



**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
ESCUELA DE POSTGRADO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS**

MAESTRIA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCION DEL TITULO DE:

MAGISTER EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

PLAN DE NEGOCIOS DE LOUNGE TURISTICO FRANQUICIABLE

“EL MONGO AL PASO”

AUTORES:

Econ. Sergio Aquino Bazán

Ing. Paola Maruri Game

Ing. Flor María Paéz Navarrete

DIRECTOR:

MBA. Ximena Carrillo

Guayaquil-Ecuador

Noviembre – 2010

TABLA DE CONTENIDO

1.	RESUMEN EJECUTIVO	7-8
2.	PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA Y SU PRODUCTO	9
2.1.	Aspectos Estratégicos del Negocio	9-10
3.	ANALISIS DEL MERCADO	11
3.1.	Análisis del Sector y de la compañía	11
3.2.	Análisis del mercado propiamente dicho	11-12
3.3.	Producto/Servicio	12-13
3.4.	Clientes	13
3.5.	Competencia	13-14
3.6.	Tamaño del Mercado Global	14
3.7.	Tamaño del Mercado del Producto/Servicio	15-17
4.	ANALISIS FODA	18
4.1.	Fortalezas	18
4.2.	Oportunidades	18
4.3.	Debilidades	18
4.4.	Amenazas	19
5.	PLAN DE MARKETING	20
5.1.	Objetivos	20
5.1.1.	Objetivo General	20
5.1.2.	Objetivo Ventas	20
5.1.3.	Objetivo de Posicionamiento	20
5.1.4.	Objetivo de Rentabilidad o Margen	20
5.2.	Estrategias	20
5.2.1.	Estrategia Global	20
5.2.2.	Estrategia de Producto	21
5.2.3.	Marca, Logo, Slogan	21
5.2.4.	Estrategia de Precios	22
5.2.5.	Estrategia de Distribución	23
5.2.6.	Estrategia de Venta	23
5.3.	Táctica de Ventas	24
5.4.	Estrategia Promocional	25
5.5.	Promoción y Publicidad	25
5.5.1.	Publicidad	25-26
5.5.2.	Promoción	26-27
5.6.	Plan de Medios	27

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

5.6.1.	Portal	27
5.6.2.	Radio	27-28
5.6.3.	Papelería	28
5.6.4.	Vehículos	29
5.6.5.	Vallas	29
5.6.6.	Prensa	29
6.	ANÁLISIS TÉCNICO	30
6.1	Descripción del Servicio	30
6.2.	Proceso Productivo	30-31
6.3.	Elaboración del Menú	31-32
6.4.	Materia Prima y Política de Inventarios	33
6.5.	Servicios e Insumos básicos	33-34
6.6.	Condiciones de Calidad	34
6.7.	Control del Proceso	34-35
6.8.	Facilidades del Proyecto	35
6.8.1.	Ubicación Geográfica	35-36
6.8.2.	Facilidades de servicios	37
6.8.3.	Posición relativa a proveedores y clientes	37
6.8.4.	Facilidades de transporte	37
6.8.5.	Legislación local (regulaciones)	37-38
6.8.6.	Situación laboral de la localidad	38
6.8.7.	Área requerida	38
6.8.8.	Tipo de construcción	39
6.8.9.	Ventilación e iluminación	39
6.8.10.	Condiciones de operación	39
6.8.11.	Posibilidades de expansión	39
6.9.	Equipos y Maquinarias	39
6.9.1.	Especificaciones del proceso	39-40
6.9.2.	Tipos de equipos y maquinarias	40
6.9.3.	Equipos para la conservación de materia prima	40
6.9.4.	Equipos para la transformación de materia prima y preparación de bebidas	41
6.9.5.	Equipos de audio y video	41
6.9.6.	Equipos de cómputo	41
6.9.7.	Necesidades de Infraestructura	42
6.9.8.	Mobiliario	42
6.9.9.	Forma de adquisición de equipos	42
6.9.10.	Personal Necesario	43
6.9.11.	Políticas de mantenimiento y repuestos	43
6.9.12.	Presentación del producto	43-44

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

6.10.	Distribución de Espacios	44
6.11.	Plan de Producción	45
6.12.	Plan de Consumo	46
6.13.	Plan de Compras	44-48
6.14.	Personal en compra de inventarios	49
6.15.	Forma de pago a proveedores	49
7.	ANALISIS ADMINISTRATIVO	50
7.1.	Grupo Empresarial	50
7.1.1.	Política de Distribución de Utilidades	50
7.2.	Estructura Organizacional	50-51
7.3.	Dirección Organizacional	51
7.3.1.	Líneas de Autoridad	51
7.3.2.	Mecanismos de Dirección, Control del Servicio y Contabilidad.	51-52
7.3.3.	Estilo de Dirección	52
7.3.4.	Comités de Dirección	52
7.4.	Puestos de la Organización	52
7.4.1.	Descripción de Perfiles, Funciones y Responsabilidad de los cargos	52-55
7.4.2.	Políticas de la Administración del Personal	56
7.5.	Colaboradores	56
7.5.1.	Necesidades Cuantitativas y Cualitativas	56
7.5.2.	Mecanismos de Selección y contratación del Personal	56-57
7.6.	Organizaciones de Apoyo	57
8.	ANALISIS LEGAL	58
8.1.	Aspectos Legal	58
8.1.1.	Tipo de sociedad	58
8.1.2.	Procedimiento de Constitución de la compañía	58-59
8.1.3.	Costos Estimados	59
8.1.4.	Junta de Accionistas	59
8.1.5.	Liquidación de la Compañía	59
8.1.6.	Administración y Representación de la compañía.	59
8.2.	Aspectos de Legislación Urbana	60
8.2.1.	Dificultades legales y/o de la reglamentación urbana para el funcionamiento de la compañía.	60
8.2.2.	Impuestos y permisos antes los organismos de Gobierno Local	60
8.2.3.	Riesgos para el manejo de Materias Primas y Producto Terminado	60-61

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

9.	ANALISIS AMBIENTAL Y SOCIAL	62
9.1.	Manejo de Desperdicios	62
9.2.	Riesgo del Trabajo	62-63
9.3.	Impacto Social del Proyecto	63-64
10.	ANALISIS ECONOMICO	65
10.1.	Tasa de crecimiento poblacional.	65
10.2.	Tasa de crecimiento por inflación.	65
10.3.	Inversión Total	65
10.4.	Inversión en Activos Fijos	66
10.5.	Gastos Pre-operativos	67
10.5.1	Desembolsos para la puesta en marcha del Negocio	67
10.6.	Gastos Legales por permisos y constitución	68
10.7.	Políticas Financieras	68
10.7.1.	Política de crédito para con los clientes	68
10.7.2.	Política de crédito con los Proveedores	68
10.7.3.	Política de Efectivo	69
10.7.4.	Política de cubrimiento de pérdidas iniciales	69
10.8.	Presupuesto de Ingresos	69-74
10.9.	Presupuesto de Costo de Ventas	75-79
10.10.	Presupuesto de Personal	80
10.11.	Presupuesto de Otros Gastos	80
10.12.	Punto de Equilibrio MIX	81
10.12.1.	Punto de Equilibrio MIX en Unidades	81
10.12.2.	Punto de Equilibrio MIX en Dólares	82
10.12.3.	Grafico del Punto de Equilibrio MIX	83
11.	ANALISIS FINANCIERO	84
11.1.	Balance General Inicial	84
11.2.	Balance General Final al Primer año de Funcionamiento	85
11.3.	Estado de Resultados Proyectado a Cinco Años	86
11.4.	Flujo de Caja Proyectado a Cinco Años	87
12.	ANALISIS DE RIESGOS E INTANGIBLES	88
12.1.	Riesgos del Mercado	88
12.2.	Riesgos del Técnicos	88
12.3.	Riesgos Económicos	88
12.4.	Riesgos Financieros	89
13.	EVALUACION INTEGRAL DEL PROYECTO	90
13.1.	Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR) de	

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Los Accionistas.	90
13.2. Estructura del Capital para el Año 1	90-91
13.3. Determinación Tasa Modelo CAPM	91
13.4. Análisis de Sensibilidad	91-94
13.5. Conclusión Financiera	94
14. BIBLIOGRAFIA	95
ANEXOS	96
Anexo 5.A. Toma de Pedido del Cliente “Comanda”	97
Anexo 5.B. Encuesta la voz del Cliente	98
Anexo 5.C. Modelo de Encuesta de Campo	99
Anexo 5.D. Modelo de Encuesta de Campo (Vía Internet)	100
Anexo 5.E. Cotización de Diseño Digital y Web	101
Anexo 5.F. Diseño de Pagina Web	102
Anexo 6.A. Diseño Interior del Mongo	103
Anexo 6.B. Diseño Exterior de Mongo	103
Anexo 6.B1. Diseño de la Malla exterior contra insectos de Mongo	104
Anexo 6.C. Algunos Platos Típicos del Menú	105-110
Anexo 6.D. Ilustraciones de los Equipos	111
Anexo 7.A. C.V. Econ. Sergio Aquino	112-115
Anexo 7.B. C.V. Ing. Paola Maruri Game	116-128
Anexo 7.C. C.V. Ing. Flor María Paéz	129-132
Anexo 8.A. Minuta de Constitución	133-136
Anexo 10.A. Detalle de Inversión Inicial	137
Anexo 10.B. Demanda Esperada de Platos Principales	138
Anexo 10.C. Tabla de Amortización de Prestamo de la CFN	139

1. RESUMEN EJECUTIVO

Nuestro país actualmente es reconocido como uno de los de mayor biodiversidad a nivel mundial, lo que ha provocado que cada vez sea mayor la cantidad de turistas que visitan nuestro territorio; adicional a esto los últimos gobiernos de turno conscientes de la importancia estratégica que tiene el sistema vial de un país, han apostado por ampliar y mejorar las carreteras del Ecuador; obteniendo como respuesta inmediata la reactivación del turismo interno. Una de las vías donde se puede constatar esta realidad es la vía que conduce desde la ciudad de Guayaquil a la Península de Santa Elena, la misma que desde que fue ampliada a cuatro carriles ha incrementado considerablemente su flujo vehicular; actualmente la prefectura del Guayas trabaja para aplicar la misma ampliación a la vía que conecta a las ciudades de Progreso y Playas, a fin de seguir contribuyendo con el desarrollo de los pueblos.

El turismo ha sido reconocido en las últimas décadas como una fuente importante de recursos en la economía ecuatoriana, ya que la industria sin chimenea a parte de generar ingresos de divisas, es una fuente de dinamismo de la misma; que permite a los pueblos rurales generar fuentes de trabajo.

Debido al crecimiento poblacional histórico que ha tenido la ciudad de Guayaquil, se ha provocado un déficit habitacional en la misma, lo cual ha dado paso a que se realicen importantes inversiones en vivienda; sobre todo en los sectores de Vía a Samborondón y Vía a la Costa. A su vez los guayaquileños se caracterizan por ser amantes de la buena gastronomía por lo que actualmente las ciudadelas asentadas sobre las vías mencionadas anteriormente no cuentan con alternativas que satisfagan esta necesidad.

El proyecto “Mongo al paso” ha identificado en el entorno del medio ecuatoriano la posibilidad de aprovechar las oportunidades que brinda el mercado con la instalación de una cabaña restaurant tipo lounge, la misma que va a contribuir positivamente con el mejoramiento de la infraestructura turística de la vía a la costa y a su vez estará al alcance de los habitantes de las ciudadelas asentadas entre los kilómetros 10 y 22 de la misma vía. Adicionalmente “Mongo al paso” se presenta como una alternativa con altos estándares de servicios, productos y comodidades; de manera que nuestros clientes salgan siempre satisfechos y estén decididos a regresar.

El proyecto incluye en su planificación la inclusión de las comunidades aledañas al lugar de asentamiento del primer lounge, esto es el kilómetro 35 Vía a Costa a través de la contratación del personal de este mismo sector; así como la posibilidad de otorgar pequeñas parcelas de tierra para crear huertos orgánicos que le permitan obtener provisiones para el giro del negocio. En una segunda etapa, la misma que está prevista para el tercer año de funcionamiento del “Mongo al paso” modelo, también se incluye la venta de las franquicias del lounge, pudiendo así contribuir con las demás regiones turísticas de nuestro país, así como acelerar el posicionando de la marca en el mercado.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Finalmente el proyecto por ser innovador en su sector, proyecta una TIR del 30,26% con una inversión inicial de \$ 83.000,00 de los cuales la aportación de los socios será de \$ 45.000,00 y el financiamiento con la Corporación Financiera Nacional de \$ 38.000,00; el tiempo de recuperación estimado es de 3,3 años, y; se ha considerado la posibilidad de continuar con el proyecto y modelo de negocio después del año 5.

2. PRESENTACION DE LA EMPRESA Y SU PRODUCTO

MONGO será una compañía dedicada a la prestación de servicios de alimentos, bebidas y descanso, a través de su restaurante temático (ambiente Rústico) y un área de descanso para uso de los clientes.

La Compañía empezará sus operaciones en un local vía Playas – Guayaquil a partir del año 2011. El objetivo de este Plan de Negocios es desarrollar la estructura necesaria para que MONGO logre alcanzar su Misión y Visión institucionales convirtiéndose en la opción perfecta para su Mercado Objetivo con un excelente ambiente y calidad del servicio; para así demostrar que es una inversión viable.

La idea de negocio en el que se basa el proyecto es Restaurante tipo Lounge Turístico contando con un área de descanso para el cliente que requiere una alimentación de calidad y a su vez un tiempo para retomar energías para continuar su viaje en la vía Turística.

De acuerdo al Análisis de mercado se puede corroborar que actualmente no existen empresas o negocios de alimentos que brinden al cliente una infraestructura adecuada libre de contaminación e insectos al igual que un proceso seguro para la preparación de Alimentos.

El público objetivo al cual se dirige MONGO es el Turista Nacional y/o Extranjero que transite por la vía a la costa que requiere una alta calidad de servicio y producto, de tal manera que se diferenciará de la cuasi-competencia por medio de la selección perfecta de la variedad y tipo de comida a ofrecer y crear el ambiente adecuado para generar un alto nivel de satisfacción.

El menú propuesto para MONGO es de platos típicos Ecuatorianos que pertenecen a la Región de la Costa y de la Sierra, dándoles un nombre llamativo y utilizando coloquios propios de nuestro país como por ejemplo: Camarón enamorado (ceviche de camarón), déjenlo volver (guatita), encuentro de los picos (parrillada), el sol naciente (llapingacho), las cenizas del Tungurahua (arroz con menestra), falda del Chimborazo (fritada), luz de las estrellas (caldo de gallina), chocolatera saltarina (moros con chuleta), arena blanca (encocado de pescado), el papagayo (seco de pollo), el mundo amarillo (caldo de bola), la carita feliz (hamburguesa), entre otros.

2.1. Aspectos Estratégicos del MONGO

Misión:

Dar un servicio de Alimentación de Calidad, basándonos en la selección de Ingredientes de primera calidad y manteniendo procesos con una estricta higiene y un ambiente relajado; procurando una Atención al Cliente de manera ágil y oportuna.

Visión:

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Ser la principal cadena de restaurantes franquiciados, con una marca totalmente posicionada en la mente de nuestro mercado objetivo en el Ecuador.

Valores empresariales:



Integridad: Hacemos lo correcto. Estamos comprometidos con los más altos estándares éticos



Excelencia: Esperamos lo mejor de nosotros mismos y de cada uno de nuestros compañeros



Innovación: Encontramos nuevas formas creativas de deleitar a nuestros invitados



Responsabilidad: Hacemos lo que decimos que vamos a hacer. Somos responsables de nuestras acciones



Inclusión: Respetamos y valoramos la diversidad, de la cual aprendemos desde todos los puntos de vista



Confianza: Colaboramos y construimos confianza a través de una comunicación abierta y honesta



Comunidad: Hacemos la diferencia en la comunidad que servimos

3. ANÁLISIS DEL MERCADO

3.1. Análisis del Sector y de la compañía

El MONGO surge de la identificación de un nicho de mercado relacionado con el Turismo y la Alimentación, como consecuencia del déficit en infraestructura existente en las diferentes rutas turísticas de nuestro país, algo que también es común en algunas ciudades turísticas del Ecuador; las mismas que a pesar de recibir una cantidad cada vez más significativa de turistas (nacionales y extranjeros), aún no han apostado al mejoramiento de sus productos y servicios.

MONGO busca contribuir al mejoramiento de la infraestructura de nuestro país en lo referente a las posibilidades de alimentación, ya que su concepto no es solamente ofrecer una mejor calidad y variedad de platos, sino también ofrecer un lugar más confortable e higiénico para la corta estadía del turista durante su viaje.

Debido a que parte de la estrategia del MONGO es ubicarse en aquellas rutas turísticas de mayor afluencia, se ha seleccionado la ruta Guayaquil-Salinas/Ruta del Spondylus; como el lugar apropiado para el MONGO, esto luego de haber identificado tanto el constante incremento de la demanda por parte de los usuarios en esta vía, la falta de alternativas en la misma; así como el importante incremento que ha tenido ese sector por el desarrollo urbanístico de la última década.

Adicional a esto se ha identificado que los usuarios y turistas de la vía prefieren el lado de la ruta de retorno a Guayaquil, por lo que el local estará sobre esa orilla, y con el fin de ofrecer también una alternativa a los habitantes de las ciudadelas ubicadas entre los kilómetros 10 y 20 de la misma vía; el local se ubicará en el Km. 35.

3.2. Análisis del mercado propiamente dicho

El mercado de la alimentación en la vía Salinas/Ruta del Spondylus-Guayaquil se encuentra en constante crecimiento, esto debido a la contribución positiva por parte de los gobiernos de turno que hicieron posible la ampliación de la vía a cuatro carriles; provocando a su vez un incremento en la cantidad de usuarios de la misma.

Antes de la reubicación y ampliación de la vía a cuatro carriles los restaurantes sólo se ubicaban en las poblaciones de la vía como Zapotal, Progreso y Cerecita; pero en la actualidad la zona de mayor incremento de oferta es en la vía Zapotal-Guayaquil, ya que los usuarios de esta vía han adoptado la costumbre de aprovechar su paso por la misma para hacer cualquiera de las comidas del día (Desayuno, almuerzo y/o merienda).

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Los turistas y usuarios de la vía marcan una asentada preferencia por las comidas típicas ecuatorianas, los resultados de las encuestas (Ver Anexo 5C) indican que los usuarios de la vía que en su mayoría provienen de la ciudad de Guayaquil prefieren platos como mariscos, parrilladas y arroz con menestra; factores a tener en cuenta ya que en la actualidad la oferta de platos se concentran en los secos de Chivo, Pollo, etc.; los cuales se creía eran la preferencia de los turistas.

Actualmente la vía a la costa se ha convertido en una de las vías de mayor crecimiento poblacional, a lo que sumada la costumbre que tienen los guayaquileños de comer fuera los fines de semana, da apertura a un mercado no atendido; por lo que “Mongo al Paso” se convertiría en una de las principales alternativas para este segmento del mercado.

La oferta actual de locales de comida enfrenta un problema común, la sobrepoblación de insectos en sus instalaciones; lo que afecta la calidad de los alimentos, al servicio; y consecuentemente a las experiencias positivas para los turistas, por lo que el proyecto tendrá cuidado de superar este problema.

3.3. Producto/Servicio

El modelo inicial del MONGO al nivel de infraestructura será tipo cabaña con hamacas, mecedoras y espacios verdes; ya que los resultados de las encuestas indican como de gusto y preferencia de los usuarios; adicional a esto “Mongo al paso” va a ofrecer un servicio diferenciado; ya que los clientes han identificado “la atención” como el factor más importante en las visitas a los tipos del negocio como el lounge.

La calidad de los platos a ofrecer estará bajo la responsabilidad de un “Jefe de cocina” con experiencia y comprometido con el proyecto.

Los clientes están dispuestos a pagar entre \$3 y \$4 por plato, por lo que algunas de las alternativas en el menú a ofrecer son:

- Bolones de Chicharrón
- Bolones de Queso
- Caldo de Gallina
- Camarones Apanados
- Langostinos en salsa
- Pescado Frito
- Arroz con menestra y Carne
- Arroz con menestra y Pollo
- Arroz con menestra y Chuleta
- Seco de Chivo
- Seco de Pollo

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Entre otros.

El menú propuesto se basa en las respuestas obtenidas de las encuestas realizadas a los turistas que usan esta vía.

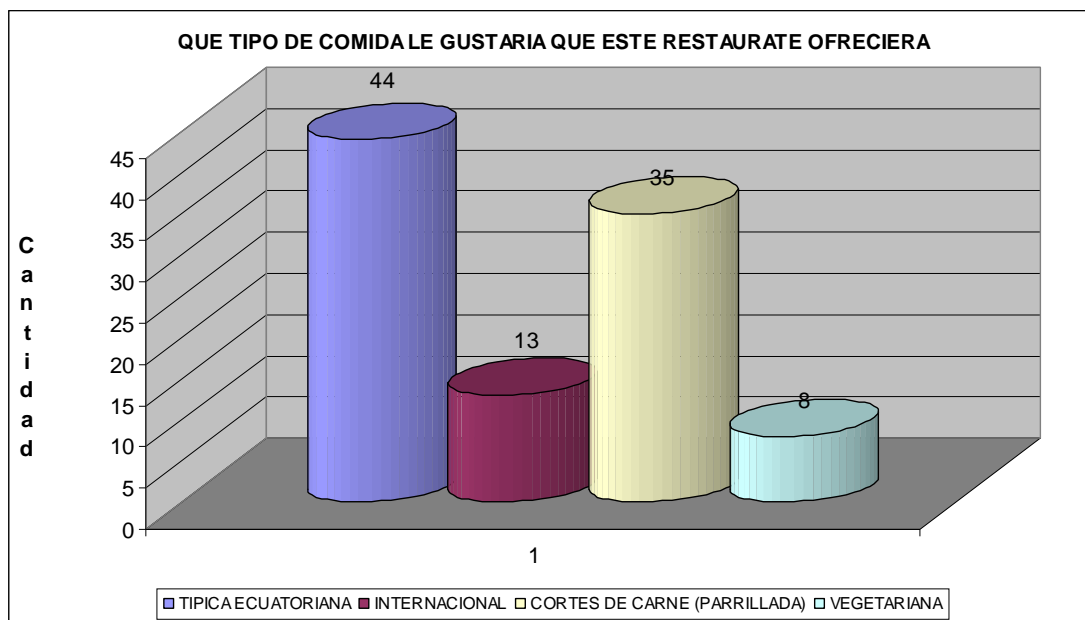


Gráfico No. 3.1. Que tipo de comida le gustaría que este Restaurante ofreciera.

**Elaboración: Encuesta para Análisis del Mercado
Ver Anexos No.5C Modelo de la Encuesta de Campo**

3.4. Clientes

Los usuarios que frecuentan la vía según el personal administrativo del Peaje ubicado en el Km. 24 se encuentran entre las edades de 21 a 50 años y generalmente viajan en familia o con amigos, siendo el promedio de 4 personas por vehículo.

Existen personas que viajan por trabajo y otras que viajan por placer, siendo nuestro cliente objetivo las personas que viajan por placer; ya que las mismas manifestaron en el estudio de mercado su deseo de tener sitios de alimentación más cómodos y agradables que los ofrecidos en la actualidad. Adicionalmente se comunicará a los habitantes de las ciudadelas “Puerto Azul”, “Belo Horizonte”, “Terra Nostra”, “Valle Alto”, etc.; la existencia de la nueva alternativa gastronómica en la zona.

3.5. Competencia

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Los negocios asentados en el mercado objetivo son de tipo familiar por lo que las inversiones en infraestructura son mínimas, adicional a esto los competidores ofrecen alternativas de platos en sus cartas que no están acorde con los gustos y preferencias de sus clientes; ya que se centra en la variedad de secos como su principal alternativa.

Adicional a esto los negocios existentes han nacido como una derivación de lo que en su momento fue el “Seco de Chivo de Zapotal” ya que los restaurantes de comida vienen avanzando en la carretera desde la ciudad de Zapotal hacia Guayaquil, sin tener mayor presencia aún en la zona que corresponde a Progreso – Guayaquil a pesar que este tramo de la vía puede atender tanto a los turistas de la península, de la ruta del Spondylus como a los de la ciudad de Playas. Por lo que este sector sería la principal alternativa para ubicar el lounge “Mongo al paso” modelo.

3.6. Tamaño del Mercado Global

El Mercado Global se estima en 255.000 clientes al mes en meses ordinarios como: mayo, junio, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, 340.000 clientes al mes en meses de temporada de sierra como son Julio y Agosto, 500.000 clientes en meses de temporada de costa como son Enero, febrero, marzo y abril, y; 810.000 clientes al mes en meses de temporada con feriados como Año nuevo, Carnaval y Semana Santa.

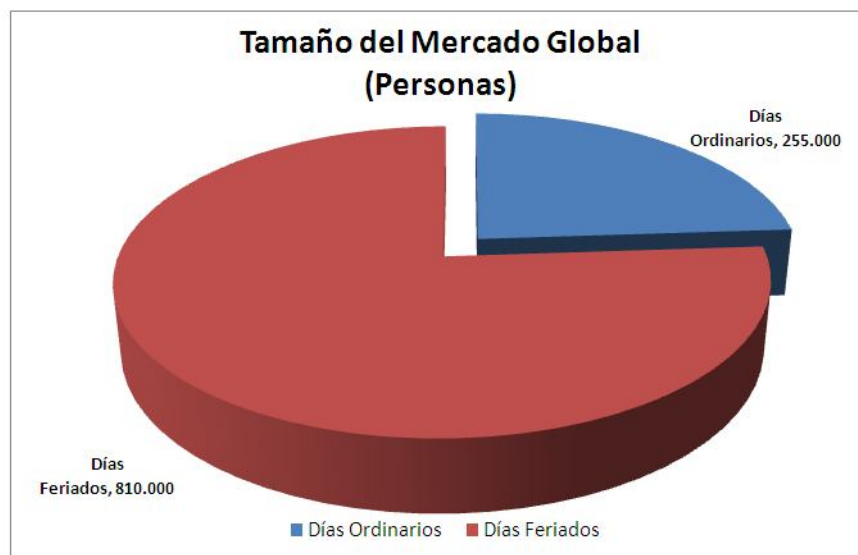


Gráfico No. 3.2. Tamaño del Mercado Global
Fuente: Resultados de la Encuesta del Mercado
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

3.7. Tamaño del Mercado del Producto/Servicio

El Mercado para nuestro producto y servicio se estima en 14.129 clientes al mes en meses normales, 18.835 clientes al mes en meses de temporada de sierra, 27.698 clientes en meses de temporada de costa, y; 44.871 clientes al mes en meses de temporada con feriados; el proyecto adicionalmente plantea captar el 20% del mercado objetivo y cuidará de no excederse de los resultados conocidos, a menos que cambie la realidad de la vía. Las estimaciones se presentan a continuación en la Tabla No. 7.1.

EL MONGO AL PASO S.A.
Guayaquil - Ecuador

DETERMINACION DE TAMAÑO DEL MERCADO Y MERCADO OBJETIVO

Datos Referenciales

- La vía recibe un flujo promedio de vehículos de 2.500 en días laborables y 5.000 los Sábados y Domingos; en los feriados el flujo vehicular se incrementa a 80.000 automotores.
- El promedio de ocupantes por vehículo es de 3 personas.
- Los motivos de viaje identificado son por trabajo y por placer.
- El 94% de los encuestados manifestaron su deseo de contar con mejores lugares para alimentarse en la vía.
- El 83% de los encuestados se identifica con el nivel de precios del proyecto.
- Finalmente se espera captar el 20% del mercado global.

Concepto de Segmentación	Meses sin Feriado	Meses de		Meses con Feriado de temporada de costa
		Temporada de Sierra	Temporada de Costa	
Usuarios de la vía	255,000	340,000	500,000	810,000
% Intencionalidad de parar en la vía	30%	30%	30%	30%
Intencionalidad de parar en la vía	76,500	102,000	150,000	243,000
% tipo de local Externo (Cabaña)	56%	56%	56%	56%
Tipo de local Externo (Cabaña)	42,802	57,069	83,925	135,959
% tipo de local Interno	74%	74%	74%	74%
Tipo de local Interno	31,592	42,123	61,945	100,351
% tipo de comida	79%	79%	79%	79%
Tipo de comida	24,958	33,277	48,937	79,277
% Precios	57%	57%	57%	57%
Precios	14,126	18,835	27,698	44,871
Tamaño del mercado...	14,126	18,835	27,698	44,871

PROYECCION DEMANDA PARA PLATOS PRINCIPALES

Meses Sin Feriado

Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
14,126	18%	1	2,543
Consumo Aparente mensual			2,543

Meses de Temporada de Sierra

Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
18,835	18%	1	3,390
Consumo Aparente mensual			3,390

Meses de Temporada de Costa

Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
27,698	18%	1	4,986
Consumo Aparente mensual			4,986

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Meses con Feriado, de Temporada de Costa			
Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
44,871	18%	1	8,077
Consumo Aparente mensual			8,077

PROYECCION DEMANDA PARA PIQUEOS

Meses Sin Feriado			
Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
14,126	5%	1	706
Consumo Aparente mensual			706

Meses de Temporada de Sierra			
Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
18,835	5%	1	942
Consumo Aparente mensual			942

Meses de Temporada de Costa			
Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
27,698	5%	1	1,385
Consumo Aparente mensual			1,385

Meses con Feriado, de Temporada de Costa			
Tamaño de Mercado	Frecuencia de consumo		Cam
	Porcentaje	Días del mes	
44,871	5%	1	2,244
Consumo Aparente mensual			2,244

Tabla No. 7.1. Determinación del Tamaño del Mercado y Mercado Objetivo

Fuente: Resultados de la Encuesta del Mercado

Elaboración: Autores

Demandas Esperadas

Con respecto al cálculo de la Demanda Esperada los datos base fueron el resultado de 300 encuestas en la vía más 50 encuestas vía internet, por lo que los resultados presentados tienen una alta probabilidad de ser correctos.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

EL MONGO AL PASO S.A.
Guayaquil - Ecuador

DEMANDA ESPERADA DE PLATOS FUERTES POR MESES

MESES	PLATOS/UNID.
Enero	8.077
Febrero	8.077
Marzo	4.986
Abril	8.077
Mayo	2.543
Junio	2.543
Julio	3.390
Agosto	3.390
Septiembre	2.543
Octubre	2.543
Noviembre	2.543
Diciembre	2.543
TOTAL UNIDADES ANUALES...	51.253

DEMANDA ESPERADA DE PIQUEOS Y DESAYUNOS POR MES

MESES	PIQUEOS/UNID.
Enero	2.244
Febrero	2.244
Marzo	1.385
Abril	2.244
Mayo	706
Junio	706
Julio	942
Agosto	942
Septiembre	706
Octubre	706
Noviembre	706
Diciembre	706
TOTAL UNIDADES ANUALES...	14.237

DEMANDA ESPERADA DE BEBIDAS POR MES

MESES	BEBIDAS/UNID.
Enero	10.320
Febrero	10.320
Marzo	6.371
Abril	10.320
Mayo	3.249
Junio	3.249
Julio	4.332
Agosto	4.332
Septiembre	3.249
Octubre	3.249
Noviembre	3.249
Diciembre	3.249
TOTAL UNIDADES ANUALES...	65.489

TOTAL UNIDADES MIX ANUALES...	130.979
--------------------------------------	----------------

Tabla No. 7.2. Determinación de la Demanda Esperada de Platos Fuertes por Meses
Fuente: Resultados de la Encuesta del Mercado

Elaboración: Autores

4. ANALISIS FODA

4.1. Fortalezas

- Mejora la situación actual de los centros y rutas turísticas, pudiendo influir positivamente en la percepción nacional e internacional de nuestro país.
- El proyecto contempla la inclusión de las comunidades cercanas de manera que estas puedan incorporarse a trabajar en el proyecto y/o incorporarse como proveedores.
- Genera mejores ingresos para los negocios de los franquiciados, ofreciendo también la posibilidad de mejorar su actual nivel de vida.

4.2. Oportunidades

- El crecimiento del turismo en Ecuador es constante, lo que hace que nuestro mercado objetivo también se mantenga en crecimiento, a esto se le suma la posibilidad de atender a los habitantes de las ciudadelas que se han ubicado entre los kilómetros 10 y 22, los mismos que actualmente no están siendo atendidos por negocios de tipo culinario.
- El cliente al interior del mercado siempre busca pagar el precio justo por el bien y/o servicio adquirido, lo que permite al proyecto generar valores agregados en ambiente, alimentación, atención, etc.; con la confianza de ser bien recibidos por el cliente final.
- Los actuales inversionistas en bares, restaurantes, cabañas, etc. (de las rutas turísticas); han improvisado al crear sus locales, quedando abierta la posibilidad de entrar con un nuevo concepto de productos y atención al cliente y/o poder ubicar posteriormente las franquicias.
- Actualmente no se registra una competencia directa, por lo que el mercado objetivo es muy amplio.

4.3. Debilidades

- El proyecto depende del éxito del Lounge modelo, y del posicionamiento de la marca que se logre con el mismo.
- La falta de aceptación en la mayoría de zonas turísticas, lo que afectaría el posicionamiento de la marca.

4.4. Amenazas

- La discontinuación o paralización de la inversión para mantenimiento tanto de la vía a la costa como las demás rutas turísticas, lo que afectaría al actual flujo de turistas tanto nacionales como extranjeros en las rutas.
- El éxito de la franquicia puede abrir un segmento atractivo dentro de nuestro mercado, con lo que a futuro se podría encontrar con competencia directa.
- La falta de una cultura de mejoramiento permanente de las inversiones existentes por parte de los potenciales franquiciados, lo que podría derivar en la falta de interés hacia la franquicia.
- La falta de créditos para pequeños inversionistas rurales, lo que por lo general es un limitante para la instalación de nuevos proyectos o para sus negocios en marcha; sobre todo cuando no se cuenta con la totalidad del capital necesario.
- El temor al riesgo, característico de los pobladores de nuestro país.

5. PLAN DE MARKETING

5.1. OBJETIVOS

5.1.1. Objetivo General

Posicionar la marca en la mente de los consumidores como el lugar de elección al momento de decidir el consumo de alimentos durante su viaje de turismo o recreación.

5.1.2. Objetivo Ventas

Al final del primer año se proyecta un crecimiento en la demanda del 2% por crecimiento poblacional y el mismo porcentaje para el segundo año. Con relación a los precios de venta al público, se proyecta una variación del 6% anual. Datos porcentuales tomados de las tasas de crecimiento poblacional e inflación de Guayaquil respectivamente. (Ver Tabla 10.6)

5.1.3. Objetivo de Posicionamiento

Lograr estar en el “top of mind” de los consumidores. Al término del primer año de operaciones, se llegará a ser la primera elección del consumidor que viaja a la playa.

