resort por lo que ofreceríamos una alternativa novedosa para los turistas, que además están dispuestos a pagar considerables cantidades de dinero por obtener un servicio de calidad.
* DelaMar Resort tendrá una gran acogida por parte de las personas, pues muchas de ellas estuvieron de acuerdo con la creación del Resort y además afirmaron que visitarían el sitio algunas veces al año. Con esto concluimos que es factible la creación del establecimiento con respecto a la notable demanda que llegaría a tener.

**Capítulo 3**

# Estudio Técnico o de Ingeniería.

## Antecedentes del Estudio Técnico.

El estudio técnico contempla los aspectos técnicos operativos necesarios en el uso eficiente de los recursos disponibles para la producción de un bien o servicio deseado y en el cuál se analiza la determinación del tamaño óptimo del lugar de producción, localización, instalaciones y organización requeridas.

El principal objetivo de este estudio es determinar la infraestructura necesaria y los insumos requeridos para el correcto funcionamiento del resort. Es importante analizar los costos en los que se incurriría para la implementación de la maquinaria y equipo, personal técnico y obras físicas necesarias para satisfacer al cliente.

Las principales instalaciones del resort serán:

* 9 Habitaciones
* 2 cabañas familiares
* Piscina
* Canchas deportivas
* Juegos infantiles
* Bar/Restaurante
* Áreas verdes
* Sala de eventos

### Balance de Equipos y Mobiliario.

Para el correcto funcionamiento del resort, es necesaria la compra de equipos y mobiliarios para cada una de las áreas que tendremos. Estos activos estarán acorde a las exigencias de nuestro mercado meta.

Es importante tener un equilibrio entre el equipo que se utilizará en el establecimiento, es por esto que se detalla en el siguiente balance como estarán equipadas cada una de las áreas más relevantes de DelaMar Resort.

Tabla 20: Equipamiento Lobby

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPAMIENTO LOBBY** | | | |
| **EQUIPOS Y MOBILIARIO** | **CANTIDAD** | **COSTO** | **TOTAL** |
| MUEBLE DE MADERA | 1 | $ 250,00 | $ 250,00 |
| SILLAS | 2 | $ 45,00 | $ 90,00 |
| JUEGO DE MUEBLES | 1 | $ 500,00 | $ 500,00 |
| COMPUTADORA | 1 | $ 335,00 | $ 335,00 |
| AIRE ACONDICIONADO | 1 | $ 390,00 | $ 390,00 |
| CESTOS DE BASURA | 1 | $ 5,00 | $ 5,00 |
| CENTRAL TELEFÓNICA | 1 | $ 330,00 | $ 330,00 |
| IMPRESORA MULTIFUNCIÓN | 1 | $ 90,00 | $ 90,00 |
| TELEVISOR | 1 | $ 880,00 | $ 880,00 |
| CARRITO PORTA EQUIPAJE | 1 | $ 250,00 | $ 250,00 |
| **TOTAL** | | | **$ 3.120,00** |

Tabla 21: Equipamiento Oficina Administrativa

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPAMIENTO OFICINA ADMINISTRATIVA** | | | |
| **EQUIPOS Y MOBILIARIO** | **CANTIDAD** | **COSTO** | **TOTAL** |
| ESCRITORIO | 1 | $ 180,00 | $ 180,00 |
| COMPUTADORA | 1 | $ 335,00 | $ 335,00 |
| IMPRESORA | 1 | $ 90,00 | $ 90,00 |
| ARCHIVADOR | 1 | $ 100,00 | $ 100,00 |
| AIRE ACONDICIONADO | 1 | $ 390,00 | $ 390,00 |
| CESTO DE BASURA | 1 | $ 5,00 | $ 5,00 |
| TELÉFONO | 1 | $ 20,00 | $ 20,00 |
| SILLAS | 3 | $ 32,00 | $ 96,00 |
| **TOTAL** | | | **$ 1.216,00** |

Tabla 22: Equipamiento Habitaciones

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPAMIENTO HABITACIONES** | | | |
| **EQUIPOS Y MOBILIARIO** | **CANTIDAD** | **COSTO** | **TOTAL** |
| CAMA QUEEN | 10 | $ 280,00 | $ 2.800,00 |
| COLCHON QUEEN | 10 | $ 210,00 | $ 2.100,00 |
| CAMA KING | 1 | $ 350,00 | $ 350,00 |
| COLCHON KING | 1 | $ 280,00 | $ 280,00 |
| SOFÁ-CAMA | 2 | $ 320,00 | $ 640,00 |
| CAMA 1,5 PLAZAS | 12 | $ 150,00 | $ 1.800,00 |
| LITERA | 5 | $ 250,00 | $ 1.250,00 |
| TELEFONO | 11 | $ 20,00 | $ 220,00 |
| AIRE ACONDICIONADO | 12 | $ 390,00 | $ 4.680,00 |
| COLCHON 1,5 PLAZAS | 22 | $ 70,00 | $ 1.540,00 |
| TELEVISORES | 11 | $ 880,00 | $ 9.680,00 |
| VELADORES DE MADERA | 22 | $ 80,00 | $ 1.760,00 |
| LAMPARAS | 22 | $ 40,00 | $ 880,00 |
| CESTOS DE BASURA | 22 | $ 5,00 | $ 110,00 |
| CAJONERAS | 11 | $ 180,00 | $ 1.980,00 |
| JACUZZI | 1 | $ 550,00 | $ 550,00 |
| MINI-BAR | 11 | $ 80,00 | $ 880,00 |
| COCINETA | 2 | $ 50,00 | $ 100,00 |
| LAVADORA INDUSTRIAL | 1 | $ 3.250,00 | $ 3.250,00 |
| SECADORA INDUSTRIAL | 1 | $ 3.890,00 | $ 3.890,00 |
| CALEFÓN GENERAL | 1 | $ 750,00 | $ 750,00 |
| CAMA CUNA | 2 | $ 80,00 | $ 160,00 |
| ALMOHADAS | 50 | $ 6,46 | $ 323,00 |
| ARMADORES | 30 | $ 1,20 | $ 36,00 |
| ESPEJOS | 11 | $ 20,00 | $ 220,00 |
| JUEGO DE SABANA QUEEN | 20 | $ 28,70 | $ 574,00 |
| JUEGO DE SABANA KING | 4 | $ 36,50 | $ 146,00 |
| JUEGO DE SABANA 1,5 PLAZAS | 20 | $ 24,00 | $ 480,00 |
| PROTECTOR DE COLCHON QUEEN | 11 | $ 18,00 | $ 198,00 |
| PROTECTOR DE COLCHON KING | 2 | $ 24,00 | $ 48,00 |
| PROTECTOR DE COLCHON 1,5 PLAZAS | 23 | $ 14,00 | $ 322,00 |
| COLCHA QUEEN | 15 | $ 28,00 | $ 420,00 |
| COLCHA KING | 4 | $ 30,00 | $ 120,00 |
| COLCHA 1,5 PLAZAS | 22 | $ 16,00 | $ 352,00 |
| TOALLA DE BAÑO | 80 | $ 11,00 | $ 880,00 |
| TOALLA DE MANO | 80 | $ 3,50 | $ 280,00 |
| TOALLA DE CARA | 80 | $ 1,40 | $ 112,00 |
| ALFROMBRAS DE BAÑO | 20 | $ 8,96 | $ 179,20 |
| CORTINAS DE BAÑO | 15 | $ 5,88 | $ 88,20 |
| **TOTAL** | | | **$ 44.428,40** |

Tabla 23: Equipamiento Bar/Restaurante

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **EQUIPAMIENTO BAR/RESTAURANTE** | | | |
| **EQUIPOS Y MOBILIARIO** | **CANTIDAD** | **COSTO** | **TOTAL** |
| LICUADORAS | 2 | $ 39,00 | $ 78,00 |
| PICATODO | 2 | $ 26,00 | $ 52,00 |
| BATIDORA | 1 | $ 34,00 | $ 34,00 |
| COCINA INDUSTRIAL | 1 | $ 550,00 | $ 550,00 |
| EXTRACTOR DE OLORES | 1 | $ 350,00 | $ 350,00 |
| CONGELADOR | 1 | $ 911,35 | $ 911,35 |
| REFRIGERADOR | 1 | $ 1.509,00 | $ 1.509,00 |
| HORNO | 1 | $ 270,00 | $ 270,00 |
| HORNO MICROONDAS | 1 | $ 228,41 | $ 228,41 |
| CESTO DE BASURA | 1 | $ 63,41 | $ 63,41 |
| MESAS CUADRADAS DE MADERA | 10 | $ 56,00 | $ 560,00 |
| SILLAS DE MADERA | 40 | $ 33,00 | $ 1.320,00 |
| SILLAS DE BEBE | 3 | $ 40,00 | $ 120,00 |
| COPAS DE VINO | 50 | $ 5,95 | $ 297,50 |
| VASOS | 70 | $ 2,00 | $ 140,00 |
| TAZA DE CAFÉ | 40 | $ 2,50 | $ 100,00 |
| PLATO PRINCIPAL | 70 | $ 8,12 | $ 568,40 |
| PLATO SOPERO | 70 | $ 8,40 | $ 588,00 |
| PLATO POSTRE | 70 | $ 6,72 | $ 470,40 |
| JUEGO DE CUBIERTOS | 70 | $ 5,97 | $ 417,90 |
| CHAROL PARA ROOMSERVICE | 1 | $ 18,20 | $ 18,20 |
| OLLA DE ALUMINIO | 4 | $ 23,00 | $ 92,00 |
| SARTEN DE ALUMINIO | 2 | $ 15,00 | $ 30,00 |
| SARTEN DE TEFLON | 2 | $ 20,00 | $ 40,00 |
| COLADOR | 2 | $ 20,00 | $ 40,00 |
| BOWL | 3 | $ 15,00 | $ 45,00 |
| JUEGO DE CUCHILLOS | 1 | $ 49,90 | $ 49,90 |
| UTENSILIOS DE COCINA | 1 | $ 36,50 | $ 36,50 |
| VASOS DE WHISKY | 30 | $ 1,40 | $ 42,00 |
| VASOS MULTIUSO | 50 | $ 4,98 | $ 249,00 |
| SHOTS | 20 | $ 1,40 | $ 28,00 |
| COPA DE HELADO | 30 | $ 1,40 | $ 42,00 |
| ORGANIZADOR DE VERDURAS | 2 | $ 30,60 | $ 61,20 |
| EXTRACTOR DE JUGOS | 2 | $ 53,76 | $ 107,52 |
| CUCHARETA | 4 | $ 2,00 | $ 8,00 |
| CUCHARON | 4 | $ 2,00 | $ 8,00 |
| ESPATULA DE ALUMINIO | 4 | $ 10,00 | $ 40,00 |
| RALLADOR | 4 | $ 6,00 | $ 24,00 |
| JUEGO DE CUCHARAS CON MEDIDAS | 1 | $ 5,00 | $ 5,00 |
| TABLA DE PICAR | 3 | $ 21,00 | $ 63,00 |
| BANDEJA | 3 | $ 26,00 | $ 78,00 |
| JARRA DE VIDRIO PARA JUGO | 15 | $ 6,90 | $ 103,50 |
| JARRA LECHERA | 10 | $ 50,00 | $ 500,00 |
| CHAROL RECTANGULAR | 6 | $ 47,00 | $ 282,00 |
| CHAROL REDONDO | 6 | $ 10,00 | $ 60,00 |
| SALERO Y PIMENTERO | 12 | $ 5,60 | $ 67,20 |
| TOTAL | | | **$ 10.748,39** |

### Balance del Personal Técnico.

DelaMar Resort contará con un personal muy bien capacitado que se encargará de brindar un servicio excepcional a sus huéspedes. Este personal como es lógico, tendrá un sueldo por lo que esto generará un costo fijo para la empresa, el cual estará detallado en la siguiente tabla.

Tabla 24: Personal Técnico

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Personal del Resort** | | | | | |
| **Cargo** | **Cantidad** | **Remun. Mensual (1)** | **Beneficios Sociales (1)** | **Rem. Mensual total** | **Remuneración Anual** |
| Gerente General | 1 | $ 1.000 | $ 2.750 | $ 3.750 | $ 14.750 |
| Administrador | 1 | $ 750 | $ 2.136 | $ 2.886 | $ 11.136 |
| Jefe de Mantenimiento | 1 | $ 750 | $ 2.136 | $ 2.886 | $ 11.136 |
| Gerente de alimentos | 1 | $ 750 | $ 2.136 | $ 2.886 | $ 11.136 |
| Recepción | 1 | $ 292 | $ 1.010 | $ 1.302 | $ 4.514 |
| Mantenimiento Piscina | 1 | $ 292 | $ 1.010 | $ 1.302 | $ 4.514 |
| Chef | 1 | $ 400 | $ 1.275 | $ 1.675 | $ 6.075 |
| Ayudantes | 2 | $ 300 | $ 1.029 | $ 2.659 | $ 4.629 |
| Barman | 1 | $ 300 | $ 1.029 | $ 1.329 | $ 4.629 |
| Meseros | 2 | $ 292 | $ 1.010 | $ 2.603 | $ 4.514 |
| Seguridad | 2 | $ 300 | $ 1.029 | $ 2.659 | $ 4.629 |
| Conserje | 1 | $ 292 | $ 1.010 | $ 1.302 | $ 4.514 |
| Camareras | 2 | $ 300 | $ 1.029 | $ 2.659 | $ 4.629 |
| **Personal Total** | **17** | **$ 6.018** | **$ 18.588** | **$ 29.896** | **$ 90.804** |

Para que DelaMar Resort inicie sus operaciones de manera próspera es importante tratar de empezar con la menor cantidad de costos por lo que, al personal básico del establecimiento se le pagará el sueldo básico vigente en el país, establecido por el ley, que es de $ 292.00 y a partir de ahí irá incrementando según su cargo y funciones.

De acuerdo a los estatutos establecidos en la ley, el establecimiento estará en la obligación de pagar los beneficios sociales que la misma les confiere a los trabajadores de toda empresa, por lo que se debe tomar en consideración como gastos fijos aparte de los sueldos pagados.

### Balance de las Obras Físicas.

En la siguiente tabla se detalla el presupuesto de las obras, cuyo precio está establecido por metro cuadrado. Los costos se determinaron en base al tamaño de las diferentes áreas del resort y calculados de acuerdo al precio unitario asignado por la dirección arquitectónica.

Tabla 25: Obras Físicas

**Elaborada por: Los Autores**

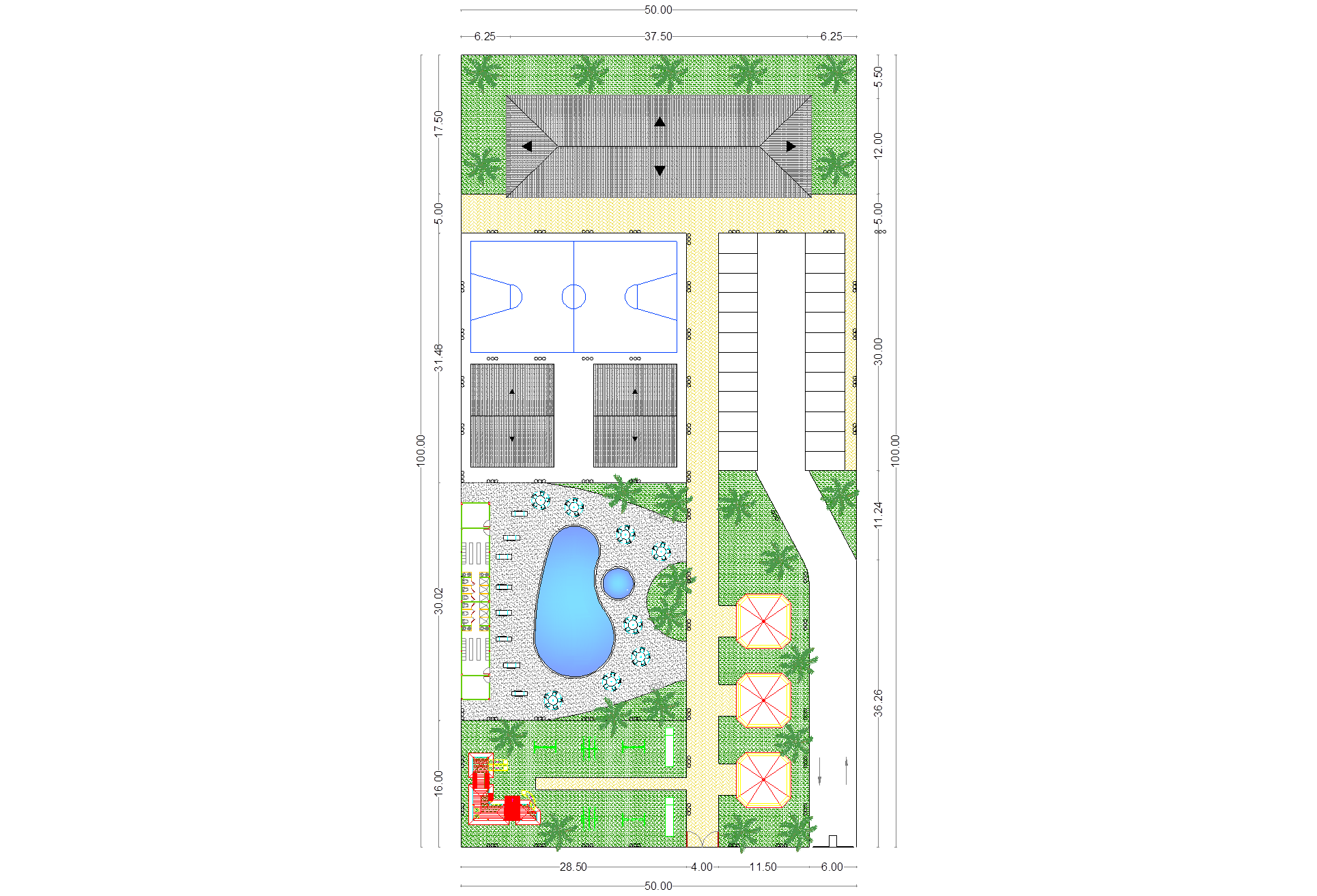
|  |  |
| --- | --- |
| * Terreno de 5000 mt2 a razón de $100 cada mt2 | $ 500.000,00 |
| |  | | --- | | * Limpieza, Nivelación, Relleno, Desalojo y Compactación del terreno. $10 cada mt2 | | | $ 50.000,00 |
| * Cerramiento 300 mt2 a razón de $90 cada mt2 | $ 27.000,00 |
| |  | | --- | | * Construcción de habitaciones, restaurante, salón de eventos y hall. 900mt2 (450 mt2 por piso) a razón de $500 cada mt2 con acabados de piso porcelanato, sanitarios de primera, closet. Materiales, mano de obra y dirección técnica de un profesional. Planos y permiso de construcción. | | | | | | | |  | | --- | | $ 450.000,00 | | | | | | |
| |  | | --- | | * Cabañas Familiares: Planta baja 75 mt2 y Planta alta 30.5mt2 a razón de $ 480 el mt2 | | | |  | | --- | | $ 101.280,00 | | |
| |  | | --- | | * Canchas de 427.5 mt2 (15 x 28.5) Pintadas, con aros y demás accesorios | | | |  | | --- | | $ 21.000,00 | | |
| * Piscina | $ 50.000,00 |
| * Áreas verdes con riego, mano de obra y materiales | $ 6.740,00 |
|  |  |
| |  | | --- | | * Piso áreas de piscina y caminería: Recubierto con granito lavado y láminas de vidrio con formas geométricas | | | |  | | --- | | $ 8.700,00 | | |
| |  | | --- | | * Adoquinamiento en vía de acceso al Resort. 465 mt2 a $20 cada mt2 | | | $ 9.300,00 |
| * Luminarias total 58 a razón de $ 150 cada una | $ 8.700,00 |
| * Tubería de PVC de 2 pulgadas. 300 mt. | $ 600,00 |
| * Acometida medidor de luz 100 mts. donde van 3 líneas de número 0. Dando 300 mt. A $ 5 cada metro. | $ 1.500,00 |
| * Mano de obra por armada del armario y colocación de acometida a $5 | $ 500,00 |
| * Colocación de focos (174) a $ 5 cada foco | $ 870,00 |
| * Colocación de las 58 luminarias a $ 5 cada foco | $ 290,00 |
| * Panel de breakers: cableado, tuberías, pegamento, cintas y mano de obra | $ 3.200,00 |
| * Recolección de aguas lluvias 300mts de tuberías de hormigón de 20 pulgadas, cada tubo tiene 3 mts. y cuesta $80 | $ 8.000,00 |
| * Mano de obra $ 10 para abrir y cerrar zanjas en la colocación de las tuberías de recolección lluvia | $ 3.000,00 |
| * Cajas de recepción aguas lluvias (10) a $ 50 cada una | $ 500,00 |
| * Tuberías de 4 pulgadas (200 mts.), rejillas y mano de obra | $ 3.280,00 |
| * Cisterna de 20 mts3 | $ 6.000,00 |
| * Cuarto de bombas, baño de mujeres y mujeres y duchas para la piscina con un área de 40 mt2 a razón de $350 cada mt2 | $ 14.000,00 |
| **Total de la inversión de obras físicas** | $ 1.274.460,00 |

