



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**ESCUELA DE POSTGRADO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**MAESTRÍA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS V PROMOCIÓN**

PROYECTO:

ComServi
Servicio de Comidas a Empresas

PROFESORA

Ing. Ana Jaramillo Zurita

INTEGRANTES

Econ. Juan Carlos Tigua Cottallat

CPA. Alexandra Monar Olvera

Julio de 2002



DEDICATORIA

A Dios , amado Ser Supremo, por reiterar cada día el milagro de la creación.

A **Eduardito**, mi felicidad y mis sueños, quien desde mi vientre me acompaño y fue fuente de inspiración y perseverancia para culminar la Maestría.

Alexandra Monar Olvera

DEDICATORIA

Al Divino Niño Jesús en quien confió, a mis padres quienes con su invaluable esfuerzo a lo largo de sus vidas hicieron posible mi formación académica y espiritual.

A esa persona que ya no está entre nosotros pero cuya inspiración de esfuerzo diario y desinteresado me ha guiado a lo largo de mi camino, superando obstáculos y dificultades. Gracias por tu compañía por siempre “Maue”

Juan Carlos Tigua Cottallat

TABLA DE CONTENIDO

<i>RESUMEN EJECUTIVO</i>	1
1. ANÁLISIS DE LA EMPRESA Y SU ENTORNO	3
1.1. ACTIVIDAD DE REALIZARÁ.....	3
1.2. MISIÓN.....	3
1.3. VISIÓN.....	3
1.4. VALORES FILOSÓFICOS.....	4
2. ANÁLISIS DEL MERCADO	4
2.1. PRODUCTO /SERVICIO.....	4
2.2. ANÁLISIS DE NUESTRO CLIENTE.....	4
2.3. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	5
2.3.1. <i>Fortalezas:</i>	7
2.3.2. <i>Debilidades:</i>	8
2.4. DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DEL MERCADO GLOBAL.....	8
2.5. PLAN DE VENTAS.....	10
2.6. ESTRATEGIA DE PRECIO.....	10
2.7. ESTRATEGIA DE VENTA.....	11
2.8. ESTRATEGIA PROMOCIONAL.....	11
2.9. ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN.....	11
3. ANÁLISIS TÉCNICO	11
3.1. REQUERIMIENTO DIARIOS DE PROTEÍNAS.....	14
3.2. REQUERIMIENTO DIARIO DE MINERALES.....	14
3.3. REQUERIMIENTO DIARIOS DE VITAMINAS.....	14
3.4. INGESTA DE CALORÍAS RECOMENDADAS EN BASE A LAS MEDIANAS DE ALTURA Y PESOS. 15	
3.5. FACILIDADES.....	17
3.6. EQUIPOS Y MAQUINARIAS.....	17
4. ANALISIS ADMINISTRATIVO	19
4.1. FUNCIONES DE LOS EMPLEADOS.....	20
4.2. PERFILES DE LOS EMPLEADOS.....	21
5. ANALISIS LEGAL Y SOCIAL	22
5.1. ASPECTO LEGAL.....	22
5.2. ANÁLISIS AMBIENTAL.....	23
5.3. ANÁLISIS SOCIAL.....	23
6. ANÁLISIS ECONÓMICO	24
6.1. INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS.....	24
6.2. GASTOS DE ARRANQUE.....	24
6.3. PRESUPUESTO DE INGRESOS.....	24
6.4. PRESUPUESTO DE MATERIAS PRIMAS.....	24

6.5.	PRESUPUESTO DE PERSONAL.	25
6.6.	DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES.	25
6.7.	PRESUPUESTO DE GASTOS DE OPERACIÓN.	25
6.8.	PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS.	25
6.9.	ANÁLISIS DE COSTOS.	25
7.	ANÁLISIS FINANCIERO	25
7.1.	FLUJO DE CAJA.	25
7.2.	ESTADO DE RESULTADOS.	26
7.3.	BALANCE GENERAL.	26
8.	EVALUACIÓN INTEGRAL DEL PROYECTO	26
8.1.	VALOR ACTUAL NETO (VAN).....	26
8.2.	TASA INTERNA DE RETORNO	26
8.3.	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.	26
8.4.	CONCLUSIÓN DE LA EVALUACIÓN.	27

RESUMEN EJECUTIVO

COMSERVI Servicio de Comidas a Empresas S.A. se establecerá en la ciudad de Guayaquil, Ecuador con el objetivo de brindar a la fuerza laboral de las industrias opciones alimenticias, con énfasis en la calidad del servicio y del valor nutricional de los menús, adaptados a las necesidades energéticas de los consumidores finales .

Actualmente, un porcentaje significativo de las empresas no posee la infraestructura necesaria para ofrecer un servicio de alimentación a sus trabajadores. Por otro lado, las empresas que lo tienen o lo contratan a terceros ofrecen alimentos con exceso de grasas, faltos de componentes nutricionales, alimentos mal preparados o menús mal combinados. Todo esto genera insatisfacción en una gran parte del mercado laboral de Guayaquil, el cual es precisamente al que llegaremos.

La diferenciación del producto: el servicio que ofrecemos cuenta con opciones nutricionales correctamente balanceadas en carbohidratos, proteínas y grasas, a la vez que es complementado con todas las vitaminas y minerales a fin de proveer un adecuado equilibrio nutricional para el pleno rendimiento de las actividades del obrero y del personal ejecutivo.

El precio de cada almuerzo es de \$1.80 con descuentos adicionales por volumen. Esto incluye el servicio de comida más la atención en sitio.

Se proyecta mensualmente entregar 18672 almuerzos, Es decir que 934 personas se alimentarían diariamente, esto equivale a 4 empresas con 234 empleados cubriendo nuestro punto de equilibrio mensual que asciende a 3.089 almuerzos.

Esta empresa está conformada por la C.P.A. Alexandra Monar estará a cargo del área administrativa, financiera, contable, tributaria y legal, entre tanto que el Econ. Juan Carlos Tigua manejará los aspectos de marketing, publicidad y ventas. Toda decisión estratégica para la empresa será tomada de común acuerdo entre ambos socios fundadores.

Los 2 socios aportarán cada uno el 50% del capital inicial que asciende a \$37.016,63, se proyecta una tasa interna de retorno en tres años de 49% anual, el cual es un porcentaje muy atractivo frente a otras opciones existentes en el mercado. El valor actual neto considerando el costo actual del dinero es de \$20,614.35

La recuperación de la inversión se logra en tres años, a partir de lo cual el negocio se autosostiene sin necesidad de inyecciones adicionales de dinero. Esto nos muestra que el proyecto es económicamente viable.

Es necesario tener en cuenta la variable participación de mercado. Siempre nuestra estrategia de venta estará enfocada a crecer de 5% a un 15% mensual.

1. ANÁLISIS DE LA EMPRESA Y SU ENTORNO

1.1. Actividad de Realizará.

COMSERVI Servicio de Comidas a Empresas S.A. brindará a sus clientes un producto diferente: comida nutritiva con ingredientes que satisfagan plenamente los requerimientos alimenticios y nutricionales de nuestro cliente final (la fuerza laboral). Por otro lado le ahorramos a las empresas un “dolor de cabeza” financiero y logístico al no tener que preocuparse directamente de este asunto tan importante para el adecuado funcionamiento del clima organizacional.

El punto nutricional es la principal ventaja competitiva de nuestro negocio.

El servicio de alimentación que ofrecemos cuenta con opciones nutricionales correctamente balanceadas en carbohidratos, proteínas y grasas, a la vez que es complementado con todas las vitaminas y minerales a fin de proveer un adecuado equilibrio nutricional para el pleno rendimiento de las actividades del personal de la empresa; para ello contaremos con profesionales nutricionistas altamente calificados.

Otra fortaleza comercial que cuenta Comservi es la de un rápido y puntual servicio de entrega de la comida a sus cliente, es decir a las empresas que atenderá.

1.2. Misión

La Misión de nuestra empresa como institución es elaborar comida casera, altamente nutritiva y correctamente balanceada, con el propósito de atender las exigentes necesidades alimenticias y nutricionales de nuestros clientes, asesorados por profesionales altamente calificados que permiten brindar una excelente calidad y servicio.

La Misión Social de nuestra empresa pasa por brindar nuevas oportunidades de trabajo a personas desocupadas de nuestra ciudad.

1.3. Visión

En el año 2007 ser la compañía número uno a nivel nacional en lo que respecta al servicio de comidas a empresas y otras entidades que necesiten de este servicio en eventos especiales.

1.4. Valores Filosóficos

Comservi ha establecido una Declaración de Principios y preceptos, el cual constituye una base para establecer nuestra cultura corporativa, determinando el marco moral y de valores de la organización. Esta es nuestra declaración:

- Creemos en la responsabilidad, honestidad y pensamiento exclusivamente de servicio por parte de todos quienes hacemos la empresa para la plena satisfacción de las necesidades de nuestros cliente.
- Los procesos de mejoramiento continuo son la base para una retroalimentación efectiva que nutra nuestros procesos y nuestro trabajo, pensando siempre en el cliente.
- No se permiten errores en nuestros productos y procesos. Todo se hace con pensamientos de cero errores.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

2.1. Producto /Servicio.

Entre los principales recursos y capacidades que Comservi posee y que constituyen a su vez fortalezas muy propias de ella tenemos las siguientes:

- El servicio de alimentación que ofrecemos cuenta con opciones nutricionales correctamente balanceadas en carbohidratos, proteínas y grasas, a la vez es complementado con todas las vitaminas y minerales a fin de proveer un adecuado equilibrio nutricional para el pleno rendimiento de las actividades del personal de la empresa.
- El servicio de alimentación es ofrecido en las mejores condiciones de higiene, respetando las normas establecidas en el Código de Salud y más disposiciones y recomendaciones de las autoridades competentes.
- Contar con Profesionales Nutricionistas altamente calificados.
- Ofrecemos menús para obreros y personal administrativo .

2.2. Análisis de nuestro cliente

Actualmente un porcentaje significativo de las empresas guayaquileñas no posee la infraestructura necesaria para ofrecer un servicio de cafetería a sus trabajadores, por lo cual les resulta más beneficiosos efectuar contratos con ésta clase de compañías, evitándose situaciones como las siguientes:

- Si la empresa puede ofrecer el servicio de comida, éste le resulta muy costoso debido a que se incurren en gastos totalmente ajenos a su actividad particular, como por ejemplo tiene que destinar recursos humanos (cocineros, meseros), económicos (instalaciones adecuadas donde preparar los alimentos, personal adicional) y materiales (materias primas para cocinar) para cumplir con la alimentación de su personal. Dentro de esta categoría se encuentran sólo las grandes empresas quienes tienen los recursos suficientes para ello.
- Si la empresa contrata este servicio con una tercealizadora dedicada a preparar alimentos para compañías, existe bastante insatisfacción en los empleados debido a la mala atención del personal (meseros) y sobretodo por los menús llenos de comidas “pesadas”, grasosas, poco nutritivas y que muchas veces atentan a largo plazo contra la propia salud.
- En cambio, si la empresa no lo proporciona los empleados se ven obligados a buscar sitios aledaños a la misma para almorzar. Esto trae inconvenientes, como no encontrar restaurantes que satisfagan sus necesidades alimenticias, pérdida de tiempo laborable, problemas de salud, entre otros.

De las tres situaciones arriba mencionadas se desprenden que existen muchos problemas, tanto para las empresas como para sus empleados, en lo que respecta al tema de alimentación del personal. Pero como sabemos, de todo problema se desprende una necesidad insatisfecha, que en nuestro caso podemos resumirla de la siguiente manera:

Problema	Necesidad
Alta inversión en instalaciones	Bajo costo del servicio
Mala atención del personal	Excelente servicio al cliente
Mala calidad de las comidas	Excelente sabor en las comidas
Bajo componente nutritivo	Comida nutritiva y balanceada
Pérdida de tiempo	Ahorro de tiempo
Bajo rendimiento post-almuerzo	Mejor rendimiento en el trabajo
	Mantener buena salud

Visualizando estas necesidades hemos detectado, como empresarios siempre enfocados en la búsqueda de oportunidades de negocio, la posibilidad de ofrecer un servicio rápido, de excelente sabor, calidad, altamente nutritivo y de bajo costo. Nuestra empresa que se llamará COMSERVI Servicio de Comidas a Empresas S.A.

2.3. Análisis de la competencia

En nuestro medio existen empresas que ofrecen el servicio de comedor a sus empleados, lo que actualmente provoca varios problemas tanto para los empleados como para la empresa entre los cuales están:

Si la empresa contrata este servicio, hay insatisfacción en los empleados por la atención, los menús, etc.

Si la empresa lo ofrece, le resulta muy costoso debido a que se incurren en gastos al destinar recursos humanos y materiales para este fin.

Esto le permiten a Comservi lograr una condición superior en calidad, innovación y capacidad de satisfacción al cliente.

Comservi tendrá un alto nivel de capacidad para satisfacer a nuestros clientes ya que ofreceremos una gran variedad de platos, preparados con ingredientes seleccionados que dan como resultado alimentos exquisitos y altamente nutritivos, que contribuyen a que el trabajador rinda su máximo esfuerzo en las jornadas de trabajo. Nuestros nutricionistas y personal dedicado a la gestión de mercadeo en nuestra empresa estarán dedicados ciento por ciento a la identificación de los diferentes tipos de comida y la variación de los gustos y preferencias de nuestros clientes.

En otras palabras, las habilidades distintivas de Comservi se resumen en:

- Un servicio de alimentación con opciones nutricionales correctamente balanceadas y complementadas con todas las vitaminas y minerales a fin de ofrecer un adecuado equilibrio nutricional.
- El servicio de alimentación es ofrecido en las mejores condiciones de higiene.
- Contar con Profesionales Nutricionistas y dietistas altamente calificados.
- Ofrecemos menús para obreros y personal administrativo.

Estas habilidades hacen que la principal ventaja competitiva de Comservi sea el aspecto nutricional.

Por ello, la estrategia genérica a nivel de negocios será aquella de Diferenciación del Producto: “Lo que nosotros vamos a ofrecer no lo ofrece nadie”.

Amenazas	Oportunidades
Cambios en el clima, que produzcan pérdidas en cosechas con lo que los alimentos se encarecen.	Incursionar en las comidas dietéticas que a muchas personas les interesa por su salud.
Aumento inesperado de los impuestos a negocios alimenticios.	Al hacer comida en grandes cantidades se puede atender un pequeño restaurante propio.
Cadenas de alimentos extranjeras que se ubiquen en Guayaquil.	En el restaurante propio se puede ofrecer el servicio de cafetería a quienes lo soliciten.
Aumento en el nivel de lluvias lo cual aumentaría los costos de transporte de la mercadería.	Al aumentar el prestigio de la marca, se puede vender franquicias a otras empresas de la ciudad, o provincias.
Competencia, la ventaja diferencial puede ser copiada hay que posesionar la marca y a la empresa.	

Basándose en el estudio de las necesidades del cliente, la competencia y los factores económicos, políticos y socio-culturales podemos aprovechar nuestras fortalezas, prevenir el efecto de nuestras debilidades, utilizar a tiempo las oportunidades y anticiparse al efecto de la amenaza.

2.3.1. Fortalezas:

- El servicio de alimentación que ofrecemos cuenta con opciones nutricionales correctamente balanceadas en carbohidratos, proteínas y grasas, a la vez que es complementado con todas las vitaminas y minerales a fin de poseer un adecuado equilibrio nutricional para el pleno rendimiento de las actividades del personal de la empresa.
- El servicio de alimentación es ofrecido en las mejores condiciones de higiene, respetando las normas establecidas en el Código de Salud y más disposiciones y recomendaciones de las autoridades competentes.
- Cumplimiento cabal de reglamentos y normas expedidas por la empresa que contrata nuestros servicios.
- Contar con Profesionales Nutricionistas altamente calificados.

- Contar con personal de servicio que cuentan con Certificados Médicos y de la Dirección Nacional de Salud.
- Contar con vehículos propios para transportar la comida al lugar establecido, en el caso de que la preparación de la comida no se la realice en la misma empresa.
- Administración profesional.

2.3.2. Debilidades.

- Sin duda habrá una falta de credibilidad hacia la empresa por ser nueva en el mercado.
- El precio de nuestros servicios es superior en relación a los precios de la competencia.

2.4. Determinación del tamaño del mercado global.

Nuestro mercado meta es la fuerza laboral de las industrias de nuestra ciudad. Comservi les ofrece un gran variedad de platos, preparados con ingredientes seleccionados que dan como resultado alimentos exquisitos y altamente nutritivos, que contribuyen a que el trabajador rinda su máximo esfuerzo en las jornadas de trabajo.