5.1.4. Objetivo de Rentabilidad o Margen

Asegurar el 20% mínimo de rentabilidad para los accionistas, haciendo que el proyecto sea atractivo inclusive para futuras expansiones.

5.2. ESTRATEGIAS

5.2.1. Estrategia Global

Se identificó este nicho de mercado, turistas que viajan fuera de su ciudad, de su residencia en busca de diversión y esparcimiento. Estos consumidores no están siendo atendidos o son atendidos en condiciones muy bajas en términos de calidad y servicio. Las opciones existentes, cuasi competencia, es baja debido a la pobre infraestructura, fallas en aseo, mala atención y mala calidad de alimentos que ofrecen.

De acuerdo al resultado de las encuestas, el consumidor busca buena calidad de comida y atención adecuada, por lo tanto estos factores serán nuestra ventaja competitiva y por ende nuestra estrategia de posicionamiento estará enfocada en estos dos pilares; dirigida a consumidores entre 20 y 50 años de clase media, media alta y alta.

Por lo expuesto, la estrategia a aplicar es la de líder.

5.2.2. Estrategia de Producto

El MONGO será muy visible y de fácil acceso tiene la apariencia de una cabaña de campo, con decoración rústica y cuenta con un espacio para descansar mientras el consumidor disfruta de un coctel de la casa. Todo el lugar está protegido con un enmallado decorativo a fin de garantizar la no incursión de insectos que perturben al consumidor.

El menú del MONGO incluye, mariscos y platos típicos ecuatorianos como guatita, arroz con menestra, seco de pollo, encebollado, pescado frito, ceviches, chuleta con moros, arroz con camarón, fritada y una opción de parrillada. Bebidas refrescantes, cerveza y selección especial de cocteles.

Aseguramos la atención a nuestros clientes con meseros previamente capacitados y motivados para servir a los consumidores con una excelente atención.

Los elementos diferenciadores de nuestro servicio están dados en la buena calidad de alimentos y excelente atención; por lo que la publicidad y promoción se enfocarán en estos pilares.

La oferta existente no califica como competencia directa debido a la calidad de infraestructura, atención y calidad de alimentos; por lo que son considerados como bienes sustitutos.

5.2.3. Marca, Logo, Slogan

El nombre comercial es “MONGO AL PASO”, el nombre de la compañía es ‘EL MONGO S.A.’, el slogan es “MONGO’S Ecuadorian Lounge”. Como información adicional para conocimiento general tenemos la definición: Qué es un Mongo? La respuesta es: No es ni mono, ni longo es simplemente un Ecuatoriano.



5.2.4. Estrategia de Precios

Se define como estrategia a seguir la de calidad, refiriéndose a todo aquello que tiene que ver con la percepción del consumidor. Y es así que el consumidor captara que un producto es de buena calidad cuando este tiene el precio más alto que su competencia (o lo que se considera como competencia) y cuando se le ofrece un ambiente superior al medio.

Se toma como punto de referencia los precios que los consumidores están dispuestos a pagar (resultados obtenidos de las encuestas) e incrementado hasta en un 15% a cada plato.

Los precios cubren los costos de operación, marketing, gastos operativos, entre otros y aseguran la rentabilidad para los accionistas. En la sección económica se determinará el punto de equilibrio, margen de utilidad, estructura de costos, relación precio-volumen-rentabilidad.

En caso de ser necesario se estimulará el consumo con el ofrecimiento de Ofertas Comerciales como los llamados “combos”.

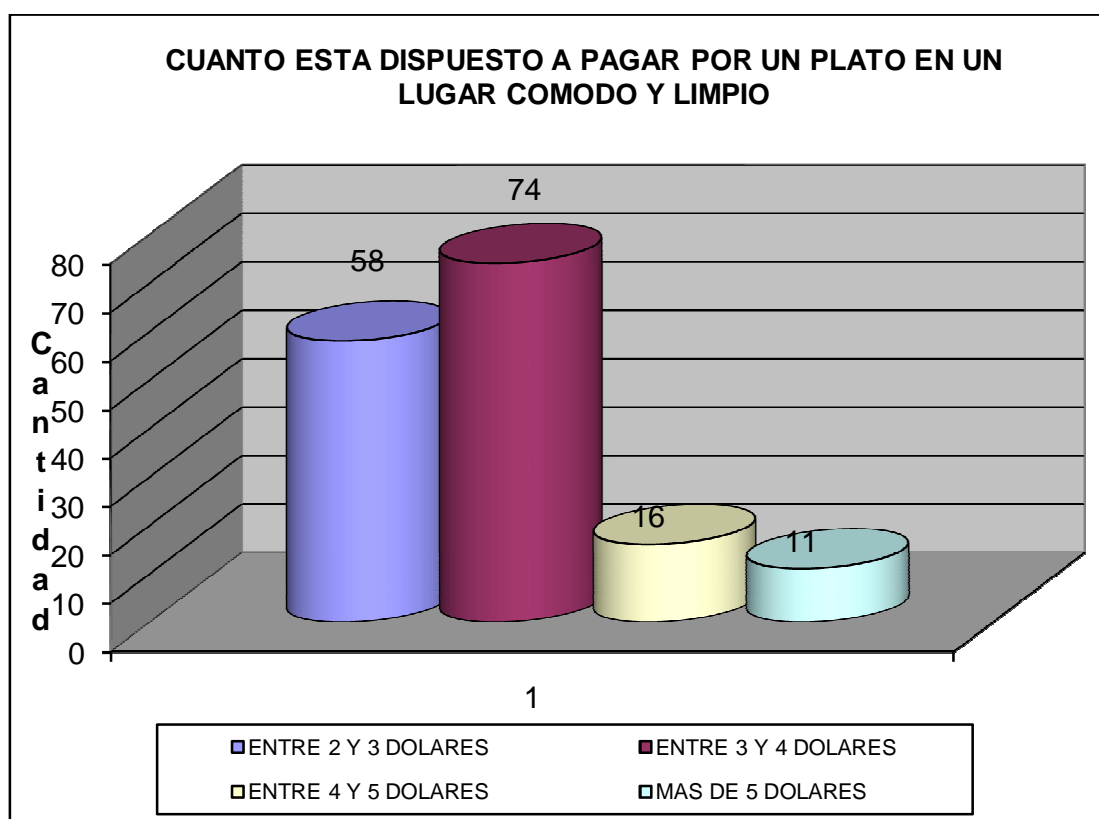


Gráfico No. 5.1. Cuánto está dispuesto a pagar por un plato en un lugar cómodo y limpio

Fuente: Encuesta para Análisis del Mercado

5.2.5. Estrategia de Distribución

El canal de distribución es de una etapa dado el modelo del negocio, el cual es de Venta Directa. Los platos se venden directamente al consumidor en el MONGO, el pedido es tomado por un mesero en boletas pre impresas con los platos del menú (ver Anexo No. 5.A. y Grafico 4.4), quien pasa la información al capitán de cocina y regresa de manera inversa al consumidor, este proceso tiene un tiempo máximo de 20 minutos para el plato más laborioso.

El consumidor tiene fácil acceso al producto, pues de acuerdo al estudio realizado la ubicación del MONGO se ha definido que será en el Km. 35 vía Progreso – Guayaquil, el cual es apropiado para recibir a los consumidores en su trayecto antes de llegar a su destino. (Ver Mapa 6.1)

Para asegurar la no perdidas de venta por falta de insumos, se va a mantener un inventario mínimo de 3 días de materia prima.

5.2.6. Estrategia de Venta

El consumidor desea obtener buena atención y buena calidad de alimentos.

Estos criterios se basan en los resultados de las encuestas que indican que el 88% de los consumidores desean que se cumplan principalmente con estos dos factores. Por lo tanto, estos conceptos se utilizan para motivar la decisión compra; además de conjugarlos con precios razonables.

Se aceptarán pagos en efectivo y con tarjetas de crédito.

Se recibirá retroalimentación de los clientes, acerca de la atención y calidad de los alimentos mediante una hoja volante entregada por el mesero la cual se ha denominado “La voz del cliente” ver Anexo No. 5.B.

Estas respuestas serán tabuladas semanalmente a fin de evaluar la evolución de estos factores y la efectividad de la gestión de ventas. También se mantendrá un sistema de incentivos reconocimiento al mejor mesero del mes en un espacio designado para el efecto en el local, además de un premio económico.

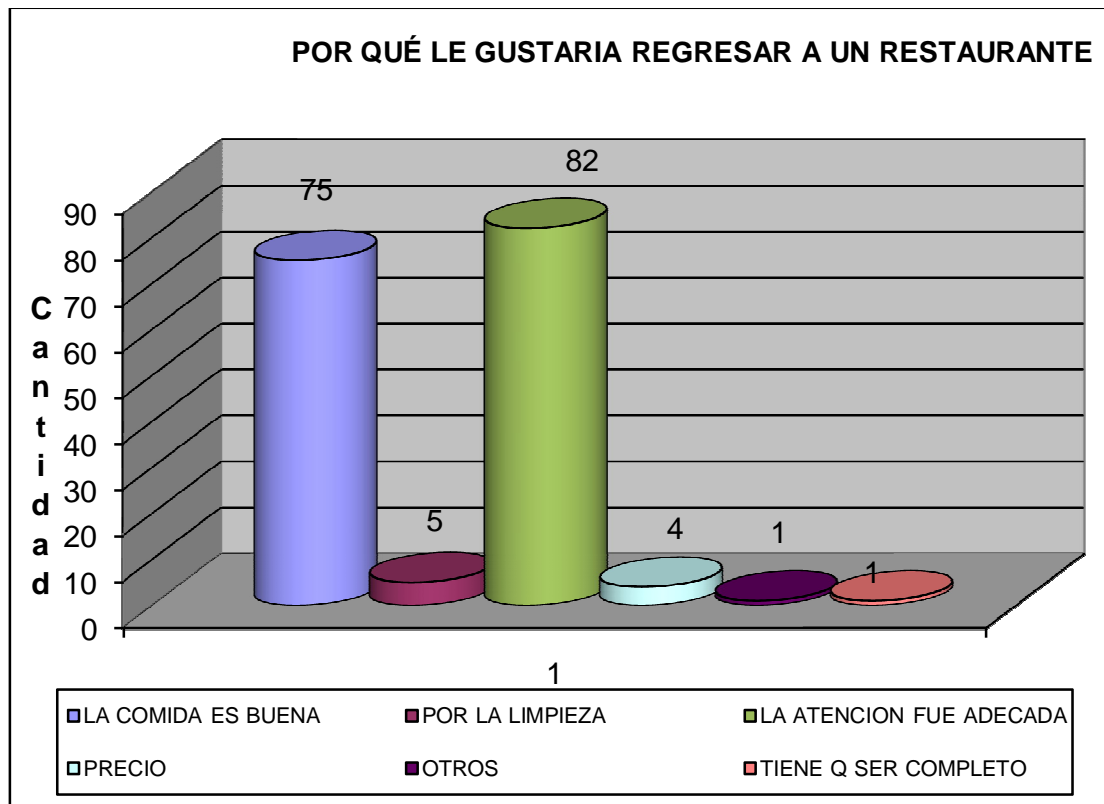


Grafico No. 5.2. Porque le gustaría regresar a un Restaurante
 Fuente: Encuesta para Análisis del Mercado

5.3. Táctica de Ventas

Para que la estrategia de ventas sea efectiva, se seleccionará personal que tenga las competencias y capacidades para el negocio; además de tener excelentes habilidad de comunicación y relaciones interpersonales, siendo esta la característica predominante de los colaboradores.

Se tomarán acciones correctivas y de mejoramiento en base a los resultados de la encuesta de “La voz del cliente” ya que aquellos resultados bajos serán tomados como oportunidades de mejora para el MONGO, debido a que se esta enfocando en ofrecer excelente calidad de alimentos y atención al consumidor.

5.4. Estrategia Promocional

La estrategia está dirigida a posicionar la marca en la mente del consumidor como un Lounge Turístico que ofrece buena comida y excelente atención.

Toda la publicidad tendrá la imagen de un personaje reconocido, a nivel nacional, y querido por el consumidor, con la finalidad de obtener rápida recordación y confiabilidad.

Los medios a usar la promoción en el lanzamiento son: Radio, TV, internet, prensa, revistas y volantes de tarjetas de crédito.

Para la inauguración se invitarán a los Gerentes de marca de los auspiciantes, delegados de la cámara de comercio, industrias y de turismo de Guayaquil, relaciones Públicas de la ESPAE y el Ilustre Municipio de Guayaquil, Prefectura del Guayas.

También se invitarán a medios de comunicación, se considera en prensa a diario El Universo, El Expreso, El Comercio. En televisión a RTS, Ecuavisa Internacional programa “Tu parada”. En radio a radio Disney, radio City. También se incluirá a tres referidos de cada invitado.

El evento será conducido por una Anfitriona Contratada; la música estará a cargo del DJ Santos, se ofrecerá (sin costo) bebidas, piqueos, bocaditos; y se entregarán suvenires a los asistentes.

5.5. Promoción y Publicidad

5.5.1. Publicidad

Los medios más efectivos para llegar al grupo objetivo son: Radio, TV, internet, prensa, revistas, volantes, publicidad rodante (vehículos).

El valor estimado para invertir en publicidad un 7% con respecto a las Ventas Esperadas para el desarrollo de las actividades publicitarias, mismas que de manera general se traducen en las siguientes acciones:

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Insertos en los estados de cuenta de las tarjetas de crédito
- Se vestirá vehículos de transporte público, que recorran estas rutas.
- Dos vallas publicitarias en la carretera ubicadas 1 km. antes de llegar al MONGO, una a cada lado de la carretera.
- Se entregará volantes a los turistas en el peaje de Guayaquil
- Contaremos con una página web la misma que muestra testimonios de clientes satisfechos de la calidad y atención recibida. Serán personas comunes y corrientes, así como de personajes reconocidos.

Plan publicitario de Inicio	Valor
Diseñador Digital	1.000,00
Sitio URL y enlaces globales	1.500,00
Grabación de Jingle	500,00
Publicidad Camiones	1.900,00
Vallas	5.000,00
Anfitriona por lanzamiento	1.000,00
Atenciones a Autoridades por Inauguración	500,00
Total de Plan Publicitario de Inicio	11.400,00

Tabla No. 5.1. Gastos por Plan Publicitario de Inicio de MONGO
Elaborado: Autores

Ver anexo 5E

Se mantendrá una campaña de sostenimiento en radio, revistas y tarjetas de crédito.

5.5.2. Promoción

Con la finalidad de estimular la demanda, se planifica un mix de promociones, entre las cuales tenemos:

- Entregar volantes con cupones de descuento, por ejemplo el segundo plato a mitad de precio o una cervecita^R gratis.

Los volantes serán entregados en el peaje de Guayaquil, en los centros comerciales de Guayaquil, en las ciudadelas privadas vía Samborondón y ciudadelas vía a la costa.

- En días ordinarios y no feriados, se ofrecerá cerveza de 192 ml gratis conjuntamente con la orden de un plato fuerte.
- Consumos mayores a \$50 obtienen un cupón de descuento para la próxima visita.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- En la página Web, para aquellos clientes que suban sus fotografías de su visita al MONGO, se promocionará descuento del 50% para el segundo plato fuerte de igual o menor valor o una cervecita^R gratis. El sitio web será actualizado periódicamente para que los consumidores estén al tanto de quienes nos visitaron y conocer maravillosa experiencia “Satisfacción Total”.

5.6. Plan de Medios

5.6.1. Portal

El diseño del portal del MONGO estará a cargo de un diseñador gráfico y está costado en \$1,000

El portal incluye la página principal y la actualización bimensual del contenido y fotografías, cuyo costo es \$100 por cada vez. Se contratará un sitio URL por un año cuyo costo es de \$1,500 esto contempla la inclusión de nuestra web en los buscadores internacionales como Google, Yahoo, MSM, etc.

El portal contempla el siguiente contenido:

- Mapas de las rutas turísticas del Ecuador mediante enlace al ministerio de turismo
- Ubicación del MONGO, como llegar desde Guayaquil o cualquier ciudad del Ecuador incluyendo distancias y tiempos de viajes
- Menú – tour gastronómico de fotografías
- Link para subir las fotografías y breves comentarios de satisfacción
- Calendario de los feriados y especialidades culinarias para feriados
- Novedades del Club de ciclistas, surfistas
- Anuncios de las tarjetas de crédito aceptadas
- Anuncios de los auspiciantes

5.6.2. Radio

Se creará un jingle para usarlo en la publicidad radial, este tiene un costo de \$500

Se considera dos cuñas diarias de 40 segundos c/u en horario definido de lunes a viernes en JC radio. Esto arroja 40 cuñas mensuales a un costo de \$ \$18 c/u un total de \$ 720 mensuales.

En Radio City se escoge hacer publicidad en el programa El Aguacate dada la alta audiencia que corresponde a nuestro grupo objetivo. Este paquete mensual tiene un costo de \$900

La pauta publicitaria para radio, es relatada por una mujer de aproximadamente 30 años, quien habla mientras suena como fondo musical, un tema de su autoría interpretado por la solista Noemi Lima.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

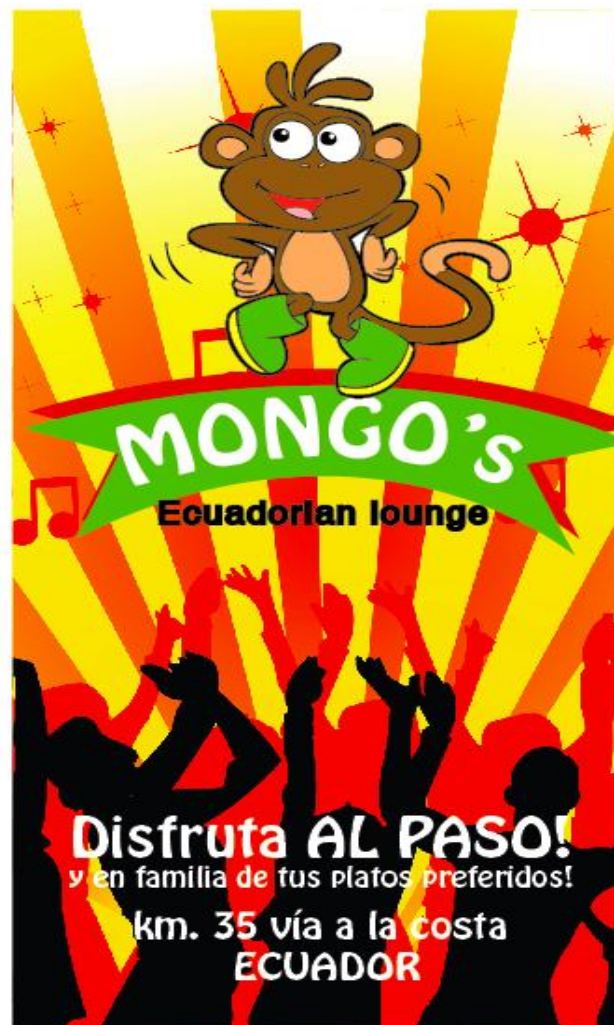
“Mongo, mongito, mongolín venga y descubra que es un mingo y mientras lo haga disfrute de un excelente plato típico ecuatoriano, preparado como en casa y la atención..... insuperable.

El mingo al paso km. 35 vía Progreso – Guayaquil, teléfono 2677120

El mingo al paso. Una explosión de sabor”.

5.6.3. Papelería

Para el envío de volantes a las residencias, insertos en las tarjetas y entrega en el peaje y centros comerciales, se planea la impresión de volantes full color en papel couche de 90 grm. a un costo de \$250 mensuales



5.6.4. Vehículos

Se utilizará lámina marca 3M con protección ultravioleta a fin de evitar decoloración temprana del vinil publicitario. Esta publicidad tiene un costo de \$380 por vehículo con una duración de tres meses y se planea vestir 5 vehículos, esto es \$1900 mensuales.



5.6.5. Vallas

Las vallas publicitarias, serán en lona impresa marca 3M a 1400 DPI full color con lámina súper brillante y protección UV, tiene un costo total de \$5,000 por seis meses.



5.6.6. Prensa

Se planea lograr menciones en diario El Universo, mediante carta para que incluyan al MONGO en las sugerencias gastronómicas de la semana en el suplemento La Revista.

El monto total de inversión en publicidad es de \$23.040,00 en el primer año.

6. ANÁLISIS TÉCNICO

6.1 Descripción del Servicio

El objetivo es posicionar nuestra marca en la mente de los consumidores como el lugar de elección al momento de decidir el consumo de alimentos durante su viaje de turismo o recreación; así como las comidas en familia de los habitantes de las ciudadelas de la vía a la costa.

Por lo que los elementos diferenciadores de nuestro servicio, buena calidad de alimentos y excelente atención; serán soportados por una muy buena infraestructura en un ambiente familiar y excelente elección de platos típicos ecuatorianos. El layout, ubicación física de elementos, interior y exterior (ver Anexos 6.A. y 6.B.) estarán dispuestos confortablemente, desde su acceso a parqueos, acceso al MONGO o al área de descanso que incluye WI; de tal manera que logramos el máximo de aprovechamiento de espacio y rapidez en la atención sin afectar el confort del consumidor.

Se ofrecerá un seleccionado menú de platos típicos ecuatorianos, que identificarán al MONGO. Todos los platos tendrán nombres típicos que se relacionan con puntos turísticos ecuatorianos. La selección del menú es resultados de las encuestas realizadas a potenciales clientes del MONGO, de tal manera que aseguramos tener una variedad de platos típicos personalizados esperados por nuestros consumidores. Igualmente, la selección de bebidas alcohólicas y refrescos serán ecuatorianas y preferidas por nuestros encuestados, así tenemos: Cervezas (Pilsener, Club y Conquer), bebidas suaves como Pony malta, gaseosas y jugos.

El MONGO será manejado por personal con experiencia, preferentemente que viva en la misma zona donde estará ubicado, el staff recibirá periódicamente capacitaciones y motivación para mejorar su desempeño y asegurar la calidad ofrecida a los consumidores.

Se implementarán controles direccionados a mantener el estándar de calidad de los alimentos, tanto en la adquisición de la materia como en los puntos críticos del proceso de producción como son la cocción y salida de la cocina. Además existirán controles administrativos y financieros para asegurar la rentabilidad del negocio.

6.2. Proceso Productivo

Este proceso comprende desde la llegada del consumidor hasta que realiza el pago de su consumo. Estimamos que este proceso toma 15 a 25 minutos máximo, considerando que ha ordenado el plato más laborioso.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

La distribución del restaurant y cocina has sido planificada de manera estratégica a fin de asegura el flujo de atención y entrega de alimentos en forma eficiente y conforme a nuestra promesa de venta, buena calidad de alimentos y atención insuperable.

A continuación esbozamos el flujo del proceso general para el MONGO:

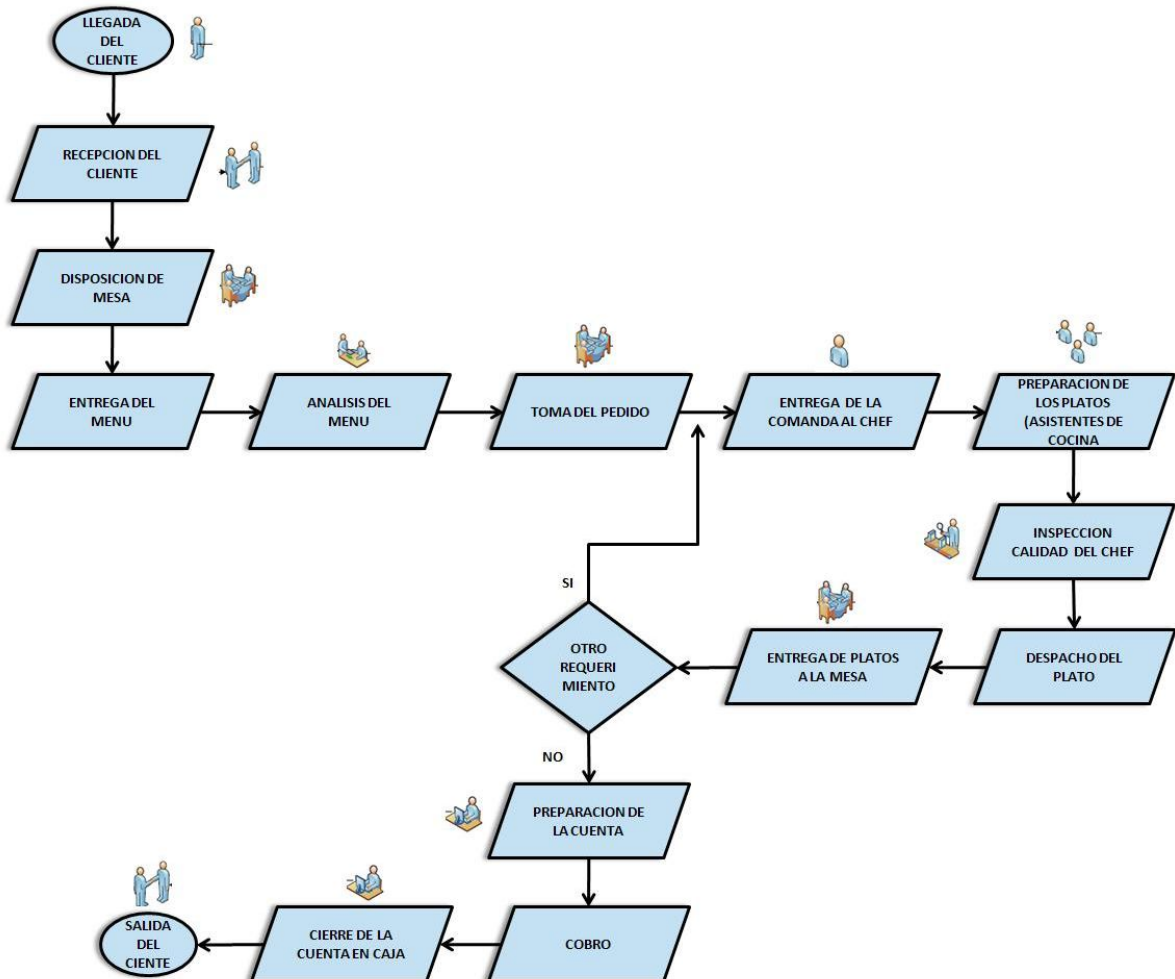


Grafico No. 6.1. Flujo del Proceso de Producción del MONGO

Elaboración: Autores

6.3. Elaboración del Menú

La selección del menú de platos típicos ecuatorianos, es producto de las encuestas realizadas a potenciales clientes que transitan la vía Salinas- Progreso – Guayaquil, por lo que se ha combinado una excelente variedad de platos típicos escogidos por los encuestados. De esta excelente variedad dispuesta en el menú, escogemos varios platos que identificaran al MONGO.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

A estos platos se les da una personalidad propia y se los bautizara con nombres extravagantemente ecuatorianos.

Los más representativos son: Camarón enamorado (ceviche de camarón), déjenlo volver (guatita), encuentro de los picos (parrillada), el sol naciente (llapingacho), las cenizas del Tungurahua (arroz con menestra), falda del Chimborazo (fritada), luz de las estrellas (caldo de gallina), chocolatera saltarina (moros con chuleta), arena blanca (enconcado de pescado), el papagayo (seco de pollo), el mundo amarillo (caldo de bola), la carita feliz (hamburguesa), etc.



En la preparación de todos los platos se empleará materia prima de primera calidad, por lo que se ha escogido la cadena Supermaxi para el abastecimiento de materia prima; manteniendo un inventario máximo de 3 días a fin de garantizar que los productos sean frescos.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

La carta contendrá fotografías de los platos principales a full color, impresas en papel couche, laminada y presentada en un mini folleto fácil de manipular. Está dispuesta en las siguientes secciones:

- Desayuno criollo
- Típicos ecuatorianos
- Piqueos
- Bebidas para grandes
- Bebidas para los más chicos

En el Anexo No. 6.C. se presentan las recetas de los platos y proceso de elaboración individual.

6.4. Materia Prima y Política de Inventarios

Dado que este es uno de los pilares en que se sustenta el negocio, en la preparación de todos los platos se empleará materia prima de primera calidad. Por lo tanto, luego de haber evaluado los potenciales proveedores, se ha escogido la cadena Supermaxi para el abastecimiento de vegetales, legumbres, hortalizas, frutas, carnes rojas, mariscos y lácteos. La carne blanca y de cerdo se adquiere de Pronaca.

Se planifica mantener un inventario mínimo de 3 días a fin de garantizar la óptima calidad de la materia prima y a la vez asegurar la oferta de los platos del menú.

Las bebidas alcohólicas, gaseosas y refrescos se obtienen de Cervecería Nacional, Coca Cola company y PesiCo; todos estos proveedores entregarán los productos a domicilio en entregas semanales y quincenales.

Para las bebidas se estima tener un inventarios de 15 días, igualmente se almacenarán siguiendo las recomendaciones de los fabricantes; de esta manera aseguramos la calidad de bebidas a servir en el MONGO.

6.5. Servicios e Insumos básicos

Los servicios de agua, luz y teléfono, son contratados de manera mensual con las empresas gubernamentales del sector. El servicio de internet y telefonía celular son contratados con la operadora Movistar, la cual ha sido seleccionada por tener la mejor cobertura en la zona que está ubicado el MONGO.

El servicio de recolección de basura lo presta una vez a la semana, por lo tanto se planifica tener un eco-contenedor para recolectar la basura diaria, el mismo que estará estratégicamente ubicado a fin de no contaminar el ambiente o el aspecto del MONGO.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Para garantizar el suministro de agua potable, se planifica tener una cisterna de 10m³ que alimenta el MONGO a través de una bomba de presión.

Sobre este contenedor de desechos sólidos se cuenta con una imagen fotográfica como ejemplo en la sección 9.1. Manejo de Desperdicios y la ubicación física donde se contara con una cisterna se puede visualizar en el Anexo No. 6.B. “Layout Exterior del MONGO”.

Los insumos básicos serán adquiridos en la cadena Supermaxi, se planifica un inventario mensual ya que estos productos no son perecibles.

6.6. Condiciones de Calidad

El chef es el jefe de cocina y cuenta con dos ayudantes para la elaboración de cada plato y será quien supervise, ejecute con la colaboración de sus asistentes y aprueba la presentación del plato. Dada su excelente experiencia en manejo de cocina y excelente preparación de alimentos, se garantiza la calidad de los alimentos del menú. Además de garantizar la continuidad del buen sabor a través del tiempo lo que hará al MONGO posicionarse en la mente del consumidor como su primer lugar de elección.

Toda la materia prima dada su condición de perfectible, se conserva en alacenas, congeladores y neveras apropiadas para conservar sin alteración su calidad, estos equipos son detallados mas adelante en la sección 6.9. Equipos y Maquinarias.

6.7. Control del Proceso

Para el control efectivo se adquiere el programa “POS Saphira”. Este software desarrollado especialmente para este giro de negocios, tiene las siguientes características:

- Codificación de platos para agilizar su registro al momento de la facturación
- Grabar datos de los clientes para futuras facturaciones y ciertos datos personales
- Monitoreo de selección de platos y bebidas por cliente
- Distribución del layout interior del MONGO.
- Control de inventarios y puntos de re-orden
- Facturación acorde a las regulaciones del SRI
- Mesero que atendió el pedido
- Cierre de caja, cortes y obtención de saldos en cualquier momento
- Contabilidad
- Nómina
- Gerencia y estadística

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Estas características del programa “POS Saphira”, nos proporciona datos que apoyan la toma de decisiones gerenciales. Entre los datos más relevantes tenemos:

- La operación del local y abasto para dar una atención de primera
- Estadísticas de consumo, puntos de re-orden
- Flujo de efectivo, uso de tarjetas
- Hábitos de consumo: selección de platos, bebidas, días de consumo, etc.
- Focalizar promociones a clientes en busca de su fidelidad
- Mejor aprovechamiento del mix publicitario

6.8. Facilidades del Proyecto

6.8.1. Ubicación Geográfica

Dado que el grupo objetivo primario son los turistas que viajan y retornan de la playa, hemos determinado que la mejor ubicación para el MONGO es en el Km. 35 vía Progreso – Guayaquil.

Se planifica la compra de 1 ha. de terreno y la edificación del local tipo cabaña rústica, misma ha sido diseñado por un profesional en la rama. El MONGO contempla la distribución estratégica de sus áreas principales como son: la cocina, ubicación de las mesas, área de descanso, área de parqueos para 20 vehículos, áreas verdes.

Los datos financieros se pueden apreciar en los capítulo 10 Análisis Económicos y diseños se encuentran disponibles en los Anexos No. 6.A. y 6.B.. A continuación se muestra la ubicación en el mapa de carretera.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS



UBICACIÓN DEL MONGO

Mapa No. 6.1. Ubicación del MONGO

Fuente: Mapa vial de la Provincia del Guayas, ubicación por los Autores

6.8.2. Facilidades de servicios

Los servicios básicos son atendidos por empresas gubernamentales y privadas que prestan los servicios requeridos de acuerdo a las demandas mínimas para el buen funcionamiento del MONGO, como se puede apreciar en la tabla a continuación:

Servicio	Empresa Proveedora	Disponible
Agua Potable	Interagua	40 psi
Electricidad 110 voltios	Categ	Si
Electricidad 220 voltios	Categ	Si
Telefonía fija	TV Cable	Si
Telefonía celular	Movistar	Si
Internet	TV Cable	Si
Alcantarillado	No disponible	
Recolección de basura	Wachagnon	Si

Tabla No. 6.1. Servicios para el funcionamiento del MONGO
Elaboración: Autores

6.8.3. Posición relativa a proveedores y clientes

El MONGO se encuentra en la carretera a 35 km. de llegar a la ciudad y a 60 km. del Supermaxi - Ceibos, lugar de abastecimientos seleccionado. Por lo cual se planifica mantener un inventario mínimo de tres días, además que esta es la estrategia para garantizar la buena calidad de los alimentos.

6.8.4. Facilidades de transporte

El MONGO está ubicado en la carretera vía Progreso – Guayaquil y en vista de que el grupo objetivo son los turistas, el MONGO se ha ubicado en el sector donde la vía tiene una recta de 1 km. aproximadamente, facilitando la visibilidad a los turistas y les permite reducir la velocidad con suficiente antelación a fin de ingresar al MONGO y sin ponerse en riesgo ni causar algún tipo de accidente a los demás conductores.