## Determinación del Tamaño.

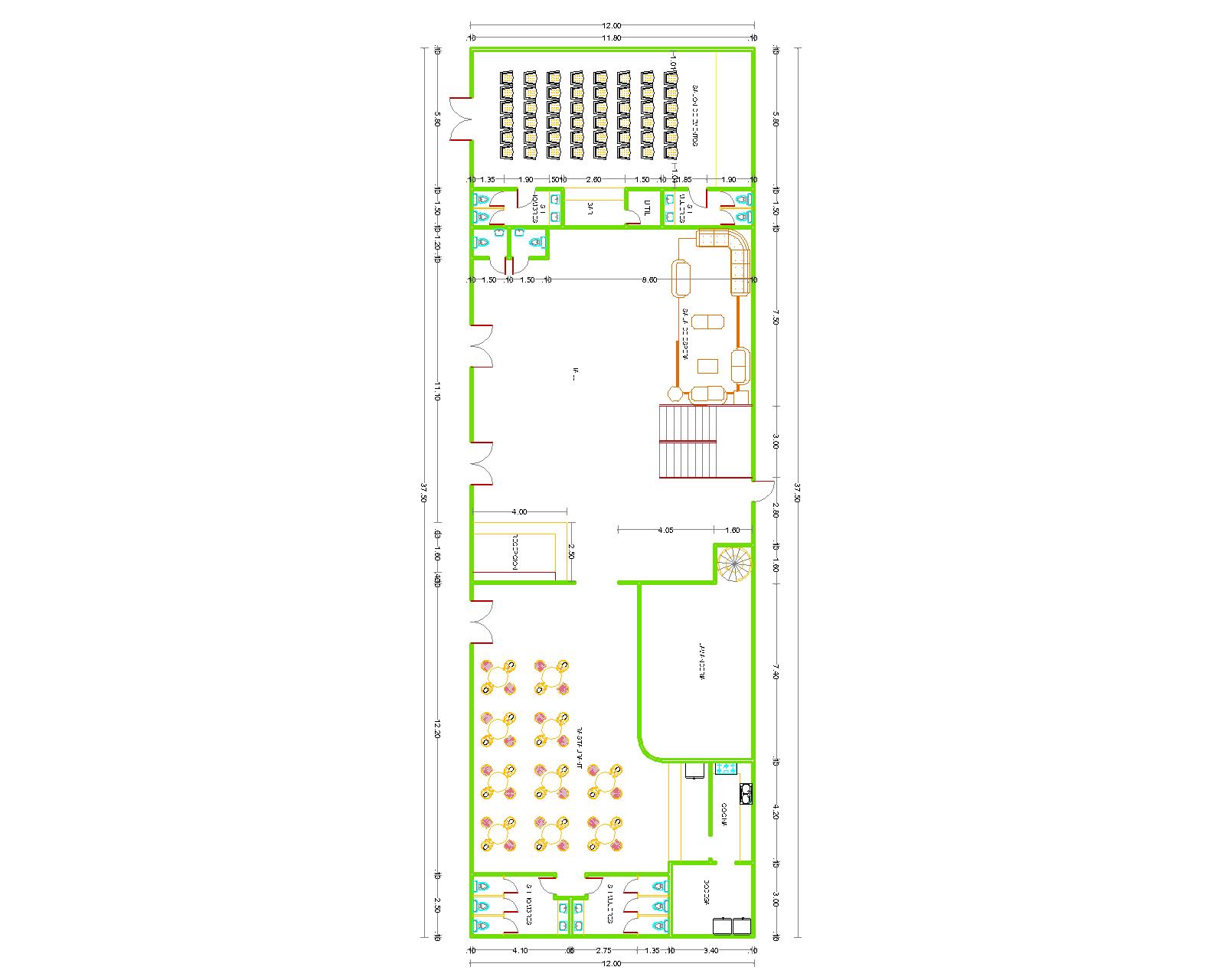
En este punto se detallará el tamaño o dimensionamiento que tendrán las instalaciones de DelaMar Resort, así como también su capacidad real durante un periodo de operación normal.

### Tamaño de las Instalaciones.

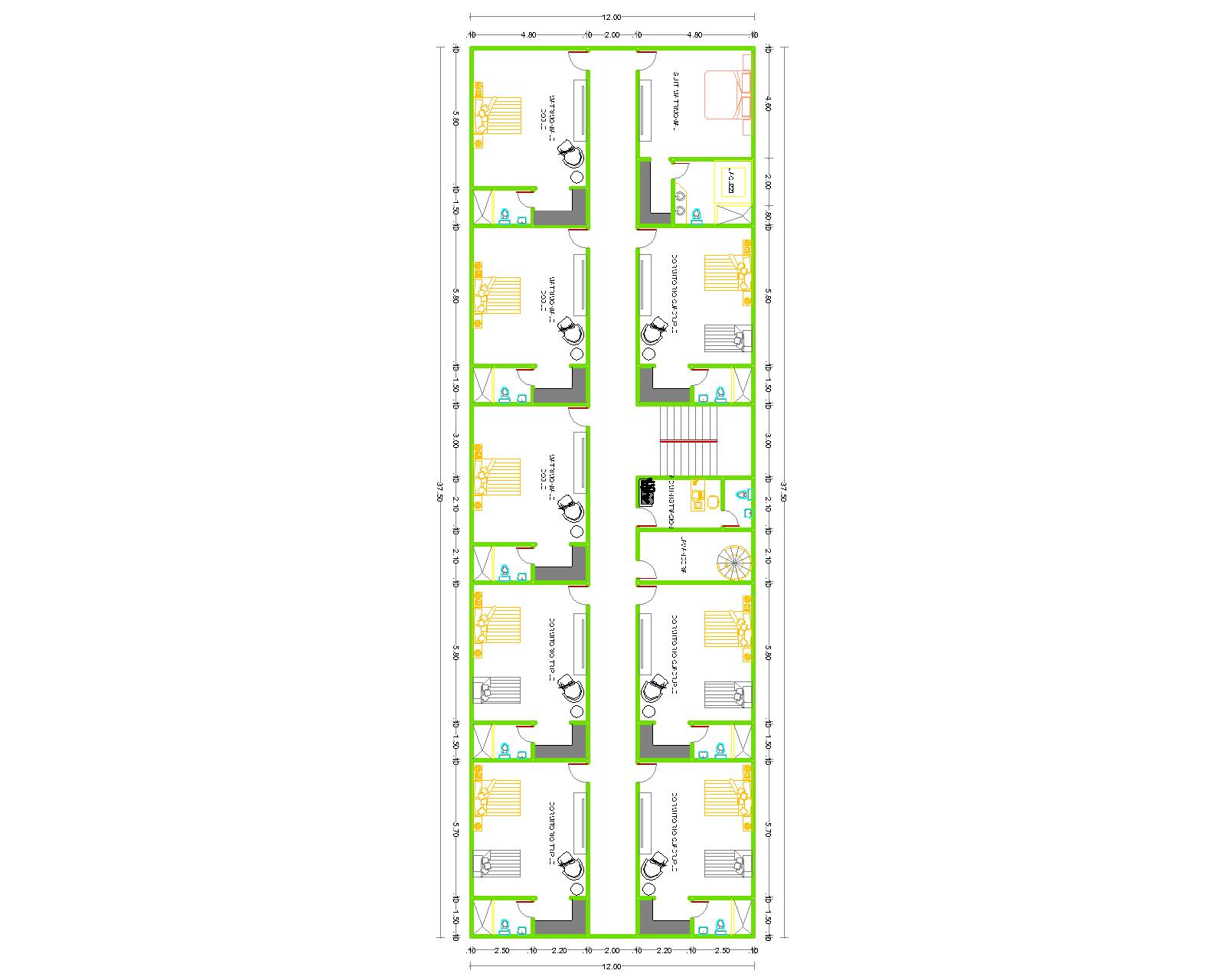
* El terreno en el que se encontrará el resort contará con una superficie de 5,000 metros cuadrados; 50 metros de frente y 100 metros de profundidad.
* El edificio principal, donde estarán ubicadas las habitaciones será de 450 metros cuadrados cada piso.
* Las Cabañas familiares serán cada de una de 2 plantas, en la que la planta baja 75 metros cuadrados y la alta será de 30.5 metros cuadrados.
* La piscina será de 18 metros de largo y 8 metros de ancho. Con una profundidad de 1.80 metros. Esta estructura empezará con una profundidad activa de 1 metro, la misma que irá incrementando a lo largo de la piscina hasta llegar a una profundidad activa de 1.5 metros.
* En todo el resort habrá un total de 1.348 metros cuadrados que pertenecerán a áreas verdes en las que habrá césped, palmeras y un sin número de plantas.
* El Restaurante será amplio teniendo medidas de 14.7 metros de frente y 8.2 metros de fondo, lo cual permite contar con una superficie de 120.54 metros cuadrados.
* El área de la cocina es lo suficientemente grande para que puedan estar el chef con sus ayudantes trabajando de una manera eficiente. Será de 4.20 por 3.40 metros, la misma que nos da una superficie de 14.28 metros cuadrados.
* El espacio que ocupan las habitaciones será casi el mismo para los diferentes tipos, el mismo que será de 33.84 metros cuadrados, de los cuales 3.75 metros cuadrados serán utilizados para el baño.

****

**Figura 10: Plano General del Resort**



**Figura 11: Planta Baja**



**Figura 12: Planta Baja**



**Figura 13: Cabaña Familiar**

### Capacidad de Diseño y Capacidad Máxima.

DelaMar Resort está diseñado para recibir en su establecimiento máximo 50 huéspedes, para que se puedan deleitar del gran ambiente y clima del balneario.

Con lo que respecta al restaurante, se encuentra equipado para atender a 40 personas como máximo. Ya que se determinó que esta es la cantidad apropiada para evitar la aglomeración de personas y poder mantener un servicio de calidad.

El área de recreación de la piscina está diseñada para que máximo 40 personas estén en ella, y así evitar incomodidad al momento de querer disfrutar de la misma.

## Estudio de Localización.

El estudio de localización es importante, dado que su influencia económica podría hacer variar el resultado del proyecto. Es por esto que se analizará la ubicación del resort y se comprobará la factibilidad de la creación de DelaMar Resort.

El Resort estará ubicado en el balneario San Francisco de Las Núñez en la provincia de Santa Elena, limita al norte con la parroquia La Entrada (comienzo de la provincia Manabí), y al sur con la parroquia San José, al Este con la Cordillera Chongón Colonche y al oeste con el Océano Pacífico.



**Figura 14: Localización del Resort**

Para poder satisfacer la demanda que recibe este balneario se ha decidido obtener un terreno de 50mt x 100mt lo cual nos da una superficie de 5,000 metros cuadrados, el mismo que estará ubicado frente al mar para un mejor deleite de la naturaleza que esta comuna ofrece.



**Figura 15: Terreno**

### Factores de Localización.

* **Costes de Transporte de Insumos y Productos.**

El balneario Las Núñez es una pequeña comuna en la que predomina la actividad de la pesca, lo cual hace más accesible obtener los mariscos y pescados para la elaboración de los platos del restaurante del resort. La comida no sólo será a base de mariscos, es por esto que se debe abastecer la cocina del resort con otros tipos de carnes, como el pollo. Cerca del balneario, se encuentra la parroquia Manglaralto en el que existen algunas polleras y de esta manera se obtendría esta materia prima sin mayor dificultad. Esto es de gran beneficio ya que no requiere de mayor coste de transportación de insumos.

Por otra parte, en base a investigaciones realizadas en la zona, se conoce que no existe actividad agrícola en el sector, por lo que se tendrá que recurrir a otras fuentes cercanas para abastecer el restaurante con dichas materias primas. La mayoría de las compras para la cocina y limpieza se las hará en las cadenas de supermercados que quedan ubicados en la ciudad principal de la provincia de Santa Elena, Salinas. El traslado de estos insumos tendrá un mayor costo por la distancia de la que tendrá que ser movilizado, pero no es nada exuberante.

* **Disponibilidad y Costo de los Insumos.**

En este punto, es de suma importancia considerar la cantidad de productos que se requiere para satisfacer la demanda del resort, analizando su disponibilidad y costos. La demanda del establecimiento variará según las temporadas playeras. La temporada más alta es de diciembre a mayo y la baja de junio a noviembre.

La disponibilidad de los insumos es permanente, es decir, los proveedores de los mariscos tendrán entre sus principales compradores a DelaMar Resort ya que saben que es un cliente fijo e importante en su nivel de ventas, es por esto que el establecimiento tendrá a su disposición los insumos requeridos. Por otra parte, los insumos que se compran en las cadenas de supermercados estarán disponibles todo el tiempo para el consumo masivo.

* **Recursos Humanos**

Muchas empresas se ubican en ciertas zonas del país donde la mano de obra tiene un costo menor en comparación a otros sectores. En el caso de DelaMar Resort, este no es un factor relevante. Ya que lo importante es la calidad de servicio que se ofrece, el paisaje que se puede apreciar en el lugar y la diversidad de actividades que se pueden realizar en el establecimiento.

A pesar de esto, el resort contará con trabajadores que pertenezcan a la zona para aumentar el crecimiento económico de la misma y para motivarlos a que muestren el hermoso lugar en el que viven y la calidad de seres humanos que son. Estarán muy bien capacitados para ofrecer un buen servicio y así satisfacer los requerimientos de los huéspedes.

* **Políticas de Descentralización**

La provincia de Santa Elena fue creada el 7 de noviembre del 2007, es la más joven de las 24 provincias con las que consta el Ecuador, está constituida con territorios que anteriormente formaban parte de la provincia del Guayas, al oeste de ésta.

Santa Elena buscó la descentralización y provincialización por distintas razones: querían conservar la identidad cultural peninsular, es decir, la cultura de los pescadores de ascendencia indomestiza, que en zonas rurales tienen cultura comunera; así mismo su modo de vida económico diferente, el cual está basado en el turismo de playa, productos artesanales, hotelería, pesca, entretenimiento y una ligera producción petrolera.

Al ser parte de la provincia del Guayas, estos sectores costeros fueron desatendidos continuamente por parte del gobierno provincial asentado en la ciudad de Guayaquil, en el que nunca tuvieron representantes para que abogue por los beneficios de ellos.

Es por esto que esta descentralización favoreció a la provincia costera ya que ahora ellos cuentan con un presupuesto independiente el cual pueden distribuir de mejor manera por cada una de las comunas que la conforman, entre ellas, Las Núñez. Con el paso de los años se han podido observar las mejoras después de la provincialización. Hay más control, más personal público atendiendo a las necesidades y bienestar social; y sobre todo el cambio radica en lo que respecta a las vías de acceso a las playas de la zona norte de la provincia.

* **Transporte de la Mano de Obra**

Los trabajadores del Resort serán habitantes del sector por lo que no incurrirán en mucho gasto al asistir a sus labores diarias. Para la movilización se cuenta con buses, tricimotos y taxis que pasan por la vía principal.

Entre los buses se encuentra: Citup, La coop. Manglaralto, 2 de Noviembre, Manantial de Guangala y la Cooperativa Libertad Peninsular que transporta directamente a La Libertad, Salinas o Guayaquil.

* **Energía Eléctrica y Agua**

El balneario cuenta con todos los recursos básicos necesarios para la implementación del proyecto. La energía eléctrica es distribuida para todas las comunas y ciudades de la provincia por la subestación ubicada en la ciudad de Santa Elena.

Con respecto al agua, cada uno de los balnearios cuenta con pozos profundos en los cuales tienen plantas para el tratamiento y purificación de la misma, para así distribuirla entre sus habitantes.