El mercado potencial hacia el cual está dirigido nuestro servicio son las empresas privadas medianas y grandes del sector comercial e industrial, ubicadas dentro de la zona urbana de la ciudad de Guayaquil.

En una primera etapa, empezaremos ofreciendo nuestros servicios en el sector situado al norte hasta el Km 15 de la vía a Daule y posteriormente, en una segunda etapa entraremos al mercado ubicado en el centro (casco comercial) de la ciudad. Como podemos ver el desarrollo de nuestras actividades se hará por etapas.

Nuestro servicio se orientará a empresas que tengan un número mínimo de 80 empleados.

Básicamente nuestro mercado meta dentro del sector industrial sería:

- ❖ Industrias textiles
- ❖ Industrias papeleras
- ❖ Industrias de plásticos
- ❖ Industrias alimenticias
- ❖ Industrias madereras
- ❖ Industrias metal-mecánicas
- ❖ Industrias manufactureras

En cuanto al sector comercial, contamos con:

- ❖ Cías. de Publicidad
- ❖ Cadena de Supermercados
- ❖ Cías. de Seguros
- ❖ Cías. Distribuidoras
- ❖ Bancos y Financieras
- ❖ Tiendas de Departamentos



De la información obtenida en la Base de Datos Financiera Ecuatoriana C@PIT@L de la Bolsa de Valores de Guayaquil, se desprende que nuestro mercado potencial, geográficamente descrito párrafos atrás, está comprendido por 12281 personas entre ejecutivos y obreros, de las cuales 4668 serán atendidas en la primera etapa (sector industrial) y 7613 en la segunda (sector comercial y bancario).

Para indagar sobre el nivel de satisfacción del empleado respecto al servicio de comidas que la empresa donde trabaja le ofrece fue necesario realizar una encuesta. En base a las técnicas estadísticas, si nosotros consideramos un grado de error no mayor al 10% con un nivel de confianza del 95% obtendremos un tamaño óptimo de muestra de 96 personas que para efectos prácticos lo hemos aproximado a 100.

Los principales resultados de nuestra investigación fueron los siguientes:

- Encontramos que el 20% de los encuestados califica a su almuerzo como malo y el 41% de regular por las razones que a continuación se exponen.

Razones de Insatisfacción	
Exceso de Grasas	58%
Mala Combinación del Menú	58%
Falta de Componentes Nutricionales	45%
Alimentos Mal preparados	38%
Ingredientes de Mala Calidad	20%
Poca Cantidad de Comida	58%
Menús Repetitivos	55%

- El menú diario esta compuesto:

Sopa	Segundo	Jugo	Postre
91%	100%	96%	35%

- Al 50% de los encuestados, el patrono no le descuentan nada por concepto de almuerzo y la otra mitad tan sólo le descuentan US\$ 1.00.

Como ya dijimos, el desarrollo de nuestras actividades se realizará por etapas y se atenderá aquel segmento de mercado que califica al servicio actual de comida como malo. En la primera etapa, si de las 4668 personas el 20% lo califica como malo entonces nuestro segmento estará conformado por 934 personas. Esto nos lleva a una producción mensual (considerando sólo los días laborables) de 18.672 almuerzos.

2.5. Plan de Ventas

Nuestro mercado total (considerando las dos etapas) es de 12281 personas o 245620 almuerzos mensuales. De este mercado vamos alcanzar 18.672 almuerzos es decir un 7.60% del mercado. Esta fracción se logrará en base a las fortalezas de Comservi de ofrecer un servicio de alimentación que cuenta con opciones nutricionales correctamente balanceadas a fin de poseer un adecuado equilibrio nutricional para el pleno rendimiento de las actividades del personal de la empresa.

La proyección de las ventas a lo largo del período en estudio considerando una tasa de crecimiento poblacional del 1% y porcentajes de penetración de mercado del 5 al 15% se pueden apreciar en el anexo llamado “Tamaño del Mercado”.

2.6. Estrategia de Precio

Comservi ofrece dos tipos de menú: para obreros y ejecutivos. El primero de ellos cuesta US\$ 1.74 y el segundo US\$ 1.83. Para la fijación de estos precios hemos considerado una utilidad unitaria del 15%. Adicionalmente, nuestra empresa está ofreciendo un servicio diferenciado, de alta calidad, por ello nuestro precio es ligeramente superior al de nuestros competidores.

Para grandes empresas existen descuentos para compras por volúmenes. Las proyecciones de ventas se aprecian en el anexo “Proyecciones de Ingresos”.

2.7. Estrategia de Venta

El desarrollo de nuestras actividades se realizará en dos etapas: la primera que comprende un tamaño de mercado de 4668 personas pasa a convertirse en nuestro mercado inicial. Nuestro mayor esfuerzo de venta estará enfocado a aquellas empresas grandes de 150 o más trabajadores.

Personalmente, se realizarán visitas para presentar nuestra compañía y ofrecer nuestro servicio caracterizado por alimentación nutritiva y balanceada para un mejor rendimiento laboral. Además de las visitas, se efectuará publicidad en radios y en revistas.

2.8. Estrategia Promocional

Nuestro servicio se promocionará de la siguiente manera:

- Visitas personales
- Hojas volantes y folletería
- Publicidad en radios y revistas

2.9. Estrategia de Distribución.

Nuestros productos serán llevados personalmente en transportes (camioneta) propiedad de Comservi a las empresas-clientes.

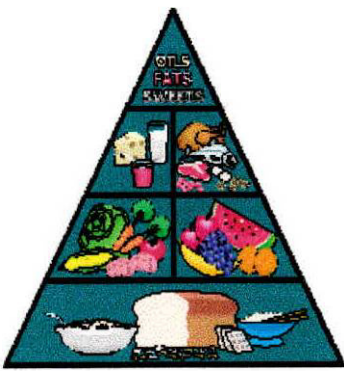
3. ANÁLISIS TÉCNICO

En lo único que todo el mundo está de acuerdo es en que una dieta equilibrada es aquella que contiene todos los alimentos necesarios para conseguir un estado nutricional óptimo. Este estado de gracia nutricional es aquel en que la alimentación cubre los siguientes objetivos:

- Aportar una cantidad de nutrientes energéticos (calorías) que sea suficiente para llevar a cabo los procesos metabólicos y de trabajo físico necesarios.
- Suministrar suficientes nutrientes con funciones plásticas y reguladoras (proteínas, minerales y vitaminas). Que no falten, pero tampoco sobren.
- Que las cantidades de cada uno de los nutrientes estén equilibradas entre sí. El grupo de expertos de la FAO OMS, estableció la siguientes proporciones:

1. Las proteínas deben suponer un 15 % del aporte calórico total, no siendo nunca inferior la cantidad total de proteínas ingeridas a 0,75 gr/día y de alto valor biológico.
2. Los glúcidos nos aportarán al menos un 55-60 % del aporte calórico total.
3. Los lípidos no sobrepasarán el 30 % de las calorías totales ingeridas.

Algo en principio muy sencillo, pero que aún hoy es el campo de batalla de cuatro quintas partes de la humanidad.



Cuando se consigue el primer punto con una dieta mixta (carne o lácteos y huevos con vegetales frescos), es bastante fácil que el segundo se complete también en cuanto a las proteínas, aunque normalmente más bien se supera. Si se sigue una dieta vegetariana estricta es posible tener problemas para alcanzar el mínimo proteico necesario, pero no se tendrán problemas con la mayoría de los minerales y vitaminas si se consumen vegetales variados. Sin embargo, sí es muy probable tenerlos con la vitamina B₁₂ o con el hierro y el calcio.

Para asegurarnos de que no sufrimos carencias en nuestra dieta, existen tablas con las necesidades mínimas de los nutrientes esenciales (como las que incluimos con los requerimientos de proteínas, de vitaminas o de minerales), pero es difícil ser consciente de cuáles son los nutrientes incluidos en cada uno de los alimentos que consumimos cada día. Para ello deberíamos pesar y anotar cuidadosamente la composición de cada comida a lo largo del día.

Puesto que en la realidad este método no resulta muy práctico, parece más sensato dar unas recomendaciones generales que aseguren el cumplimiento de la mayor parte de las premisas que definen una buena alimentación.

- Comer variadamente de todos los grupos de alimentos, aumentando el consumo de carbohidratos hasta un 55 o 60 % del ingreso energético total, sin que la ingestión de azúcares simples sobrepase el 10 % del total. Se recomienda aumentar el consumo de frutas, vegetales y granos completos de cereales, con reducción del consumo de azúcar refinada y *alimentos ricos en ella*.

- Reducir el consumo de grasas hasta un 30 % del ingreso energético total, siendo el reparto entre la grasa saturada, monoinsaturada y poliinsaturada algo diferente a lo que se venía recomendando hasta ahora. En base a la prevención de enfermedades cardiovasculares se ha pasado a recomendar que las grasas monoinsaturadas constituyan un 15 % del total de las calorías ingeridas, a costa de la reducción a un 5 % de las poliinsaturadas. Las grasas saturadas deben constituir menos de un 10 % del total.. Además se recomienda reducir el consumo de colesterol hasta 300 mg/día.
- Limitar la tasa de proteínas hasta un 15 % del ingreso energético diario o 0,8 gr por kilo de peso y día, siempre y cuando las calorías ingeridas sean suficientes para cubrir las necesidades diarias de energía. De no ser así, las proteínas se utilizarían como combustible celular en vez de cumplir funciones plásticas (construcción y regeneración de tejidos) y se produciría un balance de nitrógeno negativo. También se sigue recomendando disminuir el consumo de carnes rojas y aumentar el de aves y pescados.
- La cantidad de fibra vegetal presente en la dieta no debe ser nunca inferior a los 22 gr/día. Se ha añadido una nueva recomendación en el sentido de que la fibra aportada no debe estar constituida únicamente por fibras insolubles (con celulosa), sino que un 50 % del total corresponderá a fibra solubles (con pectinas).
- La dieta debe aportar las calorías necesarias para cubrir las necesidades metabólicas de energía. En general, recomiendan unas 40 kcal por kilo de peso y día. En las últimas recomendaciones se ha pasado a matizar que el aporte mínimo de proteínas de 0,8 gr/día no se tenga en cuenta al calcular las calorías aportadas por la dieta, ya que éstas en realidad se utilizan exclusivamente con funciones plásticas y no como combustible celular.
- Se aconseja no sobrepasar el consumo de sal en 3 gr/día para evitar un aporte excesivo de sodio, que podría dar lugar a sobrecarga renal e hipertensión. Evitar también los alimentos con alto contenido de sal. Estos son la mayoría de los alimentos procesados y conservas de comidas preparadas.
- Finalmente nos recomiendan que si consumimos bebidas alcohólicas, debemos hacerlo con moderación.

Quizá, sólo habría que añadir que los alimentos deben estar libres de contaminantes tóxicos o peligrosos resultantes del proceso de producción y distribución en la industria alimentaria de nuestros días.

Los cuadros y tablas reproducidas en estas páginas se han extraído de la versión española **RDA** (Recommended Dietary Allowances).

3.1. Requerimiento diarios de Proteínas

Categoría	Edad (años) o condición	Peso	Ración dietética recomendada	
			(kg)	(g/kg)
<i>Varones</i>	25 – 51+	79	0,8	63
<i>Mujeres</i>	25 – 51+	63	0,8	50

3.2. Requerimiento diario de Minerales

Categoría	Edad.(años) o condición	Peso (kg)	Altura (cm)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Magnesio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Yodo (µg)	Selenio (µg)
<i>Varones</i>	25 – 51+	79	176	800	800	350	10	15	150	70
<i>Mujeres</i>	25 – 51+	63	163	800	800	280	15	12	150	55

3.3. Requerimiento diarios de Vitaminas

Categoría	Edad. (años) O condición	Peso (kg)	Altura (cm)	Vitaminas Liposolubles				Vitaminas Hidrosolubles						
				Vit.A (µg-ER) ^a	Vit.D (µg) ^b	Vit.E (mg-ET) ^c	Vit.K (µg)	Vit.C (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg-EN) ^d	Vit.B ₆ (mg)	Vit.B ₁₂ (µg)	A. fólico (µg)
<i>Varones</i>	25 – 51+	79	176	1000	5	10	80	60	1,5	1,7	19	2,0	2,0	200
<i>Mujeres</i>	25 – 51+	63	163	800	5	8	65	60	1,1	1,3	15	1,6	2,0	180

3.4. Ingesta de calorías recomendadas en base a las medianas de altura y pesos.

Categoría	Edad (años) o condición	Peso (kg)	Altura (cm)	T.M.B. ^a (kcal/día)	Ración media de kcal ^b		
					Múltiplo-TMB	Por kg	Por día ^c
<i>Varones</i>	25 – 51+	79	176	1800	1,60	37	2900
<i>Mujeres</i>	25 – 51+	63	163	1380	1,55	36	2200

Almuerzos Empresariales : el producto será seleccionado bajo estrictos controles de calidad, serán balanceados y contendrá las cantidades requeridas de carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales, necesarios para que una persona no baje su nivel de rendimiento en el trabajo luego de almorzar.

A continuación se presenta parte del menú de comservi.

Ejecutivos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
<i>Menú de Res</i>	<i>Menú de Pescado</i>	<i>Menú de Pollo</i>
Incluye: Sopa de Mote Carne con manzanas Porción de arroz Postre de naranja Sorbete de naranja y plátano	Incluye: Sopa costeña Filete de pescado a la inglesa Porción de arroz Espuma de Mango Jugo natural de Limón	Incluye: Sopa en caldo de gallina Filete de pollo en salsa de maracuyá Porción de arroz Plátanos al merengue Jugo natural de melón

JUEVES	VIERNES
<i>Menú de Cerdo</i>	<i>Menú de Marisco</i>
Incluye: Sopa de fréjol Chuletas en salsa de piña Porción de arroz Dulce de durazno Jugo de piña con zanahorias	Incluye: Sopas de marinos Corvina apanada a la tártara Porción de arroz Postre de Naranja Jugo natural de naranja

Obreros

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
<i>Menú de Res</i>	<i>Menú de Pescado</i>	<i>Menú de Pollo</i>
Incluye: Sancocho Estofado de Res Porción de arroz Torta Rápida Jugo natural de naranja	Incluye: Caldillo de pescado Lenguado tradicional Porción de arroz Brazo gitano Jugo natural de limón	Incluye: Sopa en caldo de gallina Muslitos de pollo Porción de arroz Helados base Jugo Natural de Papaya

JUEVES	VIERNES
<i>Menú de Cerdo</i>	<i>Menú de Marisco</i>
Incluye: Sopa de arveja con tocino Chuleta de cerdo con manzana Porción de arroz Souflé Serrano Jugo de Sandía	Incluye: Sopa de lenteja Albóndiga de pescado Porción de arroz Pudín de coco Jugo de melón

Menú Ejecutivo de Dieta: se dará a consumir una mínima cantidad de carbohidratos para aportar en el control de su peso .

<i>Menú #1</i>	<i>Menú #2</i>	<i>Menú #3</i>
Incluye: Sopa de vegetales Pescado asado con zanahorias salteadas Jugo de limón 1 manzana	Incluye: Crema de legumbres Pollo asado Ensalada de fría Ensalada de frutas	Incluye: Crema de zanahorias Carne asada con ensalada de legumbres Jugo de piña 1 rodaja de piña

3.5. Facilidades.

COMSERVI elaborará sus productos en un local de 156 m2 donde dispondrá de las siguientes áreas:

- Cocina
- Empaquetado y Distribución
- Oficinas administrativas
- Baño de la administración y
- Baño de empleados

El local estará ubicado en la ciudad de Guayaquil, en la ciudadela La Alborada muy cerca de la Ave. Juan Tanca Marengo que es una vía de conexión rápida con la vía a Daule que es donde estará nuestro principal mercado. En otras palabras, nuestra ubicación está orientada hacia los clientes (muy cerca de ellos).

Para todos es conocido que en esta ciudadela existe plena disponibilidad de los servicios básicos como agua potable, energía eléctrica, teléfono recolección de basura y alcantarillado. De igual forma, la planta será de fácil acceso para nuestros empleados, colaboradores, proveedores y clientes ya que son varias las rutas de transporte público local que pasan por sus inmediaciones.