6.8.5. Legislación local (regulaciones)

No se exigen permisos especiales por estar fuera del perímetro urbano, por lo que las autorizaciones y permisos se enmarcan en los exigidos por el Servicio de Rentas Internas,

Municipales, sanitarios y de bomberos. Además de cumplir la reglamentación vigente para la empresa.

6.8.6. Situación laboral de la localidad

Por su cercanía a pueblos como Cerecita, Progreso, Puerto Hondo, etc. nos permite tener acceso a personal operativo que se puede trasladar fácilmente a laborar. Además Progreso y Guayaquil no están muy distantes, de tal manera que de no encontrar con las competencias requeridas, podemos acudir a estas ciudades para reclutamiento apropiado.

6.8.7. Área requerida

El terreno tiene un área de 1 ha. la construcción tiene 170 m² y estacionamientos para clientes área de 153 m². la cual está distribuida de la siguiente manera, Tabla No. 6.2.

Distribución	área m ² .
Cocina	21
Bodega	6
Lobby	3
Área de atención	90
Área de descanso	35
Sección de Artesanías	5
Baños (hombres y mujeres)	6
Baños de empleados	4
Estacionamiento autos	135
Estacionamiento motos	18
Total m².	323
Área interior	170
Área exterior	153
Área de circulación vehículos	100

Tabla No. 6.2. Área requerida de construcción
Elaboración: Autores

6.8.8. Tipo de construcción

La construcción será de hormigón y madera, estilo rústico que se asemeja en la fachada al estilo de cabañas de la zona; sin afectar las comodidades apropiadas para nuestros clientes.

El objetivo es ofrecer a nuestros consumidores, un lugar confortable de ambiente informal tipo familiar.

6.8.9. Ventilación e iluminación

Dado que el MONGO está ubicado en un lugar abierto, aprovechamos la ventaja de la excelente circulación de aire. Además por su construcción que incorpora amplios ventanales, contribuyendo con iluminación natural al interior del MONGO.

Sin embargo, se colocará sistema de ventiladores en toda el área de mesas, cocina y sección de artesanía, también luz blanca para asegurar el confort de nuestros clientes.

6.8.10. Condiciones de operación

El MONGO tendrá un horario de atención continuo de 08:00 a 20H00 todos los días de la semana. Este horario se estableció en base al estudio realizado para determinar las horas de mayor flujo de vehículos por esta carretera.

6.8.11. Posibilidades de expansión

Siendo que el área total del terreno es 10,000 m² tenemos excelentes posibilidades de ampliación. En el arranque del negocio se ocupará más de 300 m² y el desarrollo de negocios inclusivos, siembra de frutas, verduras u hortalizas por parte de los empleados, esta área se estima que estará en uso solo un 30%.

6.9. Equipos y Maquinarias

6.9.1. Especificaciones del proceso

El proyecto tiene los siguientes procesos:

- Compra de materia prima
- Transformación de materia prima
 - Elaboración de platos pre-cocidos
 - Elaboración de platos al instante
 - Elaboración de piqueos

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Preparación de bebidas
 - Jugos
 - Cocteles)
- Presentación del producto y servicio
- Facturación, cobranza, pedidos
- Otros

6.9.2. Tipos de equipos y maquinarias.

La lista de equipos que se mencionan a continuación, se detalla en cantidades, y costos unitarios en la inversión inicial del negocio, en la Tabla a continuación:

Equipos y Maquinarias	Cantidad	Costo Unitario
Caja registradora	1	\$ 340,00
Cocina – mesones - campana	1	\$ 3.000,00
Bombonas Industriales de gas	2	\$ 120,00
Refrigerador Vertical	1	\$ 850,00
Congeladores	2	\$ 932,80
Maquina de Jugos	1	\$ 200,00
Licuadora	2	\$ 80,00
Olla arrocera	1	\$ 120,00
Horno microondas	1	\$ 140,00

Tabla No. 6.3. Listado de Equipos y Maquinarias
Elaboración: Autores

Para una mayor ilustración Ver Anexo 6.D

6.9.3. Equipos para la conservación de materia prima

Para almacenar, mantener y congelar la materia prima se requieren los siguientes Equipos: 1 Refrigerador Vertical y 2 Congeladores.

6.9.4. Equipos para la transformación de materia prima y preparación de bebidas

Se han selecciona los utensilios a utilizar para el buen desarrollo de esta fase del proyecto, a continuación, mencionamos las categorías de utensilios:

- Cocina (Batidoras, ollas, sartenes, etc.)
- Cortadores
- Cuchillería
- Vaporizadores
- Cuberterías
- Accesorios varios

6.9.5. Equipos de audio y video

Para ambientación del MONGO se requieren los siguientes equipos:

- Equipo de sonido
- Amplificador de 3000 watts
- Proyector Epson 2000 lúmenes
- Plasma de 52”
- Micrófonos

6.9.6. Equipos de cómputo

Para la facturación, cobranza, órdenes de pedido y control administrativo, se requieren los siguientes equipos:

- Un computador de escritorio
- Software integral “POS Saphira”
- Caja electrónica
- Impresora

6.9.7. Necesidades de Infraestructura

El profesional encargado del diseño y elaboración de los planos del MONGO, ha concebido un diseño que asegura el confort y óptimo flujo de personas y procesos.

6.9.8. Mobiliario

Para la comodidad de los consumidores y de acuerdo a la demanda de mercado, se ha planificado la inversión en mobiliario detallado en cantidades y costos en la Tabla No. 10.2, a continuación nombramos los principales.

- Mesas redondas para servicio de alimentos
- Sillas para servicio de alimentos
- Mesas para área de descanso
- Sillas para área de descanso
- Bancas para 3 personas área de descanso
- Hamacas
- Perezosas

Otros detalles generales que se consideran están:

- Elementos decorativos de interiores y exteriores
- Equipos electrónicos
- Equipos de audio y video
- Mobiliario

La propuesta aprobada para la decoración es la siguiente



Anexos No. 6.A. y 6.B. Diseño Interior y Diseño Exterior

Fuente: www.laposada.com

6.9.9. Forma de adquisición de equipos

Esta inversión se realizará con fondos provenientes de capital propio aportado por los accionistas con un monto de \$ 45.000 y un crédito de \$ 38.000,00 financiado de la Corporación Nacional de Fomento con plazo de 3 años y un interés del 11,25% anual.

6.9.10. Personal Necesario

Para asegurar el óptimo funcionamiento y cumplir con los objetivos de calidad y rentabilidad del proyecto, se considera necesario contar con los siguientes colaboradores, quienes están debidamente capacitados para cumplir eficientemente los objetivos propuestos.

Colaboradores fijos:

Cargo	Cant.
Administrador, contador	1
Chef jefe de cocina	1
Asistentes de cocina	2
Meseros/meseras	2
Cajera	1

Tabla 6.3. Personal por turnos
Elaboración: Autores

6.9.11. Políticas de mantenimiento y repuestos

Se seguirán las especificaciones técnicas y mantenimiento recomendadas por los proveedores, se detalla la tabla de mantenimiento:

Equipos	Revisión	Mantenimiento
Cocina	Semanal	Quincenal
Refrigeración	Quincenal	Mensual
Audiovisuales	Semanal	Mensual
Climatización	Quincenal	Mensual
Electrónicos	Mensual	Mensual
Muebles y enseres	Diario	Semanal

Tabla 6.4. Periodicidad de mantenimiento
Elaboración: Autores

Respecto de los repuestos para mantenimientos correctivos, se realizarán con los mismos proveedores a quienes se adquirieron estos activos.

Con la finalidad de garantizar el suministro apropiado de repuestos, garantías de los equipos, etc. se realizará estas actividades con los profesionales enviados por los mismos proveedores.

6.9.12. Presentación del producto

Conforme a los cálculos de la demanda, es necesario contar con lo siguiente:

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Platos hondos
- Platos tendidos
- Platos pequeños
- Chuchillos
- Cucharas grandes
- Cucharas pequeñas
- Tenedores
- Cuchillos
- Tazas
- Vasos
- Copas

6.10. Distribución de Espacios

De acuerdo al diseño elaborado por el profesional, el MONGO quedaría como se presenta en el gráfico de la vista superior del establecimiento.

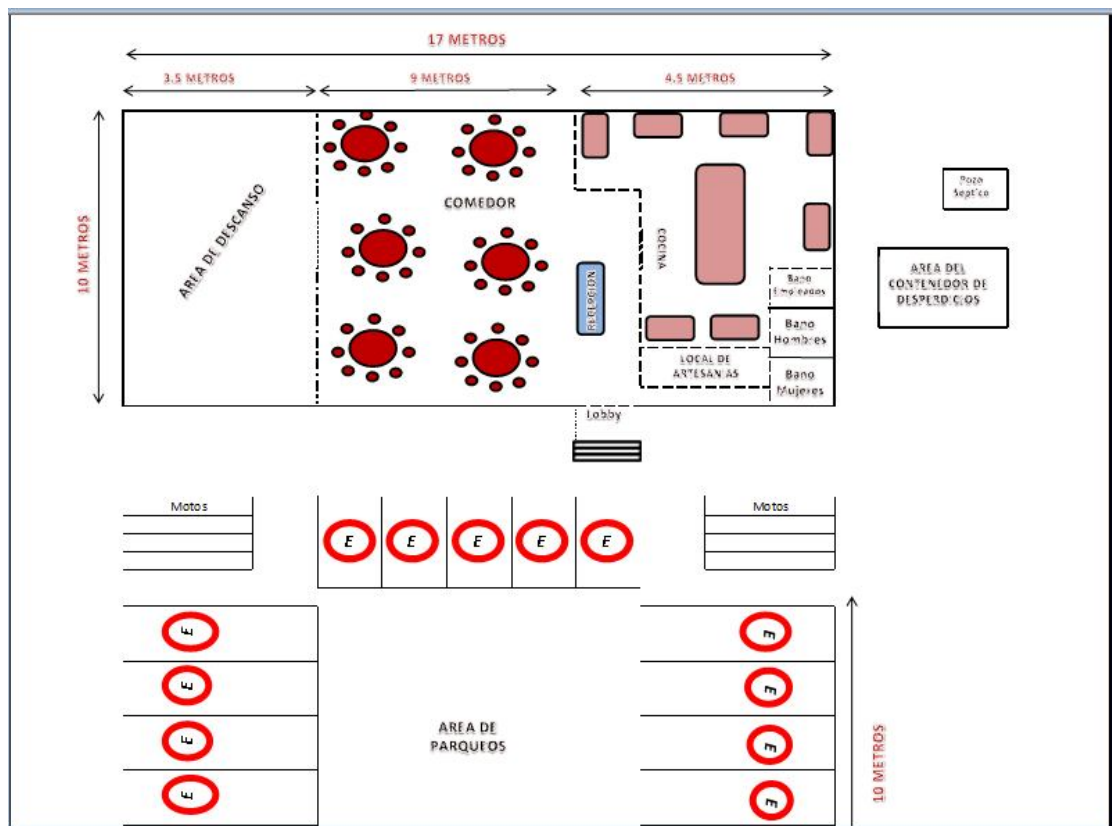


Gráfico 4.4. Plano de Distribución
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

6.11. Plan de Producción

Considerando el plan de ventas estudiado, se ha establecido el plan de producción que se muestra entre las Tablas No. 6.5. y No. 6.6.

INGRESO ESPERADO POR PLATOS PRINCIPALES

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	
		UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	
CALDO DE BOLAS	1,00	80,77	80,77	49,86	80,77	25,43	25,43	33,90	33,90	25,43	25,43	25,43	25,43	512,55
LLAPINGACHO	2,00	161,54	161,54	99,71	161,54	50,85	50,85	67,80	67,80	50,85	50,85	50,85	50,85	1.025,03
CEVICHE DE CAMARON	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
CEVICHE DE PESCADO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
CEVICHE MIXTO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
FRITADA	8,00	646,14	646,14	398,85	646,14	203,41	203,41	271,22	271,22	203,41	203,41	203,41	203,41	4.100,17
MENESTRON	1,00	80,77	80,77	49,86	80,77	25,43	25,43	33,90	33,90	25,43	25,43	25,43	25,43	512,55
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
CHUPE DE PESCADO	1,00	80,77	80,77	49,86	80,77	25,43	25,43	33,90	33,90	25,43	25,43	25,43	25,43	512,55
ENCEBOLLADO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
ARROZ CON CAMARON	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
BISTEC DE CARNE	2,00	161,54	161,54	99,71	161,54	50,85	50,85	67,80	67,80	50,85	50,85	50,85	50,85	1.025,03
CALDO DE GALLINA	2,00	161,54	161,54	99,71	161,54	50,85	50,85	67,80	67,80	50,85	50,85	50,85	50,85	1.025,03
SECO DE POLLO	4,00	323,07	323,07	199,43	323,07	101,71	101,71	135,61	135,61	101,71	101,71	101,71	101,71	2.050,12
SECO DE CARNE	4,00	323,07	323,07	199,43	323,07	101,71	101,71	135,61	135,61	101,71	101,71	101,71	101,71	2.050,12
SECO DE CHIVO	4,00	323,07	323,07	199,43	323,07	101,71	101,71	135,61	135,61	101,71	101,71	101,71	101,71	2.050,12
PESCADO FRITO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	161,54	161,54	99,71	161,54	50,85	50,85	67,80	67,80	50,85	50,85	50,85	50,85	1.025,03
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	242,30	242,30	149,57	242,30	76,28	76,28	101,71	101,71	76,28	76,28	76,28	76,28	1.537,57
GUATITA	2,00	161,54	161,54	99,71	161,54	50,85	50,85	67,80	67,80	50,85	50,85	50,85	50,85	1.025,03
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	1.453,82	1.453,82	897,42	1.453,82	457,68	457,68	610,24	610,24	457,68	457,68	457,68	457,68	9.225,44
CHOCO ASADO	1,00	80,77	80,77	49,86	80,77	25,43	25,43	33,90	33,90	25,43	25,43	25,43	25,43	512,55
TOTAL...	100,00	8.076,75	8.076,75	4.985,67	8.076,75	2.542,67	2.542,67	3.390,25	3.390,25	2.542,67	2.542,67	2.542,67	2.542,67	51.252,44

Tabla No. 6.5. Plan de Producción de Platos Principales Anual
Elaboración: Autores

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	
		UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	UNID.	
SALCHIPAPAS	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
HAMBURGUESA	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
BOLONES DE QUESO	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
PLATO DE VERDE	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
BOLLOS	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
HAYACAS	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
HUMITAS	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
SANDUCHES	9,09	203,96	203,96	125,90	203,96	64,21	64,21	85,61	85,61	64,21	64,21	64,21	64,21	1.294,26
TOTAL...	100,00	2.243,56	2.243,56	1.384,90	2.243,56	706,31	706,31	941,71	941,71	706,31	706,31	706,31	706,31	14.236,86

Tabla No. 6.6. Plan de Producción de Piqueos Anual
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

6.12. Plan de Consumo

De acuerdo al estudio de la demanda y al plan de producción, se establece los siguientes consumos de materia, Tabla No. 6.8. Materia Prima e Insumos.

Materia Prima e Insumos	Peso en Gramos por unidad	Unidades
Agua (Tasas)	0.0001818	28,525.00
Leche	0.0010700	250.00
Leche de Coco (Suero)	0.0050000	400.00
Carne de Res	0.0097490	3,925.00
Carne de Cerdo	0.0082773	1,350.00
Carne de Chivo	0.0097490	675.00
Chuleta de Cerdo	0.0082773	3,082.00
Gallina	0.0051852	1,800.00
Pollo	0.0024319	3,000.00
Pescado	0.0036101	5,250.00
Langostinos	0.0066667	450.00
Camarones	0.0028889	2,000.00
Mondongo	0.0061572	1,350.00
Longaniza	0.0094500	100.00
Chorizo de Pollo	0.0059231	65.00
Morcilla	0.0058778	55.00
Chinchulin	0.0053448	80.00
Queso fresco	0.0072100	480.00
Queso Parmesano	0.0075800	100.00
Huevos	0.0032600	600.00
Arroz	0.0098415	9,600.00
Harina	0.0017100	120.00
Maicena	0.0029750	20.00
Canguil	0.0014400	1,500.00
Fideo Macarrón	0.0018500	160.00
Mani	0.0028200	530.00
Fréjol Panamito	0.0021400	400.00
Fréjol Canario	0.0030600	1,350.00
Lenteja	0.0018000	2,550.00
Alverja	0.0030600	400.00
Choclos	0.0060889	600.00
Mote	0.0027600	400.00
Papas	0.0036111	200.00
Papas	0.0017700	6,125.00
Yuca	0.0004300	870.00
Tomate	0.0012093	8,924.00
Zanahorias	0.0010503	600.00
Col	0.0008750	300.00
Cebolla Colorada	0.0012631	6,170.00
Cebolla Blanca	0.0007700	960.00
Pimienta	0.0011428	2,450.00
Aguacate Serrano	0.0016667	600.00
Verdes (Unid)	0.0005875	4,200.00
Maduros	0.0005949	900.00
Naranjas	0.0005600	1,200.00
Limones	0.0011231	570.00
Naranjillas	0.0011559	480.00
Ajo	0.0058140	1,642.00
Aji	0.0055000	0.00
Cilantro	0.0018750	101.20
Perejil	0.0018750	0.50
Apio	0.0009200	0.15
Albahaca	0.0038571	0.10
Jenjibre	0.0500000	0.05
Sal	0.0002700	815.00
Pimienta	0.0136000	195.00
Comino	0.0126000	0.95
Aji Peruano	0.0042000	180.00
Cubos Sazonadores	0.0150400	66.00
Aceite Vegetal	0.0020750	1,175.00
Aceite de Oliva	0.0115900	45.00
Manteca	0.0018467	14.00
Mantequilla	0.0028533	70.00
Achiote	0.0029000	325.00
Salsa de Tomate	0.0010900	1,200.00
Mostaza	0.0018825	63.00
Vino Blanco	0.0035867	225.00

Tabla No. 6.8. Plan de Consumo de Materia Prima e Insumo Anual

Elaboración: Autores

6.13. Plan de Compras

Conforme a las políticas de inventario, mínimo tres días de stock materia prima, e insumos se han analizado los siguientes aspectos que son relevantes para la ejecución del proyecto.

De acuerdo a la oferta de proveedores existentes se seleccionaron para el abastecimiento de materia prima, bebidas e insumos a aquellos proveedores que aseguran la calidad, abastecimiento oportuno y mejores precios del mercado, los siguientes son los proveedores seleccionados:

- Supermaxi
- Pronaca
- Cervecería Nacional
- Coca Cola
- Pepsi Co.

En la tabla No. 6.7. se explica el plan de compras para el MONGO y la tasa de crecimiento de costos de materia prima de del 4% considerando la inflación anual.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Materia Prima e Insumos	Peso en Gramos por unidad	Unidades
Agua (Tasas)	0.0001818	469,200.00
Leche	0.0010700	1,500.00
Leche de Coco (Suero)	0.0050000	7,200.00
Carne de Res	0.0097490	70,500.00
Carne de Cerdo	0.0082773	68,850.00
Carne de Chivo	0.0097490	16,200.00
Chuleta de Cerdo	0.0082773	52,548.00
Gallina	0.0051852	21,600.00
Pollo	0.0024319	59,400.00
Pescado	0.0036101	87,300.00
Langostinos	0.0066667	5,400.00
Camarones	0.0028889	36,000.00
Mondongo	0.0061572	16,200.00
Longaniza	0.0094500	1,200.00
Chorizo de Pollo	0.0059231	7,410.00
Morcilla	0.0058778	6,270.00
Chinchulin	0.0053448	9,120.00
Queso fresco	0.0072100	5,280.00
Queso Parmesano	0.0075800	600.00
Huevos	0.0032600	6,000.00
Arroz	0.0098415	190,500.00
Harina	0.0017100	1,920.00
Maicena	0.0029750	240.00
Canguil	0.0014400	27,000.00
Fideo Macarrón	0.0018500	960.00
Mani	0.0028200	4,860.00
Fréjol Panamito	0.0021400	2,400.00
Fréjol Canario	0.0030600	24,300.00
Lenteja	0.0018000	45,900.00
Alverja	0.0030600	4,800.00
Choclos	0.0060889	3,600.00
Mote	0.0027600	20,400.00
Pasas	0.0036111	1,200.00
Papas	0.0017700	132,600.00
Yuca	0.0004300	10,620.00
Tomate	0.0012093	157,872.00
Zanahorias	0.0010503	5,040.00
Col	0.0008750	1,800.00
Cebolla Colorada	0.0012631	103,860.00
Cebolla Blanca	0.0007700	19,440.00
Pimiento	0.0011428	40,500.00
Aguacate Serrano	0.0016667	9,000.00
Verdes (Unid)	0.0005875	54,000.00
Maduros	0.0005949	45,900.00
Naranjas	0.0005600	21,600.00
Limonas	0.0011231	10,260.00
Naranjillas	0.0011559	11,520.00
Ajo	0.0058140	36,252.00
Aji	0.0055000	0.00
Cilantro	0.0018750	1,217.40
Perejil	0.0018750	6.00
Apio	0.0009200	1.20
Albahaca	0.0038571	0.60
Jenjibre	0.0500000	0.60
Sal	0.0002700	15,810.00
Pimienta	0.0136000	3,210.00
Comino	0.0126000	15.45
Aji Peruano	0.0042000	3,960.00
Cubos Sazonadores	0.0150400	1,122.00
Aceite Vegetal	0.0020750	19,860.00
Aceite de Oliva	0.0115900	360.00
Manteca	0.0018467	168.00
Mantequilla	0.0028533	756.00
Achiote	0.0029000	4,980.00
Salsa de Tomate	0.0010900	21,600.00
Mostaza	0.0018825	1,092.00
Vino Blanco	0.0035867	3,600.00

Tabla No. 6.7. Plan de Compras Anual
Elaboración: Autores

6.14. Personal en compra de inventarios

Las compras estarán a cargo del administrador, quien se movilizará en un vehículo de su propiedad.

6.15. Forma de pago a proveedores

Las compras que se hagan en Supermaxi se pagarán con tarjeta de consumo a fin de evitar el manejo de efectivo y no exponerlo a posibles asaltos.

Con los demás proveedores se ha obtenido crédito de 8 días.

El establecimiento de estas formas de pago, contribuye al flujo de efectivo del negocio.

7. ANALISIS ADMINISTRATIVO

7.1. Grupo Empresarial

El MONGO está conformada por tres Accionistas: Econ. Sergio Aquino Bazan, Ing. Paola Maruri Game e Ing. Flor María Páez. Todos con un nivel académico de cuarto nivel, profesionales y con experiencia en las áreas Administrativa, Financiera y de Marketing, ver Anexos No. 7.A., 7.B. y 7.C.

Los señores mencionados conformarán el Directorio de la compañía MONGO los cuales con sus conocimientos y experiencias dirigirán Plan Estratégico Anual supervisando el cumplimiento de metas y objetivos propuestos en conjunto con el Administrador de la compañía.

Un miembro del Directorio realizará las funciones de Representante Legal de la organización, este cargo será ejercido de manera rotativa por los miembros del Directorio de acuerdo al periodo fiscal.

Como los Accionistas son los que conforman la Junta de Directorio estos tendrán voz y voto en igual de proporciones con su número de acciones, siempre existirá el voto dirimente.

Las convocatorias para Juntas de Accionistas serán de carácter Ordinario y Extraordinario y se realizaran por lo menos una vez al año.

7.1.1. Política de Distribución de Utilidades

De acuerdo a la Planificación Estratégica de la organización los accionistas deciden realizar por los 3 años siguientes a la apertura de la compañía una Política de Reinversión de Utilidades, de tal modo que aprovecharemos el Escudo Fiscal que se genera para el cálculo y pago del Impuesto a la Renta. A partir del 4to. año se realizara el estudio y verificación de la ejecución de los Planes propuestos para así estudiar la viabilidad de pagos de dividendos a partir de ese año.

7.2. Estructura Organizacional

La Estructura Organizacional de El MONGO ha sido diseñada de acuerdo al volumen de demanda proyectada suministrada por el Estudio de Mercado y tiempos de atención. Se cuenta con 4 niveles en la Organización: Dirección, Supervisión Operativa, Ejecución y Asistencia, lo cuales son los necesarios para el cumplimiento de los procesos para cumplir con la Cadena de Valor de los productos y servicios.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Por cada cargo se definirá los perfiles, responsabilidades y funciones para el óptimo desempeño del personal en sus áreas de labores, de acuerdo como se puede apreciar en el Grafico No. 7.1. a continuación:

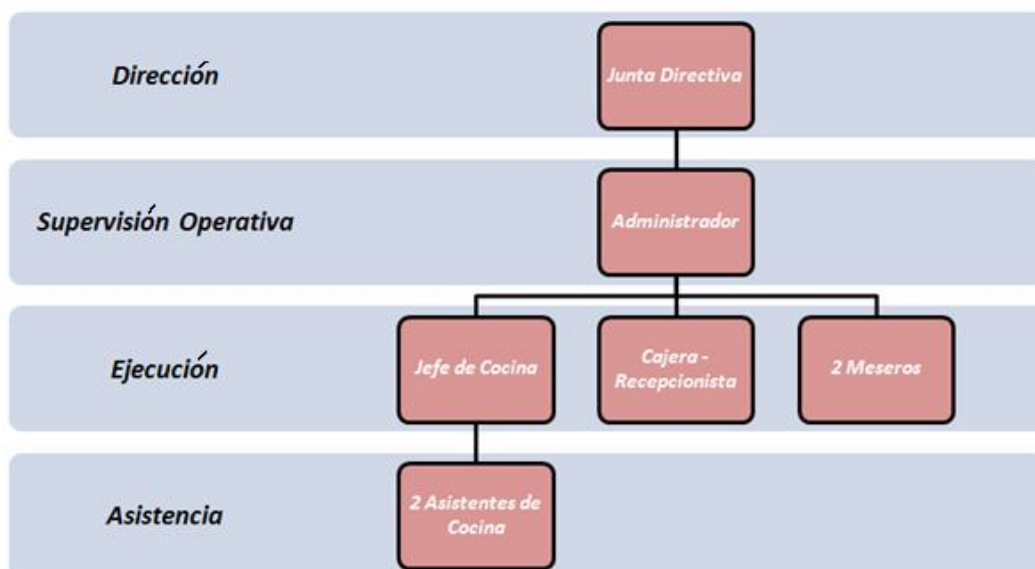


Grafico 7.1. Organigrama de MONGO
Elaborado por: Autores

7.3. Dirección Organizacional

7.3.1. Líneas de Autoridad

El Administrador tendrá la primera línea de autoridad, siendo responsable de que las actividades de la producción de productos y servicios se realicen de manera normal y coordinada para mantener la calidad y el servicio de atención al cliente supere las expectativas del mismo. Básicamente es el responsable de la supervisión y cumplimiento Operativo del MONGO. El Administrador se reportará directamente a la Junta de Accionistas.

7.3.2. Mecanismos de Dirección, Control del Servicio y Contabilidad.

Para control automatizado del servicio de Órdenes de los clientes, Procesos y Despacho de los productos y/o servicios se utilizarán el Software de Informática llamado "POS Saphira" el cual será manejado por la Cajera – Recepcionista para el ingreso de información y cancelación de los pedidos. Este software se encontrará integrado al software contable para así obtener una información Contable y Financiera actualizada, la cual es un insumo importante para la toma

decisiones a los Niveles de Dirección (Junta de Directorio) y la Supervisión Operativa (Administrador).

El software contable a utilizar es el llamado “POS Saphira” el cual será manejado por una firma independiente de Contabilidad, los primeros 5 días hábiles de cada mes el Administrador deberá exigir la entrega de los Estados Financieros y sus Anexos.

7.3.3. Estilo de Dirección

El Estilo de Dirección es consensuado por todos los integrantes del Directorio y Accionistas el cual se puede definir como el manejo de una Estructura comunicacional de manera Horizontal, Implementación de las buenas ideas o sugerencias que lleven a la compañía a un aumento de la productividad, mejoras continuas en la eficiencia y eficacia, atención al cliente y sobre todo el mantenimiento de un excelente Clima Laboral para todos los colaboradores que integren a el MONGO.

7.3.4. Comités de Dirección

El Directorio estará conformado por los Accionistas del MONGO y el Representante Legal (el cual será uno de los integrantes del Directorio). El Directorio dentro de sus funciones tendrá la aprobación de compra y ventas de Activos Fijos, Inversiones y Sueldos del personal. El resto de funciones administrativas estarán bajo la responsabilidad del Administrador con conocimiento del Representante Legal de sus actividades.

7.4. Puestos de la Organización

7.4.1. Descripción de Perfiles, Funciones y Responsabilidad de los cargos

El personal Ejecutivo del MONGO estará conformado por los Directores (Accionistas y uno que hace las funciones de Representante Legal) y el Administrador quien es el responsable de la ejecución de los planes para llegar a los objetivos de los Accionistas, la creación de valor.

El Administrador será seleccionado de acuerdo a su perfil y experiencia en el manejo de personal y negocios similares al MONGO. De igual manera será considerado para la selección del Jefe de Cocina, se verificará y constatará cumplimiento del perfil y experiencia en el cargo.

A continuación se detalla los perfiles, funciones y responsabilidades de los cargos:

Administrador:

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Reporta a la Junta del Directorio

Perfil:

- Edad: entre 28 – 45 años
- Instrucción: Título de Ingeniero Comercial, Economista o Administrador de Empresas
- Experiencia: Mínimo 3 años en cargos similares
- Movilización propia (de preferencia camioneta)
- Probada honestidad y Con Referencias Personales y Laborales

Funciones y Responsabilidades

- Planificar el Trabajo
- Participar en la composición del menú
- Coordinar el servicio
- Atender o supervisar la atención al cliente
- Cuidar de la seguridad alimentaria
- Promover ventas
- Velar por la seguridad empresarial y patrimonial
- Apoyar al cliente
- Asegurar la satisfacción del cliente
- Apoyar al equipo
- Liderar al equipo

El Jefe de Cocina:

Reporta a El Administrador

Perfil:

- Edad: entre 30 – 45 años
- Instrucción: Titulo Superior en Cocina y Preparación de Alimentos y Bebidas
- Experiencia: Mínimo 3 años en cargos similares
- Probada honestidad y Con Referencias Personales y Laborales

Funciones y Responsabilidades:

- Dirige la cocina y se responsabiliza ante la dirección de la empresa del buen funcionamiento del servicio
- Cuida de que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas por el recetario nacional o internacional
- Compra y realiza el escandallo
- Distribución del trabajo en la cocina
- Supervisión de la higiene, instalación, y grado de rendimiento del conjunto
- Confección del menú, carta de especialidades y plato del día
- Enseñar a guiar a los jefes de partida y a los ayudantes
- Otorgar el ritmo que la cocina requiera

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- A veces realiza el relevé y en ocasiones canta la comanda
- Propone a la dirección: ascensos, ampliación o reducción de la brigada, gratificaciones, etc.
- Lleva el cuadrante de horarios de trabajo, días libres y vacaciones, así como velar por su cumplimiento
- Vigila la limpieza, orden, aptitudes y actitudes del personal
- Enseña, aclara, informa y da explicaciones de los trabajos a realizar
- Confecciona menús y cartas a los que pone precio
- Realiza la lista de compras de la minuta
- Vigila la cantidad y rendimiento del género de mercado
- Da ordenes a los jefes de partida y distribuye el género entre el salsero, entremetier y repostero
- Estará en la mesa caliente, cantando en ocasiones las comandas, y revisando antes de su pase, tanto la presencia del plato como la correspondencia entre éste y el pedido realizado
- Vigila la preparación y disposición de los platos, condimentando algunos
- Cuida de la mejor administración de los géneros adquiridos y de los gastos generales de la cocina
- Controla los vales o notas de pedido del cliente
- Informa a la dirección de los promedios obtenidos en la salida de existencias
- Vigila el cumplimiento de las medidas legales, tanto en el personal, como en las instalaciones o en el manejo de los equipos
- Supervisa el mantenimiento de utensilios, batería, menaje, fogones, electrodomésticos

Los Asistentes de Cocina

Reporta a El Jefe de Cocina

Perfil:

- Edad: entre 18 – 25 años
- Instrucción: Básica de Cocina
- Experiencia: Mínimo 1 año en cargos similares
- Probada honestidad y Con Referencias Personales y Laborales

Funciones y Responsabilidades:

- Colabora, bien con el jefe de partida, bien con el cocinero, en la elaboración de los platos.
- Ejecuta los trabajos sencillos de apoyo a su jefe inmediato y estará capacitado para finalizar determinadas tareas:
- Poner a punto fogones, planchas
- Cuidar el orden, colocación y limpieza de los utensilios
- Despejar las mesas de trabajo de restos y herramientas
- Facilitar sin entorpecer la labor del jefe de partida o del cocinero

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Guardar géneros crudos o cocinados en sus respectivos lugares y recipientes
- Retirar del economato los géneros que mencionan los vales de la partida para la que trabaja

La Cajera – Recepcionista

Reporta al Administrador

Perfil:

- Edad: entre 25 – 30 años
- Instrucción: Mínimo 2do año de instrucción superior en carreras de Secretariado, Administración, Ingeniera Comercial, etc.
- Experiencia: Mínimo 3 año en cargos similares
- Probada honestidad y Con Referencias Personales y Laborales

Funciones y Responsabilidades:

- Registrar los movimiento del restaurante
- Organizar los registros diarios
- Registrar y recibir las ventas
- Registrar y cancelar las cuentas de proveedores
- Registrar y cancelar la nómina
- Manejo de efectivo y control de inventarios

Los Meseros

Reporta al Administrador

Perfil:

Edad: entre 18 – 25 años

- Instrucción: Instrucción Secundaria
- Experiencia: Mínimo 1 año en cargos similares
- Probada honestidad y Con Referencias Personales y Laborales

Funciones y Responsabilidades:

- Tomar pedidos
- Llevar bebidas, Entradas y platos fuertes
- Llevar a la mesa la factura de venta
- Dar al cliente un excelente servicio
- Debe tener un amplio conocimiento a cerca de los platos que se ofrecen, sus características y sus bebidas acompañantes
- Conocimientos en atención al cliente

7.4.2. Políticas de la Administración del Personal

La Administración del personal estará bajo la responsabilidad del Administrador del MONGO y velara por el cumplimiento de las siguientes políticas definidas por el Directorio de la compañía:

- Los contratos del personal será a un año plazo y se considerara dos clausulas importantes en el mismo, un periodo de tres meses de prueba después del cual lo evaluará el inmediato superior y una renovación automática después del año de cumplimiento del contrato si no hubiera disposiciones contrarias por alguna de las partes.
- Los sueldos no serán inferiores a las disposiciones de Salario Minimo Vital dispuesto por el Gobierno del Ecuador (que es incrementado año a año), todo personal será afiliado al Instituto Nacional de Seguridad Social I.E.S.S. desde su primer día de labores y recibirá todos los beneficios que la Ley otorga. Los sueldos serán cancelados de manera quincenal.
- Se contemplará el cumplimiento de las leyes de acuerdo al Código de Trabajo vigente.