**Capítulo 4**

# Estudio Organizacional.

Este estudio tiene como objetivo dividir, organizar y coordinar las actividades de la organización, para esto es necesario establecer en primera instancia la misión y visión de la empresa para que los que trabajan en ella sepan lo que se quiere alcanzar con el proyecto.

Establecer una correcta estructura organizacional ayudará a todo el personal del resort a conocer cuáles son sus respectivas actividades y responsabilidades dentro de la organización.

Por lo tanto es el modelo que las personas propias de una organización crean para poder conducirla a través de una excelente comunicación en todos los sentidos y con todos los contenidos: estructura es influencia, es información y también es control.

## Misión.

Proporcionar a los huéspedes y visitantes una experiencia inolvidable entregando un servicio de calidad en Hotelería y Gastronomía de forma eficiente, eficaz y con pasión, teniendo la satisfacción del cliente siempre como referente.

## Visión.

Establecerse como referencia turística de Las Núñez y de la parte alta de la Ruta del Spondylus por el gran servicio ofrecido y de esta forma se espera aportar en el crecimiento del sector turístico regional y nacional, contribuyendo con el crecimiento económico.

## Organigrama.

**Gráfico 17: Organigrama**

## Descripción del Equipo de Trabajo.

**Gerente General.-** Estará encargado de realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos; deberá planear y desarrollar las metas a corto y largo plazo y comunicárselas al equipo de trabajo para que haya una buena comunicación y todos estén encaminados hacia un solo objetivo general; así mismo se encargará de vender el servicio que ofrece el resort en las agencias de viaje, de turismo y estará a cargo de realizar los trámites para la publicación de anuncios en revistas, periódicos y otros medios de comunicación.

**Administrador.-** Estará a cargo de supervisar y controlar todo proceso contable que se realice en el resort para asegurarse que todo se esté llevando de manera adecuada. No solo deberá hacerse cargo de las cuentas, de los ingresos y egresos, sino también de lo concerniente al Marketing y a la seguridad del establecimiento.

**Recepcionista.-** Su función principal será hacer las reservaciones de las habitaciones del resort, contestar llamadas y correos electrónicos de las personas interesadas en visitar el establecimiento. Será la que reciba a los visitantes ya sea para brindar información o para registrarlos en las habitaciones (check-in), así mismo será quien los despida al hacer el check-out, generando la factura respectiva.

**Seguridad.-** Su única y principal función será la de velar por la seguridad de los visitantes, del establecimiento y del personal del mismo.

**Jefe de mantenimiento.-** Esta persona se encargará de supervisar que todas las personas del área de limpieza estén trabajando correctamente, debe velar por la pulcridad del establecimiento y de que todos los equipos funciones correctamente. Además debe controlar el inventario de los suministros de limpieza para medir su rotación, y que luego no hagan falta los mismos.

**Conserje.-** Será el encargado de mantener limpia el área del lobby y sus exteriores, es decir, las áreas verdes, la zona de la piscina y las canchas.

**Camareras.-** Ellas tienen como función servir al huésped, es decir, en caso de que ellos requieran que algo se les lleve a sus habitaciones, ellas se los llevarán. También serán las que se encarguen de la limpieza de las habitaciones del resort.

**Chef.-** Es quien organizará el área del restaurante, ya que es especialista en lo que respecta a platos de comida. Es por esto que es quien elaborará los platos más elaborados y creando los menús del restaurante, deleitando a los huéspedes. Tendrá también las funciones de coordinar y controlar que se esté cumpliendo con los estándares de calidad con todo lo que respecta a los alimentos y bebidas que se les sirva a los huéspedes. Así mismo deberá medir la rotación de los alimentos para tener una correcta noción del consumo por parte de los huéspedes, y abasteciendo correctamente esta área pudiendo complacer siempre con los requerimientos de los clientes.

**Barman.-** Será la persona encargada de elaborar todas las bebidas que se ofrecerán en el resort, ya sean estos jugos o cocteles.

**Ayudantes.-** Como su nombre lo dice son quienes ayudarán al chef en la preparación de los platos que sean solicitados por los clientes.

**Meseros.-** Serán los encargados de transportar los alimentos y bebidas de la cocina a la mesa del comensal, tomarán la orden y elaborarán la factura al final del servicio.

**Capítulo 5**

# Estudio Financiero.

Para el estudio financiero es necesario que DelaMar Resort estime la demanda que cubrirá, para así realizar el presupuesto del proyecto y comprobar su factibilidad y rentabilidad. Esta demanda irá incrementándose año a año en un 14%, el mismo que representa el crecimiento económico promedio del sector hotelero y restaurantes en los últimos años.

La elaboración del plan de ventas se la realizó considerando el precio promedio de las habitaciones, de los platos y bebidas alcohólicas del restaurante. A estos precios no se le está considerando el valor de la inflación, ya que la tasa implementada en la demanda lo contiene.

En este análisis, así mismo, es necesario estimar los costos de sus servicios, ya que una vez cubiertos éstos se puede determinar el margen de contribución que se obtendrá de las ventas. Es por esto que se empezará detallando los costos en los que incurrirá el resort para poder ofrecer sus servicios. Los costos se los irá estimando según las principales áreas del resort, las mismas que son hospedaje, restaurante y bar.

Los gastos e inversiones con su respectivo financiamiento también serán detallados en este capítulo, concluyendo con las respectivas proyecciones y estados financieros realizados para los próximos 20 años.

## Estimación de Costo.

### Costos Directos de Producción.

Los costos directos de producción son aquellos costos que están directamente relacionados a la obtención del producto o servicio. Éstos afectan directamente en la determinación del precio del servicio de DelaMar Resort ya que estos costos deben ser recuperados en la venta del servicio en el mercado.

El costo que se detalla a continuación es el de los costos directos que se incurren para el servicio de habitación.

Tabla 26: Costos Directos

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COSTOS DIRECTOS** | | | |
| **Amenities** |  |  |  |
| Jabón |  |  | 0,26 |
| Shampoo, frasco |  |  | 0,26 |
| Acondicionador, frasco |  |  | 0,26 |
| Crema, frasco |  |  | 0,26 |
| **Lavado y planchado** |  |  |  |
| Ropa de cama (2 lbs.) |  |  | 1,60 |
| Toallas (3 lbs.) |  |  | 2,40 |
| **Desayuno** |  |  |  |
| Ejecutivo |  |  | 1,13 |
| **TOTAL** |  |  | **6,17** |

**Amenities:** Se trata de los kits hoteleros que comprenden un jabón en cajita, shampoo, acondicionador y crema en frascos pequeños, los mismos cuestan veintiséis dólares el ciento de cada tipo. Por lo que el costo unitario equivale a veintiséis centavos de dólar.

**Lavado y Planchado:** Las sábanas de las habitaciones se las lavará y planchará dentro del establecimiento, en el cuarto de lavandería, el mismo que genera un costo por libra de ochenta centavos de dólar.

**Desayuno:** El precio de la habitación incluye un desayuno ejecutivo por noche para cada persona, es por esto que se lo incluye dentro de los costos directos de la habitación.

En el caso del restaurante, se ofrecerá 10 variedades de platos, por lo que es necesario determinar el costo de cada uno de ellos. Para lograrlo se trabajó utilizando el sistema por órdenes de producción o por lote (batch); cada batch de recetas estimará el costo de producción total para la elaboración de 10 platos. Cada orden constituye un documento en el que se acumularán los costos de los materiales, para que una vez concluida, se determine el costo unitario del artículo, mediante una división del costo acumulado en cada orden entre el total de unidades producidas en cada una de las mismas.

Las recetas han sido elaboradas en base a lo establecido por un chef y se ha utilizado todos y cada uno de los ingredientes indicados con los precios que están vigentes en el mercado.

DelaMar Resort tiene el siguiente menú con sus respectivos costos:

Tabla 27: Costo Bar/Restaurante, Desayuno Ejecutivo

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Desayuno Ejecutivo | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Pan tostado | 2 | un | 0,10 | 0,19 |
| Queso de mesa | 0,5 | lb | 3,15 | 1,58 |
| Mermelada | 0,5 | bt | 2,20 | 1,10 |
| Mantequilla | 0,5 | lb | 2,47 | 1,24 |
| Huevos | 2 | un | 0,13 | 0,25 |
| Leche | 2 | lt | 1,49 | 2,98 |
| Agua | 3 | lt | 0,13 | 0,38 |
| Fruta (Papaya) | 1 | un | 3,00 | 3,00 |
| Azúcar | 0,25 | lb | 0,40 | 0,10 |
|  | | **COSTO NETO** | | **10,81** |
| **5% VARIOS** | | **0,54** |
| **COSTO TOTAL** | | **11,35** |
| **COSTO POR PAX** | | **1,13** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **4,00** |
| **% COSTO VTA** | | **28%** |

Tabla 28: Costo Bar/Restaurante, Hamburguesa

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Hamburguesa | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Pan Redondo | 10 | un | 0,1 | 1 |
| Carne Molida | 2 | Lb | 3,96 | 7,92 |
| Tomate | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Lechuga | 0,5 | Un | 0,5 | 0,25 |
| Cebolla | 1 | Un | 0,16 | 0,16 |
| Tocino | 10 | Un | 0,30 | 2,96 |
| Salsa de Tomate | 0,25 | Bt | 1,7 | 0,43 |
| Mayonesa | 0,25 | Bt | 2 | 0,5 |
| Mostaza | 0,05 | Bt | 2,05 | 0,10 |
| Papas Fritas | 2 | Lb | 0,38 | 0,76 |
| Queso Cheddar | 10 | Un | 0,32 | 3,15 |
|  | | **COSTO NETO** | | **17,55** |
| **5% VARIOS** | | **0,88** |
| **COSTO TOTAL** | | **18,42** |
| **COSTO POR PAX** | | **1,84** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **5,50** |
| **% COSTO VTA** | | **33%** |

Tabla 29: Costo Bar/Restaurante, Pescado a la Plancha

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Pescado a la plancha | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Pescado (Picudo) | 4 | Lb | 4 | 16 |
| Ajo | 0,25 | Lb | 1 | 0,25 |
| Aceite | 0,25 | Lt | 2,99 | 0,75 |
| Arroz | 2 | Lb | 0,35 | 0,70 |
| Tomate | 6 | Un | 0,16 | 0,96 |
| Pepino | 2 | Un | 0,3 | 0,60 |
| Lechuga | 1 | Un | 0,5 | 0,50 |
| Aguacate | 3 | Un | 0,5 | 1,50 |
| Cebolla | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Limón | 5 | Un | 0,05 | 0,25 |
|  | | **COSTO NETO** | | **21,83** |
| **5% VARIOS** | | **1,09** |
| **COSTO TOTAL** | | **22,92** |
| **COSTO POR PAX** | | **2,29** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **6,00** |
| **% COSTO VTA** | | **38%** |

Tabla 30: Costo Bar/Restaurante, Pescado Frito

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Pescado Frito | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Pescado (Picudo) | 4 | Lb | 4 | 16 |
| Ajo | 0,25 | Lb | 1 | 0,25 |
| Aceite | 0,5 | Lt | 2,99 | 1,50 |
| Harina | 1 | Lb | 1,32 | 1,32 |
| Arroz | 2 | Lb | 0,35 | 0,70 |
| Papas Fritas | 3,3 | Lb | 0,38 | 1,25 |
| Tomate | 4 | Un | 0,16 | 0,64 |
| Pepino | 1 | Un | 0,3 | 0,30 |
| Lechuga | 0,5 | Un | 0,5 | 0,25 |
| Aguacate | 2 | Un | 0,5 | 1,00 |
| Cebolla | 1 | Un | 0,16 | 0,16 |
| Limón | 5 | Un | 0,05 | 0,25 |
|  | | **COSTO NETO** | | **23,62** |
| **5% VARIOS** | | **1,18** |
| **COSTO TOTAL** | | **24,80** |
| **COSTO POR PAX** | | **2,48** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **6,00** |
| **% COSTO VTA** | | **41%** |

Tabla 31: Costo Bar/Restaurante, Camarones al Ajillo

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Camarones al ajillo | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Camarones | 4 | Lb | 4 | 16 |
| Tomates | 4 | Un | 0,16 | 0,64 |
| Ajo | 0,25 | Lb | 1 | 0,25 |
| Aceite de oliva | 0,25 | Lt | 6 | 1,5 |
| Vino blanco | 0,25 | Lt | 4 | 1 |
| Arroz | 2 | Lb | 0,35 | 0,70 |
| Papas Fritas | 3,3 | Lb | 0,38 | 1,25 |
|  | | **COSTO NETO** | | **21,34** |
| **5% VARIOS** | | **1,07** |
| **COSTO TOTAL** | | **22,41** |
| **COSTO POR PAX** | | **2,24** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **8,00** |
| **% COSTO VTA** | | **28%** |

Tabla 32: Costo Bar/Restaurante, Camarones Apanados

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Camarones Apanados | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Camarones | 4 | Lb | 4 | 16 |
| Apanadura | 1 | Lb | 1,2 | 1,2 |
| Huevo | 4 | Un | 0,125 | 0,50 |
| Aceite | 0,5 | Lt | 2,99 | 1,50 |
| Arroz | 2 | Lb | 0,35 | 0,70 |
| Papas Fritas | 3,3 | Lb | 0,38 | 1,25 |
|  | | **COSTO NETO** | | **21,15** |
| **5% VARIOS** | | **1,06** |
| **COSTO TOTAL** | | **22,21** |
| **COSTO POR PAX** | | **2,22** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **8,00** |
| **% COSTO VTA** | | **28%** |

Tabla 33: Costo Bar/Restaurante, Corvina en Salsa de Mariscos

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Corvina en Salsa de Mariscos | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Corvina | 5 | Lb | 3,5 | 17,5 |
| Camarón | 2 | Lb | 3,5 | 7 |
| Cebolla | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Ajo | 0,25 | Lb | 1 | 0,25 |
| Tomate Rojo | 3 | Un | 0,16 | 0,48 |
| Pimiento Rojo | 2 | Un | 0,10 | 0,2 |
| Caldo de Pescado | 1 | Un | 0,98 | 0,98 |
| Aceite Vegetal | 0,25 | Lt | 2,99 | 0,75 |
| Crema de Leche | 0,5 | Lt | 1,25 | 0,63 |
| Zanahoria | 2 | Un | 0,1 | 0,20 |
| Papas Chaucha | 3 | Lb | 0,4 | 1,20 |
| Arroz | 2 | Lb | 0,35 | 0,70 |
|  | | **COSTO NETO** | | **30,20** |
| **5% VARIOS** | | **1,51** |
| **COSTO TOTAL** | | **31,71** |
| **COSTO POR PAX** | | **3,17** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **9,50** |
| **% COSTO VTA** | | **33%** |

Tabla 34: Costo Bar/Restaurante, Ceviche de Camarón

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Ceviche de Camarón | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Camarón | 4,4 | Lb | 3,50 | 15,40 |
| Salsa de Tomate | 0,5 | Bot | 1,40 | 0,70 |
| Limones | 10 | Un | 0,05 | 0,50 |
| Naranjas | 3 | Un | 0,10 | 0,30 |
| Cebollas rojas | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Pimiento | 1 | Un | 0,10 | 0,10 |
| Tomate | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Mostaza | 0,12 | Bot | 2,05 | 0,25 |
| Aceite Vegetal | 0,25 | Lt | 2,30 | 0,58 |
| Verde para chifle | 5 | Un | 0,10 | 0,50 |
|  | | **COSTO NETO** | | **18,96** |
| **5% VARIOS** | | **0,95** |
| **COSTO TOTAL** | | **19,91** |
| **COSTO POR PAX** | | **1,99** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **8,00** |
| **% COSTO VTA** | | **25%** |

Tabla 35: Costo Bar/Restaurante, Ceviche Mixto

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Ceviche Mixto | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Pescado | 2,5 | Lb | 4 | 10 |
| Camarones | 2,5 | Lb | 3,50 | 8,75 |
| Salsa de Tomate | 0,5 | Bot | 1,40 | 0,70 |
| Limones | 10 | Un | 0,05 | 0,50 |
| Naranjas | 3 | Un | 0,10 | 0,30 |
| Cebollas rojas | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Pimiento | 1 | Un | 0,10 | 0,10 |
| Tomate | 2 | Un | 0,16 | 0,32 |
| Mostaza | 0,12 | Bot | 2,05 | 0,25 |
| Aceite Vegetal | 0,25 | Lt | 2,30 | 0,58 |
| Verde para chifle | 5 | Un | 0,10 | 0,50 |
|  | | **COSTO NETO** | | **22,31** |
| **5% VARIOS** | | **1,12** |
| **COSTO TOTAL** | | **23,43** |
| **COSTO POR PAX** | | **2,34** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **8,00** |
| **% COSTO VTA** | | **29%** |

Tabla 36: Costo Bar/Restaurante, Milanesa de Pollo

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | Milanesa de Pollo | | | |
| **RECETA PARA:** | 10 | | | **PAX** |
|  |  |  |  |  |
| **INGREDIENTES:** | **CANT.** | **UNIDAD** | **COSTO UNIDAD** | **COSTO TOTAL** |
| Filetes de Pollo | 4 | Lb | 2,2 | 8,80 |
| Huevo | 4 | Un | 0,13 | 0,50 |
| Apanadura | 1 | Lb | 1,2 | 1,20 |
| Queso Mozarella | 0,5 | Lb | 4,5 | 2,25 |
| Jamón | 1 | Lb | 3,5 | 3,50 |
| Arroz | 2 | Lb | 0,35 | 0,70 |
| Papas Fritas | 3 | Lb | 0,38 | 1,14 |
|  | | **COSTO NETO** | | **18,09** |
| **5% VARIOS** | | **0,90** |
| **COSTO TOTAL** | | **18,99** |
| **COSTO POR PAX** | | **1,90** |
| **P.V.P SUGERIDO** | | **8,50** |
| **% COSTO VTA** | | **22%** |

La aplicación de este método de costeo ayudó a obtener el margen de utilidad y el margen del costo en relación con el precio aplicado, el mismo que se determinó en base al ofrecido por la competencia en el sector de restaurantes. Debido a este procedimiento, se obtuvo el siguiente resumen de los platos de comida y bebidas alcohólicas que se venderán en el bar-restaurante del resort.

El costo que se utilizó en los estados financieros fue un promedio de todo lo ofrecido en el resort, ya que no conocemos con certeza la frecuencia de consumo de cada plato.