3.6. Equipos y Maquinarias.

En cuanto a la infraestructura del local, COMSERVI requiere los siguientes equipos para su proceso de producción:

Equipos

- 2 computadoras IBM Pentium 500 mhz con 64 mb de RAM y 20 gb de disco duro con UPS.
- 1 impresora matricial y 1 Epson Stylus
- 2 calculadoras marca CASIO DR-120X
- 1 acondicionador de aire
- Fax; teléfono inalámbrico
- Ventilador
- Regulador de Voltaje

Muebles y Enseres

- 2 escritorios para computadora
- 3 sillas para escritorio
- 1 archivador

- 1 extintor
- 1 escritorio gerencial marca ATU

Equipos e Implementos de cocina

La adquisición de los equipos industriales para COMSERVI se la realizará con la empresa LUX ECUADOR S.A. y ALMACENES MAQUINDHOTL quienes nos ofrecen garantía de un año:

- 2 Cocinas industriales a gas en línea con 4 quemadores de 2 llaves cada uno.
- 6 ollas industriales
- 1 plancha freidora mediana a gas de 2 perillas marca CROYDON
- 1 olla arrocera industrial marca JOTACHI con capacidad para 20 lbs
- 1 licuadora industrial marca METVISA con capacidad para 15 lts y de 110 voltios.
- Licuadora normal
- Microondas
- Lava vajillas
- 2 congeladores
- 1 congelador panorámico con unidad de frío recusen
- 1 extractor industrial de cítricos marca VISA PROC.BRASIL de 110 voltios.
- Parrilla industrial a gas
- Tostadora
- Abrelatas
- Batidora
- 1 Self sevice caliente a gas capacidad 4 bandejas tipo full size con cabina de vidrio panorámico y roda bandejas .
- 1 Sef de cuchillos
- 80 cucharas soperas tramontina
- 80 cucharitas tramontina
- 80 cuchillos tramontina de mesa
- 80 tenedores tramontina de mesa
- 80 bandejas de polipropileno
- 2 bandejas largas
- 3 bandejas cortas
- 80 vasos para jugos
- 80 platos soperos
- 80 platos tendidos
- 1 purificador de agua de 120 litros por hora
- Varios utensilios de cocina

Implementos para adecuación del lugar

- 2 mesas grandes de acero inoxidable
- 1 modular
- 1 extractor de olores
- 5 sillas para distribución
- otros



4. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO

Comservi se constituirá bajo el régimen de Sociedad Anónima. La compañía estará compuesta por dos socios: C.P.A. Alexandra Monar y Econ. Juan Carlos Tigua. Los socios aportarán cada uno el 50% del capital inicial y estarán vinculados laboralmente a la empresa, el primero de los mencionados en calidad de Gerente General y el segundo como Presidente Ejecutivo.

La Sra. Alexandra Monar es Contadora Pública Autorizada graduada en la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de la ciudad de Guayaquil. Ha sido Contadora en prestigiosas empresas como Global Press C.A. y Constructora Ab. Álvaro Noboa P. Cía. Ltda. y actualmente se desempeña como Coordinadora Financiera de la Escuela de Postgrado en Administración de Empresas de la ESPOL.

El Sr. Juan Carlos Tigua se graduó de Economista en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil y se ha desempeñado como Jefe de Operaciones de una compañía pesquera Piscis de la Costa Ecuatoriana y actualmente labora como Supervisor de la división de Carga de KLM CARGO.

La C.P.A. Alexandra Monar estará a cargo del área administrativa, financiera, contable, tributaria y legal, entre tanto que el Econ. Juan Carlos Tigua manejará los aspectos de marketing, publicidad y ventas. Toda decisión estratégica para la empresa será tomada de común acuerdo entre ambos socios fundadores.

En general, Comservi contará con el siguiente personal para el exitoso desenvolvimiento de sus labores:

- ☞ Dos Administradores
- ☞ Una Secretaria – Recepcionista
- ☞ Un Nutricionista
- ☞ Un Chef
- ☞ Dos Cocineros
- ☞ Dos ayudantes de cocina
- ☞ Un despachador y
- ☞ Un Chofer

A continuación presentamos el organigrama de Comservi:



4.1. Funciones de los empleados.

Los Administradores , como dijimos anteriormente, llevará los asuntos relacionados al marketing, la publicidad y la gestión de ventas, identificación de nuevos nichos de mercado; así como también definirá los objetivos y metas de la empresa, establecerá alianzas estratégicas con clientes y proveedores, supervisará la calidad del servicio brindado y el grado de satisfacción del cliente, en el área administrativa, financiera, contable, tributaria y legal, definirá las metas financieras de la empresa, realizará las gestiones financieras, controlará los flujos de transacciones diarias y controlará los índices financieros así como la gestión de cobranzas.

La Secretaria – Recepcionista controlará el horario de entrada y salida del personal (Nutricionista, Chef, Cocineros, ayudantes de cocina, despachador y el Chofer, receptorá las llamadas a la empresa y realizará las solicitadas por los ejecutivos, elaborará los registros contables de las transacciones de compra de insumos y materias primas así como las ventas efectuadas y llevará el control de la caja chica.

El Nutricionista estará encargado básicamente de supervisar y aprobar los menús diseñados o creados por el Chef para que se mantengan dentro de los parámetros que Comservi ofrecerá a sus clientes dentro de la Pirámide Nutricional, recordando que nuestra empresa dará alimentación sana, nutritiva y balanceada.

El Chef estará ayudado por dos cocineros y dos ayudantes de cocina para la preparación de los exquisitos a ofrecer.

Comservi contará con un despachador que estará encargado de empacar los diferentes almuerzos y tenerlos listos para su entrega en el carro repartidor.

4.2. Perfiles de los empleados.

Secretaria – Recepcionista:

- Edad: entre 25 y 30 años
- Instrucción: Mínimo 2do año de instrucción superior en carreras de Secretariado Contable
- Experiencia: Mínimo 3 años en cargos similares
- Probada honestidad y con Referencias personales y laborales

Nutricionista

- Edad: entre 28 y 35 años
- Instrucción: Superior en Tecnología de Alimentos
- Experiencia: Mínimo 3 años en cargos similares
- Referencias personales y laborales

Chef

- Edad: entre 35 y 40 años
- Instrucción: Superior en Cocina y Preparación de Alimentos y Bebidas
- Experiencia: Mínimo 8 años en cargos similares en Hoteles y Restaurantes de prestigio
- Referencias personales y laborales

Cocineros y Ayudantes

- Edad: entre 18 y 25 años
- Instrucción: Básica en Cocina
- Experiencia: Mínimo 1 año en cargos similares
- Referencias personales y laborales

Despachador

- Edad: entre 18 y 25 años
- Instrucción: Secundaria
- Experiencia: Mínimo 1 año en cargos similares
- Referencias personales y laborales

Un Chofer

- Edad: entre 20 y 25 años
- Instrucción: Secundaria
- Experiencia: Mínimo 2 año en cargos similares con documentos en regla
- Referencias personales y laborales

5. ANALISIS LEGAL Y SOCIAL

5.1. Aspecto legal.

Sociedad Anónima , lo cual permitirá en lo posterior adhesión de más accionistas .

Procedimientos para la conformación de la sociedad

- Escritura pública
- Aprobación del organismo de control (Superintendencia de Compañías)
- Afiliación a la Cámara de Comercio
- Inscripción en el Registro Mercantil
- Aprobación de la Subsecretaría de Salud
- Pagos de tasas y permisos municipales para operar

Leyes especiales de su actividad económica

- Código de la Salud
- Ley de Ordenanzas Municipales
- Código Civil

Trámites y permisos ante los organismos del gobierno

- Pago de patente municipal
- Permiso de funcionamiento y habilitación del municipio
- Permiso de sanidad

5.2. Análisis ambiental.

Emissiones, efluentes y residuos de la empresa.

- Ley de Medio Ambiente
- Emisión de gases y olores
- Tratamiento de agua y residuos grasos

Mecanismos de control de contaminación

- Extractores de aire
- Ambientadores
- Trampa de grasa
- Retiro diario de desperdicios

Riesgos para la comunidad por las emisiones, efluentes y residuos

- Olores de comida
- Posible contaminación de plagas

Mecanismos de higiene y seguridad industrial

- Limpieza del local dos veces al día
- Retiro diario de desperdicios

5.3. Análisis social.

Efectos positivos y negativos de la empresa para el conglomerado social: empleo, impuestos, educación, salud, recreación.

- Creación de 11 puestos de trabajo
- Mejoramiento de la salud de los clientes
- Se educa a la comunidad para comer más sanamente

6. ANÁLISIS ECONÓMICO

6.1. Inversión en Activos Fijos.

Los activos fijos que Comservi va a utilizar incluyen equipos de oficina y de cocina, vehículo, utensilios de cocina y las obras para la adecuación del local. Todos estos rubros suman un total de inversión en activos fijos de US\$ 35,916.63. Estas cifras se pueden apreciar en detalle en el anexo “Presupuesto de Inversión en Activos Fijos”.

6.2. Gastos de Arranque.

Estos gastos incluyen los de constitución de la empresa y el valor del estudio del proyecto que juntos alcanzan la cifra de US\$ 1,100.00 como lo presenta el anexo “Presupuesto de Inversión en Activos Fijos”.

6.3. Presupuesto de Ingresos.

Hemos establecido un como segmento de mercado atender aquellas empresas ubicadas en el sector de la vía a Daule. Luego de nuestros estudios, determinamos que ellas nos ofrecen 4468 trabajadores entre obreros y ejecutivos. Según la encuesta realizada detectamos un nivel insatisfacción del 20%. Es decir que 934 personas estarían dispuestas a cambiarse a un mejor servicio, como el que nosotros ofrecemos, siempre y cuando se cumplan los requisitos que ellas piden y que están detallados en los resultados de la encuesta. Esta cantidad llevada a valores mensuales se convierte en 18672 personas que componen nuestro mercado inicial. Posteriormente tendremos una penetración de mercado en los períodos y porcentajes detallados en el anexo “Tamaño del mercado”.

Con estas proyecciones de crecimiento de las ventas podemos estimar nuestros ingresos como lo señala el anexo “Presupuesto de “Ingresos”.

6.4. Presupuesto de Materias Primas.

El consumo de materias primas por menú está detallado en el anexo “Presupuesto de Materias por Unidad”. De este cuadro obtenemos el costo de cada menú que se explica en el anexo “Menú Semanal”. Este costo total de cada menú nos ayuda a obtener el Costo de Materias Primas que se refleja en el cuadro del mismo nombre.

6.5. Presupuesto de Personal.

Este anexo expone las proyecciones de los salarios con sus respectivas prestaciones sociales que Comservi le ofrecerá a sus empleados. Dichas prestaciones sociales constituyen aproximadamente el 32.97% pagaderas anual o mensualmente según sea el caso siguiendo la ordenanza del Código del Trabajo.

Los porcentajes de incremento anuales se detallan en el cuadro “Presupuesto del Personal”.

6.6. Depreciaciones y Amortizaciones.

El método de depreciación aplicado en el presente caso es el de la depreciación en línea recta a un período de 5 o 10 años como se detalla en el anexo “Depreciaciones y Amortizaciones” según el tipo de activo.

6.7. Presupuesto de Gastos de Operación.

En el anexo “Proyección de los gastos de Operación” encontramos los siguientes rubros: arriendo, alimentos, transporte de almuerzos, servicios básicos y otros.

6.8. Presupuesto de Gastos de Administración y Ventas.

En el anexo “Gastos de Promoción y Ventas” encontramos los siguientes rubros: publicidad, transporte del personal ejecutivo, papelería y demás.

6.9. Análisis de Costos.

En el anexo “Análisis de Costos y Equilibrio” encontramos el desglose de los costos fijos y variables, así como su proyección para el período.

7. ANÁLISIS FINANCIERO

7.1. Flujo de caja.

El monto de ventas proyectadas y el aporte accionario influyen positivamente en la situación de liquidez de Comservi, como lo demuestra el anexo “Flujo de caja”. Como puede

apreciarse, con la inversión de US\$ 41,000.00 el proyecto se mantiene en una buena situación desde el punto de vista de la liquidez.

7.2. Estado de Resultados.

Como se puede apreciar en el anexo “Proyección del Estado de Resultados”, nuestro proyecto arroja utilidades desde el primer año.

7.3. Balance General.

El anexo “Balance General” muestra el desarrollo de las cifras a lo largo del período de proyección.

8. EVALUACIÓN INTEGRAL DEL PROYECTO

8.1. Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual neto para nuestro proyecto es de US\$. 20,027.13. Esto significa que nuestra actividad es rentable. Según lo demuestra el anexo “Evaluación Financiera del Proyecto”.

8.2. Tasa Interna de Retorno

La tasa interna de retorno para nuestro proyecto es de 48%, cifra superior al 18% de costo del capital. En otras palabras, podemos emprender este proyecto como se detalla en el anexo “Evaluación Financiera del Proyecto”.

8.3. Análisis de Sensibilidad.

La variable cuyo comportamiento tiene una significativa influencia en la rentabilidad de nuestro proyecto es la participación de mercado.

Nuestras actividades arrancan con una primera etapa que atiende a un mercado de 4668 personas, de las cuales el 20% califican el servicio que actualmente reciben como malo: 934 personas. A ellas está dedicado nuestro primer esfuerzo de venta. Cuando empezamos a modificar este porcentaje y trabajar con uno menor encontramos que el VAN se vuelve negativo y la TIR es de 17% (inferior al costo del capital).

En otras palabras, nuestra estrategia de venta debe dar mayor énfasis a lograr una mayor participación de mercado. También tenemos que captar a aquellas personas que piensan que el servicio actual que reciben es regular. Si bien es cierto, no están totalmente decepcionados del servicio, pueden ser potenciales clientes que mejoren la rentabilidad de nuestro proyecto y eliminen o minimicen los riesgos financieros.

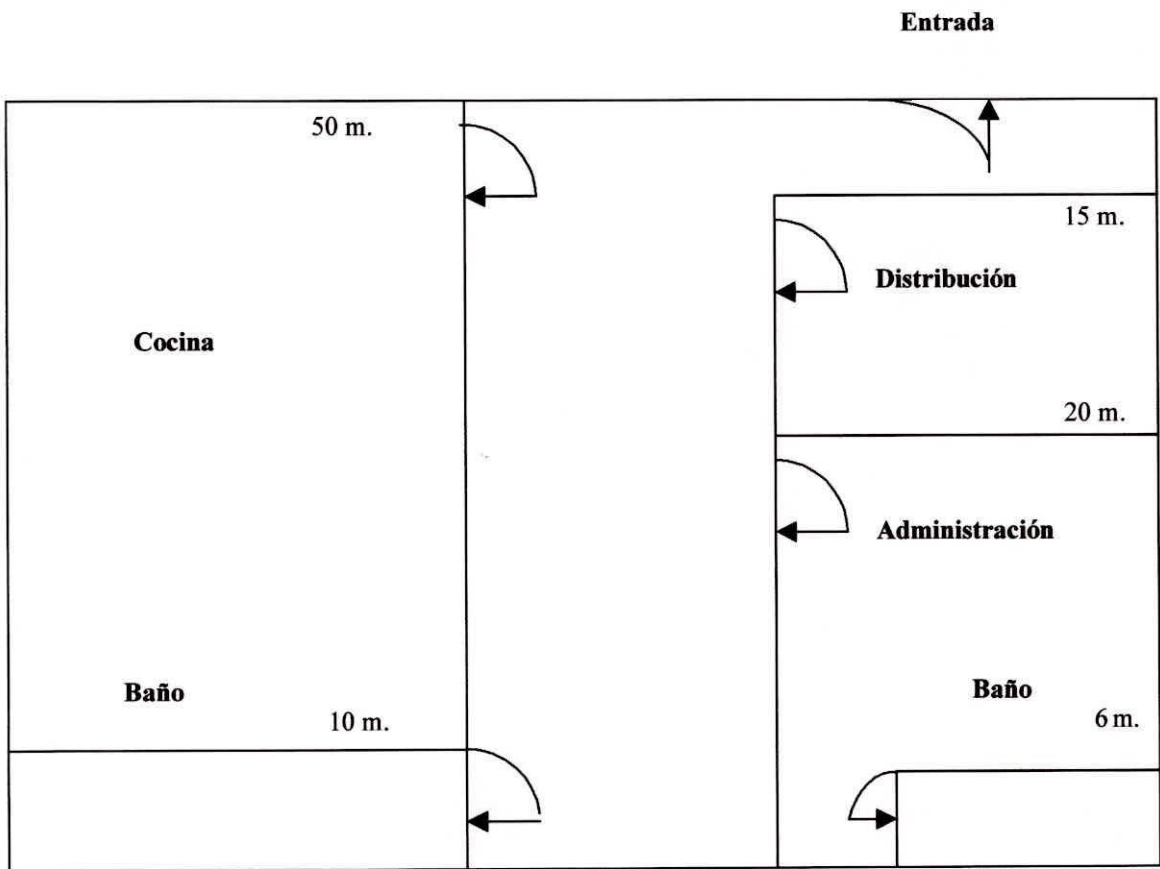
8.4. Conclusión de la evaluación.