7.5. Colaboradores

7.5.1. Necesidades Cuantitativas y Cualitativas

El personal con el cual contará el MONGO poseerá las siguientes características:

- Sexo indistinto
- Jóvenes entre 18 a 25 años
- Buena presencia
- Vocación de Servicio
- Dispuestos a laborar bajo presión

El sueldo de cada cargo se encuentra estipulado de acuerdo a los salarios promedios del mercado por lo que su desempeño será el óptimo en sus funciones.

7.5.2. Mecanismos de Selección y contratación del Personal

Para la Selección del personal estará a cargo del Directorio y el Administrador del MONGO como primer paso se realizara una convocatoria de manera local en el sector del restaurante que es Progreso. Luego de ello se realizara un primer filtro en el cual se seleccionaran mínimo tres postulantes para cada puesto y se realizaran las entrevistas personales y pruebas de actitud.

Una vez que el personal se encuentre seleccionado para el puesto el Administrador realizará una inducción de dos horas dando a conocer la Misión, Visión, Valores y Políticas de la organización.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

El horario de Atención del MONGO es de 08H00 a 20H00, para lo cual se prevé administrar el horario de entrada del personal de acuerdo a las horas a el flujo de la clientela (horas pico).

7.6. Organizaciones de Apoyo

Para el correcto desempeño de la organización se contara con compañías y/o consultores como:

- Bancos: Banco Pacífico, Banco Pichincha y Banco Bolivariano
- Seguros Seguros Sucre
- Sitios Seguridad
- Ing. Luis Baños – Desarrollo y Mantenimiento de Software
- Exterplagas Servicios de Fumigacion
- Dr. Ana Maria Rosero – Merino Rivadeneira Buniness & Law
- M.B.A. Viviana Quiñónez – Fiscalizaciones Contables - Financieras

8. ANÁLISIS LEGAL

8.1. Aspectos Legal

8.1.1. Tipo de sociedad

El Directorio del MONGO ha decidido constituir una Compañía Anónima ya que se considera que es el tipo de sociedad que mas se adecua a los requerimientos por los mismos, para ello se cumpliría con todas las regulaciones pertinentes para la constitución de la misma. Para ello se contempla la Ley de Compañías vigente del Ecuador la Sección VI De la Compañía Anónima del Art. 143 al Art. 300 de dicha ley.

8.1.2. Procedimiento de Constitución de la compañía

Para la constitución se realizara el debido registro de la compañía en la Superintendencia de compañías, Servicio de Rentas Internas, Instituto de Marcas cumpliendo también con la Ley de Propiedad Intelectual vigente en Ecuador.

Las clausulas que contendrá la Minuta de conformación de los Estatutos del MONGO serán:

- Comparecientes
- Declaración de Voluntad
- Estatuto de la compañía
 - Nombre, Domicilio, Objeto y Plazo
- Del Capital
 - Capital y de las Acciones
- Del gobierno y de la administración
 - Norma General
 - Convocatorias
 - Clases de Juntas
 - Quorum General de Instalación
 - Quorum Especial de Instalación
 - Quorum de decisión
 - Facultades de la Junta
 - Junta Universal
 - Presidente de la Compañía
 - Representante Legal de la compañía
- De la Fiscalización
 - Comisarios
- De la Disolución y Liquidación
 - Norma General

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Aportes
- Nombramiento de los Administradores

Para ver el contenido exacto de la minuta de constitución del MONGO se puede ver el Anexo No. 8.A.

8.1.3. Costos Estimados

Para la constitución de los Estatutos del MONGO se estima un gasto de \$ 500,00 y para el registro de Marca se estima un gasto de \$ 1.000,00.

8.1.4. Junta de Accionistas

De acuerdo a la Ley de Compañías en los Art. 233 al Art. 239 se especifican los requisitos mínimos que deberán cumplirse para convocarse las Juntas Ordinarias y Extraordinarias de Accionistas como lo dispone la Superintendencia de Compañías. Las Juntas Extraordinarias serán convocadas por uno o algunos miembros de la Junta de Accionistas cuando lo requieran y será bajo conocimiento y común acuerdo de los accionistas.

8.1.5. Liquidación de la Compañía

En caso de Liquidación la compañía se apegara a los artículos que estipula la Ley de compañías y estatutos de la compañía. Los Activos y Pasivos serán liquidados de acuerdo a la ley y los accionistas son los últimos en recibir la parte que corresponda, en el caso de existir algún remanente de saldos a favor.

8.1.6. Administración y Representación de la compañía.

El representante Legal y Presidente de la compañía será escogido de entre los miembros de la Junta de Accionistas, este cargo será rotativo de acuerdo al Ejercicio Fiscal vigente. El Administrador de la compañía será seleccionado y escogido por la Junta de Directorio. Las funciones del Representante Legal, Presidente y Administrador de la compañía se reflejaran en los Estatutos de la compañía.

8.2. Aspectos de Legislación Urbana

8.2.1. Dificultades legales y/o de la reglamentación urbana para el funcionamiento de la compañía.

De acuerdo a la información recabada acerca de los diferentes requisitos que se debe cumplir para el funcionamiento autorizado de la compañía, nos encontramos con tramites largos, engorrosos y burocráticos; lo cuales constituyen un obstáculos en la eficiencia de los tiempos para poner el negocio en marcha. Por tal motivo se prevé un mínimo de tres meses para cumplir con cada uno de estos impuestos, permisos y patentes necesarias.

8.2.2. Impuestos y permisos antes los organismos de Gobierno Local

Para el perfecto funcionamiento del MONGO se necesita los siguientes permisos:

- Registro Único de Contribuyentes, el cual se obtiene en el Servicio de Rentas Internas y es parte de los permisos necesarios para la constitución de la compañía. Así obtener las autorizaciones necesarias para la elaboración de Facturas, Notas de Ventas, Notas de Crédito, Notas de Debito, Guías de Remisión, Proformas y Liquidación de Compras de Bienes y Servicios.
- Registro de Patente, Tasa de Habilitación y Tasa Anual de Turismo; los cuales se obtienen en el Municipio de Guayaquil para el funcionamiento del local de la compañía.
- Permiso de Funcionamiento que lo otorga la Empresa de Agua Potable de Guayaquil, con la revisión de las trampas de grasa para los locales tipo restaurantes.
- Permiso de la Intendencia, tasa que se paga en la Gobernación de Guayaquil
- Permiso de Salud, requisito para las compañías con locales de preparación de comidas; este se obtienen en el Ministerio de Salud Publica y realizan una inspección sanitaria del local.
- Certificado del pago del Impuesto del 1 x 1000 de activos fijos el cual se obtiene en la Cámara de Turismo y Ministerio de Turismo. Toda persona natural o jurídica que se dedique a restaurantes, bares y entretenimientos debe pagar este impuesto.
- Aportación al Sistema Hospitalario ya que es una compañía anónima, este es un impuesto para este tipo de compañías y se lo realiza en la Universidad Estatal de Guayaquil.

8.2.3. Riesgos para el manejo de Materias Primas y producto Terminado

Se ha identificado que el principal riesgo en el manejo del producto sea este como Materia Prima o Producto Terminado es el Tiempo ya que son recursos perecederos. Por lo que se lleva un estricto control en la rotación de los Inventarios, manteniendo el stock mínimo de 3 días de

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Materia Prima y el Producto Terminado que es preparado en el día y que no ha sido vendido en el mismo día será donado a las personas que vivan a los alrededores al final del día, de tal manera que se mantenga la calidad del producto que se elabora y vende al cliente.

9. ANÁLISIS AMBIENTAL Y SOCIAL

9.1. Manejo de Desperdicios

Los desechos generados como el restaurante son considerados como Desechos Orgánicos No Peligrosos, por lo que no necesitan ningún proceso químico o natural para ser neutralizados para evitar algún tipo de propagación o descomposición inadecuada de los desperdicios.

La limpieza del local se realizará dos veces al día, la primera en la mañana antes de comenzar el horario de atención al público y al final del día de labores en el cierre, el cual evitara que queden restos orgánicos susceptibles a que atraigan insectos u animales que causarían ambientes contaminados e inadecuados para el consumo humano.

El horario de recolección de Desperdicios en donde se encuentra localizado el restaurante es de una vez a la semana los días Martes de 10H00 am a 12H00 pm los Desperdicios contarán con un área fuera del perímetro del Restaurante para evitar la contaminación y para ello se tendrá un Contenedor con capacidad de 2 metros cúbicos y tapa hermética para evitar emanaciones de malos olores modelo Ecotacho.



Fotos No. 1 y 2 Contenedores de Basura
Fuente de Fotos: Ilustre Municipalidad de Ambato

9.2. Riesgo del Trabajo

De acuerdo al análisis de Riesgos en el Área laboral del Restaurante se ha detectado los siguientes focos con grados de posibilidad para ocurrir Accidentes Laborales menores:

1. Riesgos de Quemaduras
2. Riesgos de Golpes
3. Riesgos de Cortes con objetos corto-punzantes
4. Riesgos a Caídas

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

5. Riesgos a Sobreesfuerzos
6. Riesgos a Contactos Eléctricos

Para contrarrestar de manera inmediata el efecto de algunos de estos accidentes en el personal o alguno de los clientes se contara con Botiquines de Primero Auxilios que cuenten con los elementos necesarios para los efectos provocados por quemaduras, golpes, cortes, etc. El Administrador del local será la persona responsable del manejo y administración de los Botiquines de Primeros Auxilios.

El personal de Cocina contara con los siguientes accesorios de Protección:

- Gorro y malla para el cabello
- Tapabocas de Tela
- Guantes
- Zapatos cerrados con suelas antideslizantes
- Delantal impermeable
- Pantalones tipo Jeans
- Camisetas manga corta tipo Polo

El personal de Atención al Clientes (Meseros) contarán con los siguientes accesorios de Protección:

- Gorro y malla para el cabello
- Zapatos cerrados con suelas antideslizantes
- Pantalones tipo Jeans
- Camisetas manga corta tipo Polo
- Delantal corto con bolsillos

9.3. Impacto Social del Proyecto

El Restaurante como tal generara solo 6 plazas de empleo fijo, pero con la ventaja competitiva que poseemos de la Atención al Cliente y la alta calidad de alimentos se producirá un aumento del flujo de personas que hagan altos para la compra de alimentos desarrollando otros negocios complementarios al MONGO, obteniendo así un desarrollo del área local y obtener un punto mas de importancia para que el Gobierno Local preste mayor atención e invierta en el desarrollo urbanístico de la zona.

Un proyecto que se emprenderá con los colaboradores de la localidad (empleados que vivan en la zona aledaña al MONGO) se incursionara con ellos el manejo de negocios inclusivos; es decir que en los terrenos circundantes del área del MONGO se otorgara a ellos parcelas de 9 metros

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

cuadrados para que siembren legumbres y hortalizas de ciclo corto y las cosechas serán compradas para el MONGO a precios de mercado.

10. ANÁLISIS ECONOMICO

10.1. Tasa de crecimiento poblacional.

Debido a que el estudio de mercado identificó a la ciudad de Guayaquil como principal fuente de afluencia de consumidores, se ha tomado en cuenta el Índice de Crecimiento de esta ciudad para las proyecciones de la demanda futura; Índice que según los reportes del INEC en su estudio de “Proyección Poblacional Cantonal 2001-2010 para los últimos tres años se promedia en aproximadamente el 2%.

10.2. Tasa de crecimiento por inflación.

La tasa inflacionaria correspondiente al año 2009 según el BCE cerró en 4.31%, mientras que la tasa acumulada entre enero y mayo del 2010 según la misma institución alcanza un 1.88%; por lo que nuestra tasa de proyección para este rubro es del 4% anual.

10.3. Inversión Total

El monto de Inversión Total para el MONGO es de US \$ 77.037,53, la cual está constituida de la siguiente manera:

Rubros	Valores
Activos Fijos	59.747,53
Instalaciones y Adecuaciones	2.440,00
Capital de Trabajo	14.850,00
Total de la Inversión	77.037,53

Tabla No. 10.1. Inversión Total del MONGO

Elaboración: Autores

La inversión total será financiada por dos fuentes: Aportación de \$ 45.000,00 por parte de los Accionistas de la compañía y un valor \$ 38.000,00 a través de crédito proveniente de la Corporación Financiera Nacional a 3 años plazo con una tasa del 11.25% anual

En el ANEXO No. 10.A se puede apreciar en detalle los rubros de Inversión Total.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10.4. Inversión en Activos Fijos

El valor en la inversión por Activos Fijos es de US \$ 59.763,94 la cual cubre todos los bienes Mueble, Inmuebles, Equipos y Maquinarias necesarios para el correcto funcionamiento de la cadena de producción del producto, a continuación un detalle de la inversión de los Activos Fijos:

Inversion de Activos Fijos	Precio	Cantidad	Total
Bienes Inmuebles			49.000,00
Terreno preparado (1 hectarea limpia)	4000	1	4.000,00
Cabaña	45000	1	45.000,00
Equipos de computación			1.350,00
Computadora	600,00	1,00	600,00
Impresora	250,00	1,00	250,00
Licencia del Software	500,00	1,00	500,00
Muebles, Maquinarias y Equipos			9.397,53
Sillas	10,90	80,00	872,00
Mesas	45,00	20,00	900,00
Vasos	0,70	80,00	56,00
Platos hondos	1,50	80,00	120,00
Platos tendidos	1,50	80,00	120,00
Cubiertos	10,70	20,00	213,93
Caja registradora	340,00	1,00	340,00
Cocina - mesones-campana	3.000,00	1,00	3.000,00
Bombonas Industriales de gas	120,00	2,00	240,00
Refrigerador Vertical	850,00	1,00	850,00
Congeladores	932,80	2,00	1.865,60
maquina de jugos	200,00	1,00	200,00
Licuadaora	80,00	2,00	160,00
Olla arrocera	120,00	1,00	120,00
Horno microhondas	140,00	1,00	140,00
Cucharones	20,00	5,00	100,00
Cuchillos	20,00	5,00	100,00
Total de Inversion de Activos Fijos			59.747,53

Tabla No. 10.2. Inversión en Activos Fijos del MONGO
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10.5. Gastos Pre-operativos

Los gastos pre-operativos en la inversión inicial del MONGO ascienden a US \$ 1.700,00 los cuales tienen una naturaleza de cargos diferidos puesto que se amortizará su gastos en el periodo de tiempo que corresponde el cual es a 1 año plazo basándonos en las vigentes Normas Internacionales de Información Financiera, así como la Ley de Régimen Tributario Interno vigente y emitida por el Servicio de Rentas Internas.

10.5.1 Desembolsos para la puesta en marcha del Negocio

De la inversión Inicial los desembolsos necesarios para el inicio de actividades son los siguientes:

Gastos Pre-Operativos	Valores
Gastos de Constitución y Permisos	1.700,00
Gastos de constitución	500,00
Registro de Patente Municipal	250,00
Permiso de funcionamiento	100,00
Ministerio de turismo	80,00
Permiso de bomberos	40,00
Licencia de turismo	80,00
Registro de marcas y patente (IEPI)	500,00
Permiso para medidor de energía eléctrica	150,00
Diseño del Local	2.440,00
Diseñador	800,00
Mano de obra	240,00
Materiales	1.000,00
Perchas Varias	400,00
Varios	1.750,00
Fotos, asesorías, uniformes, etc	1.600,00
Servilleteros, manteles, sorbetes, sorbetes,	150,00
Plan Publicitario de Inicio	11.400,00
Diseñador Digital	1.000,00
Sitio URL y enlaces globales	1.500,00
Grabación de Jingle	500,00
Publicidad Camiones	1.900,00
Vallas	5.000,00
Anfitriona por lanzamiento	1.000,00
Atenciones a Autoridades por Inauguración	500,00
Total de Gastos Pre-operativos	17.290,00

Tabla No. 10.3. Gastos Pre-operativos del MONGO

Elaboración: Autores

10.6. Gastos Legales por permisos y constitución

De la inversión Inicial los desembolsos necesarios para el inicio de actividades son los siguientes:

Gastos de Constitución y Permisos	Valor
Gastos de constitución	500,00
Registro de Patente Municipal	250,00
Permiso de funcionamiento	100,00
Ministerio de turismo	80,00
Permiso de bomberos	40,00
Licencia de turismo	80,00
Registro de marcas y patente (IEPI)	500,00
Permiso para medidor de energía eléctrica	150,00
Total de Gastos de constitucion y Permisos	1.700,00

Tabla No. 10.4. Gastos de Constitución y Permisos del MONGO

Elaboración: Autores

10.7. Políticas Financieras

10.7.1. Política de crédito para con los clientes

Debido a la naturaleza y giro del negocio de MONGO se maneja cobros al contado (efectivo y cheque certificado en caso de ser una persona jurídica) y con tarjetas de crédito habilitadas por el banco emisor correspondiente de los clientes, por lo que se maneja un nivel mínimo de crédito para con los clientes esto en un plazo no mayor de 8 días cuando nos referimos a la acreditación de los pagos con tarjetas de crédito.

10.7.2. Política de crédito con los Proveedores

Como la Materia Prima e insumos utilizados para la producción son de naturaleza perecederos se maneja un máximo de inventarios de 3 días de dichos productos que se adquieran a los proveedores. Los créditos que se manejan con los proveedores serán de 8 días mínimo para así mantener una coordinación entre el flujo de efectivo por los ingresos, la planificación de comidas por parte del Chef principal y el pago de los proveedores.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10.7.3. Política de Efectivo

El dinero recaudado por las ventas del día, deberá ser depositado máximo al día siguiente hábil. Utilizaremos una caja chica con un monto máximo de \$30,00 para compras menores y emergentes. Esta caja chica será arqueada semanalmente y de manera sorpresiva. Todas las Compras son programadas deberán ser efectuadas con cheques de la Compañía, por ello es que se considera una Caja chica de un valor mínimo.

10.7.4. Política de cubrimiento de pérdidas iniciales

Si la compañía llegase a tener pérdidas en su primer año de operación, estos valores serán cubiertos por las reservas de patrimonio de la Compañía o con nuevas aportaciones de los accionistas.

10.8. Presupuesto de Ingresos

Para la proyección del Presupuesto de Ingresos de los primeros 5 años de funcionamiento se ha considerado todas las líneas de productos que estarán disponibles para la venta de comidas y bebidas, a continuación se da a conocer en la siguiente tabla:

Ingresos	AÑOS				
	2011	2012	2013	2014	2015
VENTAS PLATOS PRINCIPALES	206.419,05	218.804,19	231.932,44	245.848,39	260.599,29
VENTAS PIQUEOS	27.503,03	29.153,21	30.902,40	32.756,54	34.721,94
VENTAS BEBIDAS	53.903,70	57.137,92	60.566,20	64.200,17	68.052,18
INGRESOS POR FRANQUICIADOS	0,00	0,00	105.000,00	115.500,00	127.050,00
TOTAL INGRESOS	287.825,77	305.095,32	428.401,04	458.305,10	490.423,41

Tabla No. 10.5. Ingresos Proyectados del MONGO

Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Tabla No. 10.6. Ingreso Esperado por Platos Principales Anual del MONGO

Elaboración: Autores

INGRESO ESPERADO POR PLATOS PRINCIPALES

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL		
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS
CALDO DE BOLAS	1,00	80,77	4,25	343,27	80,77	4,25	343,27	49,86	4,25	211,91	80,77	4,25	343,27
LLAPINGACHO	2,00	161,54	4,25	686,55	161,54	4,25	686,55	99,71	4,25	423,77	161,54	4,25	686,55
CEVICHE DE CAMARON	3,00	242,30	5,00	1.211,50	242,30	5,00	1.211,50	149,57	5,00	747,85	242,30	5,00	1.211,50
CEVICHE DE PESCADO	3,00	242,30	4,00	969,20	242,30	4,00	969,20	149,57	4,00	598,28	242,30	4,00	969,20
CEVICHE MIXTO	3,00	242,30	6,00	1.453,80	242,30	6,00	1.453,80	149,57	6,00	897,42	242,30	6,00	1.453,80
FRITADA	8,00	646,14	5,25	3.392,24	646,14	5,25	3.392,24	398,85	5,25	2.093,96	646,14	5,25	3.392,24
MENESTRON	1,00	80,77	2,50	201,93	80,77	2,50	201,93	49,86	2,50	124,65	80,77	2,50	201,93
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	242,30	3,00	726,90	242,30	3,00	726,90	149,57	3,00	448,71	242,30	3,00	726,90
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	242,30	4,00	969,20	242,30	4,00	969,20	149,57	4,00	598,28	242,30	4,00	969,20
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	242,30	4,00	969,20	242,30	4,00	969,20	149,57	4,00	598,28	242,30	4,00	969,20
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	242,30	4,00	969,20	242,30	4,00	969,20	149,57	4,00	598,28	242,30	4,00	969,20
CHUPE DE PESCADO	1,00	80,77	2,50	201,93	80,77	2,50	201,93	49,86	2,50	124,65	80,77	2,50	201,93
ENCEBOLLADO	3,00	242,30	2,50	605,75	242,30	2,50	605,75	149,57	2,50	373,93	242,30	2,50	605,75
ARROZ CON CAMARON	3,00	242,30	4,00	969,20	242,30	4,00	969,20	149,57	4,00	598,28	242,30	4,00	969,20
BISTEC DE CARNE	2,00	161,54	3,00	484,62	161,54	3,00	484,62	99,71	3,00	299,13	161,54	3,00	484,62
CALDO DE GALLINA	2,00	161,54	2,50	403,85	161,54	2,50	403,85	99,71	2,50	249,28	161,54	2,50	403,85
SECO DE POLLO	4,00	323,07	3,00	969,21	323,07	3,00	969,21	199,43	3,00	598,29	323,07	3,00	969,21
SECO DE CARNE	4,00	323,07	3,50	1.130,75	323,07	3,50	1.130,75	199,43	3,50	698,01	323,07	3,50	1.130,75
SECO DE CHIVO	4,00	323,07	3,50	1.130,75	323,07	3,50	1.130,75	199,43	3,50	698,01	323,07	3,50	1.130,75
PESCADO FRITO	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	161,54	5,00	807,70	161,54	5,00	807,70	99,71	5,00	498,55	161,54	5,00	807,70
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	242,30	3,50	848,05	242,30	3,50	848,05	149,57	3,50	523,50	242,30	3,50	848,05
GUATITA	2,00	161,54	3,50	565,39	161,54	3,50	565,39	99,71	3,50	348,99	161,54	3,50	565,39
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	1.453,82	5,00	7.269,10	1.453,82	5,00	7.269,10	897,42	5,00	4.487,10	1.453,82	5,00	7.269,10
CHOCLO ASADO	1,00	80,77	2,00	161,54	80,77	2,00	161,54	49,86	2,00	99,72	80,77	2,00	161,54
TOTAL...	100,00	8.076,75		32.529,10	8.076,75		32.529,10	4.985,67		20.079,77	8.076,75		32.529,10

INGRESO ESPERADO POR PLATOS PRINCIPALES

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		MAYO			JUNO			JULIO			AGOSTO		
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS
CALDO DE BOLAS	1,00	25,43	4,25	108,08	25,43	4,25	108,08	33,90	4,25	144,08	33,90	4,25	144,08
LLAPINGACHO	2,00	50,85	4,25	216,11	50,85	4,25	216,11	67,80	4,25	288,15	67,80	4,25	288,15
CEVICHE DE CAMARON	3,00	76,28	5,00	381,40	76,28	5,00	381,40	101,71	5,00	508,55	101,71	5,00	508,55
CEVICHE DE PESCADO	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	101,71	4,00	406,84	101,71	4,00	406,84
CEVICHE MIXTO	3,00	76,28	6,00	457,68	76,28	6,00	457,68	101,71	6,00	610,26	101,71	6,00	610,26
FRITADA	8,00	203,41	5,25	1.067,90	203,41	5,25	1.067,90	271,22	5,25	1.423,91	271,22	5,25	1.423,91
MENESTRON	1,00	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	33,90	2,50	84,75	33,90	2,50	84,75
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	76,28	3,00	228,84	76,28	3,00	228,84	101,71	3,00	305,13	101,71	3,00	305,13
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	101,71	4,00	406,84	101,71	4,00	406,84
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	101,71	4,00	406,84	101,71	4,00	406,84
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	101,71	4,00	406,84	101,71	4,00	406,84
CHUPE DE PESCADO	1,00	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	33,90	2,50	84,75	33,90	2,50	84,75
ENCEBOLLADO	3,00	76,28	2,50	190,70	76,28	2,50	190,70	101,71	2,50	254,28	101,71	2,50	254,28
ARROZ CON CAMARON	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	101,71	4,00	406,84	101,71	4,00	406,84
BISTEC DE CARNE	2,00	50,85	3,00	152,55	50,85	3,00	152,55	67,80	3,00	203,40	67,80	3,00	203,40
CALDO DE GALLINA	2,00	50,85	2,50	127,13	50,85	2,50	127,13	67,80	2,50	169,50	67,80	2,50	169,50
SECO DE POLLO	4,00	101,71	3,00	305,13	101,71	3,00	305,13	135,61	3,00	406,83	135,61	3,00	406,83
SECO DE CARNE	4,00	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	135,61	3,50	474,64	135,61	3,50	474,64
SECO DE CHIVO	4,00	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	135,61	3,50	474,64	135,61	3,50	474,64
PESCADO FRITO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	50,85	5,00	254,25	50,85	5,00	254,25	67,80	5,00	339,00	67,80	5,00	339,00
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99
GUATITA	2,00	50,85	3,50	177,98	50,85	3,50	177,98	67,80	3,50	237,30	67,80	3,50	237,30
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	457,68	5,00	2.288,40	457,68	5,00	2.288,40	610,24	5,00	3.051,20	610,24	5,00	3.051,20
CHOCLO ASADO	1,00	25,43	2,00	50,86	25,43	2,00	50,86	33,90	2,00	67,80	33,90	2,00	67,80
TOTAL...	100,00	2.542,67		10.240,58	2.542,67		10.240,58	3.390,25		13.654,24	3.390,25		13.654,24

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

INGRESO ESPERADO POR PLATOS PRINCIPALES

PLATOS	% PART.MIX	SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			TOTAL ANUAL	
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	VENTAS
		CALDO DE BOLAS	1,00	25,43	4,25	108,08	25,43	4,25	108,08	25,43	4,25	108,08	25,43	4,25	108,08
LLAPINGACHO	2,00	50,85	4,25	216,11	50,85	4,25	216,11	50,85	4,25	216,11	50,85	4,25	216,11	1.025,03	4.356,38
CEVICHE DE CAMARON	3,00	76,28	5,00	381,40	76,28	5,00	381,40	76,28	5,00	381,40	76,28	5,00	381,40	1.537,57	7.687,85
CEVICHE DE PESCADO	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	1.537,57	6.150,28
CEVICHE MIXTO	3,00	76,28	6,00	457,68	76,28	6,00	457,68	76,28	6,00	457,68	76,28	6,00	457,68	1.537,57	9.225,42
FRITADA	8,00	203,41	5,25	1.067,90	203,41	5,25	1.067,90	203,41	5,25	1.067,90	203,41	5,25	1.067,90	4.100,17	21.525,89
MENESTRON	1,00	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	512,55	1.281,38
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	76,28	3,00	228,84	76,28	3,00	228,84	76,28	3,00	228,84	76,28	3,00	228,84	1.537,57	4.612,71
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	1.537,57	6.150,28
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	1.537,57	6.150,28
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	1.537,57	6.150,28
CHUPE DE PESCADO	1,00	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	25,43	2,50	63,58	512,55	1.281,38
ENCEBOLLADO	3,00	76,28	2,50	190,70	76,28	2,50	190,70	76,28	2,50	190,70	76,28	2,50	190,70	1.537,57	3.843,93
ARROZ CON CAMARON	3,00	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	76,28	4,00	305,12	1.537,57	6.150,28
BISTEC DE CARNE	2,00	50,85	3,00	152,55	50,85	3,00	152,55	50,85	3,00	152,55	50,85	3,00	152,55	1.025,03	3.075,09
CALDO DE GALLINA	2,00	50,85	2,50	127,13	50,85	2,50	127,13	50,85	2,50	127,13	50,85	2,50	127,13	1.025,03	2.562,58
SECO DE POLLO	4,00	101,71	3,00	305,13	101,71	3,00	305,13	101,71	3,00	305,13	101,71	3,00	305,13	2.050,12	6.150,36
SECO DE CARNE	4,00	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	2.050,12	7.175,42
SECO DE CHIVO	4,00	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	101,71	3,50	355,99	2.050,12	7.175,42
PESCADO FRITO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	50,85	5,00	254,25	50,85	5,00	254,25	50,85	5,00	254,25	50,85	5,00	254,25	1.025,03	5.125,15
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	76,28	3,50	266,98	1.537,57	5.381,50
GUATITA	2,00	50,85	3,50	177,98	50,85	3,50	177,98	50,85	3,50	177,98	50,85	3,50	177,98	1.025,03	3.587,61
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	457,68	5,00	2.288,40	457,68	5,00	2.288,40	457,68	5,00	2.288,40	457,68	5,00	2.288,40	9.225,44	46.127,20
CHOCLO ASADO	1,00	25,43	2,00	50,86	25,43	2,00	50,86	25,43	2,00	50,86	25,43	2,00	50,86	512,55	1.025,10
TOTAL...	100,00	2.542,67		10.240,58	2.542,67		10.240,58	2.542,67		10.240,58	2.542,67		10.240,58	51.252,44	206.419,05

TOTAL VENTA EN PLATOS FUERTES

51.252

TOTAL VENTA EN DOLARES

206.419,05

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR PLATOS PRINCIPALES

AÑO	DEM. BASE	% INCREM	INGR.ESP. USDS
2011			206.419,05
2012	206.419,05	6	218.804,19
2013	218.804,19	6	231.932,44
2014	231.932,44	6	245.848,39
2015	245.848,39	6	260.599,29

CAUSANTES DE LA TASA DE INCREMENTO	% INCREM
Incremento Poblacional proyectado (Zonal)	2
Incremento por Inflación Anual esperado	4
Total tasa de Incremento...	6

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Tabla No. 10.7. Ingreso Esperado por Piqueos Anual del MONGO
Elaboración: Autores

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL		
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS
SALCHIPAPAS	9,09	203,96	2,50	509,90	203,96	2,50	509,90	125,90	2,50	314,75	203,96	2,50	509,90
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	203,96	3,00	611,88	203,96	3,00	611,88	125,90	3,00	377,70	203,96	3,00	611,88
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	203,96	2,50	509,90	203,96	2,50	509,90	125,90	2,50	314,75	203,96	2,50	509,90
HAMBURGUESA	9,09	203,96	2,00	407,92	203,96	2,00	407,92	125,90	2,00	251,80	203,96	2,00	407,92
BOLONES DE QUESO	9,09	203,96	1,00	203,96	203,96	1,00	203,96	125,90	1,00	125,90	203,96	1,00	203,96
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	203,96	1,25	254,95	203,96	1,25	254,95	125,90	1,25	157,38	203,96	1,25	254,95
PLATO DE VERDE	9,09	203,96	3,00	611,88	203,96	3,00	611,88	125,90	3,00	377,70	203,96	3,00	611,88
BOLLOS	9,09	203,96	1,50	305,94	203,96	1,50	305,94	125,90	1,50	188,85	203,96	1,50	305,94
HAYACAS	9,09	203,96	1,50	305,94	203,96	1,50	305,94	125,90	1,50	188,85	203,96	1,50	305,94
HUMITAS	9,09	203,96	1,00	203,96	203,96	1,00	203,96	125,90	1,00	125,90	203,96	1,00	203,96
SANDUCHES	9,09	203,96	2,00	407,92	203,96	2,00	407,92	125,90	2,00	251,80	203,96	2,00	407,92
TOTAL...	100,00	2.243,56		4.334,15	2.243,56		4.334,15	1.384,90		2.675,38	2.243,56		4.334,15

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO		
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS
SALCHIPAPAS	9,09	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	85,61	2,50	214,03	85,61	2,50	214,03
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	85,61	3,00	256,83	85,61	3,00	256,83
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	85,61	2,50	214,03	85,61	2,50	214,03
HAMBURGUESA	9,09	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	85,61	2,00	171,22	85,61	2,00	171,22
BOLONES DE QUESO	9,09	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	85,61	1,00	85,61	85,61	1,00	85,61
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	64,21	1,25	80,26	64,21	1,25	80,26	85,61	1,25	107,01	85,61	1,25	107,01
PLATO DE VERDE	9,09	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	85,61	3,00	256,83	85,61	3,00	256,83
BOLLOS	9,09	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	85,61	1,50	128,42	85,61	1,50	128,42
HAYACAS	9,09	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	85,61	1,50	128,42	85,61	1,50	128,42
HUMITAS	9,09	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	85,61	1,00	85,61	85,61	1,00	85,61
SANDUCHES	9,09	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	85,61	2,00	171,22	85,61	2,00	171,22
TOTAL...	100,00	706,31		1.364,46	706,31		1.364,46	941,71		1.819,21	941,71		1.819,21

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL	
		SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			UNID.	VENTAS
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS		
SALCHIPAPAS	9,09	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	1.294,26	3.235,65
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	1.294,26	3.882,78
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	64,21	2,50	160,53	1.294,26	3.235,65
HAMBURGUESA	9,09	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	1.294,26	2.588,52
BOLONES DE QUESO	9,09	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	1.294,26	1.294,26
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	64,21	1,25	80,26	64,21	1,25	80,26	64,21	1,25	80,26	64,21	1,25	80,26	1.294,26	1.617,83
PLATO DE VERDE	9,09	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	64,21	3,00	192,63	1.294,26	3.882,78
BOLLOS	9,09	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	1.294,26	1.941,39
HAYACAS	9,09	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	64,21	1,50	96,32	1.294,26	1.941,39
HUMITAS	9,09	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	64,21	1,00	64,21	1.294,26	1.294,26
SANDUCHES	9,09	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	64,21	2,00	128,42	1.294,26	2.588,52
TOTAL...	100,00	706,31		1.364,46	706,31		1.364,46	706,31		1.364,46	706,31		1.364,46	14.236,86	27.503,03

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR PIQUEOS

AÑO	DEM. BASE	% INCREM	INGR.ESP. USD\$
2011			27.503
2012	27.503	6	29.153
2013	29.153	6	30.902
2014	30.902	6	32.757
2015	32.757	6	34.722