Tabla 37: Costo Restaurante

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resumen de Restaurante** | | | | |
| **Plato** | **Costo** | **PVP** | **% Costo Venta** | **% Utilidad** |
| Desayuno Ejecutivo | 1,13 | 4,00 | 28% | 72% |
| Pescado a la Plancha | 2,29 | 6,00 | 38% | 62% |
| Pescado Frito | 2,48 | 6,00 | 41% | 59% |
| Camarones al Ajillo | 2,24 | 8,00 | 28% | 72% |
| Camarones Apanados | 2,22 | 8,00 | 28% | 72% |
| Corvina en salsa de Mariscos | 3,17 | 9,50 | 33% | 67% |
| Ceviche de Camarón | 1,99 | 8,00 | 25% | 75% |
| Ceviche Mixto | 2,34 | 8,00 | 29% | 71% |
| Arroz Marinero | 5,31 | 11,00 | 48% | 52% |
| Hamburguesas | 1,84 | 5,50 | 33% | 67% |
| Milanesa de Pollo | 1,90 | 8,50 | 22% | 78% |

Tabla 38: Costo Bar

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Resumen de Bar** | | | | |
| **Bebida** | **Costo** | **PVP** | **% Costo Venta** | **% Utilidad** |
| Cerveza Club Premium | 0,62 | 1,50 | 41% | 59% |
| Cerveza Pilsener Light | 0,55 | 1,50 | 37% | 63% |
| Cerveza Corona | 0,92 | 2,00 | 46% | 54% |
| Cerveza Budweiser | 1,04 | 2,00 | 52% | 48% |
| Whisky | 2,64 | 8,00 | 33% | 67% |
| Vodka Tónico | 1,98 | 6,00 | 33% | 67% |
| Cuba libre | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Martini | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Bay of Passion | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Bloody Mary | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Blue Monday | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Caipiriña | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Cosmopolitan | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Daiquiri Fresa | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Saltamontes | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Long Island | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Margarita | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Mojito | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Sex on the beach | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Viuda Negra | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |
| Appletini | 2,15 | 6,50 | 33% | 67% |

### Mano de Obra Directa.

Este costo detalla la mano de obra consumida en las áreas que tienen relación directa con la producción o en este caso la prestación de un servicio.

Para el servicio de hospedaje se tomó en consideración sólo las remuneraciones de las camareras, que son quienes entregan el servicio de habitación directamente a los huéspedes del resort. Para el restaurante se consideraron las remuneraciones del chef y sus ayudantes, los meseros y el barman, ya que ellos se encargan de la preparación de los platos y bebidas y de entregar un buen servicio a la persona que visite esta área del resort.

Tabla 39: Mano de Obra Directa

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **MANO DE OBRA DIRECTA** | |
|  |  |
| **Hospedaje:** |  |
| Camareras ( 2 ) | 9.559 |
|  |  |
| **Restaurante:** |  |
| Chef | 6.275 |
| Ayudantes ( 2 ) | 9.559 |
| Meseros ( 2 ) | 9.319 |
| Barman | 4.779 |
| Total MOD Restaurante | 29.933 |
|  |  |
| **Total M. O. D** | **39.492** |

### Costos Indirectos de Fabricación.

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

Tabla 40: Costos Indirectos

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **COSTOS INDIRECTOS ANUAL** | | | |
|  |  |  |  |
| **Mano de Obra Indirecta** |  |  |  |
| Administrador |  |  | 11.511 |
| Jefe de Mantenimiento |  |  | 11.511 |
| Recepción |  |  | 4.660 |
| Seguridad ( 2 ) |  |  | 9.559 |
| **TOTAL M.O.I.** |  |  | **37.240** |
|  |  |  |  |
| Mantenimiento instalaciones |  |  | 1.800 |
| Amortización diferidos |  |  | 3.405 |
| Energía Eléctrica |  |  | 2.400 |
| Agua Potable |  |  | 600 |
| Uniformes |  |  | 600 |
| Capacitación |  |  | 600 |
| TV cable |  |  | 630 |
| Suministros de limpieza |  |  | 540 |
| **TOTAL C.I.F.** |  |  | **47.814** |

## Demanda.

Para determinar la demanda de DelaMar Resort se tomó en consideración datos estadísticos de la comisión de tránsito del país. La frecuencia de visitantes a las playas del Ecuador se divide en dos temporadas, alta y baja.

Las estadísticas consideradas sólo nos dieron la información de salidas promedio de autos hacia estas playas en temporada alta, es por esto que decidimos establecer como supuesto que sólo el 30% de estas personas asistirían en temporada baja.

Basándonos en las encuestas que se realizaron en las ciudades de Guayaquil, Salinas, Quito y Cuenca se segmentaron a estas personas determinando que un 79% estaría dispuesto a visitar el Resort, porcentaje que representa la muestra tomada en consideración.

Una vez determinada la demanda potencial se aplicó el porcentaje que se desea captar de este mercado, el mismo que inicialmente representa al 5%, por ser nuevos en el mercado; al tercer año se cambió este porcentaje incrementándolo al 7% porque hasta ese entonces será más conocido mediante la publicidad realizada.

Tabla 41: Demanda

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Demanda** | | |
|  | **Temporada Alta** | **Temporada Baja** |
| **Salidas de Vehículos a la playa** | 98,761 | 29,628 |
| **Dispuestos a Visitar el Resort (79%)** | 78,021 | 23,406 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Capacidad 5% (2 primeros años)** | 3,901 | 1,170 |
| **Capacidad 7% (el resto del tiempo)** | 5,461 | 1,638 |

La demanda establecida en la tabla anterior representa a la demanda de la temporada alta y baja del primer año del proyecto. Estos valores irán incrementando según el crecimiento económico del sector hotelero y de restaurantes que es del 14%.

## Plan de Ventas.

El plan de ventas de DelaMar Resort estará detallado por las tres principales áreas que le generan ingresos: el hospedaje, restaurante y bar.

El precio que se utilizará para cada uno de estos rubros será, en el caso del hospedaje, el promedio ponderado de la cantidad de habitaciones y sus precios; en el restaurante y bar se sacará un promedio del precio de venta de cada uno de los platos y bebidas que se ofrecen.

La demanda aplicada en el caso del hospedaje y restaurante es la demanda ya previamente establecida; por el contrario, en el bar sólo se utiliza el supuesto de que el 25% de esta demanda consumirá las bebidas que se ofrecen en el bar, ya sean cocteles o bebidas más fuertes.

Tabla 42: Precio de las Habitaciones

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Precio de las habitaciones** | | |
| **Habitación** | **Cantidad** | **Precio** |
| Matrimonial | 3 | 80 |
| Triple | 2 | 95 |
| Cuádruple | 3 | 120 |
| Suite | 1 | 90 |
| Cabaña | 2 | 175 |
| **Promedio Ponderado** |  | **112** |

**Tabla 43: Ventas Proyectadas**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ventas Proyectadas ($)** | **Año 1** | | **Año 2** | | **Año 3** | | **Año 4** | | **Año 5** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 436,209 | 130,863 | 497,279 | 149,184 | 610,693 | 183,208 | 696,190 | 208,857 | 793,657 | 238,097 |
| Restaurante | 29,258 | 8,777 | 33,354 | 10,006 | 40,961 | 12,288 | 46,696 | 14,009 | 53,233 | 15,970 |
| Bar (25%) | 5,503 | 1,651 | 6,274 | 1,882 | 7,705 | 2,311 | 8,783 | 2,635 | 10,013 | 3,004 |
| **Total Ingresos** | 470,971 | 141,291 | 536,906 | 161,072 | 659,359 | 197,808 | 751,669 | 225,501 | 856,903 | 257,071 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ventas Proyectadas ($)** | **Año 6** | | **Año 7** | | **Año 8** | | **Año 9** | | **Año 10** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 904,769 | 271,431 | 1,031,436 | 309,431 | 1,175,837 | 352,751 | 1,340,455 | 402,136 | 1,528,118 | 458,436 |
| Restaurante | 60,686 | 18,206 | 69,182 | 20,755 | 78,867 | 23,660 | 89,909 | 26,973 | 102,496 | 30,749 |
| Bar (25%) | 11,415 | 3,424 | 13,013 | 3,904 | 14,835 | 4,450 | 16,911 | 5,073 | 19,279 | 5,784 |
| **Total Ingresos** | 976,869 | 293,061 | 1,113,631 | 334,089 | 1,269,539 | 380,862 | 1,447,275 | 434,182 | 1,649,893 | 494,968 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ventas Proyectadas ($)** | **Año 11** | | **Año 12** | | **Año 13** | | **Año 14** | | **Año 15** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 1,742,055 | 522,616 | 1,985,943 | 595,783 | 2,263,975 | 679,192 | 2,580,931 | 774,279 | 2,942,261 | 882,678 |
| Restaurante | 116,845 | 35,054 | 133,203 | 39,961 | 151,852 | 45,556 | 173,111 | 51,933 | 197,347 | 59,204 |
| Bar (25%) | 21,978 | 6,593 | 25,055 | 7,516 | 28,563 | 8,569 | 32,561 | 9,768 | 37,120 | 11,136 |
| **Total Ingresos** | 1,880,878 | 564,263 | 2,144,201 | 643,260 | 2,444,389 | 733,317 | 2,786,604 | 835,981 | 3,176,728 | 953,018 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ventas Proyectadas ($)** | **Año 16** | | **Año 17** | | **Año 18** | | **Año 19** | | **Año 20** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 3,354,178 | 1,006,253 | 3,823,763 | 1,147,129 | 4,359,090 | 1,307,727 | 4,969,362 | 1,490,809 | 5,665,073 | 1,699,522 |
| Restaurante | 224,975 | 67,493 | 256,472 | 76,942 | 292,378 | 87,713 | 333,311 | 99,993 | 379,974 | 113,992 |
| Bar (25%) | 42,317 | 12,695 | 48,241 | 14,472 | 54,995 | 16,498 | 62,694 | 18,808 | 71,471 | 21,441 |
| **Total Ingresos** | 3,621,470 | 1,086,441 | 4,128,476 | 1,238,543 | 4,706,463 | 1,411,939 | 5,365,367 | 1,609,610 | 6,116,519 | 1,834,956 |

## Plan de Costos Directos.

Tabla 44: Costos de Ventas Directos

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Costos de Venta Directos ($)** | **Año 1** | | **Año 2** | | **Año 3** | | **Año 4** | | **Año 5** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 24,070 | 7,221 | 27,439 | 8,232 | 33,697 | 10,109 | 38,415 | 11,524 | 43,793 | 13,138 |
| Restaurante | 9,548 | 2,864 | 10,885 | 3,265 | 13,367 | 4,010 | 15,239 | 4,572 | 17,372 | 5,212 |
| Bar (25%) | 1,854 | 556 | 2,114 | 634 | 2,596 | 779 | 2,959 | 888 | 3,374 | 1,012 |
| **Total Costos** | 35,472 | 10,642 | 40,438 | 12,131 | 49,661 | 14,898 | 56,613 | 16,984 | 64,539 | 19,362 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Costos de Venta Directos ($)** | **Año 6** | | **Año 7** | | **Año 8** | | **Año 9** | | **Año 10** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 49,924 | 14,977 | 56,913 | 17,074 | 64,881 | 19,464 | 73,965 | 22,189 | 84,320 | 25,296 |
| Restaurante | 19,804 | 5,941 | 22,577 | 6,773 | 25,738 | 7,721 | 29,341 | 8,802 | 33,449 | 10,035 |
| Bar (25%) | 3,846 | 1,154 | 4,384 | 1,315 | 4,998 | 1,499 | 5,698 | 1,709 | 6,495 | 1,949 |
| **Total Costos** | 73,574 | 22,072 | 83,875 | 25,162 | 95,617 | 28,685 | 109,004 | 32,701 | 124,264 | 37,279 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Costos de Venta Directos ($)** | **Año 11** | | **Año 12** | | **Año 13** | | **Año 14** | | **Año 15** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 96,125 | 28,837 | 109,582 | 32,875 | 124,924 | 37,477 | 142,413 | 42,724 | 162,351 | 48,705 |
| Restaurante | 38,132 | 11,440 | 43,470 | 13,041 | 49,556 | 14,867 | 56,494 | 16,948 | 64,403 | 19,321 |
| Bar (25%) | 7,405 | 2,221 | 8,442 | 2,532 | 9,623 | 2,887 | 10,971 | 3,291 | 12,506 | 3,752 |
| **Total Costos** | 141,661 | 42,498 | 161,494 | 48,448 | 184,103 | 55,231 | 209,877 | 62,963 | 239,260 | 71,778 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Costos de Venta Directos ($)** | **Año 16** | | **Año 17** | | **Año 18** | | **Año 19** | | **Año 20** | |
| **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Hospedaje | 185,080 | 55,524 | 210,991 | 63,297 | 240,530 | 72,159 | 274,204 | 82,261 | 312,592 | 93,778 |
| Restaurante | 73,419 | 22,026 | 83,698 | 25,109 | 95,416 | 28,625 | 108,774 | 32,632 | 124,002 | 37,201 |
| Bar (25%) | 14,257 | 4,277 | 16,253 | 4,876 | 18,529 | 5,559 | 21,123 | 6,337 | 24,080 | 7,224 |
| **Total Costos** | 272,756 | 81,827 | 310,942 | 93,283 | 354,474 | 106,342 | 404,101 | 121,230 | 460,675 | 138,202 |

## Gastos.

### Gastos Operacionales.

Tabla 45: Gastos de Administración

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GASTOS DE ADMINISTRACION** | | | |
|  |  |  |  |
| Sueldos y benef. Sociales |  |  | 19,910 |
| Movilización |  |  | 180 |
| Gastos de gestión |  |  | 1,200 |
| Impuestos |  |  | 720 |
| Servicio de Internet |  |  | 580 |
| Suministros de Oficina |  |  | 640 |
| **TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS** | |  | **23,230** |

**Tabla 46: Gastos de Venta**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GASTOS DE VENTA** |  |  | **T.A** | **T.B** |
|  |  |  |  |  |
| Publicidad |  |  | 8,000 | 4,000 |
| Comisión tarjetas |  |  | 13,187 | 3,956 |
| **TOTAL GASTOS DE VENTA** |  |  | **21,187** | **7,956** |
|  |  |  |  |  |
| **TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN** |  |  | **44,417** | **7,956** |

Los Sueldos y beneficios sociales tomados en consideración en este rubro corresponden a los del gerente general y conserje que se encargan del área administrativa del resort.

En el rubro de gastos de movilización se estimó un gasto mensual de quince dólares, para cualquier diligencia que requiera de este tipo de gastos.

Gastos de gestión corresponde a los gastos que el gerente general realizará para entablar y mantener las relaciones con sus proveedores y/o canales de distribución.

Los impuestos pagados son los que corresponden a tasas municipales, bomberos y entre otras tasas e impuestos necesarios para mantener el resort en funcionamiento.

El pago de servicio de internet se estimó basándose en la tarifa que ofrece el internet más rápido que cuesta cuarenta y ocho dólares con treinta y tres centavos mensuales.

Con lo que respecta a los suministros de oficina se está estimando un gasto de seiscientos cuarenta dólares anuales, los mismos que equivalen a un gasto mensual aproximado a cincuenta y cuatro dólares. De ellos se comprarán los suministros necesarios como resmas de hojas, plumas, tinta para impresora y entre otros.

Con respecto a la publicidad, los medios que utilizaremos principalmente son las vallas publicitarias, volantes, catálogos de agencia de viajes y anuncios en revistas de turismo.

Tabla 47: Publicidad Temporada Alta

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |
| --- | --- |
| **Publicidad** | |
| Valla Publicitaria | 1650 |
| Volantes | 2000 |
| Anuncios en Revistas | 2500 |
| Agencia de Viajes | 1850 |
| **Total Publicidad** | 8000 |

Las comisiones de las tarjetas de crédito es un gasto que consideramos relevante, ya que hoy en día las personas ya no se manejan con efectivo sino con estas tarjetas electrónicas. Las mismas que dependiendo de la tarjeta y del banco a la que pertenezcan, variará su porcentaje de comisión. En el anexo se detallará mejor los porcentajes y las tarjetas usadas con más frecuencia. Consideramos que de todas las ventas realizadas un 70% serán efectuadas de este modo. Esta modalidad no es considerada como una venta a crédito, ya que los bancos se demoran de 2 a 3 días en depositarle al resort su correspondiente ingreso, debido a esto se lo puede tomar en consideración como un ingreso al contado.

Tabla 48: Comisiones

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Anexo de Comisiones** | | | | | | | |
| **Tarjeta** | **Banco** | **%** | **Comisión** | **Base T.A** | **Imp. Comisión** | **Base T.B** | **Imp. Comisión** |
| Mastercard - Visa | Pch. | 60 | 4.50% | 197,808 | 8,901 | 59,342 | 2,670 |
| American Express | Gye. | 5 | 4.50% | 16,484 | 742 | 4,945 | 223 |
| Mastercard - Visa | Pacifico | 20 | 2% | 65,936 | 1,319 | 19,781 | 396 |
| Diners | Boliv. | 15 | 4.50% | 49,452 | 2,225 | 14,836 | 668 |
| **TOTAL COMISIONES** |  | **100** |  | **329,679** | **13,187** | **98,904** | **3,956** |

Las depreciaciones y amortizaciones también forman parte de los gastos operacionales en los que se incurren. A continuación se puede observar la tabla de amortización de los diferentes activos que se tendrá en el resort.

**Tabla 49: Depreciación de Activos Fijos**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DEPRECIACIONES DE ACTIVOS FIJOS** | | | |
| **Concepto** | **Costo** | **Vida Útil** | **Deprec. Anual** |
| Muebles y Enseres | $ 20,516.00 | 10 | $ 2,051.60 |
| Maquinaria y Equipos | $ 29,442.76 | 10 | $ 2,944.28 |
| Equipos de Computación | $ 850.00 | 3 | $ 283.33 |
| Edificio | $ 774,460 | 20 | $ 38,723 |
| **Total Depreciaciones** | | | **$ 44,002.21** |

**Tabla 50: Amortización de Activos Diferidos**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS** | | | |
| **Concepto** | **Costo** | **Vida Útil** | **Amort. Anual** |
| Activos Diferidos | $ 10,214.53 | 3 | $ 3,404.84 |
| **Total Amortización** | | | **$ 3,404.84** |

## Inversión Inicial y Financiamiento.

La inversión inicial de DelaMar Resort básicamente se basa en el costo de la creación de la infraestructura y todo lo que eso conlleva. A continuación se detallará los rubros que esta inversión implica.

