

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo

**Estudio de factibilidad. Restaurante La Playa en Quito
Emprendimiento**

Gloria Carolina Grijalva Merino

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 11 de mayo de 2018

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO HOSPITALIDAD ARTE CULINARIO Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Estudio de factibilidad. Restaurante La Playa en Quito

Gloria Carolina Grijalva Merino

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

María Renata Moncayo, Master en
Administración Hotelera

Firma del profesor

Quito, 11 de mayo de 2018

DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Gloria Carolina Grijalva Merino

Código: 00116242

Cédula de Identidad: 1715542450

Lugar y fecha: Quito, 11 de mayo de 2018

RESUMEN

El presente trabajo tiene como objetivo principal el estudio de factibilidad del emprendimiento de un restaurante. La playa tiene como fin crear una experiencia única en los clientes, ofreciendo un ambiente diferente para las personas que asistan a él. El cliente no solo disfrutará de la gastronomía tradicional de nuestra costa, sino que también podrá gozar de sus actividades. El mercado meta que se busca dentro del restaurante tendrá un nivel económico medio alto, alto.

El diseño arquitectónico ayudara a crear este ambiente gracias a los espacios verdes y abiertos, colores tenues que darán la sensación de encontrarse en la costa. El lugar tendrá una capacidad de 150 personas, las cuales estarán distribuidas en varias áreas, como en canchas, piscina, bar y restaurante.

El cliente interno (empleados) tendrán gran valor para el restaurante. La empresa se enfoca mucho en su motivación y satisfacción.

El marketing empezara desde días anteriores a la apertura, en la inauguración y en todos los años de funcionamiento del establecimiento.

La inversión inicial del restaurante es bastante alta de aproximadamente 398.055,48 \$. Lo cual 200.000 corresponde al valor total del terreno y 40.000\$ serán parte del capital propio. Para lo restante se pedirá un préstamo en el Banco del Pichincha, con un interés del 12,5%. Se puede decir que el proyecto es rentable si su apertura seria de jueves a domingo ya que su valor actual neto sería de 71.705,91\$ con un costo capital del 20% y una tasa de retorno del 25% lo cual supera cualquier tasa de inversión en otro lugar.

Por otra parte, si tomamos la perspectiva de que el restaurante solo abra los fines de semana, el proyecto no sería rentable ya que su valor actual neto y tasa interno de retorno serían negativos. Este se debe a los altos costos de mantenimiento y personal que se necesitan para la operación del lugar.

ABSTRACT

The main objective of this test is to show the study of feasibility of a restaurant, a possible project in the near future. "Restaurante la playa" aims to create a unique experience for its clients. It offers a different atmosphere for those who attend it. The customers not only will enjoy a traditional cuisine of our coast, they will also be able to participate in activities. The main target market of the restaurant will be at a medium high, high economic level.

The architectural design will help a lot with creating this kind of environment. The green and open space, subdued colors will give the feeling of a coastal environment. Despite the fact of the place being spacious it will have a minimum capacity of 150, which will be distributed in various areas such as fields, swimming pool, bar, and restaurant. Employees are just as important as clients. The company will focus a lot on their motivation and satisfaction. The marketing will start days before the opening, at the inauguration, and during all the years of operation of the establishment.

The initial investment of the restaurant is quite high, approximately \$ 418,055.48. The 220,000 \$ of it corresponds to the total value of land that is already family property and the \$ 40,000 will also be part of the equity for the investment. For the rest, a loan will be requested at the Banco del Pichincha, with an interest rate of 12.5%. It can be said that the project is profitable since it presents a positive value of 71,705.91 \$ and a return rate of 25% which exceeds any other investment rate in any other place. The project recovery time will be 3 years 9 months.

On the other hand, if we take the perspective that the restaurant only opens on weekends, the project would not be profitable since its net present value and internal rate of return would be negative. This is due to the high maintenance and personnel costs that are needed for the place.