TASA DE INCREMENTO	% INCREM
Incremento Poblacional Proyectado (Zonal)	2
Incremento por Inflación Anual esperado	4
Total tasa de Incremento...	6

Tabla No. 10.8. Ingreso Esperado por Bebidas Anual del MONGO
Elaboración: Autores

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR BEBIDAS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL		
		UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS	UNID.	PVP	VENTAS
COLAS	35,51	3.664,74	0,80	2.931,79	3.664,74	0,80	2.931,79	2.262,19	0,80	1.809,75	3.664,74	0,80	2.931,79
JUGO DE NARANIA	12,43	1.282,82	0,80	1.026,26	1.282,82	0,80	1.026,26	791,86	0,80	633,49	1.282,82	0,80	1.026,26
JUGO DE MORA	11,54	1.190,96	0,80	952,77	1.190,96	0,80	952,77	735,16	0,80	588,13	1.190,96	0,80	952,77
JUGOS DELI	11,54	1.190,96	0,80	952,77	1.190,96	0,80	952,77	735,16	0,80	588,13	1.190,96	0,80	952,77
TE HELADO	17,75	1.831,86	0,80	1.465,49	1.831,86	0,80	1.465,49	1.130,78	0,80	904,62	1.831,86	0,80	1.465,49
CERVEZA PILSENER	1,78	183,70	1,20	220,44	183,70	1,20	220,44	113,40	1,20	136,08	183,70	1,20	220,44
CERVEZA CLUB	1,77	182,67	1,00	182,67	182,67	1,00	182,67	112,76	1,00	112,76	182,67	1,00	182,67
CERVEZA CONQUER	1,77	182,67	0,90	164,40	182,67	0,90	164,40	112,76	0,90	101,48	182,67	0,90	164,40
CAFÉ PASADO	5,33	550,07	1,00	550,07	550,07	1,00	550,07	339,55	1,00	339,55	550,07	1,00	550,07
AGUAS AROMATICAS	0,58	59,86	0,80	47,89	59,86	0,80	47,89	36,95	0,80	29,56	59,86	0,80	47,89
TOTAL...	100,00	10.320,31		8.494,54	10.320,31		8.494,54	6.370,57		5.243,55	10.320,31		8.494,54

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR BEBIDAS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO		
		UND.	PVP	VENTAS	UND.	PVP	VENTAS	UND.	PVP	VENTAS	UND.	PVP	VENTAS
COLAS	35,51	1.153,72	0,80	922,98	1.153,72	0,80	922,98	1.538,29	0,80	1.230,63	1.538,29	0,80	1.230,63
JUGO DE NARANJA	12,43	403,85	0,80	323,08	403,85	0,80	323,08	538,47	0,80	430,78	538,47	0,80	430,78
JUGO DE MORA	11,54	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	499,91	0,80	399,93	499,91	0,80	399,93
JUGOS DELI	11,54	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	499,91	0,80	399,93	499,91	0,80	399,93
TE HELADO	17,75	576,70	0,80	461,36	576,70	0,80	461,36	768,93	0,80	615,14	768,93	0,80	615,14
CERVEZA PILSENER	1,78	57,83	1,20	69,40	57,83	1,20	69,40	77,11	1,20	92,53	77,11	1,20	92,53
CERVEZA CLUB	1,77	57,51	1,00	57,51	57,51	1,00	57,51	76,68	1,00	76,68	76,68	1,00	76,68
CERVEZA CONQUER	1,77	57,51	0,90	51,76	57,51	0,90	51,76	76,68	0,90	69,01	76,68	0,90	69,01
CAFÉ PASADO	5,33	173,17	1,00	173,17	173,17	1,00	173,17	230,89	1,00	230,89	230,89	1,00	230,89
AGUAS AROMATICAS	0,58	18,84	0,80	15,07	18,84	0,80	15,07	25,13	0,80	20,10	25,13	0,80	20,10
TOTAL...	100,00	3.248,99		2.674,21	3.248,99		2.674,21	4.332,00		3.565,63	4.332,00		3.565,63

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR BEBIDAS

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL	
		SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			UND.	VENTAS
		UND.	PVP	VENTAS	UND.	PVP	VENTAS	UND.	PVP	VENTAS	UND.	PVP	VENTAS		
COLAS	35,51	1.153,72	0,80	922,98	1.153,72	0,80	922,98	1.153,72	0,80	922,98	1.153,72	0,80	922,98	23.255,31	18.604,25
JUGO DE NARANJA	12,43	403,85	0,80	323,08	403,85	0,80	323,08	403,85	0,80	323,08	403,85	0,80	323,08	8.140,36	6.512,29
JUGO DE MORA	11,54	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	7.557,44	6.045,95
JUGOS DELI	11,54	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	374,93	0,80	299,94	7.557,44	6.045,95
TE HELADO	17,75	576,70	0,80	461,36	576,70	0,80	461,36	576,70	0,80	461,36	576,70	0,80	461,36	11.624,42	9.299,54
CERVEZA PILSENER	1,78	57,83	1,20	69,40	57,83	1,20	69,40	57,83	1,20	69,40	57,83	1,20	69,40	1.165,70	1.398,84
CERVEZA CLUB	1,77	57,51	1,00	57,51	57,51	1,00	57,51	57,51	1,00	57,51	57,51	1,00	57,51	1.159,19	1.159,19
CERVEZA CONQUER	1,77	57,51	0,90	51,76	57,51	0,90	51,76	57,51	0,90	51,76	57,51	0,90	51,76	1.159,19	1.043,27
CAFÉ PASADO	5,33	173,17	1,00	173,17	173,17	1,00	173,17	173,17	1,00	173,17	173,17	1,00	173,17	3.490,56	3.490,56
AGUAS AROMATICAS	0,58	18,84	0,80	15,07	18,84	0,80	15,07	18,84	0,80	15,07	18,84	0,80	15,07	379,83	303,86
TOTAL...	100,00	3.248,99		2.674,21	3.248,99		2.674,21	3.248,99		2.674,21	3.248,99		2.674,21	65.489,44	53.903,70

TOTAL INGRESOS...

53.904

PROYECCION DE INGRESO ANUAL ESPERADO POR BEBIDAS

AÑO	DEM. BASE	% INC	INGR.ESP. USDS
2011			53.903,70
2012	53.903,70	6	57.137,92
2013	57.137,92	6	60.566,20
2014	60.566,20	6	64.200,17
2015	64.200,17	6	68.052,18

TASA DE INCREMENTO	% INC
Incremento Poblacional Proyectado (Zonal)	2
Incremento por Inflación Anual esperado	4
Total tasa de Incremento...	6

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10.9. Presupuesto de Costo de Ventas

Para la proyección del Presupuesto de Costo de Ventas de los primeros 5 años de funcionamiento se ha considerado todos los productos (Materias Primas, Mano de Obra Directa y Gastos Indirectos de Fabricación) para la elaboración de los productos dispuestos a la venta, a continuación se da a conocer dichos rubros en la siguiente tabla:

Costo de Venta	AÑOS				
	2011	2012	2013	2014	2015
Materia Prima (Plato Principal)	120.912,05	128.166,77	135.856,78	144.008,18	152.648,67
Materia Prima (Piqueo)	15.222,99	16.136,37	17.104,55	18.130,82	19.218,67
Materia Prima (Bebida)	20.444,22	21.670,87	22.971,13	24.349,39	25.810,36
M.O.D.	20.923,72	22.856,94	23.771,22	24.722,06	25.710,95
G.I.F.(DEPREC-AMORTIZACIONES)	2.427,56	677,56	677,56	677,56	677,56
G.I.F.(OTROS)	2.652,00	2.758,08	2.868,40	2.983,14	3.102,46
Total de Costo de Venta	182.582,54	192.266,59	203.249,63	214.871,16	227.168,68

Tabla No. 10.9. Costo de Venta Proyectos del MONGO

Elaboración: Autores

Tabla No. 10.10. Costo de Variable de Platos Principales Anual del MONGO

Elaboración: Autores

COSTO VARIABLE ESPERADO POR PLATO PRINCIPAL

PLATOS	PART.MIX	%	MESES											
			ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL		
			UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV
CALDO DE BOLAS	1,00	81,00	2,12	171,79	81,00	2,12	171,79	50,00	2,12	106,04	81,00	2,12	171,79	
LLAPINGACHO	2,00	162,00	2,38	385,53	162,00	2,38	385,53	100,00	2,38	237,98	162,00	2,38	385,53	
CEVICHE DE CAMARON	3,00	242,00	1,79	433,25	242,00	1,79	433,25	150,00	1,79	268,55	242,00	1,79	433,25	
CEVICHE DE PESCADO	3,00	242,00	1,97	476,89	242,00	1,97	476,89	150,00	1,97	295,59	242,00	1,97	476,89	
CEVICHE MIXTO	3,00	242,00	2,51	606,76	242,00	2,51	606,76	150,00	2,51	376,09	242,00	2,51	606,76	
FRITADA	8,00	646,00	3,39	2.190,73	646,00	3,39	2.190,73	399,00	3,39	1.353,09	646,00	3,39	2.190,73	
MENESTRON	1,00	81,00	1,22	99,13	81,00	1,22	99,13	50,00	1,22	61,19	81,00	1,22	99,13	
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	242,00	2,22	538,38	242,00	2,22	538,38	150,00	2,22	333,71	242,00	2,22	538,38	
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	242,00	1,37	331,75	242,00	1,37	331,75	150,00	1,37	205,63	242,00	1,37	331,75	
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	242,00	2,25	543,94	242,00	2,25	543,94	150,00	2,25	337,15	242,00	2,25	543,94	
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	242,00	2,49	602,92	242,00	2,49	602,92	150,00	2,49	373,71	242,00	2,49	602,92	
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	242,00	2,66	644,14	242,00	2,66	644,14	150,00	2,66	399,26	242,00	2,66	644,14	
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	242,00	1,67	403,20	242,00	1,67	403,20	150,00	1,67	249,92	242,00	1,67	403,20	
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	242,00	1,81	437,51	242,00	1,81	437,51	150,00	1,81	271,18	242,00	1,81	437,51	
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	242,00	2,51	608,48	242,00	2,51	608,48	150,00	2,51	377,16	242,00	2,51	608,48	
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	242,00	2,68	649,70	242,00	2,68	649,70	150,00	2,68	402,70	242,00	2,68	649,70	
CHUPE DE PESCADO	1,00	81,00	0,79	64,28	81,00	0,79	64,28	50,00	0,79	39,68	81,00	0,79	64,28	
ENCEBOLLADO	3,00	242,00	1,25	303,43	242,00	1,25	303,43	150,00	1,25	188,07	242,00	1,25	303,43	
ARROZ CON CAMARON	3,00	242,00	2,22	536,42	242,00	2,22	536,42	150,00	2,22	332,49	242,00	2,22	536,42	
BISTEC DE CARNE	2,00	162,00	1,60	258,62	162,00	1,60	258,62	100,00	1,60	159,64	162,00	1,60	258,62	
CALDO DE GALLINA	2,00	162,00	1,72	278,50	162,00	1,72	278,50	100,00	1,72	171,92	162,00	1,72	278,50	
SECO DE POLLO	4,00	323,00	1,95	630,95	323,00	1,95	630,95	199,00	1,95	388,72	323,00	1,95	630,95	
SECO DE CARNE	4,00	323,00	2,44	788,56	323,00	2,44	788,56	199,00	2,44	485,83	323,00	2,44	788,56	
SECO DE CHIVO	4,00	323,00	2,44	788,56	323,00	2,44	788,56	199,00	2,44	485,83	323,00	2,44	788,56	
PESCADO FRITO	3,00	242,00	2,48	599,10	242,00	2,48	599,10	150,00	2,48	371,34	242,00	2,48	599,10	
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	162,00	2,43	393,90	162,00	2,43	393,90	100,00	2,43	243,15	162,00	2,43	393,90	
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	242,00	2,25	543,56	242,00	2,25	543,56	150,00	2,25	336,92	242,00	2,25	543,56	
GUATITA	2,00	162,00	2,19	354,16	162,00	2,19	354,16	100,00	2,19	218,62	162,00	2,19	354,16	
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	1.454,00	2,97	4.313,29	1.444,00	2,97	4.283,63	887,00	2,97	2.631,29	1.454,00	2,97	4.313,29	
CHOCLO ASADO	1,00	81,00	1,23	99,39	81,00	1,23	99,39	50,00	1,23	61,35	81,00	1,23	99,39	
TOTAL...	100,00	8.075,00		19.076,81	8.065,00		19.047,15	4.983,00		11.763,82	8.075,00		19.076,81	

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

COSTO VARIABLE ESPERADO POR PLATO PRINCIPAL

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO		
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV
CALDO DE BOLAS	1,00	25,00	2,12	53,02	25,00	2,12	53,02	34,00	2,12	72,11	34,00	2,12	72,11
LLAPINGACHO	2,00	51,00	2,38	121,37	51,00	2,38	121,37	68,00	2,38	161,83	68,00	2,38	161,83
CEVICHE DE CAMARON	3,00	76,00	1,79	136,06	76,00	1,79	136,06	102,00	1,79	182,61	102,00	1,79	182,61
CEVICHE DE PESCADO	3,00	76,00	1,97	149,77	76,00	1,97	149,77	102,00	1,97	201,00	102,00	1,97	201,00
CEVICHE MIXTO	3,00	76,00	2,51	190,55	76,00	2,51	190,55	102,00	2,51	255,74	102,00	2,51	255,74
FRITADA	8,00	203,00	3,39	688,42	203,00	3,39	688,42	271,00	3,39	919,02	271,00	3,39	919,02
MENESTRON	1,00	25,00	1,22	30,60	25,00	1,22	30,60	34,00	1,22	41,61	34,00	1,22	41,61
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	76,00	2,22	169,08	76,00	2,22	169,08	102,00	2,22	226,92	102,00	2,22	226,92
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	76,00	1,37	104,19	76,00	1,37	104,19	102,00	1,37	139,83	102,00	1,37	139,83
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	76,00	2,25	170,82	76,00	2,25	170,82	102,00	2,25	229,26	102,00	2,25	229,26
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	76,00	2,49	189,35	76,00	2,49	189,35	102,00	2,49	254,12	102,00	2,49	254,12
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	76,00	2,66	202,29	76,00	2,66	202,29	102,00	2,66	271,50	102,00	2,66	271,50
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	76,00	1,67	126,63	76,00	1,67	126,63	102,00	1,67	169,94	102,00	1,67	169,94
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	76,00	1,81	137,40	76,00	1,81	137,40	102,00	1,81	184,40	102,00	1,81	184,40
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	76,00	2,51	191,09	76,00	2,51	191,09	102,00	2,51	256,47	102,00	2,51	256,47
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	76,00	2,68	204,04	76,00	2,68	204,04	102,00	2,68	273,84	102,00	2,68	273,84
CHUPE DE PESCADO	1,00	25,00	0,79	19,84	25,00	0,79	19,84	34,00	0,79	26,98	34,00	0,79	26,98
ENCEBOLLADO	3,00	76,00	1,25	95,29	76,00	1,25	95,29	102,00	1,25	127,89	102,00	1,25	127,89
ARROZ CON CAMARON	3,00	76,00	2,22	168,46	76,00	2,22	168,46	102,00	2,22	226,09	102,00	2,22	226,09
BISTEC DE CARNE	2,00	51,00	1,60	81,42	51,00	1,60	81,42	68,00	1,60	108,56	68,00	1,60	108,56
CALDO DE GALLINA	2,00	51,00	1,72	87,68	51,00	1,72	87,68	68,00	1,72	116,90	68,00	1,72	116,90
SECO DE POLLO	4,00	102,00	1,95	199,25	102,00	1,95	199,25	136,00	1,95	265,66	136,00	1,95	265,66
SECO DE CARNE	4,00	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	136,00	2,44	332,03	136,00	2,44	332,03
SECO DE CHIVO	4,00	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	136,00	2,44	332,03	136,00	2,44	332,03
PESCADO FRITO	3,00	76,00	2,48	188,15	76,00	2,48	188,15	102,00	2,48	252,51	102,00	2,48	252,51
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	51,00	2,43	124,01	51,00	2,43	124,01	68,00	2,43	165,34	68,00	2,43	165,34
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	76,00	2,25	170,71	76,00	2,25	170,71	102,00	2,25	229,11	102,00	2,25	229,11
GUATITA	2,00	51,00	2,19	111,49	51,00	2,19	111,49	68,00	2,19	148,66	68,00	2,19	148,66
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	458,00	2,97	1.358,66	448,00	2,97	1.328,99	610,00	2,97	1.809,57	610,00	2,97	1.809,57
CHOCLO ASADO	1,00	25,00	1,23	30,67	25,00	1,23	30,67	34,00	1,23	41,72	34,00	1,23	41,72
TOTAL...	100,00	2.538,00		5.998,33	2.528,00		5.968,66	3.397,00		8.023,25	3.397,00		8.023,25

COSTO VARIABLE ESPERADO POR PLATO PRINCIPAL

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL	
		SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			UNID.	CV
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV		
CALDO DE BOLAS	1,00	25,00	2,12	53,02	25,00	2,12	53,02	25,00	2,12	53,02	25,00	2,12	53,02	511,00	1.083,74
LLAPINGACHO	2,00	51,00	2,38	121,37	51,00	2,38	121,37	51,00	2,38	121,37	51,00	2,38	121,37	1.028,00	2.446,47
CEVICHE DE CAMARON	3,00	76,00	1,79	136,06	76,00	1,79	136,06	76,00	1,79	136,06	76,00	1,79	136,06	1.536,00	2.749,91
CEVICHE DE PESCADO	3,00	76,00	1,97	149,77	76,00	1,97	149,77	76,00	1,97	149,77	76,00	1,97	149,77	1.536,00	3.026,86
CEVICHE MIXTO	3,00	76,00	2,51	190,55	76,00	2,51	190,55	76,00	2,51	190,55	76,00	2,51	190,55	1.536,00	3.851,18
FRITADA	8,00	203,00	3,39	688,42	203,00	3,39	688,42	203,00	3,39	688,42	203,00	3,39	688,42	4.097,00	13.893,81
MENESTRON	1,00	25,00	1,22	30,60	25,00	1,22	30,60	25,00	1,22	30,60	25,00	1,22	30,60	511,00	625,40
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	76,00	2,22	169,08	76,00	2,22	169,08	76,00	2,22	169,08	76,00	2,22	169,08	1.536,00	3.417,16
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	76,00	1,37	104,19	76,00	1,37	104,19	76,00	1,37	104,19	76,00	1,37	104,19	1.536,00	2.105,66
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	76,00	2,25	170,82	76,00	2,25	170,82	76,00	2,25	170,82	76,00	2,25	170,82	1.536,00	3.452,45
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	76,00	2,49	189,35	76,00	2,49	189,35	76,00	2,49	189,35	76,00	2,49	189,35	1.536,00	3.826,79
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	76,00	2,66	202,29	76,00	2,66	202,29	76,00	2,66	202,29	76,00	2,66	202,29	1.536,00	4.088,40
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	76,00	1,67	126,63	76,00	1,67	126,63	76,00	1,67	126,63	76,00	1,67	126,63	1.536,00	2.559,17
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	76,00	1,81	137,40	76,00	1,81	137,40	76,00	1,81	137,40	76,00	1,81	137,40	1.536,00	2.776,90
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	76,00	2,51	191,09	76,00	2,51	191,09	76,00	2,51	191,09	76,00	2,51	191,09	1.536,00	3.862,08
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	76,00	2,68	204,04	76,00	2,68	204,04	76,00	2,68	204,04	76,00	2,68	204,04	1.536,00	4.123,69
CHUPE DE PESCADO	1,00	25,00	0,79	19,84	25,00	0,79	19,84	25,00	0,79	19,84	25,00	0,79	19,84	511,00	405,52
ENCEBOLLADO	3,00	76,00	1,25	95,29	76,00	1,25	95,29	76,00	1,25	95,29	76,00	1,25	95,29	1.536,00	1.925,88
ARROZ CON CAMARON	3,00	76,00	2,22	168,46	76,00	2,22	168,46	76,00	2,22	168,46	76,00	2,22	168,46	1.536,00	3.404,72
BISTEC DE CARNE	2,00	51,00	1,60	81,42	51,00	1,60	81,42	51,00	1,60	81,42	51,00	1,60	81,42	1.028,00	1.641,12
CALDO DE GALLINA	2,00	51,00	1,72	87,68	51,00	1,72	87,68	51,00	1,72	87,68	51,00	1,72	87,68	1.028,00	1.767,29
SECO DE POLLO	4,00	102,00	1,95	199,25	102,00	1,95	199,25	102,00	1,95	199,25	102,00	1,95	199,25	2.052,00	4.008,36
SECO DE CARNE	4,00	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	2.052,00	5.009,70
SECO DE CHIVO	4,00	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	102,00	2,44	249,02	2.052,00	5.009,70
PESCADO FRITO	3,00	76,00	2,48	188,15	76,00	2,48	188,15	76,00	2,48	188,15	76,00	2,48	188,15	1.536,00	3.802,54
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	51,00	2,43	124,01	51,00	2,43	124,01	51,00	2,43	124,01	51,00	2,43	124,01	1.028,00	2.499,58
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	76,00	2,25	170,71	76,00	2,25	170,71	76,00	2,25	170,71	76,00	2,25	170,71	1.536,00	3.450,06
GUATITA	2,00	51,00	2,19	111,49	51,00	2,19	111,49	51,00	2,19	111,49	51,00	2,19	111,49	1.028,00	2.247,38
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	448,00	2,97	1.328,99	458,00	2,97	1.358,66	448,00	2,97	1.328,99	458,00	2,97	1.358,66	9.177,00	27.223,57
CHOCLO ASADO	1,00	25,00	1,23	30,67	25,00	1,23	30,67	25,00	1,23	30,67	25,00	1,23	30,67	511,00	626,99
TOTAL...	100,00	2.528,00		5.968,66	2.538,00		5.998,33	2.528,00		5.968,66	2.538,00		5.998,33	51.190,00	120.912,05

TOTAL ANUAL COSTO VARIABLE

120.912,05

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

PROYECCION DE COSTO VARIABLE ANUAL ESPERADO POR PLATO PRINCIPAL

AÑO	DEM. BASE	% INCREM	COST.ESP.USD\$
2011			120.912,05
2012	120.912,05	6	128.166,77
2013	128.166,77	6	135.856,78
2014	135.856,78	6	144.008,18
2015	144.008,18	6	152.648,67

TASA DE INCREMENTO	% INCREM
Incremento Poblacional Proyectado (Zonal)	2
Incremento por Inflación Anual esperado	4
Total tasa de incremento...	6

Tabla No. 10.11. Costo de Variable de Piqueos Anual del MONGO
Elaboración: Autores

COSTO VARIABLE ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL		
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV
SALCHIPAPAS	9,09	204,00	1,54	314,08	204,00	1,54	314,08	126,00	1,54	193,99	204,00	1,54	314,08
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	204,00	2,07	422,88	204,00	2,07	422,88	126,00	2,07	261,19	204,00	2,07	422,88
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	204,00	0,78	158,36	204,00	0,78	158,36	126,00	0,78	97,81	204,00	0,78	158,36
HAMBURGUESA	9,09	204,00	1,13	231,02	204,00	1,13	231,02	126,00	1,13	142,69	204,00	1,13	231,02
BOLONES DE QUESO	9,09	204,00	0,61	124,10	204,00	0,61	124,10	126,00	0,61	76,65	204,00	0,61	124,10
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	204,00	0,50	102,70	204,00	0,50	102,70	126,00	0,50	63,43	204,00	0,50	102,70
PLATO DE VERDE	9,09	204,00	2,03	414,38	204,00	2,03	414,38	126,00	2,03	255,94	204,00	2,03	414,38
BOLLOS	9,09	204,00	0,80	163,20	204,00	0,80	163,20	126,00	0,80	100,80	204,00	0,80	163,20
HAYACAS	9,09	204,00	0,80	163,20	204,00	0,80	163,20	126,00	0,80	100,80	204,00	0,80	163,20
HUMITAS	9,09	204,00	0,50	102,00	204,00	0,50	102,00	126,00	0,50	63,00	204,00	0,50	102,00
SANDUCHES	9,09	204,00	1,00	204,00	204,00	1,00	204,00	126,00	1,00	126,00	204,00	1,00	204,00
TOTAL...	100,00	2.244,00		2.399,91	2.244,00		2.399,91	1.386,00		1.482,30	2.244,00		2.399,91

COSTO VARIABLE ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO		
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV
SALCHIPAPAS	9,09	64,00	1,54	98,53	64,00	1,54	98,53	86,00	1,54	132,41	86,00	1,54	132,41
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	64,00	2,07	132,67	64,00	2,07	132,67	86,00	2,07	178,27	86,00	2,07	178,27
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	64,00	0,78	49,68	64,00	0,78	49,68	86,00	0,78	66,76	86,00	0,78	66,76
HAMBURGUESA	9,09	64,00	1,13	72,48	64,00	1,13	72,48	86,00	1,13	97,39	86,00	1,13	97,39
BOLONES DE QUESO	9,09	64,00	0,61	38,93	64,00	0,61	38,93	86,00	0,61	52,32	86,00	0,61	52,32
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	64,00	0,50	32,22	64,00	0,50	32,22	86,00	0,50	43,29	86,00	0,50	43,29
PLATO DE VERDE	9,09	64,00	2,03	130,00	64,00	2,03	130,00	86,00	2,03	174,69	86,00	2,03	174,69
BOLLOS	9,09	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	86,00	0,80	68,80	86,00	0,80	68,80
HAYACAS	9,09	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	86,00	0,80	68,80	86,00	0,80	68,80
HUMITAS	9,09	64,00	0,50	32,00	64,00	0,50	32,00	86,00	0,50	43,00	86,00	0,50	43,00
SANDUCHES	9,09	64,00	1,00	64,00	64,00	1,00	64,00	86,00	1,00	86,00	86,00	1,00	86,00
TOTAL...	100,00	704,00		752,91	704,00		752,91	946,00		1.011,73	946,00		1.011,73

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

COSTO VARIABLE ESPERADO POR PIQUEOS

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL	
		SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			UNID.	CV
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV		
SALCHIPAPAS	9,09	64,00	1,54	98,53	64,00	1,54	98,53	64,00	1,54	98,53	64,00	1,54	98,53	1.294,00	1.992,24
CARNES Y LONGANIZAS	9,09	64,00	2,07	132,67	64,00	2,07	132,67	64,00	2,07	132,67	64,00	2,07	132,67	1.294,00	2.682,39
PATACONES, QUESO Y HUEVO	9,09	64,00	0,78	49,68	64,00	0,78	49,68	64,00	0,78	49,68	64,00	0,78	49,68	1.294,00	1.004,50
HAMBURGUESA	9,09	64,00	1,13	72,48	64,00	1,13	72,48	64,00	1,13	72,48	64,00	1,13	72,48	1.294,00	1.465,40
BOLONES DE QUESO	9,09	64,00	0,61	38,93	64,00	0,61	38,93	64,00	0,61	38,93	64,00	0,61	38,93	1.294,00	787,19
BOLONES DE CHICHARRON	9,09	64,00	0,50	32,22	64,00	0,50	32,22	64,00	0,50	32,22	64,00	0,50	32,22	1.294,00	651,43
PLATO DE VERDE	9,09	64,00	2,03	130,00	64,00	2,03	130,00	64,00	2,03	130,00	64,00	2,03	130,00	1.294,00	2.628,44
BOLLOS	9,09	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	1.294,00	1.035,20
HAYACAS	9,09	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	64,00	0,80	51,20	1.294,00	1.035,20
HUMITAS	9,09	64,00	0,50	32,00	64,00	0,50	32,00	64,00	0,50	32,00	64,00	0,50	32,00	1.294,00	647,00
SANDUCHES	9,09	64,00	1,00	64,00	64,00	1,00	64,00	64,00	1,00	64,00	64,00	1,00	64,00	1.294,00	1.294,00
TOTAL...		100,00	704,00	752,91	704,00	752,91	704,00	752,91	704,00	752,91	704,00	752,91	704,00	14.234,00	15.222,99

15.222,99

PROYECCION DE COSTO VARIABLE ANUAL ESPERADOS POR PIQUEOS

AÑO	DEM. BASE	% INCREM	COST.ESP.USD\$
2011			15.222,99
2012	15.222,99	6	16.136,37
2013	16.136,37	6	17.104,55
2014	17.104,55	6	18.130,82
2015	18.130,82	6	19.218,67

TASA DE INCREMENTO	% INCREM
Incremento Poblacional Proyectado (Zonal)	2
Incremento por Inflación Anual esperado	4
Total tasa de incremento...	6

Tabla No. 10.12. Costo de Variable de Bebidas Anual del MONGO
Elaboración: Autores

COSTO VARIABLE ESPERADO POR BEBIDAS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL		
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV
Colas	35,51	3.665,00	0,35	1.282,75	3.665,00	0,35	1.282,75	2.262,00	0,35	791,70	3.665,00	0,35	1.282,75
Jugos de Naranja	12,43	1.283,00	0,23	298,38	1.283,00	0,23	298,38	792,00	0,23	184,19	1.283,00	0,23	298,38
Jugos de Mora	11,54	1.191,00	0,17	204,59	1.191,00	0,17	204,59	735,00	0,17	126,26	1.191,00	0,17	204,59
Jugos Deli	11,54	1.191,00	0,35	416,85	1.191,00	0,35	416,85	735,00	0,35	257,25	1.191,00	0,35	416,85
Té Helado	17,75	1.832,00	0,35	641,20	1.832,00	0,35	641,20	1.131,00	0,35	395,85	1.832,00	0,35	641,20
Cerveza Pilsener	1,78	184,00	0,58	107,33	184,00	0,58	107,33	113,00	0,58	65,92	184,00	0,58	107,33
Cerveza Club	1,77	183,00	0,67	122,00	183,00	0,67	122,00	113,00	0,67	75,33	183,00	0,67	122,00
Cerveza Conquer	1,77	183,00	0,54	99,13	183,00	0,54	99,13	113,00	0,54	61,21	183,00	0,54	99,13
Café Pasado	5,33	550,00	0,08	44,47	550,00	0,08	44,47	340,00	0,08	27,49	550,00	0,08	44,47
Aguas Aromáticas	0,58	60,00	0,07	4,49	60,00	0,07	4,49	37,00	0,07	2,77	60,00	0,07	4,49
TOTAL...		100,00	10.322,00	3.221,18	10.322,00	3.221,18	6.371,00	1.987,96	10.322,00	3.221,18			

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

COSTO VARIABLE ESPERADO POR BEBIDAS

PLATOS	% PART.MIX	MESES											
		MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO		
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV
Colas	35,51	1.154,00	0,35	403,90	1.154,00	0,35	403,90	1.538,00	0,35	538,30	1.538,00	0,35	538,30
Jugos de Naranja	12,43	404,00	0,23	93,95	404,00	0,23	93,95	538,00	0,23	125,12	538,00	0,23	125,12
Jugos de Mora	11,54	375,00	0,17	64,42	375,00	0,17	64,42	500,00	0,17	85,89	500,00	0,17	85,89
Jugos Deli	11,54	375,00	0,35	131,25	375,00	0,35	131,25	500,00	0,35	175,00	500,00	0,35	175,00
Té Helado	17,75	577,00	0,35	201,95	577,00	0,35	201,95	769,00	0,35	269,15	769,00	0,35	269,15
Cerveza Pilsener	1,78	58,00	0,58	33,83	58,00	0,58	33,83	77,00	0,58	44,92	77,00	0,58	44,92
Cerveza Club	1,77	58,00	0,67	38,67	58,00	0,67	38,67	77,00	0,67	51,33	77,00	0,67	51,33
Cerveza Conquer	1,77	58,00	0,54	31,42	58,00	0,54	31,42	77,00	0,54	41,71	77,00	0,54	41,71
Café Pasado	5,33	173,00	0,08	13,99	173,00	0,08	13,99	231,00	0,08	18,68	231,00	0,08	18,68
Aguas Aromáticas	0,58	19,00	0,07	1,42	19,00	0,07	1,42	25,00	0,07	1,87	25,00	0,07	1,87
TOTAL...	100,00	3.251,00		1.014,80	3.251,00		1.014,80	4.332,00		1.351,96	4.332,00		1.351,96

COSTO VARIABLE ESPERADO POR BEBIDAS

PLATOS	% PART.MIX	MESES												TOTAL ANUAL	
		SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE			UNID.	CV
		UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV	UNID.	PVP	CV		
Colas	35,51	1.154,00	0,35	403,90	1.154,00	0,35	403,90	1.154,00	0,35	403,90	1.154,00	0,35	403,90	23.257,00	8.139,95
Jugos de Naranja	12,43	404,00	0,23	93,95	404,00	0,23	93,95	404,00	0,23	93,95	404,00	0,23	93,95	8.141,00	1.893,28
Jugos de Mora	11,54	375,00	0,17	64,42	375,00	0,17	64,42	375,00	0,17	64,42	375,00	0,17	64,42	7.558,00	1.298,32
Jugos Deli	11,54	375,00	0,35	131,25	375,00	0,35	131,25	375,00	0,35	131,25	375,00	0,35	131,25	7.558,00	2.645,30
Té Helado	17,75	577,00	0,35	201,95	577,00	0,35	201,95	577,00	0,35	201,95	577,00	0,35	201,95	11.627,00	4.069,45
Cerveza Pilsener	1,78	58,00	0,58	33,83	58,00	0,58	33,83	58,00	0,58	33,83	58,00	0,58	33,83	1.167,00	680,75
Cerveza Club	1,77	58,00	0,67	38,67	58,00	0,67	38,67	58,00	0,67	38,67	58,00	0,67	38,67	1.164,00	776,00
Cerveza Conquer	1,77	58,00	0,54	31,42	58,00	0,54	31,42	58,00	0,54	31,42	58,00	0,54	31,42	1.164,00	630,50
Café Pasado	5,33	173,00	0,08	13,99	173,00	0,08	13,99	173,00	0,08	13,99	173,00	0,08	13,99	3.490,00	282,16
Aguas Aromáticas	0,58	19,00	0,07	1,42	19,00	0,07	1,42	19,00	0,07	1,42	19,00	0,07	1,42	381,00	28,52
TOTAL...	100,00	3.251,00		1.014,80	3.251,00		1.014,80	3.251,00		1.014,80	3.251,00		1.014,80	65.507,00	20.444,22

20.444,22

PROYECCION DE COSTO VARIABLE ANUAL ESPERADO POR BEBIDAS

AÑO	DEM. BASE	% INCREM	COST.ESP.USDS
2011			20.444,22
2012	20.444	6	21.670,87
2013	21.671	6	22.971,13
2014	22.971	6	24.349,39
2015	24.349	6	25.810,36

TASA DE INCREMENTO	% INCREM
Incremento Poblacional Proyectado (Zonal)	2
Incremento por Inflación Anual esperado	4
Total tasa de Incremento...	6

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10.10. Presupuesto de Personal

Para la proyección del Presupuesto de Gastos de Personal de los primeros 5 años de funcionamiento se ha sido los rubros de Sueldos y Beneficios Sociales anuales

Sueldos y Beneficios Sociales Anuales	AÑOS				
	2011	2012	2013	2014	2015
Operaciones	20.923,72	22.856,94	23.771,22	24.722,06	25.710,95
Ventas, Administración y Finanzas	28.802,72	31.686,16	32.953,61	34.271,75	35.642,62
TOTAL SUELDOS Y BENEFICIOS ANUALES	49.726,44	54.543,10	56.724,82	58.993,82	61.353,57

Tabla No. 10.13. Presupuesto de Gastos del Personal Proyectados del MONGO
Elaboración: Autores

10.11. Presupuesto de Otros Gastos

Para la proyección de Otros Gastos de los primeros 5 años se ha considerado los Gastos de Ventas y Administrativos (sin considerar sueldos y salarios) y los Gastos Financieros, a continuación se detallan estos rubros en la siguiente tabla:

Otros Gastos (Ventas, Administrativos y Financieros)	AÑOS				
	2011	2012	2013	2014	2015
Gastos de Venta y Administrativos	52.902,19	38.738,19	40.169,23	41.207,51	42.755,33
Depreciaciones y Amortizaciones	18.502,19	2.962,19	2.962,19	2.512,19	2.512,19
Bono por Excelencia	1.200,00	1.248,00	1.297,92	1.349,84	1.403,83
Mantenimiento de Pagina Web	600,00	624,00	648,96	674,92	701,92
Publicidad Radial	19.440,00	20.217,60	21.026,30	21.867,36	22.742,05
Volantes	3.000,00	3.120,00	3.244,80	3.374,59	3.509,58
Descuento Promocional	3.600,00	3.744,00	3.893,76	4.049,51	4.211,49
Internet	300,00	312,00	324,48	337,46	350,96
Telefono - TV Cable	540,00	561,60	584,06	607,43	631,72
Agua	600,00	624,00	648,96	674,92	701,92
Luz	1.200,00	1.248,00	1.297,92	1.349,84	1.403,83
Suministro de Limpieza	600,00	624,00	648,96	674,92	701,92
Movilizaciones	720,00	748,80	778,75	809,90	842,30
Utiles de Oficina	240,00	249,60	259,58	269,97	280,77
Seguros	2.000,00	2.080,00	2.163,20	2.249,73	2.339,72
Gastos Varios	360,00	374,40	389,38	404,95	421,15
Gastos Financieros	4.065,25	2.743,41	76.303,82	78.446,55	81.584,41
Gastos Bancarios	360,00	374,40	389,38	404,95	421,15
Pago de Intereses	3.705,25	2.369,01	874,44	0	0,00
Egresos por Franquicias	0,00	0,00	75.040,00	78.041,60	81.163,26
TOTAL DE OTROS GASTOS	56.967,44	41.481,60	116.473,05	119.654,07	124.339,74

Tabla No. 10.14. Presupuesto de Otros Gastos proyectados del MONGO
Elaboración: Autores

10.12. Punto de Equilibrio MIX

De acuerdo a los cálculos realizados se ha determinado para el primer año de funcionamiento un Punto de Equilibrio MIX en número de unidades y valor en dólares. Es necesario recalcar que se esta considerando los pesos de participación de un total de 51 items entre platos principales, piquesos y bebidas.