**Tabla 51: Inversión Inicial**

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INVERSIÓN INICIAL** | | | |
| Compra Terreno |  |  | $ 500,000 |
| Edificio |  |  | $ 774,460 |
| Muebles y Enseres |  |  | $ 20,516 |
| Maquinaria y Equipo |  |  | $ 29,443 |
| Equipos de Computación |  |  | $ 850 |
| Activos Diferidos |  |  | $ 10,215 |
|  |  |  |  |
| **TOTAL INVERSIÓN INICIAL** |  |  | **$ 1,335,483** |
|  |  |  |  |
| **Capital de Trabajo Inicial** |  |  | **$ 94,517** |
|  |  |  |  |
| **TOTAL INVERSIÓN INICIAL** |  |  | **$ 1,430,000** |

Este proyecto será financiado en un 35% con capital propio y el 65% restante con préstamo bancario. El mismo que se lo realizará en la CFN a una tasa de interés del 9,5% anual. Se ha decidido realizar los pagos semestralmente y con cuotas de capital constantes.

Tabla 52: Amortización de Deuda

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **semestre** | **cuota** | **intereses** | **Amortización** | **amortizado** | **pendiente** |
| **0** |  |  |  |  | 930,000.00 |
| **1** | 90,675.00 | 44,175.00 | 46,500.00 | 46,500.00 | 883,500.00 |
| **2** | 88,466.25 | 41,966.25 | 46,500.00 | 93,000.00 | 837,000.00 |
| **3** | 86,257.50 | 39,757.50 | 46,500.00 | 139,500.00 | 790,500.00 |
| **4** | 84,048.75 | 37,548.75 | 46,500.00 | 186,000.00 | 744,000.00 |
| **5** | 81,840.00 | 35,340.00 | 46,500.00 | 232,500.00 | 697,500.00 |
| **6** | 79,631.25 | 33,131.25 | 46,500.00 | 279,000.00 | 651,000.00 |
| **7** | 77,422.50 | 30,922.50 | 46,500.00 | 325,500.00 | 604,500.00 |
| **8** | 75,213.75 | 28,713.75 | 46,500.00 | 372,000.00 | 558,000.00 |
| **9** | 73,005.00 | 26,505.00 | 46,500.00 | 418,500.00 | 511,500.00 |
| **10** | 70,796.25 | 24,296.25 | 46,500.00 | 465,000.00 | 465,000.00 |
| **11** | 68,587.50 | 22,087.50 | 46,500.00 | 511,500.00 | 418,500.00 |
| **12** | 66,378.75 | 19,878.75 | 46,500.00 | 558,000.00 | 372,000.00 |
| **13** | 64,170.00 | 17,670.00 | 46,500.00 | 604,500.00 | 325,500.00 |
| **14** | 61,961.25 | 15,461.25 | 46,500.00 | 651,000.00 | 279,000.00 |
| **15** | 59,752.50 | 13,252.50 | 46,500.00 | 697,500.00 | 232,500.00 |
| **16** | 57,543.75 | 11,043.75 | 46,500.00 | 744,000.00 | 186,000.00 |
| **17** | 55,335.00 | 8,835.00 | 46,500.00 | 790,500.00 | 139,500.00 |
| **18** | 53,126.25 | 6,626.25 | 46,500.00 | 837,000.00 | 93,000.00 |
| **19** | 50,917.50 | 4,417.50 | 46500.00 | 883,500.00 | 46,500.00 |
| **20** | 48,708.75 | 2,208.75 | 46500.00 | 930,000.00 | 0.00 |

## Estado de Resultados Integrales.

Tabla 53: Estado de Resultados Integrales

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 1** | **Año 2** | **Año 3** | **Año 4** | **Año 5** | **Año 6** | **Año 7** | **Año 8** | **Año 9** | **Año 10** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 567,072 | 646,462 | 793,901 | 905,047 | 1,031,754 | 1,176,199 | 1,340,867 | 1,528,589 | 1,742,591 | 1,986,554 |
| Restaurante | 38,035 | 43,360 | 53,249 | 60,704 | 69,203 | 78,891 | 89,936 | 102,527 | 116,881 | 133,244 |
| Bar | 7,154 | 8,156 | 10,016 | 11,418 | 13,017 | 14,839 | 16,917 | 19,285 | 21,985 | 25,063 |
| **Total Ingresos** | 612,262 | 697,978 | 857,167 | 977,170 | 1,113,974 | 1,269,930 | 1,447,720 | 1,650,401 | 1,881,457 | 2,144,861 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 31,290 | 35,671 | 43,807 | 49,939 | 56,931 | 64,901 | 73,988 | 84,346 | 96,154 | 109,616 |
| Restaurante | 12,413 | 14,150 | 17,378 | 19,811 | 22,584 | 25,746 | 29,350 | 33,459 | 38,143 | 43,484 |
| Bar | 2,410 | 2,748 | 3,375 | 3,847 | 4,386 | 5,000 | 5,700 | 6,497 | 7,407 | 8,444 |
| Mano de Obra Directa | 39,492 | 41,071 | 42,714 | 44,423 | 46,200 | 48,048 | 49,970 | 51,968 | 54,047 | 56,209 |
| Costos Indirectos | 47,814 | 49,727 | 51,716 | 53,784 | 55,936 | 58,173 | 60,500 | 62,920 | 65,437 | 68,054 |
| **Total Costo de venta** | 133,419 | 143,367 | 158,989 | 171,804 | 186,036 | 201,867 | 219,507 | 239,191 | 261,189 | 285,807 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Utilidad Bruta en Ventas** | 478,843 | 554,611 | 698,178 | 805,366 | 927,938 | 1,068,062 | 1,228,213 | 1,411,210 | 1,620,268 | 1,859,054 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 23,230 | 24,159 | 25,125 | 26,130 | 27,176 | 28,263 | 29,393 | 30,569 | 31,791 | 33,063 |
| Gastos de Ventas | 29,143 | 30,309 | 31,521 | 32,782 | 34,094 | 35,457 | 36,876 | 38,351 | 39,885 | 41,480 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 |
| Depreciación Edificio | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** | 99,780 | 101,875 | 104,053 | 106,319 | 108,676 | 111,127 | 113,675 | 116,326 | 119,083 | 121,950 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Utilidad Operacional | 379,063 | 452,737 | 594,124 | 699,046 | 819,262 | 956,936 | 1,114,538 | 1,294,884 | 1,501,185 | 1,737,104 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros | 86,141 | 77,306 | 68,471 | 59,636 | 50,801 | 41,966 | 33,131 | 24,296 | 15,461 | 6,626 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **U.A.I.P** | 292,922 | 375,430 | 525,653 | 639,410 | 768,461 | 914,970 | 1,081,407 | 1,270,588 | 1,485,724 | 1,730,478 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15% Participación de Trabajadores | 43,938 | 56,315 | 78,848 | 95,912 | 115,269 | 137,245 | 162,211 | 190,588 | 222,859 | 259,572 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **U. A. I** | 248,983 | 319,116 | 446,805 | 543,499 | 653,192 | 777,724 | 919,196 | 1,080,000 | 1,262,866 | 1,470,906 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (22%)-(21%)-(20%) Impuesto a la Renta | 54,776 | 67,014 | 89,361 | 108,700 | 130,638 | 155,545 | 183,839 | 216,000 | 252,573 | 294,181 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Utilidad Neta** | 194,207 | 252,101 | 357,444 | 434,799 | 522,553 | 622,179 | 735,357 | 864,000 | 1,010,292 | 1,176,725 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 11** | **Año 12** | **Año 13** | **Año 14** | **Año 15** | **Año 16** | **Año 17** | **Año 18** | **Año 19** | **Año 20** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 2,264,671 | 2,581,725 | 2,943,167 | 3,355,210 | 3,824,940 | 4,360,431 | 4,970,892 | 5,666,817 | 6,460,171 | 7,364,595 |
| Restaurante | 151,899 | 173,165 | 197,408 | 225,045 | 256,551 | 292,468 | 333,413 | 380,091 | 433,304 | 493,967 |
| Bar | 28,571 | 32,571 | 37,131 | 42,330 | 48,256 | 55,012 | 62,713 | 71,493 | 81,502 | 92,913 |
| **Total Ingresos** | 2,445,142 | 2,787,461 | 3,177,706 | 3,622,585 | 4,129,747 | 4,707,911 | 5,367,019 | 6,118,401 | 6,974,978 | 7,951,474 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 124,962 | 142,457 | 162,401 | 185,137 | 211,056 | 240,604 | 274,288 | 312,688 | 356,465 | 406,370 |
| Restaurante | 49,571 | 56,511 | 64,423 | 73,442 | 83,724 | 95,445 | 108,808 | 124,041 | 141,406 | 161,203 |
| Bar | 9,626 | 10,974 | 12,510 | 14,262 | 16,258 | 18,535 | 21,129 | 24,088 | 27,460 | 31,304 |
| Mano de Obra Directa | 58,457 | 60,796 | 63,227 | 65,757 | 68,387 | 71,122 | 73,967 | 76,926 | 80,003 | 83,203 |
| Costos Indirectos | 70,776 | 73,608 | 76,552 | 79,614 | 82,798 | 86,110 | 89,555 | 93,137 | 96,862 | 100,737 |
| **Total Costo de venta** | 313,393 | 344,345 | 379,113 | 418,211 | 462,223 | 511,816 | 567,747 | 630,879 | 702,196 | 782,817 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Utilidad Bruta en Ventas** | 2,131,748 | 2,443,116 | 2,798,593 | 3,204,374 | 3,667,523 | 4,196,095 | 4,799,272 | 5,487,522 | 6,272,781 | 7,168,657 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 34,386 | 35,761 | 37,192 | 38,679 | 40,226 | 41,835 | 43,509 | 45,249 | 47,059 | 48,942 |
| Gastos de Ventas | 43,139 | 44,865 | 46,659 | 48,526 | 50,467 | 52,485 | 54,585 | 56,768 | 59,039 | 61,401 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 | 283 |
| Depreciación Edificio | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 6,809 |
| **Total Gastos Operacionales** | 124,932 | 128,033 | 131,258 | 134,612 | 138,100 | 141,728 | 145,500 | 149,424 | 153,505 | 161,153 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Utilidad Operacional | 2,006,817 | 2,315,084 | 2,667,335 | 3,069,762 | 3,529,423 | 4,054,367 | 4,653,771 | 5,338,098 | 6,119,276 | 7,007,504 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **U.A.I.P** | 2,006,817 | 2,315,084 | 2,667,335 | 3,069,762 | 3,529,423 | 4,054,367 | 4,653,771 | 5,338,098 | 6,119,276 | 7,007,504 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15% Participación de Trabajadores | 301,022 | 347,263 | 400,100 | 460,464 | 529,414 | 608,155 | 698,066 | 800,715 | 917,891 | 1,051,126 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **U. A. I** | 1,705,794 | 1,967,821 | 2,267,235 | 2,609,298 | 3,000,010 | 3,446,212 | 3,955,706 | 4,537,383 | 5,201,385 | 5,956,378 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (22%)-(21%)-(20%) Impuesto a la Renta | 341,159 | 393,564 | 453,447 | 521,860 | 600,002 | 689,242 | 791,141 | 907,477 | 1,040,277 | 1,191,276 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Utilidad Neta** | 1,364,635 | 1,574,257 | 1,813,788 | 2,087,438 | 2,400,008 | 2,756,970 | 3,164,564 | 3,629,906 | 4,161,108 | 4,765,103 |

## Flujo de Caja.

Una vez determinados todos los valores anteriores, con los cuales se puede obtener los ingresos, costos, gastos, inversión, depreciación, y pago de intereses se procederá en la elaboración del flujo de caja correspondiente para el proyecto el mismo que se presentará en una forma condensada año a año.

El capital de trabajo que se necesitará para el primer año será la sumatoria de todos los desembolsos que se deberán realizar hasta que la empresa sea capaz de generar su propio dinero en efectivo para cubrir los gastos y costos que éste incurrirá.

Tabla 54: Flujo de Caja Condensado

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 0** | **Año 1** | **Año 2** | | **Año 3** | | **Año 4** | | **Año 5** | | **Año 6** | | **Año 7** | | **Año 8** | | **Año 9** | | **Año 10** | |
| **Ingresos:** |  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Hospedaje | - | 567,072 | 646,462 | | 793,901 | | 905,047 | | 1,031,754 | | 1,176,199 | | 1,340,867 | | 1,528,589 | | 1,742,591 | | 1,986,554 | |
| Restaurante | - | 38,035 | 43,360 | | 53,249 | | 60,704 | | 69,203 | | 78,891 | | 89,936 | | 102,527 | | 116,881 | | 133,244 | |
| Bar | - | 7,154 | 8,156 | | 10,016 | | 11,418 | | 13,017 | | 14,839 | | 16,917 | | 19,285 | | 21,985 | | 25,063 | |
| **Total Ingresos** | - | 612,262 | 697,978 | | 857,167 | | 977,170 | | 1,113,974 | | 1,269,930 | | 1,447,720 | | 1,650,401 | | 1,881,457 | | 2,144,861 | |
| **(-) Costos de venta** | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| Hospedaje | - | 31,290 | 35,671 | | 43,807 | | 49,939 | | 56,931 | | 64,901 | | 73,988 | | 84,346 | | 96,154 | | 109,616 | |
| Restaurante | - | 12,413 | 14,150 | | 17,378 | | 19,811 | | 22,584 | | 25,746 | | 29,350 | | 33,459 | | 38,143 | | 43,484 | |
| Bar | - | 2,410 | 2,748 | | 3,375 | | 3,847 | | 4,386 | | 5,000 | | 5,700 | | 6,497 | | 7,407 | | 8,444 | |
| Mano de Obra Directa | - | 39,492 | 41,071 | | 42,714 | | 44,423 | | 46,200 | | 48,048 | | 49,970 | | 51,968 | | 54,047 | | 56,209 | |
| Costos indirectos | - | 47,814 | 49,727 | | 51,716 | | 53,784 | | 55,936 | | 58,173 | | 60,500 | | 62,920 | | 65,437 | | 68,054 | |
| **Total Costo de venta** | - | 133,419 | 143,367 | | 158,989 | | 171,804 | | 186,036 | | 201,867 | | 219,507 | | 239,191 | | 261,189 | | 285,807 | |
|  | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | - | 478,843 | 554,611 | | 698,178 | | 805,366 | | 927,938 | | 1,068,062 | | 1,228,213 | | 1,411,210 | | 1,620,268 | | 1,859,054 | |
| **(-) Gastos Operacionales** | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| Gastos Administrativos | - | 23,230 | 24,159 | | 25,125 | | 26,130 | | 27,176 | | 28,263 | | 29,393 | | 30,569 | | 31,791 | | 33,063 | |
| Gastos de Ventas | - | 29,143 | 30,309 | | 31,521 | | 32,782 | | 34,094 | | 35,457 | | 36,876 | | 38,351 | | 39,885 | | 41,480 | |
| Depreciación Muebles y Enseres | - | 2,052 | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | - | 2,944 | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | |
| Depreciación Equipos de Computación | - | 283 | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | |
| Depreciación Edificio | - | 38,723 | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | |
| Amortización Activos Diferidos | - | 3,405 | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | |
| **Total Gastos Operacionales** | - | 99,780 | 101,875 | | 104,053 | | 106,319 | | 108,676 | | 111,127 | | 113,675 | | 116,326 | | 119,083 | | 121,950 | |
|  | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **Utilidad Operacional** | - | 379,063 | 452,737 | | 594,124 | | 699,046 | | 819,262 | | 956,936 | | 1,114,538 | | 1,294,884 | | 1,501,185 | | 1,737,104 | |
| **(-) Gastos no Operacionales** | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| Gastos Financieros | - | 86,141 | 77,306 | | 68,471 | | 59,636 | | 50,801 | | 41,966 | | 33,131 | | 24,296 | | 15,461 | | 6,626 | |
|  | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| U. A. I. P. | - | 292,922 | 375,430 | | 525,653 | | 639,410 | | 768,461 | | 914,970 | | 1,081,407 | | 1,270,588 | | 1,485,724 | | 1,730,478 | |
| **15% Trabajadores** | - | 43,938 | 56,315 | | 78,848 | | 95,912 | | 115,269 | | 137,245 | | 162,211 | | 190,588 | | 222,859 | | 259,572 | |
| **U. A. I** | - | 248,983 | 319,116 | | 446,805 | | 543,499 | | 653,192 | | 777,724 | | 919,196 | | 1,080,000 | | 1,262,866 | | 1,470,906 | |
| **Impuesto a la Renta** | - | 54,776 | 67,014 | | 89,361 | | 108,700 | | 130,638 | | 155,545 | | 183,839 | | 216,000 | | 252,573 | | 294,181 | |
| **Utilidad Neta** | - | 194,207 | 252,101 | | 357,444 | | 434,799 | | 522,553 | | 622,179 | | 735,357 | | 864,000 | | 1,010,292 | | 1,176,725 | |
|  | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | - | 2,052 | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | - | 2,944 | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | - | 283 | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | |
| ( + )Depreciación Edificio | - | 38,723 | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | - | 3,405 | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | |
| ( - ) Pago Capital | - | 93,000 | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | | 93,000 | |
| ( - ) Inversiones Inicial | (1,335,483) | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Capital de Trabajo | (94,517) | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | 20,516 | |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | 29,443 | |
| ( - ) Compra Equipos de Computación | - | - | - | | 850 | | - | | - | | 850 | | - | | - | | 850 | | - | |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos | - | - | - | | 10,215 | | - | | - | | 10,215 | | - | | - | | 10,215 | | - | |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo | - | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **Saldo Final de Caja** | **(1,430,000)** | **148,614** | **206,508** | | **321,215** | | **389,206** | | **476,960** | | **585,951** | | **689,763** | | **818,406** | | **974,064** | | **1,081,173** | |
|  | **Año 11** | **Año 12** | | **Año 13** | | **Año 14** | | **Año 15** | | **Año 16** | | **Año 17** | | **Año 18** | | **Año 19** | | **Año 20** | |
| **Ingresos:** |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| Hospedaje | 2,264,671 | 2,581,725 | | 2,943,167 | | 3,355,210 | | 3,824,940 | | 4,360,431 | | 4,970,892 | | 5,666,817 | | 6,460,171 | | 7,364,595 | |
| Restaurante | 151,899 | 173,165 | | 197,408 | | 225,045 | | 256,551 | | 292,468 | | 333,413 | | 380,091 | | 433,304 | | 493,967 | |
| Bar | 28,571 | 32,571 | | 37,131 | | 42,330 | | 48,256 | | 55,012 | | 62,713 | | 71,493 | | 81,502 | | 92,913 | |
| **Total Ingresos** | 2,445,142 | 2,787,461 | | 3,177,706 | | 3,622,585 | | 4,129,747 | | 4,707,911 | | 5,367,019 | | 6,118,401 | | 6,974,978 | | 7,951,474 | |
| **(-) Costos de venta** | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| Hospedaje | 124,962 | 142,457 | | 162,401 | | 185,137 | | 211,056 | | 240,604 | | 274,288 | | 312,688 | | 356,465 | | 406,370 | |
| Restaurante | 49,571 | 56,511 | | 64,423 | | 73,442 | | 83,724 | | 95,445 | | 108,808 | | 124,041 | | 141,406 | | 161,203 | |
| Bar | 9,626 | 10,974 | | 12,510 | | 14,262 | | 16,258 | | 18,535 | | 21,129 | | 24,088 | | 27,460 | | 31,304 | |
| Mano de Obra Directa | 58,457 | 60,796 | | 63,227 | | 65,757 | | 68,387 | | 71,122 | | 73,967 | | 76,926 | | 80,003 | | 83,203 | |
| Costos indirectos | 70,776 | 73,608 | | 76,552 | | 79,614 | | 82,798 | | 86,110 | | 89,555 | | 93,137 | | 96,862 | | 100,737 | |
| **Total Costo de venta** | 313,393 | 344,345 | | 379,113 | | 418,211 | | 462,223 | | 511,816 | | 567,747 | | 630,879 | | 702,196 | | 782,817 | |
|  | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 2,131,748 | 2,443,116 | | 2,798,593 | | 3,204,374 | | 3,667,523 | | 4,196,095 | | 4,799,272 | | 5,487,522 | | 6,272,781 | | 7,168,657 | |
|  | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **(-) Gastos Operacionales** | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| Gastos Administrativos | 34,386 | 35,761 | | 37,192 | | 38,679 | | 40,226 | | 41,835 | | 43,509 | | 45,249 | | 47,059 | | 48,942 | |
| Gastos de Ventas | 43,139 | 44,865 | | 46,659 | | 48,526 | | 50,467 | | 52,485 | | 54,585 | | 56,768 | | 59,039 | | 61,401 | |
| Depreciación Muebles y Enseres | 2,052 | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 2,944 | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | |
| Depreciación Equipos de Computación | 283 | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | |
| Depreciación Edificio | 38,723 | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | |
| Amortización Activos Diferidos | 3,405 | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 6,809 | |
| **Total Gastos Operacionales** | 124,932 | 128,033 | | 131,258 | | 134,612 | | 138,100 | | 141,728 | | 145,500 | | 149,424 | | 153,505 | | 161,153 | |
|  | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **Utilidad Operacional** | 2,006,817 | 2,315,084 | | 2,667,335 | | 3,069,762 | | 3,529,423 | | 4,054,367 | | 4,653,771 | | 5,338,098 | | 6,119,276 | | 7,007,504 | |
|  | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| **(-) Gastos no Operacionales** | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| Gastos Financieros | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
|  | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| U. A. I. P. | 2,006,817 | 2,315,084 | | 2,667,335 | | 3,069,762 | | 3,529,423 | | 4,054,367 | | 4,653,771 | | 5,338,098 | | 6,119,276 | | 7,007,504 | |
| **15% Trabajadores** | 301,022 | 347,263 | | 400,100 | | 460,464 | | 529,414 | | 608,155 | | 698,066 | | 800,715 | | 917,891 | | 1,051,126 | |
| **U. A. I** | 1,705,794 | 1,967,821 | | 2,267,235 | | 2,609,298 | | 3,000,010 | | 3,446,212 | | 3,955,706 | | 4,537,383 | | 5,201,385 | | 5,956,378 | |
| **Impuesto a la Renta** | 341,159 | 393,564 | | 453,447 | | 521,860 | | 600,002 | | 689,242 | | 791,141 | | 907,477 | | 1,040,277 | | 1,191,276 | |
| **Utilidad Neta** | 1,364,635 | 1,574,257 | | 1,813,788 | | 2,087,438 | | 2,400,008 | | 2,756,970 | | 3,164,564 | | 3,629,906 | | 4,161,108 | | 4,765,103 | |
|  | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 2,052 | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | | 2,052 | |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 2,944 | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | | 2,944 | |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 283 | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | | 283 | |
| ( + )Depreciación Edificio | 38,723 | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | | 38,723 | |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 3,405 | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | | 3,405 | |
| ( - ) Pago Capital | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Inversiones Inicial | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Capital de Trabajo | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( - ) Compra Equipos de Computación | - | 850 | | - | | - | | 850 | | - | | - | | 850 | | - | | - | |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos | - | 10,215 | | - | | - | | 10,215 | | - | | - | | 10,215 | | - | | - | |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | 283 | |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo | - | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | - | | 94,517 | |
| **Saldo Final de Caja** | **1,412,042** | **1,631,028** | | **1,861,195** | | **2,134,845** | | **2,456,779** | | **2,804,377** | | **3,211,971** | | **3,686,678** | | **4,208,515** | | **4,907,310** | |