Nuestro proyecto presenta una gran sensibilidad a variaciones en el porcentaje de participación de mercado. Nos enfocaremos a un nicho mayor: no sólo de las personas o empresas totalmente insatisfechas sino también a aquellas medianamente contentas.

ANEXOS

DISTRIBUCIÓN DEL LOCAL

Distribución del Local



ANEXOS

ESTUDIO DE MERCADO

ENCUESTA

Hemos escogido esta herramienta estadística para establecer algunos parámetros que nos permitan conocer más de cerca los gustos y preferencias del público consumidor.

Objetivo General

Indagar sobre el nivel de satisfacción del empleado respecto al servicio de comidas que la empresa donde trabaja le ofrece.

Objetivos Específicos

- Estimar el porcentaje de nuestro mercado meta que está constituido por ejecutivos y cuánto por obreros para así poder ofrecer nuestros menús diferenciados.
- Conocer cómo está compuesto el menú diario que actualmente se sirve nuestro mercado y cual es su nivel de satisfacción.
- Entender las razones por las cuales nuestro mercado meta está a gusto o no con el servicio que actualmente tiene.
- Saber que otras alternativas, gustos o preferencias le gustaría probar y disfrutar a nuestro mercado meta.
- ¿Cuál es el precio que está dispuesto a pagar (o a que le descuenten) por un almuerzo?

Tamaño de la muestra

El mercado potencial o población objetivo es de 12281 personas. En base a las técnicas estadísticas, si nosotros consideramos un grado de error no mayor al 10% con un nivel de confianza del 95% obtendremos un tamaño óptimo de muestra de 96 personas que para efectos prácticos lo hemos aproximado a 100.

Fuentes de información

Las fuentes de información que han sido consultadas para realizar nuestra encuesta comprende a las siguientes empresas:

- Grupo La Cemento Nacional
- Banco de Guayaquil
- Congelados Ecuatorianos
- Escuela Superior Politécnica del Litoral
- Systecom (una compañía del Grupo Noboa)

Cabe mencionar que obviamente no se entrevistó a la totalidad de los empleados de cada una de las compañías antes mencionadas, sin embargo consideramos para nuestra investigación un porcentaje significativo de los mismos.

Procesamiento de la información

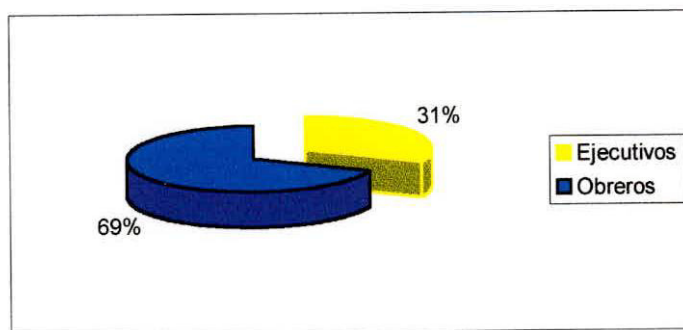
La información procesada se encuentra resumida en tablas y cuadros estadísticos.

Como señalamos anteriormente, entrevistamos a un total de 100 personas que laboran en las compañías ya señaladas y los resultados serán analizados a continuación:

Pregunta 1

Hemos enfocado la encuesta hacia dos grupos o categorías de personas: los ejecutivos y los obreros. A continuación encontramos cómo está compuesta la muestra analizada:

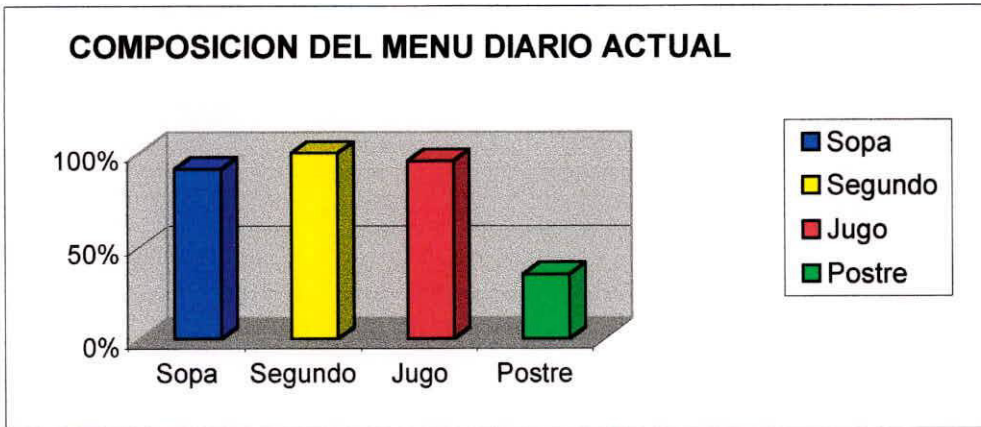
EJECUTIVOS	OBREROS
31	69



Pregunta 2

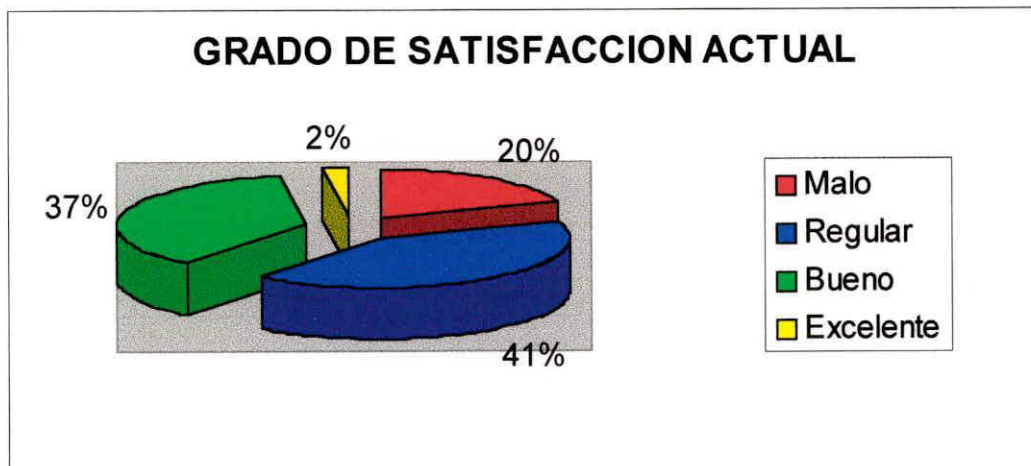
El siguiente cuadro nos indica que el almuerzo de cada uno de los encuestados siempre lleva por lo menos el denominado segundo o plato fuerte y en la mayoría de los casos el jugo. No todos los almuerzos ofrecen sopa y muy pocos reciben postres.

Sopa	Segundo	Jugo	Postre
91%	100%	96%	35%

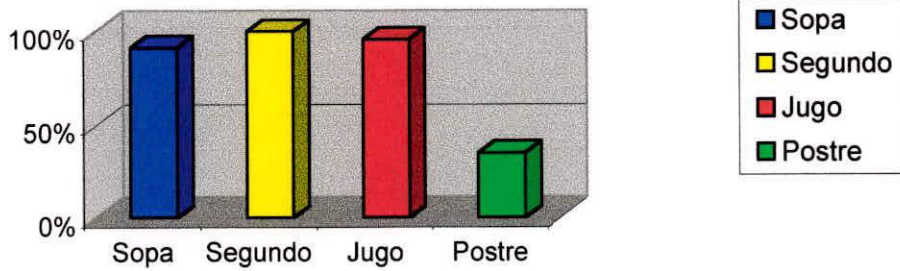


Pregunta 3

Encontramos que más de la mitad de los encuestados califica a su almuerzo como malo o regular (61%). Esto es un indicio muy importante que el nivel de satisfacción de nuestro mercado meta con las alternativas que actualmente le ofrecen es bajo. Existe entonces una Oportunidad



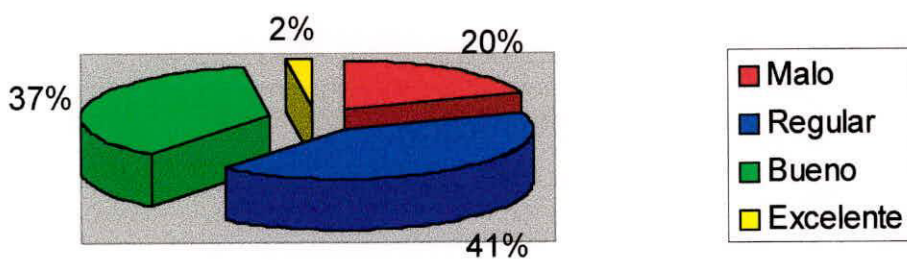
COMPOSICION DEL MENU DIARIO ACTUAL



Pregunta 3

Encontramos que más de la mitad de los encuestados califica a su almuerzo como malo o regular (61%). Esto es un indicio muy importante que el nivel de satisfacción de nuestro mercado meta con las alternativas que actualmente le ofrecen es bajo. Existe entonces una Oportunidad

GRADO DE SATISFACCION ACTUAL

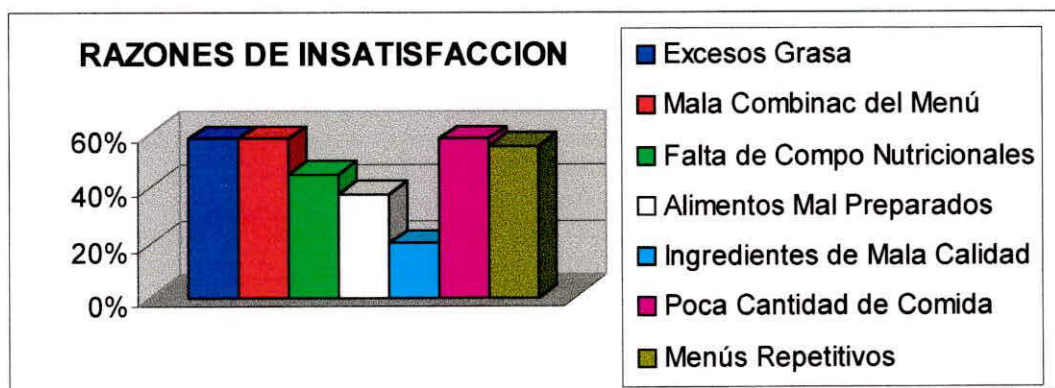


Pregunta 4

A la totalidad de las personas insatisfechas con el menú que actualmente reciben, se les preguntó también cuáles eran las principales razones, que a su juicio, influían sustancialmente en la baja calidad de los almuerzos.

Sus respuestas en términos porcentuales fueron las siguientes:

Razones de Insatisfacción	
Exceso de Grasas	58%
Mala Combinación del Menú	58%
Falta de Componentes Nutricionales	45%
Alimentos Mal preparados	38%
Ingredientes de Mala Calidad	20%
Poca Cantidad de Comida	58%
Menús Repetitivos	55%



De estos resultados se puede colegir que las principales causas de insatisfacción de nuestro mercado meta son:

- Exceso de Grasas
- Mala Combinación del Menú
- Poca Cantidad de Comida
- Menús Repetitivos y
- Falta de Componentes Nutricionales

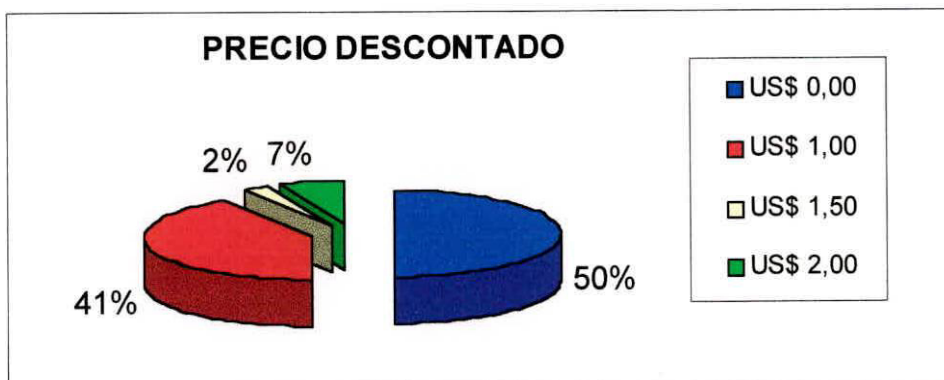
Estos elementos constituyen Debilidades de nuestra competencia en las cuales debemos enfocarnos para convertirlas en nuestras Fortalezas.

Pregunta 5

Las 460 personas encuestadas respondieron de múltiples formas; cada una nos expresó sus gustos muy particulares por lo que obtuvimos 460 respuestas diferentes. Lo que sí se pudo apreciar es la marcada diferencia que existe entre las preferencias de los ejecutivos y los obreros. Los primeros mencionaron platos como ensaladas, platos que incorporen más ingredientes nutricionales, proteínicos, variedad de menú, menor cantidad de grasa y jugos naturales; por otro lado, los obreros mostraron una marcada tendencia hacia el consumo de carbohidratos en su dieta.

Pregunta 6

Al 50% de los encuestados, el patrono no le descuentan absolutamente nada por concepto de almuerzo y prácticamente a la otra mitad tan sólo le descuentan US\$ 1.00. Si relacionamos estos resultados con el 61% de ejecutivos y obreros insatisfechos, podemos concluir que las empresas por tratar de ofrecer un beneficio adicional a sus empleados en lo que a alimentación barata se refiere, llegan con un servicio de baja calidad.



**ENCUESTA SOBRE EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DEL EMPLEADO,
RESPECTO AL SERVICIO DE COMIDAS QUE LA EMPRESA DONDE
TRABAJA LE OFRECE**

1. ¿DENTRO DE LA ACTIVIDAD QUE REALIZA EN QUE CATEGORÍA SE ENCUENTRA ?

OBREROS

EJECUTIVOS

2. ¿SU MENÚ DIARIO ESTA COMPUESTO DE ?

SOPA

SEGUNDO

JUGO

POSTRE

3. ¿CUÁL ES EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE LA COMIDA QUE LA EMPRESA LE OFRECE?

MALO

REGULAR

BUENO

EXCELENTE

4. ¿POR QUÉ ?

Excesos de grasas.

Mala combinación del menú.

Falta de componentes nutricionales.

Alimentos mal preparados.

Ingredientes de mala calidad.

Poca cantidad de comida.

Menús repetitivos.



Otros. _____

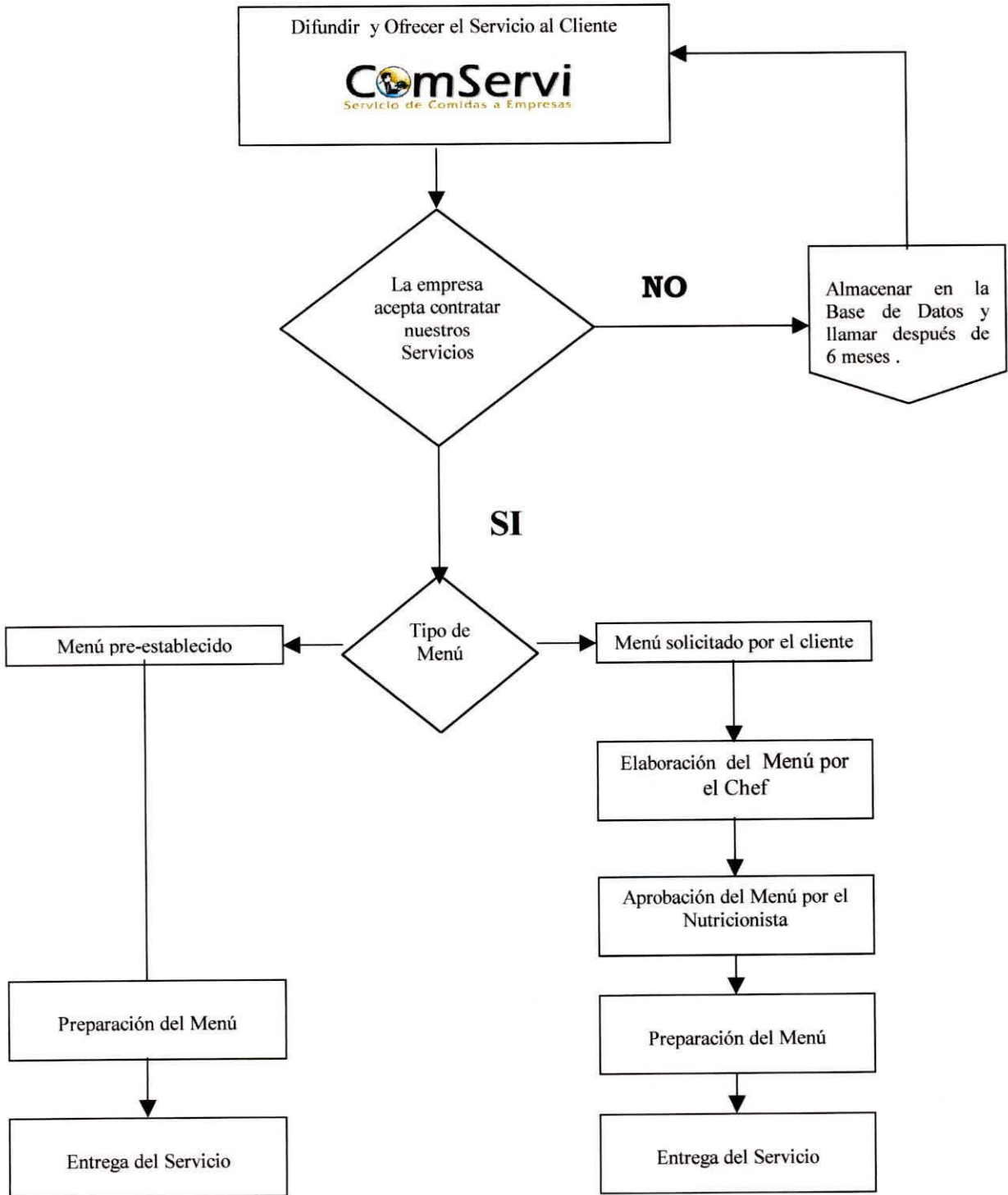
5. ¿CÓMO LE GUSTARÍA SU MENÚ ?