10.12.1 Punto de Equilibrio MIX en Unidades

El Precio de Ventas MIX promedio ponderado es de \$ 2,19534 y el Costo variable MIX promedio ponderado es de \$ 1,19559 dólares, el Margen de Contribución MIX promedio ponderado es de \$ 0.99974, los Costos fijos es de \$ 111.773,44, a continuación se muestra estos datos en la tabla 10.15:

<u>CALCULO DE PUNTO DE EQUILIBRIO MIX</u>	
FORMULA GENERAL	
VENTAS MIX - CV MIX = CF	
VENTAS MIX= PVP(%)+PVP(%)+PVP(%)...	
- COSTO VARIABLE MIX= CV(%)+CV(%)+CV(%)...	
% = CORRESPONDE A LA DEMANDA MIX ESPERADA	
DESARROLLO	
VENTAS MIX	2,19534 X
CV MIX	1,19559 X
COSTOS FIJOS =	111.773,44
	0,99974 X 111.773,44
PUNTO DE EQUILIBRIO MIX EN UNIDADES=	X 111.802,12

Tabla No. 10.15. Punto de Equilibrio en Unidades del 1er. Año del MONGO
Elaboración: Autores

10.12.2 Punto de Equilibrio MIX en Dólares

El Valor de ventas considerando la cantidad de Unidades de Punto de Equilibrio MIX es de \$ 245.442,95, el Costo Variable por ese nivel de Producción es de \$ 133.669,51, la diferencia entre ambos valores da el Gasto Fijo Operativo que es de \$ 111.773,44; el Costo Fijo es de \$ 111.773,44. Podemos apreciar dichos cálculos en la tabla 10.16., a continuación:

PUNTO DE EQUILIBRIO EN DOLARES

GASTOS FIJOS OPERATIVOS	DOLARES
VENTAS	245.442,95
COSTO VARIABLE TOTAL	-133.669,51
TOTAL GASTOS FIJOS OPERATIVOS	111.773,44
COSTOS FIJOS	111.773,44
TOTAL GASTOS FIJOS	0,00
PUNTO DE EQUILIBRIO EN DOLARES =	245.442,95

Tabla No. 10.16. Punto de Equilibrio en Dólares del 1er. Año del MONGO
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10.12.3. Grafico del Punto de Equilibrio MIX

Cuadro para Graficar el Punto de Equilibrio MIX

Unidades Vendidas	Ventas	Costo Variable	Costo Fijo	Costo Total	Utilidad/Perdida
37.267	81.814,73	44.556,71	111.773,44	156.330,15	-74.515,42
55.901	122.721,47	66.834,72	111.773,44	178.608,16	-55.886,69
111.802	247.286,83	135.511,75	111.773,44	247.285,19	1,64
139.753	306.804,34	167.087,29	111.773,44	278.860,73	27.943,61
167.703	368.164,76	200.504,53	111.773,44	312.277,97	55.886,79

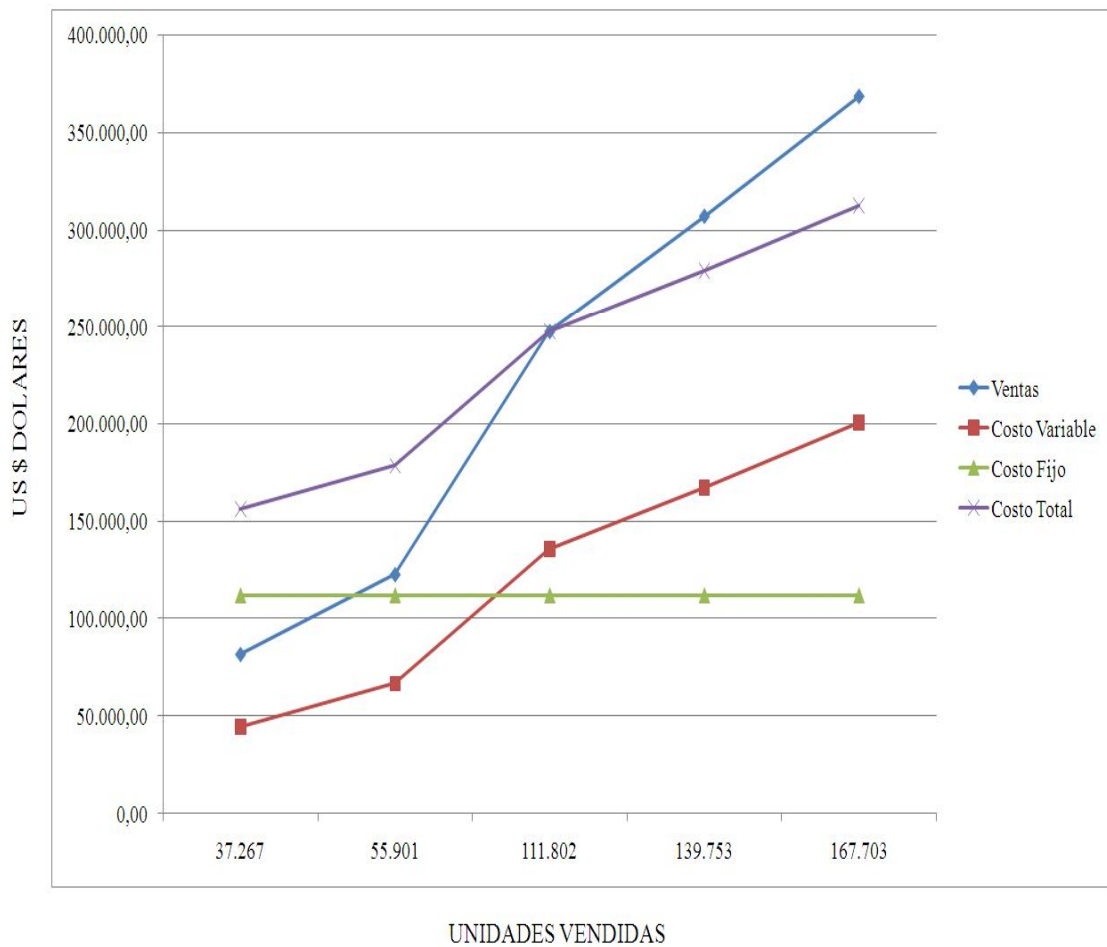


Tabla No. 10.17 Grafico del Punto de Equilibrio MIX del 1er. Año del MONGO
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

11. ANÁLISIS FINANCIERO

11.1. Balance General Inicial

EL MONGO S.A. BALANCE INICIAL	
ACTIVOS	
CAJA BANCOS	5.962,47
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	5.962,47
ACTIVOS FIJOS	
TERRENOS	4.000,00
EDIFICIOS	45.000,00
MUEBLES Y EQUIPOS	9.397,53
EQUIPOS DE COMPUTACION	1.350,00
DEPRECIACION ACUMULADA EDIFICIOS	0,00
DEPRECIACION ACUMULADA MUEBLES Y EQUIPOS	0,00
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	0,00
TOTAL ACTIVO FIJO NETO	59.747,53
ACTIVO DIFERIDO	
GASTOS PREOPERACIONALES	1.700,00
OTROS GASTOS PRE-OPERATIVOS	15.590,00
AMORT.ACUM. PREOPERACIONALES	0,00
AMORT.ACUM. OTROS GASTOS PRE-OPERACIONALES	0,00
TOTAL ACTIVO DIFERIDO	17.290,00
TOTAL ACTIVOS	83.000,00
PASIVOS	
PRESTAMOS CFN - DEUDA CORRIENTE	11.277,65
TOTAL PASIVO CORRIENTE	11.277,65
PASIVOS A LARGO PLAZO	
PRESTAMO ACCIONISTAS	44.200,00
PRESTAMO CFN - DEUDA A LARGO PLAZO	26.722,35
TOTAL PASIVOS A LARGO PLAZO	70.922,35
TOTAL PASIVOS	82.200,00
PATRIMONIO	
CAPITAL SOCIAL	800,00
RESERVA LEGAL	0,00
UTILIDADES DEL EJERCICIO	0,00
UTILIDADES RETENIDAS EJERC.ANTER.	0,00
TOTAL PATRIMONIO	800,00
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	83.000,00

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

11.2. Balance General Final al Primer año de Funcionamiento

EL MONGO S.A. BALANCE FINAL DEL PRIMER AÑO	
ACTIVOS	
CAJA BANCOS	40.892,08
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	40.892,08
ACTIVOS FIJOS	
TERRENOS	4.000,00
EDIFICIOS	45.000,00
MUEBLES Y EQUIPOS	9.413,94
EQUIPOS DE COMPUTACION	1.350,00
DEPRECIACION ACUMULADA EDIFICIOS	-2.250,00
DEPRECIACION ACUMULADA MUEBLES Y EQUIPOS	-941,39
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTACION	-450,00
TOTAL ACTIVO FIJO NETO	56.122,55
ACTIVO DIFERIDO	
GASTOS PREOPERACIONALES	1.700,00
OTROS GASTOS PRE-OPERATIVOS	15.590,00
AMORT.ACUM. PREOPERACIONALES	-1.700,00
AMORT.ACUM. OTROS GASTOS PRE-OPERACIONALES	-15.590,00
TOTAL ACTIVO DIFERIDO	0,00
TOTAL ACTIVOS	97.014,63
PASIVOS	
PRESTAMOS CFN - DEUDA CORRIENTE	12.613,89
TOTAL PASIVO CORRIENTE	12.613,89
PASIVOS A LARGO PLAZO	
PRESTAMO ACCIONISTAS	44.200,00
PRESTAMO CFN - DEUDA A LARGO PLAZO	14.108,46
TOTAL PASIVOS A LARGO PLAZO	58.308,46
TOTAL PASIVOS	70.922,35
PATRIMONIO	
CAPITAL SOCIAL	800,00
RESERVA LEGAL	0,00
UTILIDADES DEL EJERCICIO	25.292,27
UTILIDADES RETENIDAS EJERC.ANTER.	0,00
TOTAL PATRIMONIO	26.092,27
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	97.014,63

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

11.3. Estado de Resultados Projectado a Cinco Años

**EL MONGO S.A.
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO**

	AÑOS				
	2011	2012	2013	2014	2015
Ingresos					
Ventas de Platos Principales	206.419,05	218.804,19	231.932,44	245.848,39	260.599,29
Ventas de Piqueos	27.503,03	29.153,21	30.902,40	32.756,54	34.721,94
Ventas de Bebidas	53.903,70	57.137,92	60.566,20	64.200,17	68.052,18
Ingresos por Franquiados	0,00	0,00	105.000,00	115.500,00	127.050,00
Total de Ingresos	287.825,77	305.095,32	428.401,04	458.305,10	490.423,41
Costo de Venta					
Materia Prima (Plato Principal)	120.912,05	128.166,77	135.856,78	144.008,18	152.648,67
Materia Prima (Piqueo)	15.222,99	16.136,37	17.104,55	18.130,82	19.218,67
Materia Prima (Bebida)	20.444,22	21.670,87	22.971,13	24.349,39	25.810,36
M.O.D.	20.923,72	22.856,94	23.771,22	24.722,06	25.710,95
G.I.F.(DEPREC-AMORTIZACIONES)	2.427,56	677,56	677,56	677,56	677,56
G.I.F.(OTROS)	2.652,00	2.758,08	2.868,40	2.983,14	3.102,46
Total de Costo de Ventas	182.582,54	192.266,59	203.249,63	214.871,16	227.168,68
UTILIDAD PREOPERATIVA	105.243,24	112.828,73	225.151,41	243.433,94	263.254,73
Gastos de Venta y Administración					
Sueldos y Beneficios	28.802,72	31.686,16	32.953,61	34.271,75	35.642,62
Depreciaciones y amortizaciones	18.502,19	2.962,19	2.962,19	2.512,19	2.512,19
Bono por excelencia	1.200,00	1.248,00	1.297,92	1.349,84	1.403,83
Mantenimiento de la Pagina Web	600,00	624,00	648,96	674,92	701,92
Publicidad radial	19.440,00	20.217,60	21.026,30	21.867,36	22.742,05
Volantes	3.000,00	3.120,00	3.244,80	3.374,59	3.509,58
Descuentos Promocionales	3.600,00	3.744,00	3.893,76	4.049,51	4.211,49
Internet	300,00	312,00	324,48	337,46	350,96
Telefono - TV Cable	540,00	561,60	584,06	607,43	631,72
Agua	600,00	624,00	648,96	674,92	701,92
Luz	1.200,00	1.248,00	1.297,92	1.349,84	1.403,83
Suministros de Limpieza	600,00	624,00	648,96	674,92	701,92
Movilizaciones	720,00	748,80	778,75	809,90	842,30
Utiles de Oficina	240,00	249,60	259,58	269,97	280,77
Seguros	2.000,00	2.080,00	2.163,20	2.249,73	2.339,72
Gastos varios	360,00	374,40	389,38	404,95	421,15
Total Gastos Administrativos	81.704,91	70.424,36	73.122,84	75.479,27	78.397,95
Gastos Financieros					
Gastos Bancarios	360,00	374,40	389,38	404,95	421,15
Pago de intereses	3.705,25	2.369,01	874,44	0	0,00
Egresos por Franquicias	0,00	0,00	75.040,00	78.041,60	81.163,26
Total de Gastos Financieros	4.065,25	2.743,41	76.303,82	78.446,55	81.584,41
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	19.473,07	39.660,97	75.724,75	89.508,12	103.272,37
PARTIC.TRAB. E I.R.	7.058,99	14.377,10	27.450,22	32.446,69	37.436,23
UTILIDAD	12.414,08	25.283,87	48.274,53	57.061,43	65.836,13

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

11.4. Flujo de Caja Projectado a Cinco Años

EL MONGO S.A.

	AÑOS					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Saldo Inicial		5.962,47	28.028,66	44.338,39	82.144,21	142.395,39
INVERSIONES						
TERRENO Y CABAÑA	-49.000,00					
MUEBLES Y EQUIPOS	-10.747,53					
CAPITAL DE TRABAJO	-23.252,47	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL INVERSIONES	-83.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
INGRESOS						
VENTAS NETAS	0,00	287.825,77	305.095,32	428.401,04	458.305,10	490.423,41
OTROS INGRESOS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL INGRESOS	0,00	287.825,77	305.095,32	428.401,04	458.305,10	490.423,41
EGRESOS						
GASTOS OPERACIONALES						
COSTO MATERIA PRIMA	0,00	-156.579,26	-165.974,01	-175.932,45	-186.488,40	-197.677,70
M.O.D.	0,00	-20.923,72	-22.856,94	-23.771,22	-24.722,06	-25.710,95
G.I.F.(AMORTIZACIONES)	0,00	-2.427,56	-677,56	-677,56	-677,56	-677,56
G.I.F.(OTROS)	0,00	-2.652,00	-2.758,08	-2.868,40	-2.983,14	-3.102,46
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	0,00	-182.582,54	-192.266,59	-203.249,63	-214.871,16	-227.168,68
GASTOS DE VENTA Y ADMINISTRATIVOS						
SUELDOS Y BENEFICIOS	0,00	-28.802,72	-31.686,16	-32.953,61	-34.271,75	-35.642,62
AMORTIZACIONES	0,00	-18.502,19	-2.962,19	-2.962,19	-2.512,19	-2.512,19
BONO POR EXCELENCIA	0,00	-1.200,00	-1.248,00	-1.297,92	-1.349,84	-1.403,83
MANTENIMIENTO PAG. WEB	0,00	-600,00	-624,00	-648,96	-674,92	-701,92
PUBLICIDAD RADIAL	0,00	-19.440,00	-20.217,60	-21.026,30	-21.867,36	-22.742,05
VOLANTES	0,00	-3.000,00	-3.120,00	-3.244,80	-3.374,59	-3.509,58
DESC.PROMOCIONAL	0,00	-3.600,00	-3.744,00	-3.893,76	-4.049,51	-4.211,49
INTERNET	0,00	-300,00	-312,00	-324,48	-337,46	-350,96
TELEFONO - TV CABLE	0,00	-540,00	-561,60	-584,06	-607,43	-631,72
AGUA	0,00	-600,00	-624,00	-648,96	-674,92	-701,92
LUZ	0,00	-1.200,00	-1.248,00	-1.297,92	-1.349,84	-1.403,83
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	0,00	-600,00	-624,00	-648,96	-674,92	-701,92
MOVILIZACIONES	0,00	-720,00	-748,80	-778,75	-809,90	-842,30
UTILES DE OFICINA	0,00	-240,00	-249,60	-259,58	-269,97	-280,77
SEGUROS	0,00	-2.000,00	-2.080,00	-2.163,20	-2.249,73	-2.339,72
GASTOS VARIOS	0,00	-360,00	-374,40	-389,38	-404,95	-421,15
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,00	-81.704,91	-70.424,36	-73.122,84	-75.479,27	-78.397,95
GASTOS FINANCIEROS						
GASTOS BANCARIOS, INTERESES, FRANQ.	0,00	-4.065,25	-2.743,41	-76.303,82	-78.446,55	-81.584,41
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	0,00	-4.065,25	-2.743,41	-76.303,82	-78.446,55	-81.584,41
PAGO CAPITAL PRESTAMOS	0,00	-11.277,65	-12.613,89	-14.108,46	0,00	0,00
PARTIC. TRABAJ. E IMPUESTOS	0,00	-7.058,99	-14.377,10	-27.450,22	-32.446,69	-37.436,23
TOTAL EGRESOS...	0,00	-286.689,34	-292.425,35	-394.234,97	-401.243,68	-424.587,27
ADICION AMORTIZACIONES/DEPREC.	0,00	20.929,75	3.639,75	3.639,75	3.189,75	3.189,75
FLUJO NETO ANUAL	-83.000,00	22.066,19	16.309,73	37.805,82	60.251,18	69.025,89
FLUJO NETO ACUMULADO	0,00	28.028,66	44.338,39	82.144,21	142.395,39	211.421,27
Flujo neto de efectivo	-83.000,00	22.066,19	16.309,73	37.805,82	60.251,18	69.025,89
Factor de valor presente al 2.4757%	0,00	1,14	1,30	1,48	1,69	1,93
Valor presente	-83.000,00	19.356,31	12.549,81	25.517,85	35.673,53	35.849,88
Valor presente neto	45.947,38					
TASA MINIMA ACEPTADA	14,00					
TIR	30,26%					
VAN	45.947,38					

12. ANÁLISIS DE RIESGOS E INTANGIBLES

12.1. Riesgos del Mercado

Uno de los principales riesgos consiste que el producto no sea aceptado por el consumidor; para el MONGO la buena comida y atención insuperable son los pilares que aseguran la aceptación de su servicio.

Se espera el surgimiento de competencia indirecta, la misma que es considerada de un riesgo moderado. Además los consumidores demandarán al menos el mismo nivel de servicio a la potencial competencia.

No existe riesgo de duplicación de marca o logo debido a que nuestra marca y logo se encuentran debidamente registrados en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual

12.2. Riesgos del Técnicos

La disponibilidad de mano de obra calificada acorde a las exigencias del negocio, puede ser limitada en las comunidades cercanas al MONGO; por lo tanto se ha considerado hacer reclutamientos en Guayaquil cuando se presenten estas situaciones con la finalidad de asegurar la calidad de alimentos y atención al cliente.

El buen funcionamiento de los equipos y maquinarias que garantizan el flujo normal de la operación se asegura a través del cumplimiento de las políticas de mantenimiento acorde a las recomendaciones de los fabricantes. En el caso de presentarse problemas de funcionamiento inesperados, se mantendrá actualizadas las líneas de contacto para solucionar emergencias.

12.3. Riesgos Económicos

Los riesgos económicos para este tipo de proyecto son relativamente bajos ya que la materia prima proviene del sector agropecuario de nuestra misma economía, sector que cada vez se tecnifica más como consecuencia de las exigencias de los mercados internacionales; con conocimiento del medio socio-económico los más inminentes son:

- Salida de la dolarización, ya que esta medida de tipo monetaria podría provocar un descontrol sobre los costos de la operación y pondría en riesgo lo planificado.
- Escasez de determinada materia prima, es algo que afectaría a los productos a ofrecer al mercado objetivo; en caso de presentarse el mismo el Jefe de cocina estará preparado para sustituir los mismos por ingredientes de similares características y/o cambiar el plato por otro.
- Incremento de la carga impositiva a los productos, actualmente en el 12%, lo que podría ocasionar una contracción de la curva de la demanda del mercado; ante lo cual se tendría

que hacer un análisis de sensibilidad para determinar la aceptación de la nueva demanda y/o la reducción del precio de los productos.

12.4. Riesgos Financieros

Los riesgos financieros del proyecto debido a nuestro medio son más inminentes; entre los más riesgosos tenemos:

- El no desembolso del financiamiento de la CFN al proyecto, esto debido a que se tiene el conocimiento que la CFN muchas veces archiva los proyectos y decide no financiarlos; ante lo cual se tendría que buscar nuevos financistas lo que seguramente va a representar mayores tasas de financiamiento.
- La no ubicación de las franquicias, ya que el ingreso adicional obtenido por la venta de las mismas es lo que hace realmente atractivo al proyecto, ante lo cual se analizaría la posibilidad de auto-financiar la construcción del segundo lounge.

13. EVALUACION INTEGRAL DEL PROYECTO

13.1. Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR) de Los Accionistas.

La TMAR planteada por los inversionistas es del 14% y ha sido determinada por los siguientes componentes:

DETERMINANTES	%
+ Tasa de rendimiento real:	4.00
+ Prima de inflación:	4.00
+ Prima de Riesgo	6.00
TMAR...	14.00

Tabla No. 13.1 Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento de MONGO
Elaboración: Autores

Esta tasa es superior a las manejadas actualmente por el mercado de valores en el Ecuador, donde por ejemplo la última emisión de obligaciones de Pronobis S.A. salió al mercado con una tasa del 8.25% anual.

13.2. Estructura del Capital para el Año 1

Debido a que el proyecto contempla una estructuración mixta de financiamiento, por la participación de fondos tanto de accionistas como de la CFN, la determinación del costo del capital invertido en el mismo se lo determina a través del cálculo del Costo de Capital Ponderado (CCPP), como se detalla a continuación:

CAPITALES	DOLARES	%
PRESTAMO CFN	26,722.35	32.00%
	26,722.35	
PARTICIPACION ACCIONISTAS	45,000.00	68.00%
UTILIDADES RETENIDAS	12,414.08	
TOTAL CAPITAL...	57,414.08	
	84,136.44	
CCPP = $32(11.25)+68(14)$		
CCPP =		13.12

Tabla No. 13.2 Estructura del Capital para el año 1 de MONGO
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Es decir que el Costo de Capital Promedio Ponderado (CCPP) del proyecto es del 13.12%

13.3. Determinación Tasa Modelo CAPM

Para efectos de comparación en el análisis de sensibilidad se propone la tasa CAPM como una alternativa de evaluación financiera al proyecto, la misma que a pesar de no poder ser aplicada adecuadamente por las limitaciones de información de nuestro mercado (Ecuador), sobre todo con respecto a su índice Beta (B); es uno de los principales indicadores de valoración de activos e inversiones a nivel mundial. Para poder aplicar el modelo CAPM se tomarán como base indicadores del mercado Norteamericano, así como una de las fórmulas propuestas para mercados considerados emergentes como es el caso de nuestro país:

TASA CAPM =		RF + B*(RM - RF) + RP
RF=	Tasa Libre de Riesgo (Bonos del Tesoro Americano)	4.79
B=	Indice Beta de la Industria	0.84
RM=	Tasa de Retorno Esperada para el Mercado	6.00
RP=	Riesgo País (BCE)	9.62
TASA CAPM =	4.79 + 0.84(6-4.79) + 9.62	
TASA CAPM =	15.43%	

Tabla No. 13.3 Tasa Modelo CAPM de MONGO

Elaboración: Autores

13.4. Análisis de Sensibilidad

Para el análisis de sensibilidad se han tomado en cuenta dos escenarios:

- La posibilidad de no poder ubicar las franquicias.
- La posibilidad de no poder contar con el financiamiento de la CFN

Además del análisis de sensibilidad ante cambios de la demanda esperada.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

En el caso de no poder ubicar las franquicias, los resultados variarían de la siguiente manera:

EL MONGO LA PASO S.A.
Guayaquil - Ecuador

	FLUJO DE CAJA					
	AÑOS					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Saldo Inicial		5.962,47	28.028,66	44.338,39	63.044,71	99.416,16
INVERSIONES						
TOTAL INVERSIONES	-83.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
INGRESOS						
TOTAL INGRESOS	0,00	287.825,77	305.095,32	323.401,04	342.805,10	363.373,41
EGRESOS						
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	0,00	-182.582,54	-192.266,59	-203.249,63	-214.871,16	-227.168,68
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,00	-81.704,91	-70.424,36	-73.122,84	-75.479,27	-78.397,95
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	0,00	-4.065,25	-2.743,41	-1.263,82	-404,95	-421,15
PAGO CAPITAL PRESTAMOS	0,00	-11.277,65	-12.613,89	-14.108,46	0,00	0,00
PARTIC. TRABAJ. E IMPUESTOS	0,00	-7.058,99	-14.377,10	-16.589,72	-18.868,02	-20.802,29
TOTAL EGRESOS...	0,00	-286.689,34	-292.425,35	-308.334,47	-309.623,41	-326.790,07
ADICION AMORTIZACIONES/DEPREC.	0,00	20.929,75	3.639,75	3.639,75	3.189,75	3.189,75
FLUJO NETO ANUAL	-83.000,00	22.066,19	16.309,73	18.706,32	36.371,45	39.773,09
FLUJO NETO ACUMULADO	0,00	28.028,66	44.338,39	63.044,71	99.416,16	139.189,25
Flujo neto de efectivo	-83.000,00	22.066,19	16.309,73	18.706,32	36.371,45	39.773,09
Factor de valor presente al 14%	0,00	1,14	1,30	1,48	1,69	1,93
Valor presente	-83.000,00	19.356,31	12.549,81	12.626,23	21.534,82	20.656,90
Valor presente neto	3.724,06					

TASA MINIMA ACEPTADA	14,00
TIR	15,62%
VAN 14%	3.724,06

Tabla No. 13.4 Flujo de Caja sin Venta de Franquicias de MONGO
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Si no se pudiesen ubicar las franquicias, la TIR alcanzaría un 15.62% superior al 14% esperado por los accionistas, así como al costo de capital del proyecto ubicado en el 13.12% y la tasa CAPM del 15.43%; lo que mantendría la aceptación del proyecto.

En el caso de que no se accediera al préstamo de la CFN, las variaciones se presentarían así:

EL MONGO LA PASO S.A.
Guayaquil - Ecuador

	FLUJO DE CAJA					
	AÑOS					
	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Saldo Inicial		5.962,47	41.668,41	72.102,27	124.574,00	184.825,18
INVERSIONES						
TOTAL INVERSIONES	-83.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
INGRESOS						
TOTAL INGRESOS	0,00	287.825,77	305.095,32	428.401,04	458.305,10	490.423,41
EGRESOS						
TOTAL GASTOS OPERACIONALES	0,00	-182.582,54	-192.266,59	-203.249,63	-214.871,16	-227.168,68
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,00	-81.704,91	-70.424,36	-73.122,84	-75.479,27	-78.397,95
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	0,00	-360,00	-374,40	-75.429,38	-78.446,55	-81.584,41
PAGO CAPITAL PRESTAMOS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PARTIC. TRABAJ. E IMPUESTOS	0,00	-8.402,14	-15.235,87	-27.767,21	-32.446,69	-37.436,23
TOTAL EGRESOS...	0,00	-273.049,59	-278.301,21	-379.569,06	-401.243,68	-424.587,27
ADICION AMORTIZACIONES/DEPREC.	0,00	20.929,75	3.639,75	3.639,75	3.189,75	3.189,75
FLUJO NETO ANUAL	-83.000,00	35.705,93	30.433,86	52.471,74	60.251,18	69.025,89
FLUJO NETO ACUMULADO	0,00	41.668,41	72.102,27	124.574,00	184.825,18	253.851,07
Flujo neto de efectivo	-83.000,00	35.705,93	30.433,86	52.471,74	60.251,18	69.025,89
Factor de valor presente al 14%	0,00	1,14	1,30	1,48	1,69	1,93
Valor presente	-83.000,00	31.320,99	23.417,87	35.416,93	35.673,53	35.849,88
Valor presente neto	78.679,21					
TASA MINIMA ACEPTADA		14,00				
TIR		43,48%				
VAN 14%		78.679,21				

Tabla No. 13.5 Flujo de Caja sin Financiamiento de la CFN de MONGO
Elaboración: Autores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Producto de la posibilidad de no poder acceder al préstamo de la CFN, y al no incurrir en desembolsos de intereses, la TIR alcanza un 43,48%, convirtiéndose en una tasa muy atractiva; lo que derivaría en la posibilidad de conseguir otras fuentes de financiamiento.

Finalmente para la seguridad de los accionistas se realiza el análisis de sensibilidad a la demanda esperada, obteniendo los siguientes resultados:

EL MONGO LA PASO S.A.			
Guayaquil - Ecuador			
ANALISIS DE SENSIBILIDAD ANTE CAMBIO DE DEMANDAS			
AÑOS	PROPUESTA	DECRECIMIENTOS DEMANDA	
		10%	15%
0	-83,000.00	-83,000.00	-83,000.00
1	22,066.19	13,588.59	9,504.62
2	16,309.73	7,323.48	2,994.46
3	37,805.82	28,280.40	23,691.64
4	60,251.18	50,154.23	45,290.15
5	69,025.89	58,323.12	53,167.20
INDICADORES			
	PROPUESTA	10%	15%
TIR	30.26%	18.93%	13.29%
VAN	45,947.38	13,629.99	-1,938.51

Tabla No. 13.6 Análisis de Sensibilidad ante cambios de Demandas de MONGO
Elaboración: Autores

Es decir que el proyecto soporta una disminución de la demanda del 10%, manteniendo un TIR del 18.93% que sigue siendo atractivo para los accionistas.

13.5. Conclusión Financiera

El proyecto contempla la captación del mercado actual, así como apunta a atender un segmento del mercado aún no atendido como son las ciudadelas de la vía a la costa, pudiendo ingresar a estos mercados con la ventaja de ser pioneros, la tasa interna de retorno del 30,26% marca la posibilidad de aceptación del proyecto; la TIR mantiene también un nivel atractivo ante los análisis de sensibilidad planteado por los autores, lo que sin lugar a dudas asegura el financiamiento del mismo haciéndolo viable y factible.