## Estado de Situación Financiera.

Tabla 55: Estado de Situación Financiera

**Elaborada por: Los Autores**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA** | | | |
| **AL 31 DE DICIEMBRE 2013** | | | |
|  |  |  |  |
| **Activos** |  |  |  |
| *Activos Corrientes* |  |  |  |
| Efectivo |  |  | 148,614 |
| *Propiedad, Planta y Equipo* |  |  |  |
| Terreno |  |  | 500,000 |
| Edificio |  |  | 774,460 |
| Maquinaria y Equipos |  |  | 29,443 |
| Equipo de Computo |  |  | 850 |
| Muebles y Enseres |  |  | 20,516 |
| ( - )Depreciación Acumulada | |  | (44,002) |
| *Activos Diferidos* |  |  |  |
| Activos Diferidos |  |  | 10,215 |
| ( - ) Amortización |  |  | (3,405) |
| **Total Activos** |  |  | **1,436,690** |
|  |  |  |  |
| **Pasivos** |  |  |  |
| *Pasivo Corriente* |  |  |  |
| Préstamo Bancario |  |  | 93,000 |
| *Pasivo No Corriente* |  |  |  |
| Préstamo L/P |  |  | 744,000 |
| *Patrimonio* |  |  |  |
| Capital Propio |  |  | 405,483 |
| Utilidad del Ejercicio |  |  | 194,207 |
|  |  |  |  |
| **Total Pasivo + Patrimonio** |  |  | **1,436,690** |

## Tasa de Descuento

### Modelo CAPM

Para determinar la tasa de retorno requerida del resort, se utilizará el modelo CAPM (Capital Asset Pricing Model), el mismo que tomará en cuenta la sensibilidad del activo al riesgo de mercado.

**Rf =** Tasa libre de riesgo, es la tasa que corresponde a la sumatoria de tasa libre de riesgo de la economía más segura que es la de Estados Unidos (3%), más el riesgo de realizar una inversión en este país (8,08%).

**Rm – Rf =** es la prima de riesgo, que se puede tomar la estándar que es de 9%

**β =** Representa el beta que debe estar previamente apalancado por los niveles de DelaMar Resort. Este beta fue apalancado tomando como referencia el beta desapalancado de algunas empresas de la industria hotelera de Estados Unidos, de la siguiente manera:

**βa=** es el beta desapalancado de la industria hotelera de Estados Unidos detallado en el Anexo.

**L=** Nivel de endeudamiento de DelaMar Resort = 58%

**T=** Impuesto del primer año, 2013 = 22%

## Valor actual Neto.

El VAN mide la rentabilidad deseada después de haber recuperado la inversión. Para ello calcula el valor actual de todos los flujos de caja proyectados a partir del primer periodo de operación y se le resta la inversión inicial total que se indica en el año cero.

Si éste es mayor a cero mostrará el monto que se ganará en el proyecto después de haber recuperado la inversión. Si es igual a cero, muestra exactamente la tasa que se quería obtener después de recuperar el capital invertido. Finalmente si es negativo, concluimos que el negocio no es rentable.

El VAN obtenido es de $286,185 como saldo positivo, por lo tanto concluimos que el proyecto es rentable.

## Tasa Interna de Retorno

Mide la rentabilidad como porcentaje. La máxima tasa exigible será aquella que haga que el VAN sea cero, y ésta está representada por la TIR.

Se obtuvo una TIR de 38.22% lo que nos confirma que el negocio es rentable ya que el porcentaje de ganancia es superior a la tasa exigida que se había estimado

# CONCLUSIONES.

DelaMar Resort es un proyecto que surgió de la necesidad de satisfacer una demanda insatisfecha en el balneario Las Núñez, en la Ruta del Spondylus. Demanda que año a año va incrementándose a un nivel un tanto acelerado ya que en el país se está fomentando mucho el turismo.

Este balneario es un excelente lugar para explotar el turismo, ya que posee un clima excepcional y paisajes inigualables, las cuales serían disfrutadas por los visitantes nacionales y extranjeros.

La creación de este resort traería consigo tres puntos claves: incrementar el nivel turístico del sector; dar una nueva opción a los turistas que llegan a visitar las playas de la costa ecuatoriana y la generación de un crecimiento económico para el balneario, sus alrededores y la provincia en general. Ya que los habitantes de la zona tendrían mayores fuentes de trabajo, y por otra parte se sentirían motivados a emprender nuevos negocios para cubrir los requerimientos de los nuevos visitantes.

La estrategia de marketing que se implementará estará dirigida a la diferenciación, es decir no basarse en el precio sino en la calidad del servicio que el resort ofrece a sus huéspedes y visitantes. En la temporada alta se hará una inversión total en publicidad de $ 8,000 y en la temporada baja sólo $ 4,000. Esta diferencia se debe para utilizar mejor los recursos en las temporadas altas que es donde se debe dar una mayor comunicación a los potenciales clientes.

La demanda insatisfecha por el mercado en la Parroquia de las Núñez es de aproximadamente 72,617 personas en el año, las cuales por no contar con una infraestructura que pueda hospedar se ven obligados a acudir a parroquias cercanas, por lo que la creación de DelaMar Resort cubriría aproximadamente el 5% de esta demanda.

El Resort contará con una infraestructura que tiene capacidad para un total de 44 personas por noche, los cuales estarán distribuidos en 5 diferentes tipos de habitaciones: 3 matrimoniales, 2 triples, 3 cuádruples, 1 suite matrimonial con jacuzzi y 2 cabañas familiares.

Este proyecto estima una inversión de $ 1, 430,000 de los cuales el 35% corresponderá a capital propio y el 65% restante estará financiado por la CFN en 10 años con pagos semestrales de capital constante a una tasa de interés del 9,5% anual.

Desde el primer año el proyecto de operación arroja saldos positivos, tanto en las utilidades como en los flujos de efectivo. Para una mejor evaluación económica y financiera se determinaron los valores del Valor Actual Neto y de la Tasa Interna de Retorno, los mismos que muestran valores favorables para el determinar la factibilidad del proyecto.

Valor Actual Neto $ 288,476

Tasa Interna de Retorno 32,22%

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es de 32,22%, que si se la compara con la Tasa Mínima de Retorno (TMAR) que se encuentra al 29,13% muestra al proyecto como una gran alternativa dado que la TIR es mayor a la TMAR.

En conclusión, se pudo mostrar bajo este proyecto la factibilidad y rentabilidad del proyecto de implementación de un resort en el balneario San Francisco de Las Núñez.

# RECOMENDACIONES.

* Es recomendable la creación del resort en este balneario, ya que el impulso turístico que está teniendo el Ecuador año a año es cada vez más favorable para este sector económico.
* Una buena publicidad es necesaria en el impulso de un negocio nuevo, es por esto que DelaMar Resort no debe descuidar ningún momento que sea propicio para darse a conocer.
* Entablar relaciones con agencias de viaje, sería lo ideal para impulsar el turismo extranjero en ese sector costero.
* Mantener un estricto control con lo que respecta al servicio que ofrecen, ya que este debe ser el principal factor diferenciador con respecto a la competencia y el principal motivador para que las personas los visiten.
* Mantener un buen nivel de seguridad, ya que las personas que frecuentarán el resort será de un estrato económico medio alto y alto.

# BIBLIOGRAFÍA.

1. Datos del portal oficial del Ministerio de Turismo del Ecuador: [www.turismo.gob.ec](http://www.turismo.gob.ec)
2. Federación Hotelera del Ecuador: [www.hotelesecuador.com.ec](http://www.hotelesecuador.com.ec)
3. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos: [www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec)
4. Banco Central del Ecuador: [www.bce.gob.ec](http://www.bce.gob.ec)
5. Superintendencia de Compañías: [www.supercias.gov.ec](http://www.supercias.gov.ec)
6. Información de la Ruta del Sol: [www.ecuadorcostaaventura.com](http://www.ecuadorcostaaventura.com)
7. Periódico de mayor circulación: [www.eluniverso.com](http://www.eluniverso.com)
8. [www.finance.yahoo.com](http://www.finance.yahoo.com)
9. Comportamiento del Consumidor Enfoque América Latina, Rolando Arellano Cueva, Editorial McGraw Hill.

# ANEXOS

**Anexo A**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Personal del Resort** | | | | |
| **Cargo** | **Sueldo Mensual** | **Beneficios Sociales** | **Rem. Mensual total** | **Remuneración Anual** |
| Gerente General | $ 1,000 | $ 271 | $ 1,271 | $ 15,250 |
| Administrador | $ 750 | $ 209 | $ 959 | $ 11,511 |
| Jefe de Mantenimiento | $ 750 | $ 209 | $ 959 | $ 11,511 |
| Recepción | $ 292 | $ 96 | $ 388 | $ 4,660 |
| Chef | $ 400 | $ 123 | $ 523 | $ 6,275 |
| Ayudante (1) | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| Ayudante (2) | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| Barman | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| Mesero (1) | $ 292 | $ 96 | $ 388 | $ 4,660 |
| Mesero (2) | $ 292 | $ 96 | $ 388 | $ 4,660 |
| Seguridad (1) | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| Seguridad (2) | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| Conserje | $ 292 | $ 96 | $ 388 | $ 4,660 |
| Camarera (1) | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| Camarera (2) | $ 300 | $ 98 | $ 398 | $ 4,779 |
| **Personal Total** | **$ 6,168** | **$ 1,885** | **$ 8,053** | **$ 96,641** |

**Anexo B**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Muebles y Enseres** | | | |
| **Detalle** | **Cantidad** | **Costo unitario** | **Costo Total** |
| Mueble para Lobby | 1 | $ 250.00 | $ 250.00 |
| Sillas para lobby | 2 | $ 45.00 | $ 90.00 |
| Juego de Muebles | 1 | $ 500.00 | $ 500.00 |
| Carrito Porta Equipaje | 1 | $ 250.00 | $ 250.00 |
| Escritorio Oficina | 1 | $ 180.00 | $ 180.00 |
| Archivador | 1 | $ 100.00 | $ 100.00 |
| Sillas para oficina | 3 | $ 32.00 | $ 96.00 |
| Cama Queen | 10 | $ 280.00 | $ 2,800.00 |
| Cama King | 1 | $ 350.00 | $ 350.00 |
| Cama 1 1/2 plaza | 10 | $ 150.00 | $ 1,500.00 |
| Sofá-Cama | 2 | $ 320.00 | $ 640.00 |
| Litera | 5 | $ 250.00 | $ 1,250.00 |
| Colchón Queen | 10 | $ 210.00 | $ 2,100.00 |
| Colchón King | 1 | $ 280.00 | $ 280.00 |
| Colchón 1 1/2 plaza | 20 | $ 140.00 | $ 2,800.00 |
| Veladores de Madera | 22 | $ 80.00 | $ 1,760.00 |
| Lámparas | 22 | $ 40.00 | $ 880.00 |
| Cajoneras | 11 | $ 180.00 | $ 1,980.00 |
| Jacuzzi | 1 | $ 550.00 | $ 550.00 |
| Cama Cuna | 2 | $ 80.00 | $ 160.00 |
| Mesas Restaurante | 10 | $ 56.00 | $ 560.00 |
| Sillas de Madera | 40 | $ 33.00 | $ 1,320.00 |
| Sillas de Bebé | 3 | $ 40.00 | $ 120.00 |
| **TOTAL MUEBLES Y ENSERES** | | | **$ 20,516.00** |

**Anexo C**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Maquinaria y Equipos** | | | |
| **Detalle** | **Cantidad** | **Costo Unitario** | **Costo Total** |
| Aire Acondicionado | 14 | $ 390.00 | $ 5,460.00 |
| Central Telefónica | 1 | $ 330.00 | $ 330.00 |
| Televisores | 12 | $ 880.00 | $ 10,560.00 |
| Teléfonos | 12 | $ 20.00 | $ 240.00 |
| Mini-Bar | 11 | $ 80.00 | $ 880.00 |
| Cocineta | 2 | $ 50.00 | $ 100.00 |
| Lavadora Industrial | 1 | $ 3,250.00 | $ 3,250.00 |
| Secadora Industrial | 1 | $ 3,890.00 | $ 3,890.00 |
| Calefón General | 1 | $ 750.00 | $ 750.00 |
| Licuadoras | 2 | $ 39.00 | $ 78.00 |
| Picatodo | 2 | $ 26.00 | $ 52.00 |
| Batidora | 1 | $ 34.00 | $ 34.00 |
| Cocina Industrial | 1 | $ 550.00 | $ 550.00 |
| Extractor de Olores | 1 | $ 350.00 | $ 350.00 |
| Congelador | 1 | $ 911.35 | $ 911.35 |
| Refrigerador | 1 | $ 1,509.00 | $ 1,509.00 |
| Horno | 1 | $ 270.00 | $ 270.00 |
| Horno Microondas | 1 | $ 228.41 | $ 228.41 |
| **TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS** | | | **$ 29,442.76** |