6. ¿CUÁNTO LE DESCUENTA LA EMPRESA POR RUBRO DE COMIDA?

\$ _____

**ANEXOS
ANÁLISIS TÉCNICO, ECONÓMICO
Y FINANCIERO**

PROCESO DEL SERVICIO BRINDADO POR COMSERVI



Tamaño del Mercado

Rubros	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Mercado Total (unidades)	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	245,620	2,947,440	2,976,914	3,006,684
Volumen de Ventas (unidades)	18,672	18,672	18,672	19,606	19,606	19,606	20,586	20,586	20,586	21,615	21,615	21,615	241,436	265,580	305,416
Fracción de Mercado %	7.60%	7.60%	7.60%	7.98%	7.98%	7.98%	8.38%	8.38%	8.38%	8.80%	8.80%	8.80%	8.19%	8.92%	10.16%

- Crecimiento Poblacional Anual 1%
- Mercado Meta - 1era etapa 4668
- Grado de Satisfacción Malo 20%
- Penetración trimestral de Mercado - 1er año 5%
- Penetración Anual de Mercado - 2do año 10%
- Penetración Anual de Mercado - 3ero, 4to y 5to 15%

COMSUMO DE MATERIA PRIMA

OBREROS

Menú de Res

Sancocho	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
carne cortada en trozos	0.5	libra	0.0625	0.0313
choclos cortados en anillos	2	unidad	0.9000	1.8000
yuca medianos	6	trozos	0.0020	0.0003
zanahoria cortada en cuadritos	1	unidad	0.1250	0.1250
cebolla blanca	1	unidad	1.1667	1.1667
culantro picado	2	cucharada	0.0100	0.0200
arvejas	0.5	taza	0.5000	0.2500
plátano verde troceado a mano	1	unidad	0.0417	0.0417
aceite	2	cucharada	0.0000	0.0000
pimienta	1	pisca	0.0100	0.0100
sal	1	pisca	0.0020	0.0020
Estofado de Res				
punta de cadera cortada	2	libra	0.3500	0.7000
manteca vegetal	2	cucharada	0.0714	0.1429
cebollas paiteñas cortadas	2	unidad	1.4000	2.8000
de ajo machacados	2	diente	0.0050	0.0100
crema	0.5	taza	1.0000	0.5000
jugo de limón	2	cucharada	0.0300	0.0600
sal	0.5	cucharadita	0.0125	0.0063
harina	2	cucharada	0.0333	0.0667
cerveza	1	taza	0.0600	0.0600
pimienta	1		0.9000	0.9000
Porción de arroz	6		0.0500	0.3000
Torta rápida				
azúcar	1	taza	0.1250	0.1250
aceite	1	taza	0.0000	0.0000
jugo de naranja	1	taza	0.0075	0.0150
huevos	3	unidad	0.0166	0.0498
harina	3	taza	0.0333	0.5000
polvo de hornear	1	cucharada	0.0333	0.0333
Jugo natural de naranja	6		0.0300	0.1800

Menú de Pescado

Caldillo de Pescado	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
pescado cortado en trozos	1	libra	2.0000	2.0000
zanahoria picada en cuadritos	1	unidad	0.0357	0.0357
tallo de apio picado	1	unidad	0.2000	0.2000
ajo machacado	1	diente	0.0050	0.0050
paiteña picada en cuadritos pequeños	1	unidad	1.4000	1.4000
6 trososo de yuca grande	1	trozo	0.0833	0.0833
plátanos verdes	3	unidad	0.0714	0.2143
aceite	4	cucharada	0.0000	0.0000
perejil finamente picado	1	cucharada	0.1500	0.1500
agua	6	taza	0.0000	0.0000
sal	1	pisca	0.0125	0.0125
pimienta	1	pisca	0.9000	0.9000
Lenguado tradicional				
lenguados deshuesados	4	unidad	2.0000	2.0000
harina de trigo	4	cucharada	0.0333	0.1333
Mantequilla para freir			0.0714	0.0714
mantequilla clarificada	4	cucharada	0.0500	0.0500
jugo de limón	2	cucharadita	0.0300	0.0600
perejil finamente picado	1	cucharada	0.1500	0.1500
pimienta	0.5	cucharadita	0.9000	0.4500
sal	2	cucharadita	0.0125	0.0250
Porción de arroz	6		0.0050	0.0300
Brazo Gitano				
huevos	8	unidad	0.1000	0.8000
azúcar	0.5	taza	0.1000	0.0500
maicena	0.25	taza	0.0000	0.0000
harina de trigo	0.25	taza	0.0333	0.0083
polvo de hornear	1	cucharadita	0.0333	0.0333
mermelada de mora	1	frasco peq	0.7800	0.7800
Azúcar en polvo	1		0.1000	0.1000
Jugo Natural de Limón	6		0.0143	0.0857

Menú de Pollo

Sopa en Caldo de Gallina	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
fideo cabello de ángel	4	onzas	0.44	0.11
arvejas cocinadas	1	libra	1.40	1.40
zanahorias cocinadas y picadas	2	unidad	0.00	0.00
pechuga de gallina	1	unidad	2.50	2.50
tomate riñón	1	libra	0.00	0.00
salsa inglesa	1	cucharadita	0.10	0.10
sal	1		0.04	0.04
pimienta	1		0.10	0.10
Muslitos de pollo				
harina de trigo	0.75	taza	0.00	0.00
pimienta	1	cucharadita	0.10	0.10
comino en polvo	1	cucharadita	0.18	0.18
muslos de pollo	6	unidad	2.50	3.75
mantequilla	8	cucharada	0.00	0.00
crema de leche	1	taza	0.62	0.62
leche	1	taza	0.25	0.25
perejil picado	0.5	taza	0.28	0.55
cebolla paiteña cortada en rodajas	1	unidad	0.10	0.10
yemas de huevo	2	unidad	0.10	0.20
pimiento	3	cucharada	0.07	0.21
mani tostado	0.5	taza	0.01	0.02
Sal	1		0.04	0.04
Porción de arroz	6		0.01	0.03
Helado base				
jugo de limón	1	cucharada	0.03	0.03
agua	2	cucharada	0.00	0.00
sobrecito de gelatina sin sabor	1	unidad	0.00	0.00
fruta fresca (frutillas plátanos durazno)	1	taza	0.20	0.20
yogurt de frutilla	1	taza	0.20	0.20
crema de leche	0.5	taza	0.01	0.02
azúcar en polvo	3	cucharada	0.00	0.00
Jugo Natural de papaya				0.25

Menú de Mariscos

Sopa de Lentejas	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
lentejas remojadas	1	taza	0.0000	0.0000
agua	4	taza	0.0000	0.0000
papas medianas cortadas	8	unidad	0.0000	0.0000
cebolla blanca finamente picada	1	unidad	0.2500	0.2500
carne	0.5	libra	1.4000	0.7000
aceite	3	cucharada	0.0172	0.0516
Sal	1		0.0020	0.0020
pimienta	1		0.0100	0.0100
Albóndigas de Pescado				
pescado	1	libra	1.8000	1.8000
cebolla pequeña	1	unidad	0.0400	0.0400
mantequilla	2	cucharada	0.0333	0.0667
ajo machacado	1	diente	0.0250	0.0250
huevos	2	unidad	0.1000	0.2000
perejil picado	1	cucharadita	0.0100	0.0100
Sal	1		0.0020	0.0020
Pimienta	1		0.0100	0.0100
Porción de arroz	6		0.0050	0.0300
Pudín de coco				
leche	4	taza	0.1750	0.7000
azúcar	1.25	taza	0.0942	0.1177
coco rallado	0.5	taza	0.2000	0.1000
Canela en astillas al gusto	1		0.1000	0.1000
maicena	0.25	taza	1.4400	0.3600
Jugo de Melón	1		0.8000	0.8000

Menú de Cerdo

Sopa de arvejas con tocino	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
arvejas maduras	0.5	libra	1.4000	0.7000
tocino	4	onza	0.0483	0.1932
hojas de col picada	4	unidad	0.0500	0.2000
tomate riñón	1	unidad	0.0750	0.0750
Sal	1		0.0020	0.0020
Pimienta	1		0.0100	0.0100
Chuletas de Cerdo con Manzana				
margarina	2	cucharada	0.0333	0.0667
chuletas de cerdo	6	unidad	1.1250	6.7500
cebolla paiteña	0.5	taza	0.0400	0.0200
caldo	2	taza	0.0000	0.0000
manzanas sin corazón	3	unidad	0.2000	0.6000
Sal	1		0.0020	0.0020
Pimienta	1		0.0100	0.0100
Porción de arroz	6		0.0050	0.0300
Soufflé serrano				
requesón	1	taza	1.6000	1.6000
azúcar	1	taza	0.0942	0.0942
huevos	4	unidad	0.1000	0.4000
harina	0.5	taza	0.2656	0.1328
canela en polvo	0.5	cucharadita	0.0500	0.0250
esencia de vainilla	1	cucharadita	0.0010	0.0010
pasas	0.5	taza	0.2000	0.1000
mantequilla derretida	1	cucharada	0.0333	0.0333
cognac o ron	2	cucharada	0.1000	0.2000
Jugo de Sandía	1		1.5000	1.5000

COMSUMO DE MATERIA PRIMA

EJECUTIVO

Menú de Res

Sopa de Mote	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
papas	8	unidad	0.0150	0.1200
carne cortada en trozos	0.5	libra	1.6000	0.8000
cebolla blanca	1	rama	0.0200	0.0200
ajo machacados	2	diente	0.0250	0.0500
mote cocinado	1	taza	0.0500	0.0500
maní tostado	0.25	taza	0.1000	0.0250
caldo concentrado de carne	1	unidad	0.1000	0.1000
aceite con achiote	0.25	cucharada	0.2750	0.0688
agua	6	taza	-	-
Sal	1		0.0020	0.0020
pimienta	1		0.0100	0.0100
Carne con Manzanas				
carne para asar	6	tajada	0.1333	0.8000
perejil	2	cucharada	0.0100	0.0200
ajo finamente picados	2	diente	0.0250	0.0500
pimienta	0.5	cucharadita	0.0100	0.0050
aceite	2	cucharada	0.0688	0.1375
mantequilla	4	cucharada	0.0013	0.0050
sal	0.5	cucharadita	0.0020	0.0010
manzanas cortadas en medias lunas	2	unidad	0.2000	0.4000
naranjas grandes (el jugo)	2	unidad	0.0300	0.0600
Porción de arroz	6		0.0100	0.0600
Postre de Naranja				
leche	1.5	taza	0.1750	0.2625
azúcar	6	cucharada	0.0942	0.5650
maicena	3	cucharada	0.0333	0.1000
agua	6	cucharada	-	-
ralladura de cáscara de naranja	1.25	cucharada	0.0075	0.0094
yemas de huevo	2	unidad	0.1000	0.2000
jugo de naranja	0.67	taza	0.1500	0.1005
licor de naranja	1.5	cucharada	0.0300	0.0450
Sorbete de naranja y plátano				
jugo de limón	1	cucharada	0.0143	0.0143
esencia de vainilla	1	cucharadita	0.0137	0.0137
azucar	12	cucharadita	0.0314	0.3767
jugo de naranja	5	taza	0.0600	0.3000
plátanos	3	unidad	0.0833	0.2500

Menú de Pescado

Sopa Costeña	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
caldo de pescado	4	taza	0.2200	0.8800
maní tostado	0.5	taza	0.1000	0.0500
agua	0.5	taza	-	-
papas medianas	8	unidad	0.0150	0.1200
atún	1	libra	0.2500	0.2500
zanahoria picada	1	unidad	0.0417	0.0417
harina	1	cucharada	0.0166	0.0166
yemas de huevo	2	unidad	0.1000	0.2000
Sal	1	pisca	0.0020	0.0020
pimienta	1	pisca	0.0100	0.0100
Filetes de Pescado a la Inglesa				
pescado	2	filete	1.8000	3.6000
jugo de limón	0.25	taza	0.0143	0.0571
harina de trigo	0.5	taza	0.0664	0.0664
pimienta	0.5	cucharadita	0.0100	0.0050
huevos batidos	2	unidad	0.1000	0.2000
agua	1	cucharada	-	-
miga de pan	1	taza	0.0620	0.0620
Aceite para freír			0.2750	0.2750
sal	1	cucharadita	0.0020	0.0020
Porción de arroz	1	porción	0.0100	0.0100
Espuma de Mango				
leche condensada	1	lata grande	0.4400	0.4400
huevos en claras y yemas	5	unidad	0.1000	0.5000
jugo de limón	1	cucharada	0.0143	0.0143
pulpa de mango	2	vasos	1.6500	0.8250
gelatina sin sabor	3	sobres	0.2750	0.8250
agua	0.5	taza	-	-

Menú de Pollo

Sopa en Caldo de Gallina	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
fideo de cabello de angel	4	onzas	0.4400	0.1100
arvejas cocinadas	1	libra	1.4000	1.4000
zanahorias cocinadas y picadas	2	unidad	0.0417	0.0417
pechuga de gallina	1	unidad	2.5000	2.5000
tomate riñón	1	libra	0.0375	0.0375
salsa inglesa	1	cucharadita	0.0020	0.0020
sal	1		0.0020	0.0020
pimienta	1		0.0100	0.0100
Filetes de Pollo en salsa de maracuyá				
filetes de pollo	6	unidad	2.0000	2.0000
mantequilla	3	cucharada	0.0333	0.1000
aceite vegetal	1	cucharada	0.2750	0.2750
azúcar	1.5	cucharadita	0.0942	0.1413
ron	3	cucharada	0.3100	0.9300
jugo de limón	3	cucharadita	0.0143	0.0429
pulpa de maracuyá	3	cucharada	0.2000	0.2000
Sal	1		0.0020	0.0020
pimienta	1		0.0100	0.0100
Porción de arroz	1		0.0125	0.0125
Plátanos al Merengue				
azúcar	0.25	taza	0.0942	0.0235
agua	0.5	taza	-	-
pimientos dulces	2	unidad	0.0125	0.0250
clavos de olor	2	unidad	0.0100	0.0200
esencia de vainilla	1	cucharadita	0.0205	0.0205
claras de huevo	4	unidad	0.1000	0.4000
plátanos de seda	6	unidad	0.5000	0.0833
Jugo Natural de Melon	1		1.0000	1.0000