14. BIBLIOGRAFIA

1. Comportamiento Organizacional, 10ª Edición, Stephen Robbins.
2. Administración de Operaciones, 2ª Edición, Schroeder.
3. Introducción a la Contabilidad Administrativa, 11ª Edición, Horngren, Sunden, Stratton.
4. Contabilidad Administrativa, 13ª Edición, Horngren, Sunder, Stratton.
5. Administración Financiera, 11ª Edición, Stanley B.Block, Geoffrey A. Hirt.
6. Innovación Empresarial – Arte y Ciencia en la Creación de la Empresa, 3era. Edición, Rodrigo Varela
7. Estadística para la Administración y Economía, 8va. Edición, Anderson – Sweeney – Williams
8. Metodología de la Investigación, 4ta. Edición, Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández – Collado, Pilar Bautista Lucio.
9. www.inec.gov.ec, Estudio: Ecuador proyección de Población por áreas y años calendarios según provincias y cantones
10. www.yahoofinance.com, Beta Sector Turístico Estados Unidos.
11. www.sagepub.com, Tasa de Libre Riesgo, Bonos del Tesoro de Estados Unidos.
12. www.laposada.com, Centro Turístico

ANEXOS

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS















ANEXO No. 5.A. Toma de Pedido al Cliente “COMANDA”

Con el objetivo de lograr celeridad en el proceso de toma de pedido y llegada de los mismos al jefe de cocina, cada mesero tendrá la “Comanda” para tomar nota de la selección en alimentos y bebidas de los clientes.

LOUNGE "EL MONGO AL PASO"			
COMANDA			
Plato fuerte:			
Arroz con Menestra	Pollo <input type="checkbox"/>	Carne <input type="checkbox"/>	Chuleta <input type="checkbox"/>
Arroz con Moro	Pollo <input type="checkbox"/>	Carne <input type="checkbox"/>	Chuleta <input type="checkbox"/>
Seco de	Pollo <input type="checkbox"/>	Carne <input type="checkbox"/>	Chivo <input type="checkbox"/>
Menestrón	<input type="checkbox"/>	Caldo de Bolas <input type="checkbox"/>	
Bistec de Carne	<input type="checkbox"/>	Caldo de gallina <input type="checkbox"/>	
Ceviche	Camarón <input type="checkbox"/>	Pescado <input type="checkbox"/>	Mixto <input type="checkbox"/>
Encebollado	<input type="checkbox"/>	Guatita <input type="checkbox"/>	
Encocado de pescado	<input type="checkbox"/>	Pescado Frito <input type="checkbox"/>	
Langostinos enamorados	<input type="checkbox"/>	Arroz con camaron <input type="checkbox"/>	
Llapingacho	<input type="checkbox"/>	Chupe de pescado <input type="checkbox"/>	
Fritada	<input type="checkbox"/>		
Parrillada. Personas	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>
Desayunos Criollos y Piqueos:			
Hallacas	<input type="checkbox"/>	Piqueo de Verde <input type="checkbox"/>	
Bollos	<input type="checkbox"/>	Salchipapas <input type="checkbox"/>	
Humitas	<input type="checkbox"/>	Carnes y Longanizas <input type="checkbox"/>	
Bolon de Verde	<input type="checkbox"/>	Sanduches calientes <input type="checkbox"/>	
Patones, Queso y Huevo	<input type="checkbox"/>	Hamburguesas <input type="checkbox"/>	
Plato de Quesos	<input type="checkbox"/>		
Bebidas:			
Cola	Coca <input type="checkbox"/>	Fiora <input type="checkbox"/>	Sprite <input type="checkbox"/>
Cerveza	Pilsener <input type="checkbox"/>	Conquer <input type="checkbox"/>	Club <input type="checkbox"/>
Cocteles	Piña Colada	<input type="checkbox"/>	
	Menta	<input type="checkbox"/>	
	Saltamontes	<input type="checkbox"/>	
	Daikiri	<input type="checkbox"/>	
	Margarita	<input type="checkbox"/>	
Jugos Naturales:			
	Papaya	<input type="checkbox"/>	
	Pina	<input type="checkbox"/>	
	Naranja	<input type="checkbox"/>	
	Jugo Tropical	<input type="checkbox"/>	
	Melon	<input type="checkbox"/>	
Refrescos:			
	Mora	<input type="checkbox"/>	
	Durazno	<input type="checkbox"/>	
	Mango	<input type="checkbox"/>	

ANEXO No. 5.B. "ENCUESTA LA VOZ DEL CLIENTE"

Con el objetivo de obtener retroalimentación de nuestros consumidores e identificar los puntos de mejora, se aplicará esta encuesta de servicio y se pedirá al consumidor que la responda, mientras se trabaja en la elaboración de la cuenta.

LOUNGE "EL MONGO AL PASO"	Mesero:			
LA VOZ DEL CLIENTE				
<i>Su opinión es muy importante para mejorar nuestros procesos y la atención a nuestros clientes</i>				
1. Como calificaría usted la calidad de alimentos. Valore del 1 al 4 (donde 1 es "malo y 4 es "excelente"):				
	1	2	3	4
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2. Fue atendido adecuadamente por el Mesero Valore del 1 al 4 (donde 1 es "malo y 4 es "excelente")				
	1	2	3	4
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3. El mesero, se expresó de forma clara y fácil de entender Valore del 1 al 4 (donde 1 es "malo y 4 es "excelente")				
	1	2	3	4
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
4. La calidad de los alimentos están acorde al precio		<input type="text"/>		<input type="text"/>
5. ¿Tiene usted alguna sugerencia para elevar nuestra calidad? Puede usar el esquema de: Seguir haciendo - Dejar de hacer - Empezar hacer	<div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>			
¡Gracias por su tiempo!				

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 5.C “MODELO DE ENCUESTA DE CAMPO”

Realizada en el Peaje Guayaquil, Km.14 vía a la costa

Tesis de Maestría Ejecutiva de Admnsitración de Empresas EMAE XII
El objetivo de la presente encuesta es identificar gustos y preferencias de los consumidores para el plan de negocios propuesto. Toda la información recabada será de uso reservado

LOUNGE "EL MONGO AL PASO" ENCUESTA A CONSUMIDOR FINAL

1	CON QUE FRECUENCIA VIAJA A LA PENINSULA MAS DE UNA VEZ A LA SEMANA <input type="checkbox"/> UNA VEZ A LA SEMANA <input type="checkbox"/> OTROS (CUANTO) _____	UNA VEZ AL MES <input type="checkbox"/> UNA VEZ CADA DOS MESES <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	NORMALMENTE CON CUANTAS PERSONAS VIAJA SOLO/A <input type="checkbox"/> CON UNA PERSONA <input type="checkbox"/> OTROS (CUANTO) _____	CON DOS PERSONAS <input type="checkbox"/> CON TRES PERSONAS <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	LE GUSTARIA TENER COMO OPCION UN "LOUNGE " UBICADO EN LA ZONA DE ZAPOTAL PARA DESCANSAR EN EL VIAJE (FOTO) SI <input type="checkbox"/> PORQUE? _____	NO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	QUE ASPECTO LE GUSTARIA QUE TUVIERA EL LOUNGE CABAÑA TIPICA DE LA ZONA <input type="checkbox"/> MODERNO <input type="checkbox"/> OTROS (CUAL) _____	RUSTICO <input type="checkbox"/> CLASICO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	QUE LE GUSTARIA QUE TUVIERA EL LOUNGE COMO ZONA DE DESCANSO JARDINES <input type="checkbox"/> ESPACIOS ABIERTOS <input type="checkbox"/> HAMACAS, MESEDORAS, ETC <input type="checkbox"/> OTROS (CUAL) _____	AREA DE JUEGOS PARA LOS NIÑOS <input type="checkbox"/> AREA PARA FUMADORES <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	QUE TIPO DE COMIDA LE GUSTARIA QUE ESTE RESTAURANT OFRECIERA TIPICA ECUATORIANA <input type="checkbox"/> INTERNACIONAL <input type="checkbox"/> OTROS (CUAL) _____ CUAL ES SU PLATO PREFERIDO _____	CORTES DE CARNES (PARRILLADA) <input type="checkbox"/> VEGETARIANA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	CUANTO ESTA DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO EN UN LUGAR COMODO Y LIMPIO Entre 2 y 3 dólares <input type="checkbox"/> Entre 3 y 4 dólares <input type="checkbox"/>	Entre 4 y 5 dólares <input type="checkbox"/> Más de 5 dólares <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	PORQUE REGRESA A UN RESTAURANT LA COMIDA ES BUENA <input type="checkbox"/> POR LA LIMPIEZA <input type="checkbox"/> OTRO <input type="checkbox"/>	LA ATENCION FUE EDUCADA <input type="checkbox"/> PRECIO <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	LE GUSTARIA TENER UN RINCON DE ARTESANIAS PARA COMPRAR RECUERDOS? NO <input type="checkbox"/> PORQUE? _____	SI <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	CON QUE HORARIO DE ATENCION LE GUSTARIA QUE SE ATENDIERA EN EL LOUNGE De 8am a 5pm <input type="checkbox"/> De 8am a 8pm <input type="checkbox"/> OTROS (CUAL) _____	De 8am a 10pm <input type="checkbox"/> Las 24 horas <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	QUE EDAD TIENE Hasta 20 <input type="checkbox"/> De 36 a 50 años <input type="checkbox"/>	De 21 a 35 años <input type="checkbox"/> Mas de 50 años <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12	DE QUE LUGAR VIENE Guayaquil <input type="checkbox"/> Quito <input type="checkbox"/> Extranjero <input type="checkbox"/>	Otro lugar de la costa <input type="checkbox"/> Otro lugar de la sierra <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 5.D. "MODELO DE ENCUESTA DE CAMPO"

Realizada vía Internet a todos los estudiantes de la ESPAE

Tesis de Maestría Ejecutiva de Administración de Empresas EMAE XII
El objetivo de la presente encuesta es identificar gustos y preferencias de los consumidores para el plan de negocios propuesto. Toda la información recabada será de uso reservado

ESCOGA SU RESPUESTA

FRANQUICIA LOUNGE - ENCUESTA A CONSUMIDOR FINAL

1	CON QUE FRECUENCIA VIAJA A LA PENINSULA	UNA VEZ A LA SEMANA
2	NORMALMENTE CON CUANTAS PERSONAS VIAJA	MÁS DE UNA VEZ A LA SEMANA UNA VEZ A LA SEMANA UNA VEZ AL MES UNA VEZ CADA DOS MESES OTROS (CUANTO)
3	LE GUSTARIA TENER COMO OPCION UN "LOUNGE " UBICADO EN LA ZONA DE ZAPOTAL PARA DESCANSAR EL VIAJE (foto)	
4	QUE ASPECTO LE GUSTARIA QUE TUVIERA EL LOUNGE	CABAÑA TIPICA DE LA ZONA
5	QUE LE GUSTARIA QUE TUVIERA EL LOUNGE COMO ZONA DE DESCANSO	JARDINES
6	QUE TIPO DE COMIDA LE GUSTARIA QUE ESTE RESTAURANT OFRECIERA	TIPICA ECUATORIANA
	CUAL ES SU PLATO PREFERIDO ----->	
7	CUANTO ESTA DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO EN UN LUGAR COMODO Y LIMPIO	ENTRE 4 y 5 DOLARES
8	PORQUE REGRESA A UN RESTAURANT	LA COMIDA ES BUENA
9	LE GUSTARIA TENER UN RINCON DE ARTESANIAS PARA COMPRAR RECUERDOS?	SI
10	CON QUE HORARIO DE ATENCION LE GUSTARIA QUE SE ATENDIERA EN EL LOUNGE	DE 8am A 5pm
11	QUE EDAD TIENE	DE 21 a 35 AÑOS
12	DE QUE LUGAR VIENE	GUAYAQUIL

GRACIAS

PROPUESTA PARA EL LOUNGE



ANEXO No. 5.E. "COTIZACIÓN DISEÑO DIGITAL Y WEB"

 **Marcia Bersosa Bajaña**
Ingeniera en Diseño Gráfico
Tel.: 090234570
e-mail: marbersob@hotmail.com
Guayaquil - Ecuador

PROFORMA

En Atención:

CONCEPTO	VALOR
SERVICIO DE DISEÑO DIGITAL	\$ 1.000
SITIO URL Y ENLACES GLOBALES	\$ 1.500
TOTAL	\$ 2.000

Nota: Precios no incluyen IVA


Marcia Bersosa Bajaña

ANEXO No. 5.F. "DISEÑO DE PAGINA WEB"



EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 6.A. "DISEÑO INTERIOR DEL MONGO"



ANEXO No. 6.B. "DISEÑO EXTERIOR DEL MONGO"



ANEXO No. 6.B1. "DISEÑO DE LA MALLA EXTERIOR CONTRA INSECTOS DE MONGO"



ANEXO No. 6.C. "ALGUNOS PLATOS TIPICOS DEL MENU"

<p>EL MUNDO AMARILLO (caldo de bola)</p> <p><i>Ingredientes:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• carne de res• ramas de apio• ramas de cebolla blanca• unidades de zanahoria medianas• tomate mediano• pimiento mediano• cebolla colorada• ramas de perejil• unidades de verde• sal y pimienta• trocitos de yuca• choclo cortado en rodajitas• hojas de col <p><i>Para la masa de las bolas de verde:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• verdes cocinados majados• verdes rallados crudos• aceite de achiote• sal al gusto• agua	 <p><i>Para el relleno de las bolas:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• cebolla colorada• tomate cortado en cuadritos• pimiento verde cortado en cuadritos• cucharadita de aceite de achiote• maní licuado• cucharada de agua, culantro picado• cucharadita de sal, pimienta, comino molido• La carne picada que se cocino en la sopa• Las zanahorias picadas que cocino en la sopa• huevos duros picados• alverjitas cocinadas (opcional)• pasas (opcional)
---	--

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Preparación:

En una olla grande, ponga a cocinar la carne de sopa en agua y deje que hierva. Retire la espuma que se forma encima. Limpie las ramas de apio, cebolla blanca, zanahorias, tomate, pimiento, cebolla colorada, ajo, perejil y los dos verdes, córtelos en trozos grandes, agregue a la sopa. Deje hervir una hora, para que se cocine bien la carne, luego cierna este consomé y agregue la sal y pimienta.

Separe la carne cocinada de la sopa, las zanahorias y los verdes cocinados que se usaran en la preparación de las bolas.

Cuando retire los verdes cocinados de la sopa, májelos inmediatamente para que no se pongan duros y prepare la masa de las bolas mezclando el verde cocinado y majado con el verde rallado crudo. La proporción debe ser igual de los dos verdes, amase esta masa con la cucharada de aceite de achiote, sal y suficiente agua para que le quede una masa manejable. Déjela lista.

Prepare el relleno haciendo un refrito con la cebolla colorada, el tomate, pimiento verde y la cucharadita de aceite de achiote, cuando esté listo incorpore el maní licuado y cocine unos minutos para que le quede sequito, luego añada el culantro picado, sal, pimienta y comino molido, la carne picada, zanahorias picadas los huevos duros picados, alverjitas cocinadas y pasas y revuelva todo muy bien. Verifique el sabor.

Con la masa y el relleno prepare las bolas. Es importante mojarse las manos para manejar bien la masa y que las bolas no le queden con huecos para que al cocinarlas no se desbaraten.

Dentro de este consomé ponga a cocinar las bolas con mucho cuidado, la yuca en trocitos, las rodajitas de choclo y las hojas de col. Verifique que todos los ingredientes estén bien cocinados antes de servir.

CAMARÓN ENAMORADO **(ceviche de camarón)**

Ingredientes:

- camarones hervidos por 2 min. con poca sal
- cebollas medianas, cortadas en juliana
- jugo de 2 naranjas y jugo de 4 limones
- tomates picados en cuadraditos
- frasco de salsa de tomate
- cucharada de mostaza
- cucharadas de aceite de girasol u oliva
- Sal, pimienta y mostaza
- ramitas de culantro o cilantro
- canguil



EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Preparación:

Encurtir las cebollas, ponerlas en abundante sal durante 20 minutos, lavarlas y escurrirlas en agua fría.

Mezclar el jugo de naranja con el jugo de limón, los tomates picados, el aceite, el ají, salsa de tomate, y la mostaza.

Poner a la mezcla sal.

Añadir las cebollas encurtidas y el culantro.

Finalmente, agregar los camarones un momento antes de servir, para evitar que se sobre cocinen con el ácido del limón y las naranjas.

Nota: se puede también añadir una taza del caldo del camarón.

Sirva en platos hondos acompañado de canguil.

FALDA DEL CHIMBORAZO (fritada)

Ingredientes:

- carne de cerdo.
- plátanos maduros, cortados por la mitad.
- papas medianas.
- mote cocido.
- dientes de ajo enteros.
- ramas de cebolla blanca cortada en trozos grandes.
- cucharadas de sal.
- tazas de agua.





Preparación:

Poner en el fuego una paila con el agua, sal, cebollas y ajo. Dejar hasta que hierva.

Separar las grasas de la carne y picarla en trozos medianos. Agregar las grasas a la paila y cuando estén bien blandas agregar la carne, cocine a fuego lento hasta que estén cocidas.

Cuando solo falte que se dore la fritada, agregar a la paila las papas y los maduros para que se doren y cojan sabor.

Servir la carne con las papas, los maduros y el mote.

<p style="text-align: center;">DÉJENLO VOLVER (guatita)</p> <p><i>Ingredientes:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • mondongo • cebolla colorada y blanca • pimientos verdes • culantro • achiote • maní molido • pulpa de tomate • papa • ajo, sal y pimienta al gusto 	
<p><i>Preparación:</i></p> <p>Limpie bien el librillo con agua y harina, déjelo remojar sáquelo límpielo bien con limón y vuelva a lavarlo en total 3 veces. No se olvide de lavarlo después del último lavado con limón. Póngalo a hervir en una olla con sal y bote la primera agua. Vuelva a ponerlo a hervir con 5 tazas de agua, achiote, sal, comino y un poco del refrito cuando esté listo separe el caldo y ciérnalo. Corte la guata en trozos de aproximadamente 4 cm cuadrados (2 x 2 cm).</p> <p>En una olla ponga a hacer el refrito con el tomate, achiote, cebolla, ajo, pimienta, sal, comino, pimienta, orégano. Una vez listo el refrito agregue el mondongo en cuadritos y siga friendo. Licue la mantequilla de maní con 3 tazas del caldo y échesele al mondongo. Agregue las papas cortadas en cuadritos. Deje hervir hasta que las papas estén cocinadas y el maní espese. Y así estará lista la deliciosa Guatita.</p>	
<p style="text-align: center;">EL SOL NACIENTE (llapingacho)</p> <p><i>Ingredientes:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • papa pelada y en pedazos. • Sal. • Achiote • cebolla blanca picada. • queso blanco desmenuzado. • Un poco de manteca de chancho para freír 	
<p><i>Preparación:</i></p> <p>Cocinar la papa en agua con sal hasta que esté muy suave. Guarda 1/2 taza de agua espesa de la cocción. Aplastar muy bien la papa. Añadir el agua espesa que se guardó, el achiote, la cebolla y sal a gusto. Tapar con un mantel y dejar reposar en un sitio cálido por un mínimo de tres horas para darle un poco de agrio. Añadir el queso directamente a la masa o ponerlo como relleno.</p> <p>Con esta masa formar los llapingachos (tortillas), freírlos a fuego mediano en una sartén untada con</p>	

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

un poco de manteca y untar las superficies antes de virarlos, cuando los llapingachos estén bien tostados y doraditos.

Acompañar con chorizo, huevo frito y aguacate.

EL PAPAGAYO

(seco de pollo)

Ingredientes:

- pollo cortado en cuadraditos
- tomates pelados y cortados en cuadraditos
- pimiento verde cortado en cuadraditos
- cebolla colorada cortada en cuadritos
- ajo picado
- comino
- jugo de naranjilla
- ají peruano
- sal y pimienta
- ramas de culantro



Preparación:

Licuar el tomate con el pimiento verde, cebolla colorada y ajo. En una olla mediana ponga a cocinar el refrito con el aceite y cocine hasta que tome consistencia. Agregue la carne y el comino.

Mientras licue el jugo de naranjilla con el ají peruano y cierna esta preparación sobre la carne, añada la sal, pimienta y el culantro bien limpio con la raíz machacada dentro de la carne para dejar cocinar por una media hora o hasta que la carne esté suave. Verifique el sabor.

Manténgalo caliente hasta la hora de servir y acompañelo con arroz colorado y maduritos fritos.

Nota: Esta receta sirve para hacer con pollo, chivo o chanco.

Para hacer el arroz colorado haga el arroz como normalmente se hace con la única diferencia que al agua debe añadirle aceite con achiote o una cucharadita de azafrán en polvo para que le quede de buen color.

LAS CENIZAS DEL TUNGURAHUA

(arroz con menestra y carne frita)

Ingredientes:

- fréjol canario
- carne de res
- arroz cocido
- pimientos verde
- rama de cebolla blanca
- cebolla paiteña
- tomate
- perejil picado
- cucharadas de achiote
- comino molido, sal y pimienta al gusto.



EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Preparación:

Remoje el fréjol la noche anterior. Póngale en una olla con un pimiento partido por la mitad, la rama de cebolla, sal y una cucharada de aceite; cocínelo hasta que esté suave.

Haga un refrito con una cucharada de aceite, la cebolla picada, los tomates y pimiento también troceados, el ajo, el comino, cilantro, achiote y sal, todo finamente picado.

Incorpore el refrito a la olla con el fréjol y cocine todo junto durante 15 minutos.

Freír la carne en el aceite restante y sirva la menestra con la carne, el arroz y el plátano frito.

Cocer por un lado el arroz de modo clásico, con el doble de cantidad de agua y dejando a fuego lento hasta que se consuma todo el líquido. Servir acompañado de patacones

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 6.D. "ILUSTRACIONES DE LOS EQUIPOS"



VITRINAS REFRIGERADAS MIMET



EXTRACTOR DE JUGO, ZUMMITO



COFFEE BREWER CECILWARE



REFRESQUERAS UGOLINI



Urmas Pasteleras Zoin



GRANIZADORAS UGOLINI



MAQUINAS PARA ESPRESSO RANCILIO



DISPENSADOR CHOCOLATE CALIENTE



SECADOR DE MANOS



URNAS PARA CAFE CECILWARE



BATIDORA PLANETARIA BAKEMAX



HORNO CONVECCION FAGOR



MAQUINAS PARA HIELO



ESTANTERIA ALIMENTARIA



AMASADORA DOMINO

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 7.A. CV ECON. SERGIO AQUINO

HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES.-

Nombres : Sergio Edison
Apellidos : Aquino Bazán
Fecha de Nacimiento : 12 de Noviembre 1974
Lugar de Nacimiento : Guayaquil - Ecuador
Nacionalidad : Ecuatoriana
Cédula de Identidad : 0913981726
Domicilio : Pradera 1 Bloque C-6 Dpto. # 201
Teléfono Domicilio : 2-429265
Teléfono Celular : 09-7-332381
Estado Civil : Soltero
Licencia de manejo : Categoría B
Licencia de contador : 0.27956
E-Mail : sergio_aquino_2005@hotmail.com



DATOS DE INSTRUCCIÓN Y EDUCACION.-

Instrucción de Postgrado: Maestría Ejecutiva en Administración de Empresas
Escuela de Postgrado en Administración de Empresas ESPAE (ESPOL)
Título a Obtener: Magister en Administración de Empresas
Actualmente Egresado

Instrucción Universitaria:
Institución : Universidad Laica "Vicente Rocafuerte"
Facultad de Ciencias Económicas TITULO OBTENIDO : ECONOMISTA

Instrucción Secundaria:
Institución : Colegio Nacional Técnico "Dr. Luis Celleri A."
1ero. a 6to. Año BACHILLER EN CIENCIAS DE COMERCIO Y ADMINISTRACION

Instrucción Primaria:
Institución : Escuela Fiscal "Luis A. Mendoza M."
1ero. a 6to. Grado

CURSOS REALIZADOS .-

CENTRO ECUATORIANO NORTEAMERICANO
Lenguaje Program (Inglés-Completo)
Mención al Top Ten de los mejores egresados

LOGICA AVANZADA
Técnicas Avanzadas de Excel

COMIPLAN
Operador de Utilitarios bajo Windows

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

SEMINARIOS REALIZADOS.-

PROFESSIONAL & HUMAN DEVELOPMENT

(Iturralde & Asociados)

"Reforma Tributaria - Ley para la Equidad Tributaria!" Enero 2008

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

"Anexos Transaccionales" bajo sistema DIMM

"Actualización cambios Porcentales de Retenciones Julio/07"

CENTRO DE FORMACION EMPRESARIAL

"EL NUEVO SUPERVISOR"

CORPORACION DE DESARROLLO EMPRESARIAL

"SUPERACION PERSONAL Y TRABAJO EN EQUIPO"

EXPERIENCIA LABORAL

PASTELO S.A.

Gerente Financiero

desde Agosto/2007 hasta Febrero del 2010

Tefl.: 2-262266

AREAS DESEMPEÑADAS

Control de Cartera Clientes

Programación pago de Proveedores

Control de Flujo bancario diario y mensual

Elaboración Flujo Anual Proyectado

Gestión de financiamiento operativo (Bancos y/o proveedores)

Cálculo Puntos de Equilibrio/Puntos de Venta

Monitoreo de Rotación de Productos

Reajuste de precios

Reprogramación Sistema de Costeo

Reprogramación Método Evaluación Inventarios

Análisis y Reprogramación del "Sistema de Distribución"

Análisis de Gastos

Análisis de Costos

Revisión de Estados Financieros

Análisis de estados Financieros

Presupuesto Anual

Evaluación de Índices de Rendimiento Financiero

Análisis de escenario financiero para nuevos proyectos de negocios

Inmerso en la reestructuración de procesos mediante auditorías

SALICA DEL ECUADOR S.A.

Contador General

Alianza Internacional Portuaria y Ecuanautica

Contador General en reemplazo Salica

desde Marzo/2007 hasta Agosto/2007

Tefl.: 600-6990

AREAS DESEMPEÑADAS

Revisión Tributaria de toda la Documentación

Registro de nóminas

Registro y control de Depreciaciones

Elaboración de Reportes Intercompanies

Análisis de Gastos

Análisis de Costos

Elaboración y control de Estados Financieros

Análisis de estados Financieros

Revisión Declaraciones y Anexos mensuales SRI

Conciliación Tributaria

Cash Flow

Flujo de Inversión Patrimonial (Alinport)

Sistema Usado: GREAT PLAINS (ERP Microsoft-Dynamics)

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

INSPECTORATE DEL ECUADOR S.A.

Contador General

desde Marzo/2005 hasta Noviembre/2006

Tefl.: 2-399192

AREAS DESEMPEÑADAS

Reestructuración Departamento Contable

Revisión Tributaria de toda la Documentación

Elaboración y control de Estados Financieros*

Elaboración de Reportes Financieros e Intercompanies*

Registro y control de Depreciaciones

Revisión de Cash Flow Mensual*

Control y Reportes de Activos Fijos

Elaboración de Presupuestos Anuales (Budget-Forecast)*

Responsable de Informar a casa matriz (Houston)*

Responsable de Informar a SRI y Super de Cias.

Conciliación Tributaria

Sistema Usado: OASYS (Visual Basic)

*Estructura Full English

MOLINOS DEL ECUADOR C.A.

Jefe de Contabilidad

desde 1995 hasta Marzo del 2005

Tefl.: 6002270

AREAS DESEMPEÑADAS

Cuentas por Pagar

Cuentas por Cobrar (Manejo de cartera)

Manejo de cuentas Intercompanies

Registro de nóminas

Notas Bancarias

Declaración de Impuestos

Facilitador de Información BCE e INEC

Liquidación de Importaciones

Análisis de Gastos

Análisis de Costos

Análisis de estados Financieros*

Supervisión Departamental

Sistema Usado: SCI (Fox Base)

*Estructura Full English

I.E.S.S.

Hospital Reg. 2

Teodoro Maldonado Carbo

AREAS DESEMPEÑADAS

Auxiliar de Sistemas

Prácticas Laborales

EXPERIENCIA CATEDRÁTICA

Universidad Laica "Vicente Rocafuerte de Guayaquil"

Facultad de Mercadotecnia

Actual

Catedrático Sistemas de Información Gerencial

Clases Nocturnas Lunes y Miércoles

FORTALEZAS

- Buen Manejo de trabajo en equipo
- Sólidos conocimientos en Sistemas Integrados
- Buen nivel de manejo de softwares en general
- Buen nivel del Idioma Inglés
- Quince años de experiencia en el área financiera, la mayoría en reconocidas Multinacionales

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

REFERENCIAS PERSONALES.-

MBA. Miguel Angel Hinojosa

BANCO DEL PACIFICO

Gerente

Telf. 2328333 Ext.2550 Celular. 094500294

MBA. Viviana Caicedo

ALCAN BALTEK ECUADOR

Gerente de Control de Calidad

Telf. Oficina 2565770 Cel. 093010200

Econ. Leonardo Arias de la Cruz

ANALISTA ECONOMICO Y ASESOR TRIBUTARIO

Telf.: 2443308 Celular 09-9-883925

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 7.B. CV ING. PAOLA MARURI G.

Ing.Com.PAOLAMARURIGAME



Información personal

- Estado civil: Soltera
- Nacionalidad: Ecuatoriana
- Edad: 33 años
- Lugar de nacimiento: Guayaquil
- Fecha de nacimiento: 23/enero/1977
- No. De Cedula: 0910783117
- Licencia: Deportista

Objetivo

Dar lo mejor de mí con los conocimientos adquiridos con una constante necesidad de aprender cada día más en todas las metas que me propongo.

Educación

Primaria: Escuela Particular “La Dolorosa”

Secundaria: Colegio Particular “Sta. Ma. Mazzarello”

Bachiller: Comercio y Administración,

Especialización Contabilidad

Año Lectivo 1994

Superior: Universidad Católica “Santiago de Gquil”

Facultad de Economía.

Año Lectivo 2000

Postgrado: Escuela de Administración de Empresas ESPAE

Cursando la Maestría Ejecutiva de Administración de empresas

Desde Marzo/2008

Profesión

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- *Bachiller Contable Reg. 0.14342*
- *Ingeniera Comercial*
- *Auditora del ISO 9001:2000*
- *Auditora Internacional IRCA ISO 14001*

Cursos realizados:

- ✓ Relaciones Humanas Centro del Psc. Varzeueta
- ✓ ISO-9000 SUPAN S.A. (1994)
- ✓ Análisis de Empresas Corporación Financiera Nac.
- ✓ Inglés Universidad Católica (2001)
- ✓ Declaración Impto. Valor Poligrafica C.A. Por
Agregado David Calero (2002)

- ✓ Declaración Impto. Retención
En la Fuente y Cierre del Poligrafica C.A. Por
Año Fiscal 2001 y 2002 David Calero (2002)

- ✓ Liderazgo Organizacional Poligrafica C.A.