**Anexo D**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Activo Diferido** | | | |
| **Detalle** | **Cantidad** | **Costo Unitario** | **Costo Total** |
| Cestos de Basura | 24 | $ 5.00 | $ 120.00 |
| Cesto de Basura Grande | 1 | $ 63.41 | $ 63.41 |
| Almohadas | 50 | $ 6.46 | $ 323.00 |
| Armadores | 30 | $ 1.20 | $ 36.00 |
| Espejos | 11 | $ 20.00 | $ 220.00 |
| Juego de Sábana Queen | 25 | $ 28.70 | $ 717.50 |
| Juego de Sábana King | 2 | $ 36.50 | $ 73.00 |
| Juego de Sábana 1 1/2 plaza | 40 | $ 24.00 | $ 960.00 |
| Protector de Colchón Queen | 11 | $ 18.00 | $ 198.00 |
| Protector de Colchón King | 2 | $ 24.00 | $ 48.00 |
| Protector de Colchón 1 1/2 plaza | 23 | $ 14.00 | $ 322.00 |
| Colcha Queen | 15 | $ 28.00 | $ 420.00 |
| Colcha King | 4 | $ 30.00 | $ 120.00 |
| Colcha 1,5 plazas | 22 | $ 16.00 | $ 352.00 |
| Toalla de baño | 80 | $ 11.00 | $ 880.00 |
| Toalla de mano | 80 | $ 3.50 | $ 280.00 |
| Toalla de Cara | 80 | $ 1.40 | $ 112.00 |
| Alfombras de Baño | 20 | $ 8.96 | $ 179.20 |
| Cortinas de Baño | 15 | $ 5.88 | $ 88.20 |
| Copas de vino | 50 | $ 5.95 | $ 297.50 |
| Vasos | 70 | $ 2.00 | $ 140.00 |
| Taza de café | 40 | $ 2.50 | $ 100.00 |
| Plato principal | 70 | $ 8.12 | $ 568.40 |
| Plato sopero | 70 | $ 8.40 | $ 588.00 |
| Plato postre | 70 | $ 6.72 | $ 470.40 |
| Juego de cubiertos | 70 | $ 5.97 | $ 417.90 |
| Charol para roomservice | 1 | $ 18.20 | $ 18.20 |
| Olla de aluminio | 4 | $ 23.00 | $ 92.00 |
| Sartén de aluminio | 2 | $ 15.00 | $ 30.00 |
| Sartén de teflón | 2 | $ 20.00 | $ 40.00 |
| Colador | 2 | $ 20.00 | $ 40.00 |
| Bowl | 3 | $ 15.00 | $ 45.00 |
| Juego de cuchillos | 1 | $ 49.90 | $ 49.90 |
| Utensilios de cocina | 1 | $ 36.50 | $ 36.50 |
| Vasos de whisky | 30 | $ 1.40 | $ 42.00 |
| Vasos multiuso | 50 | $ 4.98 | $ 249.00 |
| Shots | 20 | $ 1.40 | $ 28.00 |
| Copa de helado | 30 | $ 1.40 | $ 42.00 |
| Organizador de verduras | 2 | $ 30.60 | $ 61.20 |
| Extractor de jugos | 2 | $ 53.76 | $ 107.52 |
| Cuchareta | 4 | $ 2.00 | $ 8.00 |
| Cucharon | 4 | $ 2.00 | $ 8.00 |
| Espátula de aluminio | 4 | $ 10.00 | $ 40.00 |
| Rallador | 4 | $ 6.00 | $ 24.00 |
| Juego de cucharas con medidas | 1 | $ 5.00 | $ 5.00 |
| Tabla de picar | 3 | $ 21.00 | $ 63.00 |
| Bandeja | 3 | $ 26.00 | $ 78.00 |
| Jarra de vidrio para jugo | 15 | $ 6.90 | $ 103.50 |
| Jarra lechera | 10 | $ 50.00 | $ 500.00 |
| Charol rectangular | 6 | $ 47.00 | $ 282.00 |
| Charol redondo | 6 | $ 10.00 | $ 60.00 |
| Salero y pimentero | 12 | $ 5.60 | $ 67.20 |
| **TOTAL DE ACTIVOS DIFERIDOS** | | | **$ 10,214.53** |

**Anexo E**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Equipo de Computación** | | | |
| **Detalle** | **Cantidad** | **Costo Unitario** | **Costo Total** |
| Computadora | 2 | $ 335.00 | $ 670.00 |
| Impresora | 2 | $ 90.00 | $ 180.00 |
| **TOTAL EQ. DE COMPUTACIÓN** | |  | **$ 850.00** |

**Anexo F**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Edificio (Costos de Construcción)** | | | | |
| **Detalle** | **Unidad** | **Tamaño** | **Costo Unitario** | **Costo Total** |
| Limpieza, Nivelación y Relleno de Terreno | Mt2 | 5,000 | $ 10.00 | $ 50,000 |
| Cerramiento | Mt2 | 300 | $ 90.00 | $ 27,000 |
| Construcción Edificio Principal | Mt2 | 900 | $ 500.00 | $ 450,000 |
| Cabañas Familiares | Mt2 | 211.00 | $ 480.00 | $ 101,280 |
| Canchas Deportivas | Mt2 | 427.50 | $ 49.12 | $ 21,000 |
| Piscina | Mt3 | 180 | $ 277.78 | $ 50,000 |
| Áreas Verdes | Mt2 | 1,348 | $ 5.00 | $ 6,740 |
| Piso áreas libres | Mt2 | 580 | $ 15.00 | $ 8,700 |
| Adoquinamiento vía de Acceso | Mt2 | 465 | $ 20.00 | $ 9,300 |
| Luminaria | Unidad | 58 | $ 150.00 | $ 8,700 |
| Tuberías 2 pulgadas | Mt | 300 | $ 2.00 | $ 600 |
| Acometida medidor de luz | Mt | 300 | $ 5.00 | $ 1,500 |
| Colocación de acometida | Mt | 100 | $ 5.00 | $ 500 |
| Colocación de focos | Unidad | 174 | $ 5.00 | $ 870 |
| Colocación de luminarias | Unidad | 58 | $ 5.00 | $ 290 |
| Panel de Breakers |  |  |  | $ 3,200 |
| Tuberías hormigón (rec. De lluvias) | Mt | 100 | $ 80.00 | $ 8,000 |
| Mano de obra recolección de lluvias | Mt | 300 | $ 10.00 | $ 3,000 |
| Cajas recolección de lluvias | Unidad | 10 | $ 50.00 | $ 500 |
| Tuberías de 4 plg. Rejillas, m. o. d | Mt | 200 | 16.4 | $ 3,280 |
| Cisterna | Mt3 | 20 | $ 300.00 | $ 6,000 |
| Cuarto de bomba, duchas y baños | Mt2 | 40 | $ 350.00 | $ 14,000 |
| **TOTAL EDIFICIO** | | | | **$ 774,460** |

**Anexo G**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Precio de las habitaciones** | | |
| **Habitación** | **Cantidad** | **Precio** |
| Matrimonial | 3 | 80 |
| Triple | 2 | 95 |
| Cuádruple | 3 | 120 |
| Suite | 1 | 90 |
| Cabaña | 2 | 175 |
| **Promedio Ponderado** |  | **112** |

**Anexo H**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 1** | | **Año 2** | | **Año 3** | | **Año 4** | | **Año 5** | |
|  | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| **Demanda con el incremento del 14%** | 3,901 | 1,170 | 4,447 | 1,334 | 5,461 | 1,638 | 6,226 | 1,868 | 7,098 | 2,129 |
| **Precio Hospedaje** | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 |
| **Precio Promedio Restaurante** | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 |
| **Precio Promedio Bar** | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 |
| **Costo Hospedaje** | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 |
| **Costo Restaurante** | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 |
| **Costo Bar** | 1.90 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 6** | | **Año 7** | | **Año 8** | | **Año 9** | | **Año 10** | |
|  | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Demanda con el incremento del 14% | 8,091 | 2,427 | 9,224 | 2,767 | 10,516 | 3,155 | 11,988 | 3,596 | 13,666 | 4,100 |
| Precio Hospedaje | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 |
| Precio Promedio Restaurante | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 |
| Precio Promedio Bar | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 |
| Costo Hospedaje | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 |
| Costo Restaurante | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 |
| Costo Bar | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 11** | | **Año 12** | | **Año 13** | | **Año 14** | | **Año 15** | |
|  | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Demanda con el incremento del 14% | 15,579 | 4,674 | 17,760 | 5,328 | 20,247 | 6,074 | 23,081 | 6,924 | 26,313 | 7,894 |
| Precio Hospedaje | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 |
| Precio Promedio Restaurante | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 |
| Precio Promedio Bar | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 |
| Costo Hospedaje | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 |
| Costo Restaurante | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 |
| Costo Bar | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 16** | | **Año 17** | | **Año 18** | | **Año 19** | | **Año 20** | |
|  | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** | **T.A** | **T.B** |
| Demanda con el incremento del 14% | 29,997 | 8,999 | 34,196 | 10,259 | 38,984 | 11,695 | 44,441 | 13,332 | 50,663 | 15,199 |
| Precio Hospedaje | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 | 112 |
| Precio Promedio Restaurante | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 | 7.5 |
| Precio Promedio Bar | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 | 5.64 |
| Costo Hospedaje | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 | 6.17 |
| Costo Restaurante | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 | 2.45 |
| Costo Bar | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 | 1.9 |