Menú de Mariscos

Sopa de Marinos	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
agua	4	taza	-	-
calamares limpios	1	libra	2.7900	2.7900
arvejas cocidas	0.5	taza	0.3500	0.3500
zanahoria cortada en cuadritos	1	unidad	0.0417	0.0417
tallo de apio	1	unidad	0.0100	0.0100
corvina	0.5	libra	2.0000	0.5000
almejas	50	unidad	0.2800	0.2800
conchas	50	unidad	2.3600	2.3600
camarones	0.5	libra	1.0900	1.0900
ajo machacados	3	diente	0.0250	0.0083
paiteña pequeña cortada en cuadritos	1	unidad	0.0200	0.0200
mejillones	50	unidad	0.5900	0.5900
aceite	4	cucharada	0.2750	0.0688
perejil picado	1	cucharada	0.0100	0.0100
Sal	1		0.0020	0.0020
pimienta	1		0.0125	0.0125
Corvina Apanada a la tártara				
filetes de corvina	6	unidad	2.5000	0.4167
huevo batido	1	unidad	0.1000	0.1000
leche	3	cucharada	0.0292	0.0292
harina de trigo	6	cucharada	0.0166	0.0166
migas de pan	12	cucharada	0.0620	0.7440
Aceite para freír			0.2750	0.2750
sal			0.0020	0.0020
pimienta			0.0100	0.0100
Porción de arroz	6		0.0125	0.0125
Postre de Naranja				
leche	1.5	taza	0.1750	0.2625
azúcar	6	cucharada	0.0942	0.5650
maicena	3	cucharada	0.0333	0.1000
agua	6	cucharada	-	-
ralladura de cáscara de naranja	1.25	cucharada	0.0075	0.0094
yemas de huevo	2	unidad	0.1000	0.2000
jugo de naranja	0.67	taza	0.1500	0.1005
licor de naranja	1.5	cucharada	0.0300	0.0450
Jugo Natural de Naranja	6		0.9600	0.1600

Menú de Cerdo

Sopa de Fréjol	Cantidad	Medida	Costo Porción	Costo Total
fréjol	2	taza	0.2500	0.5000
papas cortadas en cuadritos	6	unidad	0.0150	0.0900
carne de chanco	0.5	libra	2.5800	1.2900
ajo machacados	2	diente	0.0250	0.0500
cebolla blanca picada finamente	1	unidad	0.0200	0.0200
orégano en hoja	1	cucharada	0.0100	0.0100
hojas de col cortadas	4	unidad	0.0188	0.0750
aceite	3	cucharada	0.1375	0.1375
agua hirviendo	4	taza	-	-
Sal	1		0.0020	0.0020
pimienta			0.0100	0.0100
Chuletas en salsa de piña				
chuletas ahumadas	6	unidad	3.5000	3.5000
piña cortada	2	taza	0.2000	0.4000
mantequilla	2	cucharada	0.0333	0.0667
harina	3	cucharada	0.0166	0.0498
caldo	2	taza	-	-
jugo de limón	1	cucharada	0.0143	0.0143
azúcar	1.5	cucharada	0.0942	0.0942
sal	1		0.0020	0.0020
pimienta	1		0.0100	0.0100
Porción de arroz	1		0.0100	0.0100
duraznos maduros bien sanos	12	unidad	0.2000	2.4000
limones grandes	2	unidad	0.0143	0.0286
azúcar	1.67	taza	0.0942	0.1573
Jugo de Piña con zanahorias				
jugo de piña fresca	5	taza	0.8000	0.8000
zanahoria cruda rallada	1	taza	0.0417	0.0417
azúcar	6	cucharada	0.0157	0.0942
miel de abeja	6	cucharada	0.0292	0.1750
esencia de vainilla	1	cucharadita	0.0410	0.0410
Hielo				

PROYECCION DE VENTAS

	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
# Menús Ejecutivos	5788	5788	5788	6078	6078	6078	6382	6382	6382	6701	6701	6701	74845	98796	137285
# Menús Obreros	12884	12884	12884	13528	13528	13528	14204	14204	14204	14914	14914	14914	166591	219900	305569
Ventas Menú Ejecutivo	\$ 9,179.89	\$ 9,179.89	\$ 9,179.89	\$ 9,638.88	\$ 9,638.88	\$ 9,638.88	\$ 10,120.82	\$ 10,120.82	\$ 10,120.82	\$ 10,626.87	\$ 10,626.87	\$ 10,626.87	\$ 118,699.37	\$ 156,683.17	\$ 217,724.33
Ventas Menú Obreros	\$ 19,104.93	\$ 19,104.93	\$ 19,104.93	\$ 20,060.18	\$ 20,060.18	\$ 20,060.18	\$ 21,063.19	\$ 21,063.19	\$ 21,063.19	\$ 22,116.35	\$ 22,116.35	\$ 22,116.35	\$ 247,033.95	\$ 326,084.82	\$ 453,122.03
Total Ventas	\$ 28,284.82	\$ 28,284.82	\$ 28,284.82	\$ 29,699.06	\$ 29,699.06	\$ 29,699.06	\$ 31,184.01	\$ 31,184.01	\$ 31,184.01	\$ 32,743.21	\$ 32,743.21	\$ 32,743.21	\$ 365,733.33	\$ 482,767.99	\$ 670,846.35
Ventas al Contado	\$ 16,970.89	\$ 16,970.89	\$ 16,970.89	\$ 17,819.44	\$ 17,819.44	\$ 17,819.44	\$ 18,710.41	\$ 18,710.41	\$ 18,710.41	\$ 19,645.93	\$ 19,645.93	\$ 19,645.93	\$ 219,440.00	\$ 289,660.79	\$ 402,507.81
Ventas a Crédito	\$ 11,313.93	\$ 11,313.93	\$ 11,313.93	\$ 11,879.62	\$ 11,879.62	\$ 11,879.62	\$ 12,473.61	\$ 12,473.61	\$ 12,473.61	\$ 13,097.29	\$ 13,097.29	\$ 13,097.29	\$ 146,293.33	\$ 193,107.20	\$ 268,338.54
60% de entrada	\$ 6,788.36	\$ 6,788.36	\$ 6,788.36	\$ 7,127.77	\$ 7,127.77	\$ 7,127.77	\$ 7,484.16	\$ 7,484.16	\$ 7,484.16	\$ 7,858.37	\$ 7,858.37	\$ 7,858.37	\$ 87,776.00	\$ 115,864.32	\$ 161,003.13
40% a 45 días	\$ 4,525.57	\$ 4,525.57	\$ 4,525.57	\$ 4,751.85	\$ 4,751.85	\$ 4,751.85	\$ 4,989.44	\$ 4,989.44	\$ 4,989.44	\$ 5,238.91	\$ 5,238.91	\$ 5,238.91	\$ 58,517.33	\$ 77,242.88	\$ 107,335.42

MENU SEMANAL OBREROS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Incluye: Menú de Res Sancocho Estofado de Res Porción de arroz Torta Rápida Jugo natural de naranja	Incluye: Menú de Pescado Caidillo de pescado Lenguado tradicional Porción de arroz Brazo gitano Jugo natural de limón	Incluye: Menú de Pollo Sopa en caldo de gallina Muslitos de pollo Porción de arroz Helados base Jugo Natural de Papaya	Incluye: Menú de Cerdo Sopa de aneja con tocino Chuleta de cerdo con manzana Porción de arroz Soufflé Serrano Jugo de Sandía	Incluye: Menú de Marisco Sopa de lenteja Albóndiga de pescado Porción de arroz Pudin de coco Jugo de melón
Costo Menú \$ 0.96	Costo Menú \$ 1.11	Costo Menú \$ 1.71	Costo Menú \$ 2.12	Costo Menú \$ 0.94
Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15
Costo Menú y envase \$ 1.11	Costo Menú y envase \$ 1.26	Costo Menú y envase \$ 1.86	Costo Menú y envase \$ 2.27	Costo Menú y envase \$ 1.09
Costo Total Semanal \$ 7.59	Costo Total Semanal \$ 7.59	Costo Total Semanal \$ 30.34	Costo Total Semanal \$ 30.34	Costo Total Semanal \$ 30.34
Costo Promedio Menú \$ 1.37 Costo Promedio Menú y Envase \$ 1.52 Utilidad unitaria promedio 15.00% Precio unitario \$ 1.74				

MENU SEMANAL EJECUTIVOS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Incluye: Menú de Res Sopa de Mota Carne con manzanas Porción de arroz Postre de naranja Sorbete de naranja y plátano	Incluye: Menú de Pescado Sopa costeña Filete de pezcado a la inglesa Porción de arroz Espuma de Mango Jugo natural de Limón	Incluye: Menú de Pollo Sopa en caldo de gallina Filete de pollo en salsa de maracuyá Porción de arroz Plátanos al merengue Jugo natural de melón	Incluye: Menú de Cerdo Sopa de frejol Chuletas en salsa de piña Porción de arroz Dulce de durazno Jugo de piña con zanahorias	Incluye: Menú de Marisco Sopas de marinos Corvina apanada a la tártara Porción de arroz Postre de Naranja Jugo natural de naranja
Costo Menú \$ 0.84	Costo Menú \$ 1.42	Costo Menú \$ 1.56	Costo Menú \$ 1.86	Costo Menú \$ 1.68
Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15	Costo Envase \$ 0.15
Costo Menú y envase \$ 0.99	Costo Menú y envase \$ 1.57	Costo Menú y envase \$ 1.71	Costo Menú y envase \$ 2.01	Costo Menú y envase \$ 1.83
Costo Total Semanal \$ 8.11	Costo Total Semanal \$ 32.45	Costo Total Semanal \$ 32.45	Costo Total Semanal \$ 32.45	Costo Total Semanal \$ 32.45
Costo Promedio Menú \$ 1.47 Costo Promedio Menú y Envase \$ 1.62 Utilidad unitaria promedio 15.00% Precio unitario \$ 1.87				

PRESUPUESTO DE INVERSION EN ACTIVOS FIJOS

Descripción	Ubicación	Cantidad	P.U.	Subtotal
EQUIPOS DE OFICINA				
Acondicionador de Aire 9KBTU	Administración	1	\$ 352.63	\$ 352.63
Computadora	Recepción, Administración y Nutrición	2	\$ 900.00	\$ 1,800.00
Escritorio para computadoras ATU	Recepción, Administración y Nutrición	2	\$ 80.00	\$ 160.00
Fax	Recepción	1	\$ 167.81	\$ 167.81
HUB	Administración	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Impresora de Inyección de tinta	Recepción	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Impresora matricial	Administración	1	\$ 120.00	\$ 120.00
Sillas de escritorio	Recepción, Administración y Nutrición	3	\$ 46.40	\$ 139.20
Teléfono Inalámbrico	Administración	1	\$ 30.00	\$ 30.00
Ventilador de Techo	Cocina y Recepción	3	\$ 40.00	\$ 120.00
Archivador	Recepción	1	\$ 90.00	\$ 90.00
Regulador de Voltaje	Recepción, Administración y Nutrición	2	\$ 30.00	\$ 60.00
Calculadora CASIO DR.	Administración	1	\$ 64.96	\$ 64.96
Extintor	Administración	1	\$ 250.00	\$ 250.00
Mesas grandes	Distribución	2	\$ 50.00	\$ 100.00
Modular	Distribución	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Sillas	Distribución	5	\$ 20.00	\$ 100.00
UPS	Recepción	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Subtotal de Equipos de Oficina				\$ 3,844.60

VEHICULO				
Camioneta Corsa 4 puertas	Distribución	1	\$12,000.00	\$ 12,000.00
Subtotal de Vehículo				\$ 12,000.00

EQUIPOS DE COCINA				
Abrelatas	Cocina	1	\$ 30.00	\$ 30.00
Batidora	Cocina	1	\$ 35.00	\$ 35.00
Cilindro de gas	Cocina	4	\$ 15.00	\$ 60.00
Cocina Industrial de Acero Inoxidable con 2 barras de quemadores a gas	Cocina	2	\$ 800.00	\$ 1,600.00
Congelador Industrial	Cocina	2	\$ 960.00	\$ 1,920.00
Extractor de Aire	Cocina	1	\$ 250.00	\$ 250.00
Extractor de Jugo	Cocina	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Horno Microonda	Cocina	1	\$ 157.00	\$ 157.00
Licudadora	Cocina	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Licudadora industrial	Cocina	1	\$ 698.60	\$ 698.60
Parrilla Industrial a gas	Cocina	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Refrigerador Panorámico	Cocina	1	\$ 1,998.00	\$ 1,998.00
Plancha freidora	Cocina	1	\$ 482.00	\$ 482.00
Extractor industrial de cítricos	Cocina	1	\$ 265.00	\$ 265.00
Self sevi caliente	Cocina	1	\$ 1,560.00	\$ 1,560.00
Lava vajillas	Cocina	1	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00
Extractor de olores	Cocina	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Tostadora	Cocina	1	\$ 32.97	\$ 32.97
Subtotal Equipos de Cocina				\$ 17,198.57

UTENSILIOS DE COCINA				
Juego de ollas de acero inoxidable	Cocina	1	\$ 220.00	\$ 220.00
Olla arrocera industrial	Cocina	1	\$ 647.00	\$ 647.00
Olla de presión	Cocina	1	\$ 30.77	\$ 30.77
Juego de sartenes 3 piezas	Cocina	1	\$ 17.58	\$ 17.58
Rayador	Cocina	1	\$ 0.80	\$ 0.80
Juego de cubiertos 12 piezas	Cocina	1	\$ 13.18	\$ 13.18
Balanza hasta 6 lbs.	Cocina	1	\$ 19.00	\$ 19.00
Juego Cuchillos	Cocina	1	\$ 30.00	\$ 30.00
Abre nueces	Cocina	1	\$ 2.25	\$ 2.25
Anaqueles	Cocina	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Espátula para pastel	Cocina	1	\$ 2.04	\$ 2.04
Hacha para cocina	Cocina	2	\$ 10.00	\$ 20.00
Vajilla 20 piezas	Cocina	1	\$ 29.12	\$ 29.12
Juego de utensilios	Cocina	1	\$ 7.73	\$ 7.73
Envases para especias 6 piezas	Cocina	1	\$ 9.31	\$ 9.31
Juego vaso de vidrios 6 piezas	Cocina	1	\$ 4.22	\$ 4.22
Juego pyrex 3 piezas	Cocina	1	\$ 29.37	\$ 29.37
Jarra	Cocina	2	\$ 6.10	\$ 12.20
Colador	Cocina	4	\$ 6.70	\$ 26.80
Sacacorchos	Cocina	1	\$ 2.13	\$ 2.13
Juego de embudo 3 piezas	Cocina	1	\$ 1.00	\$ 1.00
Termómetro	Cocina	1	\$ 6.80	\$ 6.80
Encendedor de hornilla	Cocina	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Juego de cucharas con medida 4 piezas	Cocina	1	\$ 2.60	\$ 2.60
Trinche de Acero	Cocina	1	\$ 3.08	\$ 3.08
Cucharón	Cocina	2	\$ 1.57	\$ 3.14
Cepillo de acero para limpiar parrilla	Cocina	1	\$ 3.86	\$ 3.86
Tabla de picar	Cocina	2	\$ 5.59	\$ 11.18
Ensaladera	Cocina	2	\$ 5.04	\$ 10.08
Sef de cuchillos	Cocina	1	\$ 120.00	\$ 120.00
Cucharas Soperas	Cocina	48	\$ 23.38	\$ 93.52
Cucharas	Cocina	48	\$ 21.82	\$ 87.28
Cucharas	Cocina	48	\$ 48.72	\$ 194.88
Cucharas	Cocina	48	\$ 23.38	\$ 93.52
Tenedores	Cocina	48	\$ 23.38	\$ 93.52
Bandeja con tapas 6 piezas	Cocina	2	\$ 7.51	\$ 15.02
Subtotal de Utensilios de Cocina				\$ 2,273.46

INSTALACIONES ELECTRICAS, DATOS Y ADECUACION DEL LOCAL				
Instalación de luminarias	Recepción, Administración, Nutrición, Baño y Cocina	8	\$ 15.00	\$ 120.00
Instalación de red de datos	Recepción, Administración y Nutrición	3	\$ 15.00	\$ 45.00
Instalación de red de voz	Recepción y Administración	2	\$ 10.00	\$ 20.00
Instalaciones eléctrica de servicio general	Recepción, Administración, Nutrición, Baño y Cocina	8	\$ 15.00	\$ 120.00
Instalaciones eléctrica polarizada	Recepción, Administración y Nutrición	3	\$ 15.00	\$ 45.00
Obra civil	Recepción, Administración, Nutrición, Baño y Cocina	1	\$ 200.00	\$ 200.00
Pintura y mano de obra	Recepción, Administración, Nutrición, Baño y Cocina	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Subtotal Adecuación del local				\$ 600.00

Total de Inversión de Activo Fijo				\$ 35,916.63
Gastos Preoperativos				
Gastos de Constitución de la empresa				\$ 500.00
Gastos del Estudio del Proyecto				\$ 600.00
Total Gastos Preoperativos				\$ 1,100.00
Total de Inversión Inicial				\$ 37,016.63