- ✓ Análisis Financiero IDEPRO (2002) por Ing.
Eva Guerrero

- ✓ Aprender a comunicarnos
con Programación Neurolin- Ing. Oscar Cáceres
guística Instructor Chileno

- ✓ Curso de Auditor Interna-
cional del IRCA ISO 14001 Bureau Veritas

- ✓ Curso de Precios de
Transferencia, Anexo Tran-

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Certificación presupuestaria
- Comprobantes de Modificaciones y Reprogramación (CO2) y (CO3)
- Oficio y solicitud de los Comprobantes de reforma y de reprogramación
- Documentos validados
- CUR de compromiso presupuestario
- CUR de devengado
- Reporte de confirmación de pago
- Estados financieros, e Informes de Ejecución Financiera
- Informe presupuestario cuatrimestral
- Resoluciones
- Informes mensuales
- Cédula Presupuestaria de liquidación
- Oficio - Liquidación Presupuestaria
- Verificar, cuantificar y valorar la demanda de bienes y servicios.
Elaborar las estructuras programáticas presupuestarias
- Aplicación y valoración de las directrices, techos y normas a las estructuras programáticas.
- Analizar, verificar y validar las proformas
- Certificar disponibilidad presupuestaria
- Elaborar Modificaciones Presupuestarias y Reprogramaciones a la Programación financiera Cuatrimestral
- Analizar la veracidad, legalidad, exactitud y razonabilidad de los documentos
- Registro del Compromiso Presupuestario
- Registro del devengado
- Solicitar el pago
- Procesar y proveer información financiera para toma de decisiones
- Verificar gastos del periodo de acuerdo a la Programación Financiera Cuatrimestral
- Recomendar y/o realizar las reformas presupuestarias o reprogramaciones financieras necesarias
- Liquidar el presupuesto anual con las notas aclaratorias
- Validar la valoración de los bienes y derechos teniendo en cuenta la depreciación y revalorizaciones.
- Dar seguimiento al uso eficiente de los activos materiales de la organización.
- Coordinar y supervisar las funciones administrativas de las áreas de apoyo en áreas de Contabilidad, Tesorería y Servicios.
- Brindar soporte técnico y asesoría a los equipos

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- administrativos en los centros de trabajo.
- Validar la información presentada para Auditorias Internas y Externas
- Dar seguimiento a la implementación de las recomendaciones resultantes de las Auditorias Internas y Externas

2. INSTITUTO DE LA NIÑEZ Y LA FAMILIA

Responsable de Finanzas

Desde el 5 de Enero del 2009 hasta el 09 de septiembre del 2009

Funciones:

- Realizar la programación presupuestaria
- Formulación del Presupuesto
- Consolidación de las proformas presupuestarias a nivel Institucional
- Ejecución presupuestaria
- Control previo concurrente
- Ejecución y generación de Información Financiera
- Seguimiento y evaluación al presupuesto
- Liquidación Presupuestaria
- Proyecto de proforma
- Proforma Presupuestaria
- Certificación presupuestaria
- Comprobantes de Modificaciones y Reprogramación (CO2) y (CO3)
- Oficio y solicitud de los Comprobantes de reforma y de reprogramación
- Documentos validados
- CUR de compromiso presupuestario
- CUR de devengado
- Reporte de confirmación de pago
- Estados financieros, e Informes de Ejecución Financiera
- Informe presupuestario cuatrimestral
- Resoluciones
- Informes Cuatrimestrales
- Cédula Presupuestaria de liquidación
- Oficio - Liquidación Presupuestaria
- Verificar, cuantificar y valorar la demanda de bienes y servicios.
Elaborar las estructuras programáticas presupuestarias
- Aplicación y valoración de las directrices, techos y normas a las estructuras programáticas.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Analizar, verificar y validar las proformas
- Certificar disponibilidad presupuestaria
- Elaborar Modificaciones Presupuestarias y Reprogramaciones a la Programación financiera Cuatrimestral
- Analizar la veracidad, legalidad, exactitud y razonabilidad de los documentos
- Registro del Compromiso Presupuestario
- Registro del devengado
- Solicitar el pago
- Procesar y proveer información financiera para toma de decisiones
- Verificar gastos del periodo de acuerdo a la Programación Financiera Cuatrimestral
- Recomendar y/o realizar las reformas presupuestarias o reprogramaciones financieras necesarias
- Liquidar el presupuesto anual con las notas aclaratorias
- Velar por la confidencialidad de la información financiera de la organización
- Salvaguardar la documentación legal de la organización
- Administrar el flujo de fondos de la organización, verificando los ingresos y uso de los fondos de acuerdo a las políticas y lineamientos
- Garantizar el cumplimiento de los compromisos financieros.
- Validar las conciliaciones bancarias en las diferentes cuentas de la organización
- Garantizar el cumplimiento de la normativa fiscal ante las dependencias gubernamentales
- Aprobar y presentar los estados financieros de las dependencias internas y externas que correspondan

3. **CORPORACION DE ANTROPOLOGIA, ARQUEOLOGIA E HISTORIA - PROYECTO DE EMERGENCIA DEL PATRIMONIO CULTURAL**

Responsable de Seguimiento del Proyecto en la región del Litoral y Galápagos

Desde el 4 de Noviembre del 2008 hasta el 31 de Diciembre del 2008

Funciones:

- Brindar el soporte financiero y administrativo en el Proyecto.
- Elaboración y Evaluación de Matriz de Actividades y

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- previstos
- Seguimiento del Proyecto de Actividades, Previstos y Ejecución Presupuestaria
- Análisis de modificaciones Presupuestarias en la Planeación y Presupuesto
- Coordinación de las mejoras para el cumplimiento de los previstos y actividades
- Control de entrega física y valoración de Fichas de Inventarios del Patrimonio Cultural
- Seguimiento en la Digitalización de Fichas Electrónicas y cargadas en los programas del Banco Central

4. **DECLARACION DE IMPUESTOS Y ELABORACION DE CONTABILIDADES A PERSONAS NATURALES**

Contador

Desde el 01 de Enero del 2007 hasta la actualidad

Clientes Externos:

- Nancy Benitez, Gerente de Imprenta Millenium
- Julio Ruiz, Gerente de Minimarket Ruiz

5. **INTERVIDA ECUADOR**

Responsable de Administración y Finanzas

Desde el 14 de Febrero del 2007 hasta el 13 de junio del 2008

Funciones:

- Brindar el soporte financiero en el proceso de elaboración del Presupuesto Anual Operativo.
- Elaborar o apoyar en la elaboración y mantenimiento del Catálogo de Servicios.
- Consolidar y validar conjuntamente con la Dirección Nacional, el presupuesto de los gastos de gestión
- Elaborar y presentar los reportes mensuales de ejecución presupuestaria
- Velar por la confidencialidad de la información financiera de la organización
- Salvaguardar la documentación legal de la organización
- Administrar el flujo de fondos de la organización, verificando los ingresos y uso de los fondos de acuerdo a las políticas y lineamientos
- Analizar, consolidar y gestionar ante INWA el requerimiento de fondos mensual.
- Garantizar el cumplimiento de los compromisos financieros.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Validar las conciliaciones bancarias en las diferentes cuentas de la organización
- Garantizar el cumplimiento de la normativa fiscal ante las dependencias gubernamentales
- Aprobar y presentar los estados financieros de las dependencias internas y externas que correspondan
- Mantener el control de las inversiones en valores y gestionar oportunamente la emisión de nuevos certificados de inversión, previa propuesta de la Dirección Nacional.
- Cotizar y negociar divisas con bancos autorizados, en base a las necesidades de fondos que se reflejen en los saldos de Tesorería.
- Aprobar la emisión de gastos y egresos de la organización, previo la autorización de firmas.
- Validar la valoración de los bienes y derechos teniendo en cuenta la depreciación y revalorizaciones.
- Dar seguimiento al uso eficiente de los activos materiales de la organización.
- Coordinar y supervisar las funciones administrativas de las áreas de apoyo en áreas de Contabilidad, Tesorería y Servicios.
- Brindar soporte técnico y asesoría a los equipos administrativos en los centros de trabajo.
- Validar la información presentada para Auditorías Internas y Externas
- Dar seguimiento a la implementación de las recomendaciones resultantes de las Auditorías Internas y Externas

6. POLIFIBRAS DEL ECUADOR S.A.

Contadora General y Coordinadora del Sistema de Gestión de Calidad – Implementación de ISO 9001:2000 Desde el 14 de Noviembre del 2005 hasta el 13 de febrero del 2007

Funciones:

- Manejo de la contabilidad de costos y comercial, coordinación de Toma Física de Inventarios, análisis de cuentas contables, liquidación de importaciones y demás funciones inherentes al cargo.
- Encargada de las Importaciones de la compañía.
- Implementación y seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000 en todos los departamentos de la compañía
- Representación de la Dirección General en Auditorías Internas y Externas del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000

7. CHEMLOK DEL ECUADOR S.A.

Jefe de Gestión de Calidad – Implementación de ISO 9001:2000 desde el 25 de Febrero del 2004 hasta la actualidad (staff)

Funciones:

- Implementación y seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000 en todos los departamentos de la compañía
- Representación de la Dirección General en Auditorías Internas y Externas del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000

8. EXCECON ASESORES

Auditor Señor – Supervisora de Proyectos

Desde el 15 de Mayo del 2004 hasta Junio del 2005 (Trabajos por proyectos)

Funciones:

- Supervisora de Proyecto (MABE ECUADOR): Levantamiento de Inventario de Activos Fijos. Coordinación de Equipos. Etiquetada de Activos Fijos. Levantamiento de la Base de Datos e ingreso de la información de los activos por áreas, costos, vida útil y responsables.
- Supervisora del Proyecto (CELNASA): Levantamiento de Información para Auditoría Externa de la Norma SOX 404 (Auditoría Internacional Financiera)
- Supervisora de Proyecto (FIDUCIARIA DEL PACIFICO S.A.): Levantamiento de Inventario de Activos Fijos. Coordinación de Equipos. Etiquetada de Activos Fijos. Levantamiento de la Base de Datos e ingreso de la información de los activos por áreas, costos, vida útil y Responsables.

9. COSMOSEG C.LTDA.

Asesora Externa en implementación de ISO 9001:2000 y Normas Basic (Seguridad) desde Febrero del 2004 hasta Mayo 2005

Funciones:

- Implementación y seguimiento del Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000 y la Norma BASIC de Seguridad en todos los departamentos de la compañía.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

10. POLIGRÁFICA C.A.

Asistente DE CONTRALORÍA

Desde Octubre del 2001 hasta el 6 de Febrero del
2004

Funciones:

- Toma de Inventarios de Activos Fijos e Inventarios
- Cierre de Contabilidad Comercial y de Costos (mensual)
- Liquidación contable de Importaciones
- Liquidación de Roles quincenales y mensuales.
- Liquidación de Haberes y Beneficios sociales a empleados.
- Programa de préstamos a empleados
- Contabilidad de compañías filiales y relacionadas.
- Conciliación Tributaria.
- Archivos mensuales de pagos Tributarios como Contribuyentes Especiales.
- Manejo de Sistema de información COA para declaraciones al SRI.
- Manejo de permisos para Imprenta Gráfica.
- Conciliaciones Bancarias.
- Análisis de cuentas por cobrar, préstamos y depósitos bancarios.
- Auditoria Interna.
- Contabilización de canjes
- Avisos de entrada, Salida, Préstamos Quirografarios y de Enfermedad.
- Apertura de cuentas bancarias del personal y de la compañía.
- Arqueo de caja.
- Manejo de programas contables, administrativo y producción.
- Responsable del Manual departamental de Recursos Humanos en Auditorias Internas y Externas de Calidad ISO 9001:2000
- Auditor Líder Interno de Calidad en la compañía.

11. ETAX S.A.

Asistente Contable (2001)

(5 meses)

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Funciones:

- Ingreso de información contable al sistema.
- Pago de roles semanales al personal.

12. GRUPO SÁNCHEZ

Gerencia Gral., Asistente de Gte. Gral.(2000)

(1 año)

Funciones:

- Coordinación de las Administraciones de varios negocios: Hotel Montañita, 2 Edificios de alquiler de oficinas y Hcda. Turística Montañita.
- Adquisición de compañías
- Pago de roles al personal.
- Representación del Gerente y Propietario a nivel Administrativo.

13. CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL,

Analista de Empresas (1999)

(1 año)

Funciones:

- Analista de escenarios financieros de las compañías más importantes de la ciudad de Guayaquil frente a la convertibilidad, una Caja Fiscal y la Dolarización.

14. BANCO CONTINENTAL-CONTILEASING

Auditora Externa (1997)

(3 meses)

Funciones:

- Depuración y Auditoria de cuentas por cobrar

15. SUPAN S.A.

Dpto. De Auditoría, Auditor Senior (1997)

(3 meses)

Funciones:

- Auditoria de cuentas por cobrar, toma de Activos Fijos y Arqueo de caja.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

16. BANCO BOLIVARIANO

Dpto. de Auditoría-Auditor Senior (prácticas)

(2 meses)

Funciones:

- Asistente de auditores internos (practicante).

REFERENCIAS

- ✓ **Dra. Tatiana Ordeñana**
INFA Guayas
Directora Provincial Infa - Guayas
Teléfonos # 096038088 – 099746718
- ✓ **Lic. Angela de Salvador**
CONAH
Coordinadota General del Proyecto
Teléfonos # 042269489 –
042269487 - 099484692
- ✓ **Psic. Rosa Vargas**
Intervida Ecuador
Coord. De Talento Humano
Teléfonos # 042523701
- ✓ **Ing. Milton Montece**
Excecon Asesores
Gerente General
Teléfonos # 042691453
- ✓ **Sra. Narcisa Sotomayor.**
Chemlok del Ecuador S.A.
Gerente General
Teléfono # 042261363
- ✓ **C.P.A Ana Sotomayor**
Chemlok del Ecuador S.A.
Contadora General
Teléfono # 042261363

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- ✓ **Ing. Hector Jiménez** Poligrafica C.A.
Gerente Técnico

Teléfono # 042566733

- ✓ **Ing. Jaime Pesantes Leal** Soluciones Empresariales
Gerente General

Teléfono # 042881779

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO No. 7.C. CV ING. FLOR MARIA PAEZ.

DATOS PERSONALES:

Nacionalidad: Ecuatoriana

Cédula de Identidad: 0601906746

Idiomas: Español (nativo) y como segunda lengua

Inglés (lectura, escritura y hablado fluido)

Dirección domicilio: Vista Sol Mz. J # 17. Km. 7 vía a Samborondon

Teléfono domicilio: 04-3945087 Celular: 09-3249794

Correo electrónico: flor.paez@ec.sabmiller.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

POSTGRADO: EMAE “MAESTRÍA EJECUTIVA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS” ESPAE (ESPOL)

TECNOLÓGICO DE MONTERREY y ESPOL

Diplomado en “Gerencia Financiera – Administrativa”

UNIVERSITARIA: Bachelor in Administration & Finance with major in Marketing

EXCELSIOR COLLEGE

Member of the University of the State of New York

SEMINARIOS Y TALLERES:

ADMINISTRACION: 1. Seminario de Supply Chain (Enero 2010)

ESPAE y Cervecería Nacional

2. Seminario de Negociación (Febrero 2010)

ESPAE y Cervecería Nacional

3. Formación para formadores

Francisco Cabanilla (Sep. 2009)

4. Taller de desarrollo de proveedores

Bavaria (colombia) y Bakus (Perú) Sep.2009

4. Negociación (para Franquiciados)

Taller “Expertos de Clase Mundial”

McKinsey & Company (Marzo 2008)

5. Marketing y Relaciones Públicas

Blue Hill College y Maruri Communications Group

6. Liderazgo y Manejo Gerencial

Cámara de la Construcción, Guayaquil

7. Formulación y Evaluación de Proyectos Exportación

USAID y Proexant, Guayaquil

8. Implementación Sistemas para el área Administrativa-Exp.

USAID y Proexant, Guayaquil

IDIOMAS: 1. Inglés avanzado como Segundo Lenguaje

Brookdale College, en New Jersey-USA

INFORMATICA: SAP R3 y BW

Excel intermedio y avanzado (Enero 2009)

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Cervecería Nacional

Conocimiento y manejo intermedio de Utilitarios

Microsoft

RELACIONES HUMANAS: 1. Atención al público

2. Motivación y relaciones humanas

3. Desarrollo Humano

EXPERIENCIA CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS Y PRACTICADOS

CERVECERIA NACIONAL

Ing. Hugo Orellana (Director)

Cel. 091829854

Cargo: Experta de Brewing

/Especialista de Capex

Desde 2007 a la fecha.

- Conocimientos de SAP R3 y BW
- Implementación de contratos marco – SAP
- Implementación del proceso de generación de pedidos automáticos (innovación implementada)
- Búsqueda y desarrollo de nuevos proveedores acorde estándares de SabMiller
- Capacitaciones en SAP para contratos marco
- Desarrollo de instructivos para capacitación SAP en Abastecimientos
- Presentaciones para toma de decisiones respecto de adquisiciones de capex desde los 5000K en adelante
- Negociación de Capex para Distribución primaria y de reparto
- Desarrollo de herramientas en Excel para cálculos de ahorros en Capex y locales e importados
- Reporte y análisis de información estadística y valorada para mejorar procesos operativos
- Evaluación de proyectos de emprendedores, fase 1 y 2 programa Siembra Futuro, a nivel nacional

Principales Logros:

- Renting y mantenimiento de FTL para Distribución nacional. Negociación para 7 años, representa un ahorro del 12% sobre la inversión.
- Negociaciones de flota T3, carrocerías e imagen publicitaria para proyecto route to market a nivel nacional. Representó ahorros del 10.3% sobre precios de mercado.
- Redimensionamiento e imagen de mini-furgón proyecto “Cerveza Express”
- Desarrollo de herramienta en Excel de medición de ahorro, misma que se utiliza como índice para calificación de desempeño de los colaboradores.
- Participación activa en programa de embajadores financieros obteniendo premio al mejor equipo.
- Innovación e implementación del proceso de generación automática de pedidos lo cual disminuye 70% la carga operativa en este procedimiento
- Desarrollo de proveedores acorde estándares de SabMiller, lo cual generó un ahorro promedio del 15% en las compras de capex.
- Negociación de acuerdos de precios anuales con proveedores locales

EXPERIENCIA CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS Y PRACTICADOS

GRUPO DANES:

FRIOPORT S.A., GIGLIOT S.A.,
JOKAY S.A., EXPOATLANTIC S.A

Actividad: Comercializadora de productos locales y trade de productos: agrícolas, madera, en el mercado internacional

Sr. Niels Jexlev - Presidente 09-3857333

Sr. Bjarne Hjorth - Gerente

Circunvalación Norte 401B. Urdesa,

Guayaquil Telf. 04-2382782

Cargo: *Jefe Administrativo y Asistente financiero-Proyectos Investigación y desarrollo proyectos.* 2005 a Mayo 2007

Cargo: *Jefe de Exportaciones, Administrativo*
2003 a 2005

Cargo: *Jefe de Comercio Exterior*
1998 – 2001

Cargo: *Jefe de Comercio Exterior y Asistente Administrativo* 1990 – 1993

- Liderar equipos de trabajo multidisciplinarios
- Implementación de Certificación EuroGap (desarrollo proveedores)
- Desarrollo e implementación de planes de entrenamiento para mejoras prácticas de administración de insumos para proveedores; incluyendo programas compensatorios por cambio de commodity con apoyo continuo hasta su implementación.
- Análisis de rotación de productos para adecuar planes de acción
- Elaboración y ejecución de presupuestos para apertura de nuevos mercados (Montenegro e India) y seguimiento de flujos de caja trimestrales
- Análisis de costo por proceso TCO para proyectos
- Análisis de relación costo – beneficio de proyectos
- Supervisión de ejecución de proyectos
- Análisis de rendimientos contra presupuestos de proyectos y coordinación de entregables de información de proyectos
- Análisis y presentación de informes consolidados de ejecución de los diferentes proyectos con indicadores de medición.
- Elaboración e implementación de formatos para levantamiento de información
- Estudios y análisis para apertura de mini comisariatos para los empleados
- Alianzas con proveedores para el suministro de artículos de consumo masivo y línea blanca
- Alianza crediticias con proveedores de materiales de construcción para empleados
- Elaboración e implementación de planes para optimizar procesos administrativos
- Implementación, supervisión y ordenamiento de controles administrativos
- Coordinación de logística de embarques marítimos (transporte y entregables de productos para embarque)
- Estadísticas de desempeño de proveedores

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- Estadísticas de producción y comercialización

REFERENCIAS PERSONALES

- Carlos Méndez. Auditor Cel. 094116912
- Hoover Celleri. Director Treasury. Cel. 097950720
- Sergio Aquino, EMBA – ESPAE. Cel. 097332381

ANEXO No. 8.A. MINUTA DE CONSTITUCION

MINUTA DE CONSTITUCIÓN SIMULTÁNEA DE COMPAÑÍA ANÓNIMA

SEÑOR NOTARIO:

En el protocolo de escrituras públicas a su cargo, sírvase insertar una de constitución simultánea de compañía anónima, contenida en las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- COMPARECIENTES.- Intervienen en el otorgamiento de esta escritura....(*aquí se hará constar los nombres , nacionalidades y domicilios de las personas naturales o jurídicas que, en el número mínimo de 2, vayan a ser accionistas de la compañía. Si una o más de ellas son personas naturales se hará constar además el estado civil de cada una. La comparecencia puede ser por derecho propio o por intermedio de representante legal o de mandatario*).

SEGUNDA.- DECLARACIÓN DE VOLUNTAD.- Los comparecientes declaran que constituyen, por la vía simultánea, como en efecto lo hacen, una compañía anónima, que se someterá a las disposiciones de la Ley de Compañías, del Comercio, a los convenios de las parte y a las normas del Código Civil.

TERCERA.- ESTATUTO DE LA COMPAÑÍA.

TITULO I

Del nombre, domicilio, objeto y plazo

Artículo 1º.- Nombre.- El nombre de la compañía que se constituye es.....

Artículo 2º.- Domicilio.- El domicilio principal de la compañía es.....(*aquí el nombre del cantón seleccionado como domicilio principal de la compañía*). Podrá establecer agencias, sucursales o establecimientos administrados por un factor, en uno o más lugares dentro del territorio nacional o en el exterior, sujetándose a las disposiciones legales correspondientes.

Artículo 3º.- Objeto.- el objeto de la compañía consiste en....(*Para el señalamiento de las actividades que conformen el objeto se tendrá en cuenta lo dispuesto en el numeral 3º del Artículo 150. Para la obtención de uno o más informes previos favorables por parte de organismos públicos, ofrece una guía el folleto “Instructivo para la constitución de las compañías mercantiles sometidas al control de la Superintendencia de Compañías”, que puede solicitar en esta Institución*).

En el cumplimiento de su objetivo, la compañía podrá celebrar todos los actos y contratos permitidos por la ley.

Artículo 4º.- Plazo.- El plazo de duración de la compañía es de.....(*se expresará en años*), contados desde la fecha de inscripción de esta escritura. La compañía podrá disolverse antes del vencimiento del plazo indicado, o podrá prorrogarlo, sujetándose, en cualquier caso, a las disposiciones legales aplicables.

TITULO II

Del capital

Artículo 5º.- Capital y de las acciones.- El capital social es de.-...(*aquí la suma en que se lo fije, suma que no puede ser menor de 800 dólares de los Estados Unidos de América*), dividido en....(*aquí el número de acciones en que se fraccione el capital*) acciones ordinarias y nominativas, de(*aquí el valor de cada acción, que será de un dólar o múltiplos de un dólar*)

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

de valor nominal cada una, numeradas consecutivamente del... al.... *(Se podría redactar este artículo dividiendo las acciones por series, de modo que en cada una de ellas, sin desatender la norma sobre el valor nominal, tengan las acciones correspondientes a cada serie un determinado importe).*

TITULO III

Del gobierno y de la administración

Artículo 6°.- Norma general.- El gobierno de la compañía corresponde a la junta general de accionistas, y su administración al gerente y al presidente.

Artículo 7°.- Convocatorias.- La convocatoria a junta general efectuará el gerente de la compañía, mediante aviso que se publicará en uno de los diarios de mayor circulación en el domicilio principal de la compañía, con ocho días de anticipación, por lo menos, respecto de 16 aquél en el que se celebre la reunión. En tales ocho días no se contarán el de la convocatoria ni el de realización de la junta.

Artículo 8°.- Clases de juntas.- Las juntas generales serán ordinarias y extraordinarias. Las primeras se reunirán por lo menos una vez al año, dentro de los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la compañía, para considerar los asuntos especificados en los numerales 2°, 3° y 4° del artículo 231 de la Ley de Compañías y cualquier otro asunto puntualizado en el orden del día, de acuerdo con la convocatoria. Las segundas se reunirán cuando fueren convocadas para tratar los asuntos para los cuales, en cada caso, se hubieren promovido.

Artículo 9°.- Quórum general de instalación.- Salvo que la ley disponga otra cosa, la junta general se instalará, en primera convocatoria, con la concurrencia de por lo menos el 50% del capital pagado. Con igual salvedad, en segunda convocatoria, se instalará con el número de accionistas presentes, siempre que se cumplan los demás requisitos de ley. En esta última convocatoria se expresará que la junta se instalará con los accionistas presentes.

Artículo 10°.- Quórum especial de instalación.- Siempre que la ley no establezca un quórum mayor, la junta general se instalará, en primera convocatoria, para deliberar sobre el aumento o disminución de capital, la transformación, la fusión, la escisión, la disolución anticipada de la compañía, la reactivación de la compañía en proceso de liquidación, la convalidación y, en general, cualquier modificación del estatuto con la concurrencia de al menos el 50% del capital pagado. En estos casos, salvo que la ley señale un quórum mayor, para que la junta se instale previa segunda convocatoria, bastará la concurrencia de la tercera parte del capital pagado.

Cuando preceda una tercera convocatoria, siempre que la ley no prevea otro quórum, la junta se instalará con el número de accionistas presentes. De ello se dejará constancia en esta convocatoria.

Artículo 11°.- Quórum de decisión.- Salvo disposición en contrario de la ley, las decisiones se tomarán con la mayoría del capital pagado concurrente a la reunión.

Artículo 12°.- Facultades de la junta.- Corresponde a la junta general el ejercicio de todas las facultades que la ley confiere al órgano de gobierno de la compañía anónima.

Artículo 13.- Junta universal.- No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la junta se entenderá convocada y quedará válidamente constituida en cualquier tiempo y en cualquier lugar, dentro del territorio nacional, para tratar cualquier asunto siempre que esté presente todo el capital pagado y los asistentes, quienes deberán suscribir el acta bajo sanción de nulidad de las resoluciones, acepten por unanimidad la celebración de la junta.

Artículo 14°.- Presidente de la compañía.- El presidente será nombrado por la junta general para un período... *(puede oscilar entre uno y cinco años)*, a cuyo término podrá ser reelegido. El presidente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Corresponde al presidente:

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

- a) Presidir las reuniones de junta general a las que asista y suscribir, con el secretario, las actas respectivas;
- b) Suscribir con el gerente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas; y,
- c) Subrogar al gerente en el ejercicio de sus funciones, en caso de que faltare, se ausentare o estuviere impedido de actuar, temporal o definitivamente.

Artículo 15°.- Gerente de la compañía.- El gerente será nombrado por la junta general para un período....(*puede oscilar entre uno y cinco años*), a cuyo término podrá ser reelegido. El gerente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Corresponde al gerente:

- a) Convocar a las reuniones de junta general;
- b) Actuar de secretario de las reuniones de junta general a las que asista y firmar, con el presidente, las actas respectivas;
- c) Suscribir con el presidente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas;
- d) Ejercer la representación legal, judicial y extrajudicial de la compañía, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Compañías; y,
- e) Ejercer las atribuciones previstas para los administradores en la Ley de Compañías.

17

TITULO IV

DE LA FISCALIZACIÓN

Artículo 16°.- Comisarios.- La junta general designará....(*aquí el número de comisarios que nombre*), cada....(*aquí el número de años que comprendan el período para el que se nombre al o a los comisarios*), quienes tendrán derecho ilimitado de inspección y vigilancia sobre todas las operaciones sociales, sin dependencia de la administración y en interés de la compañía.

TITULO V

DE LA DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

Artículo 17°.- Norma general.- La compañía se disolverá por una o más de las causas previstas para el efecto en la Ley de Compañías, y se liquidará con arreglo al procedimiento que corresponda, de acuerdo con la misma ley. Siempre que las circunstancias permitan, la junta general designará un liquidador principal y otro suplente.

CUARTA.- APORTES.- *Se elaborará el cuadro demostrativo de la suscripción y pago del capital social tomando en consideración lo dispuesto por la Ley de Compañías en sus artículos 150, numeral 6°, en cualquier caso, 147, inciso 5°, y 161, si el aporte fuere en numerario y 162, si fuere en especies. Si se estipulare plazo para el pago del saldo deudor, éste no podrá exceder de dos años contados desde la fecha de constitución de la compañía. En aplicación de las normas contenidas en los artículos antes citados, se podría elaborar el cuadro de suscripción y pago del capital social a base de los siguientes datos generales:*

Nombres de los accionistas

Capital suscrito Capital pagado

(debe cubrir al menos el 25% de cada acción)

Capital por pagar (el saldo deberá pagarse en 2 años máximo)

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

Número de Acciones

Capital Total

Numerario (dinero)

Especies (muebles, inmuebles o intangibles)

TOTALES:

QUINTA.- NOMBRAMIENTO DE ADMINISTRADORES.- Para Los períodos señalados en los artículos 14° y 15° del estatuto, se designa como presidente (*a*) de la compañía al (*o a la*) señor (*o señora*)...y como gerente de la misma al (*o a la*)señor (*o señora*)..., respectivamente.

Usted, señor Notario, se dignará añadir las correspondientes cláusulas de estilo.

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO 10.A EL MONGO AL PASO S.A. Guayaquil - Ecuador

DETALLE DE INVERSION INICIAL

BIENES INMUEBLES			Dólares
Terrenos preparado (1 Hectárea limpia)			4.000,00
Cabaña			45.000,00
			49.000,00
GASTOS DE CONSTITUCION Y PERMISOS			
Gastos de constitución			500,00
Registro de Patente Municipal			250,00
Permiso de funcionamiento			100,00
Ministerio de turismo			80,00
Permiso de bomberos			40,00
Licencia de turismo			80,00
Registro de marcas y patente (IEPT)			500,00
Permiso para medidor de energía eléctrica			150,00
			1.700,00
DESEÑOS Y ARREGLOS DEL LOCAL			
Diseñador			800,00
Mano de obra			240,00
Materiales			1.000,00
Perchas Varias			400,00
			2.440,00
VARIOS			
Fotos, asesorías, uniformes, etc			1.600,00
Servilleteros, manteles, sorbetes, sorbetes,			150,00
			1.750,00
PLAN PUBLICITARIO DE INICIO			
Diseñador Digital			1.000,00
Sitio URL y enlaces globales			1.500,00
Grabación de Jingle			500,00
Publicidad Camiones			1.900,00
Vallas			5.000,00
Anfitriona por lanzamiento			1.000,00
Atenciones a Autoridades por Inauguración			500,00
			11.400,00
MUEBLES Y EQUIPOS DEL NEGOCIO			PRECIO UNID. TOTAL
Sillas	10,90	80,00	872,00
Mesas	45,00	20,00	900,00
Vasos	0,70	80,00	56,00
Platos hondos	1,50	80,00	120,00
Platos tendidos	1,50	80,00	120,00
Cubiertos	10,70	20,00	213,93
Caja registradora	340,00	1,00	340,00
Cocina - mesones-campana	3.000,00	1,00	3.000,00
Bombonas Industriales de gas	120,00	2,00	240,00
Refrigerador Vertical	850,00	1,00	850,00
Congeladores	932,80	2,00	1.865,60
maquina de jugos	200,00	1,00	200,00
Licuada	80,00	2,00	160,00
Olla arrocera	120,00	1,00	120,00
Horno microondas	140,00	1,00	140,00
Cucharones	20,00	5,00	100,00
Cuchillos	20,00	5,00	100,00
			9.397,53
EQUIPOS DE COMPUTACION			
Computadora	600,00	1,00	600,00
Impresora	250,00	1,00	250,00
Licencia del Software	500,00	1,00	500,00
			1.350,00
Total inversion			77.037,53

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO 10.B
DEMANDA ESPERADA POR PLATOS PRINCIPALES

PLATOS	PART. MIX	ENE UNID	FEB UNID	MAR UNID	MAY UNID	JUN UNID	JUL UNID	AGO UNID	SEPT UNID	OCT UNID	NOV UNID	DIC UNID	TOTAL ANUAL
CALDO DE BOLAS	1,00	81	81	50	25	25	34	34	25	25	25	25	513
LLAPINGACHO	2,00	162	162	100	51	51	68	68	51	51	51	51	1.025
CEVICHE DE CAMARON	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
CEVICHE DE PESCADO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
CEVICHE MIXTO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
FRITADA	8,00	646	646	399	203	203	271	271	203	203	203	203	4.100
MENESTRON	1,00	81	81	50	25	25	34	34	25	25	25	25	513
MORO DE LENTEJA CON CARNE	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
MORO DE LENTEJA CON POLLO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
MORO DE LENTEJA CON CHULETA	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CARNE	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CARNE	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y POLLO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y POLLO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON MENESTRA DE LENTEJA Y CHULETA	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON MENESTRA DE FREJOL Y CHULETA	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
CHUPE DE PESCADO	1,00	81	81	50	25	25	34	34	25	25	25	25	513
ENCEBOLLADO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
ARROZ CON CAMARON	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
BISTEC DE CARNE	2,00	162	162	100	51	51	68	68	51	51	51	51	1.025
CALDO DE GALLINA	2,00	162	162	100	51	51	68	68	51	51	51	51	1.025
SECO DE POLLO	4,00	323	323	199	102	102	136	136	102	102	102	102	2.050
SECO DE CARNE	4,00	323	323	199	102	102	136	136	102	102	102	102	2.050
SECO DE CHIVO	4,00	323	323	199	102	102	136	136	102	102	102	102	2.050
PESCADO FRITO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
LANGOSTINOS ENAMORADOS	2,00	162	162	100	51	51	68	68	51	51	51	51	1.025
ENCOCADO DE PESCADO	3,00	242	242	150	76	76	102	102	76	76	76	76	1.538
GUATITA	2,00	162	162	100	51	51	68	68	51	51	51	51	1.025
PARRILLADA INDIVIDUAL	18,00	1.454	1.454	897	458	458	610	610	458	458	458	458	9.225
CHOCLO ASADO	1,00	81	81	50	25	25	34	34	25	25	25	25	513
TOTAL.....	100,00	8.077	8.077	4.986	2.543	2.543	3.390	3.390	2.543	2.543	2.543	2.543	51.252

EL MONGO S.A. PLAN DE NEGOCIOS

ANEXO 10.C.

TABLA DE AMORTIZACION DE PRESTAMO A CFN

Capital	\$38,000	Tasa	11.25%
Fecha de emi	31-Dec-10	No. Pagos	36
Fecha de Vct	31-Dec-13	Periodo entre pagos	30 días
Dividendo	\$1,248.57		
Interès	\$6,948.70	Préstamo para Capital de Trabajo	

Meses	Capital	Interès	Dividendo	Abono Capital	Saldo Capital
1	\$38,000.00	\$356.25	\$1,248.57	\$892.32	\$37,107.68
2	\$37,107.68	\$347.88	\$1,248.57	\$900.69	\$36,206.98
3	\$36,206.98	\$339.44	\$1,248.57	\$909.13	\$35,297.85
4	\$35,297.85	\$330.92	\$1,248.57	\$917.66	\$34,380.19
5	\$34,380.19	\$322.31	\$1,248.57	\$926.26	\$33,453.93
6	\$33,453.93	\$313.63	\$1,248.57	\$934.94	\$32,518.99
7	\$32,518.99	\$304.87	\$1,248.57	\$943.71	\$31,575.28
8	\$31,575.28	\$296.02	\$1,248.57	\$952.56	\$30,622.72
9	\$30,622.72	\$287.09	\$1,248.57	\$961.49	\$29,661.23
10	\$29,661.23	\$278.07	\$1,248.57	\$970.50	\$28,690.73
11	\$28,690.73	\$268.98	\$1,248.57	\$979.60	\$27,711.13
12	\$27,711.13	\$259.79	\$1,248.57	\$988.78	\$26,722.35
13	\$26,722.35	\$250.52	\$1,248.57	\$998.05	\$25,724.30
14	\$25,724.30	\$241.17	\$1,248.57	\$1,007.41	\$24,716.89
15	\$24,716.89	\$231.72	\$1,248.57	\$1,016.85	\$23,700.03
16	\$23,700.03	\$222.19	\$1,248.57	\$1,026.39	\$22,673.65
17	\$22,673.65	\$212.57	\$1,248.57	\$1,036.01	\$21,637.64
18	\$21,637.64	\$202.85	\$1,248.57	\$1,045.72	\$20,591.92
19	\$20,591.92	\$193.05	\$1,248.57	\$1,055.53	\$19,536.39
20	\$19,536.39	\$183.15	\$1,248.57	\$1,065.42	\$18,470.97
21	\$18,470.97	\$173.17	\$1,248.57	\$1,075.41	\$17,395.56
22	\$17,395.56	\$163.08	\$1,248.57	\$1,085.49	\$16,310.07
23	\$16,310.07	\$152.91	\$1,248.57	\$1,095.67	\$15,214.40
24	\$15,214.40	\$142.64	\$1,248.57	\$1,105.94	\$14,108.46
25	\$14,108.46	\$132.27	\$1,248.57	\$1,116.31	\$12,992.15
26	\$12,992.15	\$121.80	\$1,248.57	\$1,126.77	\$11,865.38
27	\$11,865.38	\$111.24	\$1,248.57	\$1,137.34	\$10,728.04
28	\$10,728.04	\$100.58	\$1,248.57	\$1,148.00	\$9,580.04
29	\$9,580.04	\$89.81	\$1,248.57	\$1,158.76	\$8,421.28
30	\$8,421.28	\$78.95	\$1,248.57	\$1,169.63	\$7,251.65
31	\$7,251.65	\$67.98	\$1,248.57	\$1,180.59	\$6,071.06
32	\$6,071.06	\$56.92	\$1,248.57	\$1,191.66	\$4,879.41
33	\$4,879.41	\$45.74	\$1,248.57	\$1,202.83	\$3,676.57
34	\$3,676.57	\$34.47	\$1,248.57	\$1,214.11	\$2,462.47
35	\$2,462.47	\$23.09	\$1,248.57	\$1,225.49	\$1,236.98
36	\$1,236.98	\$11.60	\$1,248.57	\$1,236.98	\$0.00
		6,948.70	44,948.70	38,000.00	