**Anexo I**

**Flujo de Caja por Temporadas**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 0** | **Año 1** | | | **Año 2** | | | **Año 3** | | |
|  |  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje |  | 436,209 | 130,863 | 567,072 | 497,279 | 149,184 | 646,462 | 610,693 | 183,208 | 793,901 |
| Restaurante |  | 29,258 | 8,777 | 38,035 | 33,354 | 10,006 | 43,360 | 40,961 | 12,288 | 53,249 |
| Bar |  | 5,503 | 1,651 | 7,154 | 6,274 | 1,882 | 8,156 | 7,705 | 2,311 | 10,016 |
| **Total Ingresos** |  | 470,971 | 141,291 | 612,262 | 536,906 | 161,072 | 697,978 | 659,359 | 197,808 | 857,167 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje |  | 24,070 | 7,221 | 31,290 | 27,439 | 8,232 | 35,671 | 33,697 | 10,109 | 43,807 |
| Restaurante |  | 9,548 | 2,864 | 12,413 | 10,885 | 3,265 | 14,150 | 13,367 | 4,010 | 17,378 |
| Bar |  | 1,854 | 556 | 2,410 | 2,114 | 634 | 2,748 | 2,596 | 779 | 3,375 |
| Mano Obra Directa |  | 19,746 | 19,746 | 39,492 | 20,536 | 20,536 | 41,071 | 21,357 | 21,357 | 42,714 |
| Costos indirectos |  | 23,907 | 23,907 | 47,814 | 24,863 | 24,863 | 49,727 | 25,858 | 25,858 | 51,716 |
| **Total Costo de venta** |  | 79,125 | 54,294 | 133,419 | 85,837 | 57,530 | 143,367 | 96,876 | 62,113 | 158,989 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** |  | 391,846 | 86,997 | 478,843 | 451,070 | 103,542 | 554,611 | 562,483 | 135,695 | 698,178 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos |  | 11,615 | 11,615 | 23,230 | 12,079 | 12,079 | 24,159 | 12,563 | 12,563 | 25,125 |
| Gastos de Ventas |  | 21,187 | 7,956 | 29,143 | 22,035 | 8,274 | 30,309 | 22,916 | 8,605 | 31,521 |
| Depreciación Muebles y Enseres |  | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos |  | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación |  | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio |  | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos |  | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** |  | 56,505 | 43,274 | 99,780 | 57,817 | 44,057 | 101,875 | 59,182 | 44,871 | 104,053 |
| **Utilidad Operacional** |  | 335,340 | 43,722 | 379,063 | 393,252 | 59,484 | 452,737 | 503,301 | 90,823 | 594,124 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros |  | 44,175 | 41,966 | 86,141 | 39,758 | 37,549 | 77,306 | 35,340 | 33,131 | 68,471 |
| U. A. I. P. |  | 291,165 | 1,756 | 292,922 | 353,495 | 21,936 | 375,430 | 467,961 | 57,692 | 525,653 |
| **15% Trabajadores** |  | 43,675 | 263 | 43,938 | 53,024 | 3,290 | 56,315 | 70,194 | 8,654 | 78,848 |
| **U. A. I** |  | 247,491 | 1,493 | 248,983 | 300,470 | 18,645 | 319,116 | 397,767 | 49,038 | 446,805 |
| **Impuesto a la Renta** |  | 54,448 | 328 | 54,776 | 63,099 | 3,916 | 67,014 | 79,553 | 9,808 | 89,361 |
| **Utilidad Neta** |  | 193,043 | 1,164 | 194,207 | 237,372 | 14,730 | 252,101 | 318,214 | 39,231 | 357,444 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres |  | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos |  | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación |  | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio |  | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos |  | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital |  | 46,500 | 46,500 | 93,000 | 46,500 | 46,500 | 93,000 | 46,500 | 46,500 | 93,000 |
| ( - ) Inversiones Inicial | (1,335,483) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo | (94,517) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 850 |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,215 |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saldo Final de Caja | (1,430,000) | 170,246 | (21,632) | 148,614 | 214,575 | (8,067) | 206,508 | 295,417 | 16,434 | 321,215 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 4** | | | **Año 5** | | | **Año 6** | | |
|  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 696,190 | 208,857 | 905,047 | 793,657 | 238,097 | 1,031,754 | 904,769 | 271,431 | 1,176,199 |
| Restaurante | 46,696 | 14,009 | 60,704 | 53,233 | 15,970 | 69,203 | 60,686 | 18,206 | 78,891 |
| Bar | 8,783 | 2,635 | 11,418 | 10,013 | 3,004 | 13,017 | 11,415 | 3,424 | 14,839 |
| **Total Ingresos** | 751,669 | 225,501 | 977,170 | 856,903 | 257,071 | 1,113,974 | 976,869 | 293,061 | 1,269,930 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 38,415 | 11,524 | 49,939 | 43,793 | 13,138 | 56,931 | 49,924 | 14,977 | 64,901 |
| Restaurante | 15,239 | 4,572 | 19,811 | 17,372 | 5,212 | 22,584 | 19,804 | 5,941 | 25,746 |
| Bar | 2,959 | 888 | 3,847 | 3,374 | 1,012 | 4,386 | 3,846 | 1,154 | 5,000 |
| Mano Obra Directa | 22,211 | 22,211 | 44,423 | 23,100 | 23,100 | 46,200 | 24,024 | 24,024 | 48,048 |
| Costos indirectos | 26,892 | 26,892 | 53,784 | 27,968 | 27,968 | 55,936 | 29,087 | 29,087 | 58,173 |
| **Total Costo de venta** | 105,717 | 66,087 | 171,804 | 115,607 | 70,429 | 186,036 | 126,685 | 75,183 | 201,867 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 645,952 | 159,413 | 805,366 | 741,296 | 186,641 | 927,938 | 850,184 | 217,878 | 1,068,062 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 13,065 | 13,065 | 26,130 | 13,588 | 13,588 | 27,176 | 14,131 | 14,131 | 28,263 |
| Gastos de Ventas | 23,833 | 8,950 | 32,782 | 24,786 | 9,308 | 34,094 | 25,777 | 9,680 | 35,457 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** | 60,601 | 45,718 | 106,319 | 62,077 | 46,599 | 108,676 | 63,612 | 47,514 | 111,127 |
| **Utilidad Operacional** | 585,351 | 113,695 | 699,046 | 679,219 | 140,043 | 819,262 | 786,572 | 170,364 | 956,936 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros | 30,923 | 28,714 | 59,636 | 26,505 | 24,296 | 50,801 | 22,088 | 19,879 | 41,966 |
| U. A. I. P. | 554,429 | 84,981 | 639,410 | 652,714 | 115,747 | 768,461 | 764,485 | 150,485 | 914,970 |
| **15% Trabajadores** | 83,164 | 12,747 | 95,912 | 97,907 | 17,362 | 115,269 | 114,673 | 22,573 | 137,245 |
| **U. A. I** | 471,264 | 72,234 | 543,499 | 554,807 | 98,385 | 653,192 | 649,812 | 127,912 | 777,724 |
| **Impuesto a la Renta** | 94,253 | 14,447 | 108,700 | 110,961 | 19,677 | 130,638 | 129,962 | 25,582 | 155,545 |
| **Utilidad Neta** | 377,012 | 57,787 | 434,799 | 443,846 | 78,708 | 522,553 | 519,850 | 102,330 | 622,179 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital | 46,500 | 46,500 | 93,000 | 46,500 | 46,500 | 93,000 | 46,500 | 46,500 | 93,000 |
| ( - ) Inversiones Inicial |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  | 850 |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,215 |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saldo Final de Caja | 354,215 | 34,991 | 389,206 | 421,049 | 55,911 | 476,960 | 497,053 | 79,533 | 585,951 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 7** | | | **Año 8** | | | **Año 9** | | |
|  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 1,031,436 | 309,431 | 1,340,867 | 1,175,837 | 352,751 | 1,528,589 | 1,340,455 | 402,136 | 1,742,591 |
| Restaurante | 69,182 | 20,755 | 89,936 | 78,867 | 23,660 | 102,527 | 89,909 | 26,973 | 116,881 |
| Bar | 13,013 | 3,904 | 16,917 | 14,835 | 4,450 | 19,285 | 16,911 | 5,073 | 21,985 |
| **Total Ingresos** | 1,113,631 | 334,089 | 1,447,720 | 1,269,539 | 380,862 | 1,650,401 | 1,447,275 | 434,182 | 1,881,457 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 56,913 | 17,074 | 73,988 | 64,881 | 19,464 | 84,346 | 73,965 | 22,189 | 96,154 |
| Restaurante | 22,577 | 6,773 | 29,350 | 25,738 | 7,721 | 33,459 | 29,341 | 8,802 | 38,143 |
| Bar | 4,384 | 1,315 | 5,700 | 4,998 | 1,499 | 6,497 | 5,698 | 1,709 | 7,407 |
| Mano Obra Directa | 24,985 | 24,985 | 49,970 | 25,984 | 25,984 | 51,968 | 27,024 | 27,024 | 54,047 |
| Costos indirectos | 30,250 | 30,250 | 60,500 | 31,460 | 31,460 | 62,920 | 32,718 | 32,718 | 65,437 |
| **Total Costo de venta** | 139,110 | 80,397 | 219,507 | 153,061 | 86,129 | 239,191 | 168,746 | 92,443 | 261,189 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 974,521 | 253,692 | 1,228,213 | 1,116,478 | 294,732 | 1,411,210 | 1,278,529 | 341,739 | 1,620,268 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 14,697 | 14,697 | 29,393 | 15,284 | 15,284 | 30,569 | 15,896 | 15,896 | 31,791 |
| Gastos de Ventas | 26,809 | 10,067 | 36,876 | 27,881 | 10,470 | 38,351 | 28,996 | 10,889 | 39,885 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** | 65,208 | 48,467 | 113,675 | 66,869 | 49,457 | 116,326 | 68,595 | 50,488 | 119,083 |
| **Utilidad Operacional** | 909,313 | 205,225 | 1,114,538 | 1,049,609 | 245,275 | 1,294,884 | 1,209,934 | 291,252 | 1,501,185 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros | 17,670 | 15,461 | 33,131 | 13,253 | 11,044 | 24,296 | 8,835 | 6,626 | 15,461 |
| U. A. I. P. | 891,643 | 189,764 | 1,081,407 | 1,036,357 | 234,231 | 1,270,588 | 1,201,099 | 284,625 | 1,485,724 |
| **15% Trabajadores** | 133,746 | 28,465 | 162,211 | 155,453 | 35,135 | 190,588 | 180,165 | 42,694 | 222,859 |
| **U. A. I** | 757,896 | 161,299 | 919,196 | 880,903 | 199,096 | 1,080,000 | 1,020,934 | 241,932 | 1,262,866 |
| **Impuesto a la Renta** | 151,579 | 32,260 | 183,839 | 176,181 | 39,819 | 216,000 | 204,187 | 48,386 | 252,573 |
| **Utilidad Neta** | 606,317 | 129,039 | 735,357 | 704,722 | 159,277 | 864,000 | 816,747 | 193,545 | 1,010,292 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital | 46,500 | 46,500 | 93,000 | 46,500 | 46,500 | 93,000 | 46,500 | 46,500 | 93,000 |
| ( - ) Inversiones Inicial |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  | 850 |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,215 |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saldo Final de Caja | 583,520 | 106,243 | 689,763 | 681,926 | 136,481 | 818,406 | 793,951 | 170,749 | 974,064 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 10** | | | **Año 11** | | | **Año 12** | | |
|  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 1,528,118 | 458,436 | 1,986,554 | 1,742,055 | 522,616 | 2,264,671 | 1,985,943 | 595,783 | 2,581,725 |
| Restaurante | 102,496 | 30,749 | 133,244 | 116,845 | 35,054 | 151,899 | 133,203 | 39,961 | 173,165 |
| Bar | 19,279 | 5,784 | 25,063 | 21,978 | 6,593 | 28,571 | 25,055 | 7,516 | 32,571 |
| **Total Ingresos** | 1,649,893 | 494,968 | 2,144,861 | 1,880,878 | 564,263 | 2,445,142 | 2,144,201 | 643,260 | 2,787,461 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 84,320 | 25,296 | 109,616 | 96,125 | 28,837 | 124,962 | 109,582 | 32,875 | 142,457 |
| Restaurante | 33,449 | 10,035 | 43,484 | 38,132 | 11,440 | 49,571 | 43,470 | 13,041 | 56,511 |
| Bar | 6,495 | 1,949 | 8,444 | 7,405 | 2,221 | 9,626 | 8,442 | 2,532 | 10,974 |
| Mano Obra Directa | 28,104 | 28,104 | 56,209 | 29,229 | 29,229 | 58,457 | 30,398 | 30,398 | 60,796 |
| Costos indirectos | 34,027 | 34,027 | 68,054 | 35,388 | 35,388 | 70,776 | 36,804 | 36,804 | 73,608 |
| **Total Costo de venta** | 186,396 | 99,411 | 285,807 | 206,278 | 107,115 | 313,393 | 228,695 | 115,650 | 344,345 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 1,463,497 | 395,557 | 1,859,054 | 1,674,600 | 457,148 | 2,131,748 | 1,915,506 | 527,611 | 2,443,116 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 16,532 | 16,532 | 33,063 | 17,193 | 17,193 | 34,386 | 17,881 | 17,881 | 35,761 |
| Gastos de Ventas | 30,156 | 11,324 | 41,480 | 31,362 | 11,777 | 43,139 | 32,617 | 12,248 | 44,865 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** | 70,391 | 51,559 | 121,950 | 72,258 | 52,673 | 124,932 | 74,201 | 53,832 | 128,033 |
| **Utilidad Operacional** | 1,393,106 | 343,998 | 1,737,104 | 1,602,342 | 404,475 | 2,006,817 | 1,841,305 | 473,779 | 2,315,084 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros | 4,418 | 2,209 | 6,626 |  |  |  |  |  |  |
| U. A. I. P. | 1,388,689 | 341,789 | 1,730,478 | 1,602,342 | 404,475 | 2,006,817 | 1,841,305 | 473,779 | 2,315,084 |
| **15% Trabajadores** | 208,303 | 51,268 | 259,572 | 240,351 | 60,671 | 301,022 | 276,196 | 71,067 | 347,263 |
| **U. A. I** | 1,180,386 | 290,521 | 1,470,906 | 1,361,990 | 343,804 | 1,705,794 | 1,565,109 | 402,712 | 1,967,821 |
| **Impuesto a la Renta** | 236,077 | 58,104 | 294,181 | 272,398 | 68,761 | 341,159 | 313,022 | 80,542 | 393,564 |
| **Utilidad Neta** | 944,308 | 232,417 | 1,176,725 | 1,089,592 | 275,043 | 1,364,635 | 1,252,088 | 322,169 | 1,574,257 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital | 46,500 | 46,500 | 93,000 |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Inversiones Inicial |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  | 20,516 |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  | 29,443 |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  | 850 |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,215 |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saldo Final de Caja | 921,512 | 209,620 | 1,081,173 | 1,113,296 | 298,746 | 1,412,042 | 1,275,791 | 345,873 | 1,631,028 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 13** | | | **Año 14** | | | **Año 15** | | |
|  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 2,263,975 | 679,192 | 2,943,167 | 2,580,931 | 774,279 | 3,355,210 | 2,942,261 | 882,678 | 3,824,940 |
| Restaurante | 151,852 | 45,556 | 197,408 | 173,111 | 51,933 | 225,045 | 197,347 | 59,204 | 256,551 |
| Bar | 28,563 | 8,569 | 37,131 | 32,561 | 9,768 | 42,330 | 37,120 | 11,136 | 48,256 |
| **Total Ingresos** | 2,444,389 | 733,317 | 3,177,706 | 2,786,604 | 835,981 | 3,622,585 | 3,176,728 | 953,018 | 4,129,747 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 124,924 | 37,477 | 162,401 | 142,413 | 42,724 | 185,137 | 162,351 | 48,705 | 211,056 |
| Restaurante | 49,556 | 14,867 | 64,423 | 56,494 | 16,948 | 73,442 | 64,403 | 19,321 | 83,724 |
| Bar | 9,623 | 2,887 | 12,510 | 10,971 | 3,291 | 14,262 | 12,506 | 3,752 | 16,258 |
| Mano Obra Directa | 31,614 | 31,614 | 63,227 | 32,878 | 32,878 | 65,757 | 34,193 | 34,193 | 68,387 |
| Costos indirectos | 38,276 | 38,276 | 76,552 | 39,807 | 39,807 | 79,614 | 41,399 | 41,399 | 82,798 |
| **Total Costo de venta** | 253,992 | 125,120 | 379,113 | 282,562 | 135,648 | 418,211 | 314,853 | 147,371 | 462,223 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 2,190,397 | 608,196 | 2,798,593 | 2,504,041 | 700,333 | 3,204,374 | 2,861,876 | 805,648 | 3,667,523 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 18,596 | 18,596 | 37,192 | 19,340 | 19,340 | 38,679 | 20,113 | 20,113 | 40,226 |
| Gastos de Ventas | 33,921 | 12,738 | 46,659 | 35,278 | 13,248 | 48,526 | 36,689 | 13,777 | 50,467 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** | 76,220 | 55,037 | 131,258 | 78,321 | 56,291 | 134,612 | 80,506 | 57,594 | 138,100 |
| **Utilidad Operacional** | 2,114,176 | 553,159 | 2,667,335 | 2,425,720 | 644,042 | 3,069,762 | 2,781,370 | 748,054 | 3,529,423 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U. A. I. P. | 2,114,176 | 553,159 | 2,667,335 | 2,425,720 | 644,042 | 3,069,762 | 2,781,370 | 748,054 | 3,529,423 |
| **15% Trabajadores** | 317,126 | 82,974 | 400,100 | 363,858 | 96,606 | 460,464 | 417,205 | 112,208 | 529,414 |
| **U. A. I** | 1,797,050 | 470,185 | 2,267,235 | 2,061,862 | 547,436 | 2,609,298 | 2,364,164 | 635,846 | 3,000,010 |
| **Impuesto a la Renta** | 359,410 | 94,037 | 453,447 | 412,372 | 109,487 | 521,860 | 472,833 | 127,169 | 600,002 |
| **Utilidad Neta** | 1,437,640 | 376,148 | 1,813,788 | 1,649,490 | 437,949 | 2,087,438 | 1,891,331 | 508,677 | 2,400,008 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Inversiones Inicial |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  | 850 |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,215 |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saldo Final de Caja | 1,461,343 | 399,852 | 1,861,195 | 1,673,193 | 461,652 | 2,134,845 | 1,915,035 | 532,380 | 2,456,779 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 16** | | | **Año 17** | | | **Año 18** | | |
|  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 3,354,178 | 1,006,253 | 4,360,431 | 3,823,763 | 1,147,129 | 4,970,892 | 4,359,090 | 1,307,727 | 5,666,817 |
| Restaurante | 224,975 | 67,493 | 292,468 | 256,472 | 76,942 | 333,413 | 292,378 | 87,713 | 380,091 |
| Bar | 42,317 | 12,695 | 55,012 | 48,241 | 14,472 | 62,713 | 54,995 | 16,498 | 71,493 |
| **Total Ingresos** | 3,621,470 | 1,086,441 | 4,707,911 | 4,128,476 | 1,238,543 | 5,367,019 | 4,706,463 | 1,411,939 | 6,118,401 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 185,080 | 55,524 | 240,604 | 210,991 | 63,297 | 274,288 | 240,530 | 72,159 | 312,688 |
| Restaurante | 73,419 | 22,026 | 95,445 | 83,698 | 25,109 | 108,808 | 95,416 | 28,625 | 124,041 |
| Bar | 14,257 | 4,277 | 18,535 | 16,253 | 4,876 | 21,129 | 18,529 | 5,559 | 24,088 |
| Mano Obra Directa | 35,561 | 35,561 | 71,122 | 36,984 | 36,984 | 73,967 | 38,463 | 38,463 | 76,926 |
| Costos indirectos | 43,055 | 43,055 | 86,110 | 44,777 | 44,777 | 89,555 | 46,568 | 46,568 | 93,137 |
| **Total Costo de venta** | 351,373 | 160,443 | 511,816 | 392,703 | 175,044 | 567,747 | 439,506 | 191,374 | 630,879 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 3,270,097 | 925,998 | 4,196,095 | 3,735,773 | 1,063,499 | 4,799,272 | 4,266,957 | 1,220,565 | 5,487,522 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 20,918 | 20,918 | 41,835 | 21,754 | 21,754 | 43,509 | 22,625 | 22,625 | 45,249 |
| Gastos de Ventas | 38,157 | 14,329 | 52,485 | 39,683 | 14,902 | 54,585 | 41,271 | 15,498 | 56,768 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| **Total Gastos Operacionales** | 82,778 | 58,950 | 141,728 | 85,141 | 60,360 | 145,500 | 87,598 | 61,826 | 149,424 |
| **Utilidad Operacional** | 3,187,319 | 867,048 | 4,054,367 | 3,650,632 | 1,003,140 | 4,653,771 | 4,179,358 | 1,158,739 | 5,338,098 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| U. A. I. P. | 3,187,319 | 867,048 | 4,054,367 | 3,650,632 | 1,003,140 | 4,653,771 | 4,179,358 | 1,158,739 | 5,338,098 |
| **15% Trabajadores** | 478,098 | 130,057 | 608,155 | 547,595 | 150,471 | 698,066 | 626,904 | 173,811 | 800,715 |
| **U. A. I** | 2,709,221 | 736,991 | 3,446,212 | 3,103,037 | 852,669 | 3,955,706 | 3,552,455 | 984,928 | 4,537,383 |
| **Impuesto a la Renta** | 541,844 | 147,398 | 689,242 | 620,607 | 170,534 | 791,141 | 710,491 | 196,986 | 907,477 |
| **Utilidad Neta** | 2,167,377 | 589,593 | 2,756,970 | 2,482,430 | 682,135 | 3,164,564 | 2,841,964 | 787,943 | 3,629,906 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Inversiones Inicial |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  | 850 |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,215 |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Saldo Final de Caja | 2,191,081 | 613,296 | 2,804,377 | 2,506,133 | 705,838 | 3,211,971 | 2,865,667 | 811,646 | 3,686,678 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Año 19** | | | **Año 20** | | |
|  | **T.A** | **T.B** | **Total** | **T.A** | **T.B** | **Total** |
| **Ingresos:** |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 4,969,362 | 1,490,809 | 6,460,171 | 5,665,073 | 1,699,522 | 7,364,595 |
| Restaurante | 333,311 | 99,993 | 433,304 | 379,974 | 113,992 | 493,967 |
| Bar | 62,694 | 18,808 | 81,502 | 71,471 | 21,441 | 92,913 |
| **Total Ingresos** | 5,365,367 | 1,609,610 | 6,974,978 | 6,116,519 | 1,834,956 | 7,951,474 |
| **(-) Costos de venta** |  |  |  |  |  |  |
| Hospedaje | 274,204 | 82,261 | 356,465 | 312,592 | 93,778 | 406,370 |
| Restaurante | 108,774 | 32,632 | 141,406 | 124,002 | 37,201 | 161,203 |
| Bar | 21,123 | 6,337 | 27,460 | 24,080 | 7,224 | 31,304 |
| Mano Obra Directa | 40,001 | 40,001 | 80,003 | 41,601 | 41,601 | 83,203 |
| Costos indirectos | 48,431 | 48,431 | 96,862 | 50,368 | 50,368 | 100,737 |
| **Total Costo de venta** | 492,533 | 209,663 | 702,196 | 552,645 | 230,172 | 782,817 |
| **Utilidad Bruta En Ventas** | 4,872,834 | 1,399,947 | 6,272,781 | 5,563,874 | 1,604,783 | 7,168,657 |
| **(-) Gastos Operacionales** |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Administrativos | 23,530 | 23,530 | 47,059 | 24,471 | 24,471 | 48,942 |
| Gastos de Ventas | 42,921 | 16,118 | 59,039 | 44,638 | 16,762 | 61,401 |
| Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| Depreciación Equipos de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 3,405 | 3,405 | 6,809 |
| **Total Gastos Operacionales** | 90,154 | 63,351 | 153,505 | 94,515 | 66,639 | 161,153 |
| **Utilidad Operacional** | 4,782,680 | 1,336,597 | 6,119,276 | 5,469,359 | 1,538,144 | 7,007,504 |
| **(-) Gastos no Operacionales** |  |  |  |  |  |  |
| Gastos Financieros |  |  |  |  |  |  |
| U. A. I. P. | 4,782,680 | 1,336,597 | 6,119,276 | 5,469,359 | 1,538,144 | 7,007,504 |
| **15% Trabajadores** | 717,402 | 200,489 | 917,891 | 820,404 | 230,722 | 1,051,126 |
| **U. A. I** | 4,065,278 | 1,136,107 | 5,201,385 | 4,648,956 | 1,307,423 | 5,956,378 |
| **Impuesto a la Renta** | 813,056 | 227,221 | 1,040,277 | 929,791 | 261,485 | 1,191,276 |
| **Utilidad Neta** | 3,252,222 | 908,886 | 4,161,108 | 3,719,164 | 1,045,938 | 4,765,103 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| ( + )Depreciación Muebles y Enseres | 1,026 | 1,026 | 2,052 | 1,026 | 1,026 | 2,052 |
| ( + )Depreciación Maquinarias y Equipos | 1,472 | 1,472 | 2,944 | 1,472 | 1,472 | 2,944 |
| ( + ) Depreciación Eq. de Computación | 142 | 142 | 283 | 142 | 142 | 283 |
| ( + )Depreciación Edificio | 19,362 | 19,362 | 38,723 | 19,362 | 19,362 | 38,723 |
| ( + )Amortización Activos Diferidos | 1,702 | 1,702 | 3,405 | 1,702 | 1,702 | 3,405 |
| ( - ) Pago Capital |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Inversiones Inicial |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Capital de Trabajo |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Muebles y Enseres |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra Equipos de Computación |  |  |  |  |  |  |
| ( - ) Compra de Activos Diferidos |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Muebles y Ens. |  |  |  |  |  |  |
| (+ ) Valor Salv. Maquinaria y Equipo |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor de Salvamento Edificio |  |  |  |  |  |  |
| ( + ) Valor Salv. Equipos de Computación |  |  |  |  |  | 283 |
| ( + ) Recup. Capital de Trabajo |  |  |  |  |  | 94,517 |
| Saldo Final de Caja | 3,275,926 | 932,589 | 4,208,515 | 3,742,868 | 1,069,642 | 4,907,310 |

**Anexo J**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INVENTARIO DE LAS HABITACIONES** | | | |
| **Cant.** | **Habitación** | **Capacidad** | **Detalle** |
| 3 | Matrimonial | 6 | Cama Queen, a/c, televisión por cable, mini bar, baño completo |
| 2 | Triple | 6 | Cama Queen, Sofá-cama, a/c, televisión por cable, mini-bar, baño completo |
| 3 | Cuádruple | 12 | Cama Queen, litera 1,5 plazas, a/c, televisión por cable, mini-bar, baño completo |
| 1 | Suite | 2 | Cama King, jacuzzi, a/c, televisión por cable, mini-bar, baño completo |
| 2 | Cabañas | 14 | Cama Queen, litera 1,5 plazas, 3 camas de 1,5 plazas, cocineta, a/c, televisión por cable, mini-bar, baño completo |
|  | Camas Extras | 4 | Camas adicionales en caso de ser solicitadas |
| **CAPACIDAD TOTAL** |  | **44** |  |

**Anexo K**

**Empresas Comparables Y Beta**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Empresa** | **Beta** | **Deuda** | **TC** | **Activos** |
| Vail Resorts Inc. | 1.74 | 0.57368 | 0.380007 | 1946236 |
| Full House Resorts | 1.6 | 0.163646 | 0.243168 | 56451 |
|  |  |  |  | 2002687 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Betas Desapalancados** | |
| Vail Resorts Inc. | 0.9485929 |
| Full House Resorts | 1.393623 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Beta Desapalancado Promedio** | 0.961137 |
| **Beta Apalancado** | 2.007491 |