DEPRECIACION							
RUBRO	TIEMPO DE DEPRECIACION (AÑOS)	PERIODO	% DEPRECIACION	INVERSION	AJUSTE	DEPRECIACION	DEPRECIACION ACUMULADA
Equipos de Oficina	10	0		\$ 3,844.60	\$0.00	\$0.00	\$0.00
		1	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$384.46
		2	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$768.92
		3	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$1,153.38
		4	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$1,537.84
		5	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$1,922.30
		6	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$2,306.76
		7	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$2,691.22
		8	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$3,075.68
		9	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$3,460.14
		10	10%	\$ 3,844.60	\$0.00	\$384.46	\$3,844.60
Vehiculo	5	0		\$ 12,000.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
		1	20%	\$ 12,000.00	\$0.00	\$2,400.00	\$2,400.00
		2	20%	\$ 12,000.00	\$0.00	\$2,400.00	\$4,800.00
		3	20%	\$ 12,000.00	\$0.00	\$2,400.00	\$7,200.00
		4	20%	\$ 12,000.00	\$0.00	\$2,400.00	\$9,600.00
		5	20%	\$ 12,000.00	\$0.00	\$2,400.00	\$12,000.00
Equipos de Cocina	5	0		\$ 17,198.57	\$0.00	\$0.00	\$0.00
		1	20%	\$ 17,198.57	\$0.00	\$3,439.71	\$3,439.71
		2	20%	\$ 17,198.57	\$0.00	\$3,439.71	\$6,879.43
		3	20%	\$ 17,198.57	\$0.00	\$3,439.71	\$10,319.14
		4	20%	\$ 17,198.57	\$0.00	\$3,439.71	\$13,758.86
		5	20%	\$ 17,198.57	\$0.00	\$3,439.71	\$17,198.57
Utensilios de cocina	5	0		\$ 2,273.46	\$0.00	\$0.00	\$0.00
		1	20%	\$ 2,273.46	\$0.00	\$454.69	\$454.69
		2	20%	\$ 2,273.46	\$0.00	\$454.69	\$909.38
		3	20%	\$ 2,273.46	\$0.00	\$454.69	\$1,364.08
		4	20%	\$ 2,273.46	\$0.00	\$454.69	\$1,818.77
		5	20%	\$ 2,273.46	\$0.00	\$454.69	\$2,273.46
Instalaciones eléctricas y datos	10	0		\$ 600.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
		1	10%	\$ 600.00	\$0.00	\$60.00	\$60.00
		2	10%	\$ 600.00	\$0.00	\$60.00	\$120.00
		3	10%	\$ 600.00	\$0.00	\$60.00	\$180.00
		4	10%	\$ 600.00	\$0.00	\$60.00	\$240.00
		5	10%	\$ 600.00	\$0.00	\$60.00	\$300.00

\$6,738.87 35,616.63

AMORTIZACION							
RUBRO	TIEMPO DE AMORTIZACION (AÑOS)	PERIODO	% AMORTIZACION	V.R.ACTUAL	AJUSTE	AMORTIZACION	AMORTIZACION ACUMULADA
Gastos Preoperativos	10	0		\$ 1,100.00		\$0.00	\$0.00
		1	10%	\$ 1,100.00		\$110.00	\$110.00
		2	10%	\$ 1,100.00		\$110.00	\$220.00
		3	10%	\$ 1,100.00		\$110.00	\$330.00
		4	10%	\$ 1,100.00		\$110.00	\$440.00
		5	10%	\$ 1,100.00		\$110.00	\$550.00

Proyección de Gastos de Operación

Descripción	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Almuerzo	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 3,600.00	\$ 4,320.00	\$ 4,752.00
Alimentos	\$ 17,720	\$ 17,720	\$ 17,720	\$ 18,606	\$ 18,606	\$ 18,606	\$ 19,536	\$ 19,536	\$ 19,536	\$ 20,513	\$ 20,513	\$ 20,513	\$ 229,121	\$ 302,440	\$ 420,265
Transporte de almuerzos	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 40.00	\$ 80.00	\$ 160.00	\$ 320.00	\$ 600.00	\$ 900.00	\$ 1,200.00	\$ 1,500.00	\$ 1,580.00	\$ 1,896.00	\$ 2,085.60
Electricidad	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 1,080.00	\$ 1,296.00	\$ 1,425.60
Agua	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 180.00	\$ 216.00	\$ 237.60
Teléfono	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 85.00	\$ 1,020.00	\$ 1,224.00	\$ 1,346.40
Gas	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 240.00	\$ 288.00	\$ 316.80
Internet	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 27.00	\$ 324.00	\$ 388.80	\$ 427.68
Seguro	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 359.17	\$ 4,309.64	\$ 5,171.57	\$ 5,688.96
Varios (Asesorías y Misceláneos)	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 100.00	\$ 1,200.00	\$ 1,440.00	\$ 1,584.00
Depreciación de Utensilios													\$454.69	\$545.63	\$594.00
Permisos e impuestos	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 369.00	\$ 4,428.00	\$ 5,313.60	\$ 5,791.20
Gastos de inversión inicial	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 37,016.63	\$ 444,201.63	\$ 533,041.96	\$ 580,294.56
Total Gastos de Operación	\$ 19,104.75	\$ 18,735.75	\$ 18,735.75	\$ 19,621.73	\$ 19,262.56	\$ 19,322.56	\$ 20,332.84	\$ 20,492.84	\$ 20,232.84	\$ 21,269.83	\$ 21,389.83	\$ 21,629.83	\$ 240,665.20	\$ 316,189.80	\$ 435,044.50

Incremento en Gastos de Operación	Porcentaje
2 AÑO	20%
3 AÑO	10%

Gastos de Administración, Promoción y Ventas

Descripción	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Publicidad	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 3,600.00	\$ 3,672.00	\$ 3,745.44
Transporte de personal ejecutivo	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 80.00	\$ 960.00	\$ 979.20	\$ 998.78
Papelera	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 50.00	\$ 600.00	\$ 612.00	\$ 624.24
Depreciación Equipos de Oficina													\$384.46	\$384.46	\$384.46
Depreciación de Vehículo													\$2,400.00	\$2,400.00	\$2,400.00
Depreciación Equipos de Cocina													\$3,439.71	\$3,439.71	\$3,439.71
Comisiones	\$ 482.36	\$ 482.36	\$ 482.36	\$ 482.36	\$ 506.48	\$ 506.48	\$ 531.80	\$ 531.80	\$ 531.80	\$ 558.39	\$ 558.39	\$ 558.39	\$ 6,237.10	\$ 8,232.97	\$ 11,440.39
Total Gastos de Promoción y Ventas	\$ 912.36	\$ 912.36	\$ 912.36	\$ 936.48	\$ 936.48	\$ 936.48	\$ 961.80	\$ 961.80	\$ 961.80	\$ 986.39	\$ 986.39	\$ 986.39	\$ 11,762.27	\$ 19,720.34	\$ 23,033.03

Incremento en Promoción y ventas	Porcentaje
2 AÑO	2%
3 AÑO	2%
4 AÑO	2%
5 AÑO	2%

Proyección de Gastos de Permisos e Impuestos

Descripción	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Municipio	\$ 25.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$25.00	\$ 25.50	\$ 26.01
Superintendencia de Compañías	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$ 17.00
Universidad de Guayaquil	\$ 34.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$34.00	\$ 34.68	\$ 35.37
Bomberos	\$ 20.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$20.00	\$ 20.40	\$ 20.81
Letrados y Rótulos	\$ 10.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$10.00	\$ 10.20	\$ 10.40
Permiso de funcionamiento	\$ 80.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$80.00	\$ 81.60	\$ 83.23
Tasa de habilitación del negocio	\$ 200.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$200.00	\$204.00	\$0.00
Total Gastos de Permisos e Impuestos	\$ 369.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$369.00	\$ 376.38	\$ 192.83

Incremento en Gastos de Impuestos		Porcentaje
2 AÑO		2%
3 AÑO		2%

Proyección de Sueldos

Cargo	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Administradores	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 1,393.70	\$ 16,724.40	\$ 29,489.52	\$ 40,978.13
Chef	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 364.43	\$ 4,373.10	\$ 7,564.38	\$ 10,436.53
Nutricionista	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 430.91	\$ 5,170.92	\$ 9,000.46	\$ 12,447.04
Secretaria/Recepcionista	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 297.94	\$ 3,575.28	\$ 6,128.30	\$ 8,426.03
Cocineros	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 462.91	\$ 5,554.92	\$ 9,384.46	\$ 12,831.04
Ayudantes de Cocina	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 351.22	\$ 4,214.58	\$ 6,971.85	\$ 9,453.39
Despachador	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 2,107.29	\$ 3,485.92	\$ 4,726.69
Chofer	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 175.61	\$ 2,107.29	\$ 3,485.92	\$ 4,726.69
Total Sueldos	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 3,652.32	\$ 43,827.78	\$ 75,510.81	\$ 104,025.54

Incremento en Sueldo	Porcentaje
2 AÑO	80%
3 AÑO	40%

GASTOS DE SUELDOS DETALLADO

Cargo	Concepto	Cantidad	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3		
			Valor			Valor			Valor		
Administrador	Salario básico mensual	2	\$	1,000.00	\$	1,800.00	\$	2,520.00			
	Componente salarial		\$	64.00	\$	64.00	\$	64.00			
	Salario básico anual		\$	12,000.00	\$	21,600.00	\$	30,240.00			
	Salario anual		\$	12,768.00	\$	22,368.00	\$	31,008.00			
	Prestaciones sociales anuales		\$	3,956.40	\$	7,121.52	\$	9,970.13			
	Total			\$	16,724.40	\$	29,489.52	\$	40,978.13		
Chef	Salario básico mensual	1	\$	250.00	\$	450.00	\$	630.00			
	Componente salarial		\$	32.00	\$	32.00	\$	32.00			
	Salario básico anual		\$	3,000.00	\$	5,400.00	\$	7,560.00			
	Salario anual		\$	3,384.00	\$	5,784.00	\$	7,944.00			
	Prestaciones sociales anuales		\$	989.10	\$	1,780.38	\$	2,492.53			
	Total			\$	4,373.10	\$	7,564.38	\$	10,436.53		
Nutricionista	Salario básico mensual	1	\$	300.00	\$	540.00	\$	756.00			
	Componente salarial		\$	32.00	\$	32.00	\$	32.00			
	Salario básico anual		\$	3,600.00	\$	6,480.00	\$	9,072.00			
	Salario anual		\$	3,984.00	\$	6,864.00	\$	9,456.00			
	Prestaciones sociales anuales		\$	1,186.92	\$	2,136.46	\$	2,991.04			
	Total			\$	5,170.92	\$	9,000.46	\$	12,447.04		
Secretaria/Recepcionista	Salario básico mensual	1	\$	200.00	\$	360.00	\$	504.00			
	Componente salarial		\$	32.00	\$	32.00	\$	32.00			
	Salario básico anual		\$	2,400.00	\$	4,320.00	\$	6,048.00			
	Salario anual		\$	2,784.00	\$	4,704.00	\$	6,432.00			
	Prestaciones sociales anuales		\$	791.28	\$	1,424.30	\$	1,994.03			
	Total			\$	3,575.28	\$	6,128.30	\$	8,426.03		
Cocinero	Salario básico mensual	2	\$	300.00	\$	540.00	\$	756.00			
	Componente salarial		\$	64.00	\$	64.00	\$	64.00			
	Salario básico anual		\$	3,600.00	\$	6,480.00	\$	9,072.00			
	Salario anual		\$	4,368.00	\$	7,248.00	\$	9,840.00			
	Prestaciones sociales anuales		\$	1,186.92	\$	2,136.46	\$	2,991.04			
	Total			\$	5,554.92	\$	9,384.46	\$	12,831.04		
Ayudante de Cocina	Salario básico mensual	2	\$	216.00	\$	388.80	\$	544.32			
	Componente salarial		\$	64.00	\$	64.00	\$	64.00			
	Salario básico anual		\$	2,592.00	\$	4,665.60	\$	6,531.84			
	Salario anual		\$	3,360.00	\$	5,433.60	\$	7,299.84			
	Prestaciones sociales anuales		\$	854.58	\$	1,538.25	\$	2,153.55			
	Total			\$	4,214.58	\$	6,971.85	\$	9,453.39		
Despachador	Salario básico mensual	1	\$	108.00	\$	194.40	\$	272.16			
	Componente salarial		\$	32.00	\$	32.00	\$	32.00			
	Salario básico anual		\$	1,296.00	\$	2,332.80	\$	3,265.92			
	Salario anual		\$	1,680.00	\$	2,716.80	\$	3,649.92			
	Prestaciones sociales anuales		\$	427.29	\$	769.12	\$	1,076.77			
	Total			\$	2,107.29	\$	3,485.92	\$	4,726.69		
Chofer	Salario básico mensual	1	\$	108.00	\$	194.40	\$	272.16			
	Componente salarial		\$	32.00	\$	32.00	\$	32.00			
	Salario básico anual		\$	1,296.00	\$	2,332.80	\$	3,265.92			
	Salario anual		\$	1,680.00	\$	2,716.80	\$	3,649.92			
	Prestaciones sociales anuales		\$	427.29	\$	769.12	\$	1,076.77			
	Total			\$	2,107.29	\$	3,485.92	\$	4,726.69		

Total Sueldos Detallados	\$ 43,827.78	\$ 75,510.81	\$ 104,025.54
---------------------------------	---------------------	---------------------	----------------------

PRESTACIONES SOCIALES ANUALES	\$ 9,819.78	\$ 17,675.61	\$ 24,745.86
--------------------------------------	--------------------	---------------------	---------------------

Concepto	Porcentaje
Aporte patronal IESS	11.15%
SECAP	0.50%
IECE	0.50%
13 Sueldo	8.33%
Fondo de Reserva	8.33%
Vacaciones	4.16%
Total	32.97%

Componente Salarial \$ 32.00

	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
# Menús Ejecutivos	5788	5788	5788	6078	6078	6078	6382	6382	6382	6701	6701	6701	74845	98796	137285
# Menús Obreros	12884	12884	12884	13528	13528	13528	14204	14204	14204	14914	14914	14914	166591	219900	305569
Ventas Menú Ejecutivo	9179.89	9179.89	9179.89	9638.88	9638.88	9638.88	10120.82	10120.82	10120.82	10626.87	10626.87	10626.87	118698.37	156683.17	217724.33
Ventas Menú Obreros	19104.93	19104.93	19104.93	20060.18	20060.18	20060.18	21063.19	21063.19	21063.19	22116.35	22116.35	22116.35	247033.95	326084.82	453122.03
Ventas Nétas	28284.82	28284.82	28284.82	29699.06	29699.06	29699.06	31184.01	31184.01	31184.01	32743.21	32743.21	32743.21	365733.33	482767.99	670846.35
IVA 12%	3394.18	3394.18	3394.18	3563.89	3563.89	3563.89	3742.08	3742.08	3742.08	3929.19	3929.19	3929.19	43888.00	57932.16	80501.56
Ventas Brutas	31679.00	31679.00	31679.00	33262.95	33262.95	33262.95	34926.10	34926.10	34926.10	36672.40	36672.40	36672.40	409621.33	540700.15	751347.92

Costo Materias Primas

Menú Ejecutivo	\$ 8,522.94	\$ 8,522.94	\$ 8,522.94	\$ 8,949.09	\$ 8,949.09	\$ 8,949.09	\$ 9,396.54	\$ 9,396.54	\$ 9,396.54	\$ 9,866.37	\$ 9,866.37	\$ 9,866.37	\$ 110,204.81	\$ 145,470.35	\$ 202,143.18
Menú Obrero	\$ 17,612.14	\$ 17,612.14	\$ 17,612.14	\$ 18,492.74	\$ 18,492.74	\$ 18,492.74	\$ 19,417.38	\$ 19,417.38	\$ 19,417.38	\$ 20,388.25	\$ 20,388.25	\$ 20,388.25	\$ 227,731.53	\$ 300,605.63	\$ 417,716.57
Costo Materias Primas	\$ 26,135.08	\$ 26,135.08	\$ 26,135.08	\$ 27,441.83	\$ 27,441.83	\$ 27,441.83	\$ 28,813.92	\$ 28,813.92	\$ 28,813.92	\$ 30,254.62	\$ 30,254.62	\$ 30,254.62	\$ 337,936.35	\$ 446,075.98	\$ 619,859.74
IVA 12%	\$ 3,136.21	\$ 3,136.21	\$ 3,136.21	\$ 3,293.02	\$ 3,293.02	\$ 3,293.02	\$ 3,457.67	\$ 3,457.67	\$ 3,457.67	\$ 3,630.55	\$ 3,630.55	\$ 3,630.55	\$ 40,552.36	\$ 53,529.12	\$ 74,383.17
Retención en la Fuente 1%	\$ 261.35	\$ 261.35	\$ 261.35	\$ 274.42	\$ 274.42	\$ 274.42	\$ 288.14	\$ 288.14	\$ 288.14	\$ 302.55	\$ 302.55	\$ 302.55	\$ 3,379.36	\$ 4,460.76	\$ 6,198.60
Costo Materias Primas	\$ 29,532.64	\$ 29,532.64	\$ 29,532.64	\$ 31,009.27	\$ 31,009.27	\$ 31,009.27	\$ 32,559.73	\$ 32,559.73	\$ 32,559.73	\$ 34,187.72	\$ 34,187.72	\$ 34,187.72	\$ 381,868.07	\$ 504,065.85	\$ 700,441.51
(-)Ganancia por volumen 40%	\$ 11,813.05	\$ 11,813.05	\$ 11,813.05	\$ 12,403.71	\$ 12,403.71	\$ 12,403.71	\$ 13,023.89	\$ 13,023.89	\$ 13,023.89	\$ 13,675.09	\$ 13,675.09	\$ 13,675.09	\$ 152,747.23	\$ 201,626.34	\$ 280,176.60
Costo Total Materias Primas	\$ 17,719.58	\$ 17,719.58	\$ 17,719.58	\$ 18,605.56	\$ 18,605.56	\$ 18,605.56	\$ 19,535.84	\$ 19,535.84	\$ 19,535.84	\$ 20,512.63	\$ 20,512.63	\$ 20,512.63	\$ 229,120.84	\$ 302,439.51	\$ 420,264.91

Costo Prom Menú Ejecutivo \$ 1.47
 Costo Prom Menú Obrero \$ 1.37

Inversión en Capital de Trabajo

Rubros	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Electricidad	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 90.00	\$ 1,080.00	\$ 1,296.00	\$ 1,425.60
Agua	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 15.00	\$ 180.00	\$ 216.00	\$ 237.60
Gas	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 240.00	\$ 288.00	\$ 316.80
Alimentos	\$ 17,719.58	\$ 17,719.58	\$ 17,719.58	\$ 18,605.56	\$ 18,605.56	\$ 18,605.56	\$ 19,535.84	\$ 19,535.84	\$ 19,535.84	\$ 20,512.63	\$ 20,512.63	\$ 20,512.63	\$ 229,120.84	\$ 302,439.51	\$ 420,264.91
Transporte de almuerzos	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 20.00	\$ 40.00	\$ 80.00	\$ 160.00	\$ 320.00	\$ 60.00	\$ 120.00	\$ 240.00	\$ 480.00	\$ 1,580.00	\$ 1,896.00	\$ 2,085.60
Requerimiento de capital de trabajo	\$ 17,864.58	\$ 17,864.58	\$ 17,864.58	\$ 18,750.56	\$ 18,770.56	\$ 18,810.56	\$ 19,820.84	\$ 19,980.84	\$ 19,720.84	\$ 20,757.63	\$ 20,877.63	\$ 21,117.63	\$ 232,200.84	\$ 306,135.51	\$ 424,330.51
Cantidad clientes	18672	18672	18672	19606	19606	19606	20586	20586	20586	21615	21615	21615	241436	318695	442854
Precio Unitario de Venta Obreros	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.56	\$ 1.67
Precio Unitario de Venta Ejecutivo	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.48	\$ 1.63	\$ 1.74

IVA POR PAGAR

IVA 12%	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE					
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES			
Por ingresos	\$3,394.18	\$3,394.18	\$3,394.18	\$3,563.89	\$3,563.89	\$3,563.89	\$3,742.08	\$3,742.08	\$3,742.08	\$3,929.19	\$3,929.19	\$3,929.19	\$43,888.00	\$57,932.16	\$90,501.56
IVA cobrado en ventas															
Por egresos															
Arrendo	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 432.00	\$ 518.40	\$ 570.24
Electricidad	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 10.80	\$ 129.60	\$ 155.52	\$ 171.07
Teléfono	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 10.20	\$ 122.40	\$ 146.88	\$ 161.57
Internet	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 3.24	\$ 38.88	\$ 46.66	\$ 51.32
Seguro	\$ 43.10	\$ 43.10	\$ 43.10	\$ 43.10	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 172.40	\$ 206.88	\$ 227.57
Publicidad	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 36.00	\$ 432.00	\$ 440.64	\$ 449.45
Varios (Asesorías y Misceláneos)	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 144.00	\$ 172.80	\$ 190.08
Papelaría	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 6.00	\$ 72.00	\$ 73.44	\$ 74.91
Transporte de almuerzos	\$ 2.40	\$ 2.40	\$ 2.40	\$ 2.40	\$ 4.80	\$ 9.60	\$ 19.20	\$ 38.40	\$ 7.20	\$ 14.40	\$ 28.80	\$ 57.60	\$ 189.60	\$ 227.52	\$ 250.27
Transporte de personal ejecutivo	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 9.60	\$ 115.20	\$ 117.50	\$ 119.85
IVA pagado en compras	\$ 169.34	\$ 169.34	\$ 169.34	\$ 169.34	\$ 128.64	\$ 133.44	\$ 143.04	\$ 162.24	\$ 131.04	\$ 138.24	\$ 152.64	\$ 181.44	\$ 1,848.08	\$ 2,106.24	\$ 2,266.34
IVA neto a pagar	\$3,224.84	\$3,224.84	\$3,224.84	\$3,394.55	\$3,435.25	\$3,430.45	\$3,599.04	\$3,579.84	\$3,611.04	\$3,790.95	\$3,776.55	\$3,747.75	\$42,039.92	\$55,925.92	\$78,235.23

FLUJO DE CAJA

Descripción	1 AÑO												1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO	
	1 TRIMESTRE			2 TRIMESTRE			3 TRIMESTRE			4 TRIMESTRE						
	1 MES	2 MES	3 MES	4 MES	5 MES	6 MES	7 MES	8 MES	9 MES	10 MES	11 MES	12 MES				
(+) Caja Inicial	\$0.00	\$3,983.37	\$587.01	\$2,085.21	\$3,583.42	\$5,176.71	\$7,284.75	\$9,377.60	\$11,489.88	\$13,608.96	\$15,136.93	\$16,626.74	\$18,026.53	\$3,983.37	\$23,683.11	\$26,442.19
ACTIVIDADES OPERATIVAS																
Ventas al contado	\$0.00	\$16,970.89	\$16,970.89	\$16,970.89	\$17,819.44	\$17,819.44	\$17,819.44	\$18,710.41	\$18,710.41	\$18,710.41	\$19,645.93	\$19,645.93	\$19,645.93	\$219,440.00	\$289,660.78	\$402,507.81
Pago de entrada en ventas a crédito	\$0.00	\$6,788.36	\$6,788.36	\$6,788.36	\$7,127.77	\$7,127.77	\$7,127.77	\$7,484.16	\$7,484.16	\$7,484.16	\$7,858.37	\$7,858.37	\$7,858.37	\$87,776.00	\$115,864.32	\$161,003.13
CANCELACIÓN DE CUENTAS POR COBRAR	\$0.00	\$0.00	\$4,525.57	\$4,525.57	\$4,525.57	\$4,751.85	\$4,751.85	\$4,989.44	\$4,989.44	\$4,989.44	\$5,238.91	\$5,238.91	\$5,238.91	\$53,278.42	\$76,044.89	\$104,827.71
(+) Total Efectivo de ventas	\$0.00	\$23,759.25	\$28,284.82	\$28,284.82	\$29,472.78	\$29,699.06	\$29,699.06	\$31,184.01	\$31,184.01	\$31,184.01	\$32,743.21	\$32,743.21	\$32,743.21	\$360,494.41	\$481,570.00	\$669,336.64
Pagos en efectivo																
Sueldos	\$0.00	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$3,652.32	\$43,827.78	\$75,510.81	\$104,025.54
Arendos	\$0.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$3,600.00	\$4,320.00	\$4,320.00
Electricidad	\$0.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$90.00	\$1,080.00	\$1,296.00	\$1,425.60
Agua	\$0.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$15.00	\$180.00	\$216.00	\$237.60
Teléfono	\$0.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$85.00	\$1,020.00	\$1,224.00	\$1,346.40
Gas	\$0.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$240.00	\$288.00	\$316.80
Internet	\$0.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$27.00	\$324.00	\$388.80	\$427.68
Seguro	\$0.00	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$359.17	\$4,308.04	\$7,142.47	\$9,589.96
Publicidad	\$0.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$3,600.00	\$4,320.00	\$4,320.00
Varios (Asesorías y Misceláneos)	\$0.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$100.00	\$1,200.00	\$1,440.00	\$1,584.00
Papelaría	\$0.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$600.00	\$720.00	\$782.40
Alimentos	\$0.00	\$17,719.58	\$17,719.58	\$17,719.58	\$18,605.56	\$18,605.56	\$18,605.56	\$19,535.84	\$19,535.84	\$19,535.84	\$20,512.63	\$20,512.63	\$20,512.63	\$228,120.84	\$302,439.51	\$420,264.91
Transporte de almuerzos	\$0.00	\$20.00	\$20.00	\$20.00	\$40.00	\$40.00	\$40.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$120.00	\$120.00	\$120.00	\$480.00	\$960.00	\$1,286.40
Transporte de personal efectivo	\$0.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$80.00	\$960.00	\$1,152.00	\$1,286.40
Comisiones	\$0.00	\$462.36	\$462.36	\$462.36	\$506.48	\$506.48	\$506.48	\$531.80	\$531.80	\$531.80	\$558.39	\$558.39	\$558.39	\$6,232.10	\$8,232.92	\$11,440.39
Utilidades a trabajadores	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$5,755.27	\$6,463.57	\$7,171.24
IVA	\$0.00	\$3,224.84	\$3,224.84	\$3,224.84	\$3,394.55	\$3,430.25	\$3,430.25	\$3,579.84	\$3,611.04	\$3,611.04	\$3,776.85	\$3,776.85	\$3,776.85	\$42,038.92	\$55,255.92	\$78,235.23
Retenciones en la Fuente	\$0.00	\$261.35	\$261.35	\$261.35	\$274.42	\$274.42	\$274.42	\$288.14	\$288.14	\$288.14	\$302.55	\$302.55	\$302.55	\$3,278.36	\$4,468.76	\$6,198.60
Impuesto a la Renta	\$0.00	\$389.00	\$389.00	\$389.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$389.00	\$466.80	\$514.47
Permisos e Impuestos	\$0.00	\$27,155.61	\$27,155.61	\$27,155.61	\$28,879.49	\$27,581.02	\$27,581.02	\$28,834.14	\$28,974.94	\$28,974.94	\$30,009.83	\$30,009.83	\$30,009.83	\$340,794.87	\$478,810.92	\$655,394.01
(a) Efectivo neto de Actividades Operativas	\$0.00	\$887.01	\$2,085.21	\$3,583.42	\$5,176.71	\$7,284.75	\$9,377.60	\$11,489.88	\$13,608.96	\$15,136.93	\$16,626.74	\$18,026.53	\$19,426.32	\$23,683.11	\$26,442.19	\$29,386.82
ACTIVIDADES DE INVERSIÓN																
Gastos de inversión inicial (adquisición de activos fijos)	\$35,916.63	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Gastos preoperativos	\$11,000.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
(b) Efectivo neto usado en actividades de inversión	\$37,016.63	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
ACTIVIDADES FINANCIERAS																
Aporte societario de capital	\$41,000.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
(c) Efectivo neto generado por las actividades financieras	\$41,000.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
CAJA FINAL (a-b+c) SALDO NETO DE EFECTIVO	\$3,983.37	\$887.01	\$2,085.21	\$3,583.42	\$5,176.71	\$7,284.75	\$9,377.60	\$11,489.88	\$13,608.96	\$15,136.93	\$16,626.74	\$18,026.53	\$19,426.32	\$23,683.11	\$26,442.19	\$29,386.82

BALANCE GENERAL

ACTIVO	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3
ACTIVO CORRIENTE				
Caja y bancos	\$3,983.37	\$23,683.11	\$26,442.19	\$39,386.82
Cuentas por cobrar clientes	\$0.00	\$ 11,605.83	\$ 15,448.58	\$ 21,467.08
Total Activos Corrientes	\$3,983.37	\$35,288.94	\$41,890.77	\$60,853.91
ACTIVO FIJO				
Equipos de oficina	\$3,844.60	\$3,844.60	\$3,844.60	\$3,844.60
(-) Depreciación	\$0.00	\$384.46	\$768.92	\$1,153.38
Equipos de cocina	\$17,198.57	\$17,198.57	\$17,198.57	\$17,198.57
(-) Depreciación	\$0.00	\$3,439.71	\$6,879.43	\$10,319.14
Utensilios de Cocina	\$2,273.46	\$2,273.46	\$2,273.46	\$2,273.46
(-) Depreciación	\$0.00	\$454.69	\$909.38	\$1,364.08
Instalaciones eléctricas y datos	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00	\$ 600.00
(-) Depreciación	\$0.00	\$60.00	\$120.00	\$180.00
Vehículo	\$12,000.00	\$12,000.00	\$12,000.00	\$12,000.00
(-) Depreciación	\$0.00	\$2,400.00	\$4,800.00	\$7,200.00
Total Activos Fijos	\$35,916.63	\$29,177.76	\$22,438.90	\$15,700.03
OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES				
Gastos Preoperativos	\$ 1,100.00	\$ 1,100.00	\$ 1,100.00	\$ 1,100.00
(-) Amortización	\$0.00	\$110.00	\$220.00	\$330.00
Gastos pagados por adelantado	\$0.00	\$0.00	\$34,539.51	\$65,231.45
Total Otros Activos no Corrientes	\$ 1,100.00	\$ 990.00	\$ 35,419.51	\$ 66,001.45
TOTAL ACTIVOS	\$41,000.00	\$65,456.70	\$99,749.18	\$142,555.38
PASIVO				
PASIVO CORRIENTE				
Prestaciones Sociales por Pagar	\$0.00	\$0.00	\$ 818.32	\$ 1,472.97
Cuentas por Pagar - Proveedores	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Impuesto de Renta por Pagar	\$0.00	\$0.00	\$679.44	\$761.87
Participación de trabajadores	\$0.00	\$0.00	\$5,755.27	\$6,453.51
Total pasivo corriente	\$0.00	\$0.00	\$7,253.03	\$8,688.35
TOTAL PASIVOS	\$0.00	\$0.00	\$7,253.03	\$8,688.35
PATRIMONIO				
Capital	\$41,000.00	\$41,000.00	\$41,000.00	\$41,000.00
Resultados de Ejercicios Anteriores	\$0.00	\$0.00	\$24,456.70	\$51,496.15
Utilidades o Pérdidas del Ejercicio	\$0.00	\$24,456.70	\$27,039.45	\$41,370.88
Reserva Legal	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
TOTAL PATRIMONIO	\$41,000.00	\$65,456.70	\$92,496.15	\$133,867.04
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$41,000.00	\$65,456.70	\$99,749.18	\$142,555.39

EVALUACION FINANCIERA DEL PROYECTO

Costo del Dinero	18%
------------------	-----

	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3
INVERSION INICIAL				
UTILIDAD O PERDIDA	(\$41,000.00)	\$24,456.70	\$27,039.45	\$41,370.88

VAN del Proyecto	\$20,614.35
TIR Tasa Interna de Retorno del Proyecto	49%

INDICES FINANCIEROS

CONCEPTO/AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
A: LIQUIDEZ			
Capital de Trabajo	\$ 232,200.84	\$ 306,135.51	\$ 424,330.51
Liquidez	1.00	5.78	7.00
B: ENDEUDAMIENTO			
Patrimonio/Activo Total	100%	93%	94%
C: RENTABILIDAD			
Utilidad Operativa/Ventas Netas	34%	35%	35%
Utilidad Neta/Ventas Netas	7%	6%	6%
Utilidad Neta/Patrimonio	37%	29%	31%

ANEXOS FOLLETERIA

SOBRES

ComServi
Servicio de Comidas a Empresas

*Av. Juan Tanca Marengo, frente a la Gasolinera Shell
Teléfono: 2304226 email: comservi@hotmail.com*

HOJAS



TRÍPTICOS



“Comservi le ofrece un servicio de comidas nutritivas y deliciosas, a empresas que deseen contar con un personal bien alimentado y altamente productivos”

III FERIA DE NEGOCIOS

11 y 12 de Julio del 2002

TARJETAS DE PRESENTACIÓN