TABLA DE CONTENIDO

1. CONCEPTO DEL PROYECTO	16
1.1. Resumen Ejecutivo	16
2. CONCEPTO DEL PROYECTO	18
2.1.1. Tipo de empresa	18
2.1.2. Experiencia del cliente	18
2.1.3. Ubicación	19
2.1.4. Dimensión	19
2.1.5. Servicios.....	20
2.1.6. Capacidad de cada uno de los locales.....	20
2.1.7. Mercado meta.....	20
3. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.....	21
3.1. Estudio macroeconómico	21
3.1.1. Entorno económico	21
3.1.1.1. Inflación.....	22
3.1.1.2. PIB.....	25
3.1.2. Aspecto político	28
3.1.2.1. Plan económico 2018	28
3.1.3. Entorno social	29
3.1.3.1. Índice de desempleo	29
3.1.3.2. Índice de salarios.....	30
3.1.4. Entorno demográfico.....	31
3.1.5. Plan ecológico	31
3.1.6. Plan tecnológico.....	31
3.2. Análisis del sitio.....	32
3.2.1. Localización:.....	32
3.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física del terreno	33
3.2.3. Superficie	34
3.2.4. Linderos del terreno	34
3.2.5. Qué se encuentra actualmente en el terreno y que se piensa hacer con ello.....	34
3.2.6. Trabajo a realizar dentro del terreno	34
3.2.7. Constitución del suelo.....	34
3.2.8. Acceso y visibilidad.....	35
3.2.9. Servicios básicos	36

3.2.10. Situación legal y regulaciones	36
3.2.11. Posibles afectaciones	37
3.3. Regulación municipal	37
3.3.1. Resumen de permisos necesarios	38
3.3.2. Permisos para eventos.....	39
3.4. Análisis del vecindario.....	39
3.4.1. Clima y biodiversidad	40
3.4.2. Población.....	40
3.4.3. Actividades económicas.....	41
3.5. Análisis del área de mercado	42
3.6. Variable demográfica y económica de Pichincha	44
3.7. Análisis oferta.....	46
3.7.1. Competencia primaria	46
3.7.1. Competencia secundaria	47
3.8. Investigación de demanda.....	47
3.9. Cálculo de muestra de encuesta.....	48
3.10. Análisis de demanda	50
3.10.1. Encuesta 1:	50
3.10.1.1. Aceptación de comida tradicional.	51
3.10.1.2. Preferencia comida tradicional	51
3.10.1.3. Cambios necesarios según encuestados.	51
3.10.1.4. Días en que el restaurante debería abrir sus puertas.....	52
3.10.1.5. Oferta de comida tradicional en el país.	53
3.10.2. Análisis del focus group.....	53
3.10.3. Encuesta 2:	53
3.10.3.1. Rango de edad	53
3.10.3.2. Consumo dentro un restaurante de comida costeña	54
3.10.3.3. Cheque promedio dentro de este tipo de establecimiento	54
3.10.3.4. Usted asiste a algún club deportivo	55
3.10.3.5. Porcentaje de aceptación	55
3.10.3.6. Cheque promedio (entrada club)	56
3.10.3.7. Consumo en lugar deportivo	56
3.10.3.8. Asistencia a eventos recurrentemente	57
3.10.3.9. Cheque promedio en eventos:	58
3.10.3.10. Aceptación eventos con música en vivo.....	58
3.11. Pronóstico de Ingresos y gastos	58
3.11.1. Ingresos del restaurante.....	59

3.11.1.1. Desayunos	59
3.11.1.2. Snacks.....	59
3.11.1.3. Platos fuertes	60
3.11.1.4. Proyecciones de ingresos anuales por comidas (apertura de jueves a domingo).....	61
3.11.1.5. Ingresos por bebidas	62
3.11.1.6. Proyecciones de ingresos anuales por bebidas	65
3.11.1.7. Ingresos por Eventos	65
3.11.1.8. Ingresos por arriendo del local	67
3.11.1.9. Ingresos por uso de piscinas y canchas	67
3.11.2. Costos del restaurante	68
3.11.2.1. Costos por comidas	68
3.11.2.2. Costos por bebidas.....	69
3.11.2.3. Costos por eventos.....	72
3.12. Utilidad Bruta	73
3.12.1. Aumento de ingresos y ventas anuales.	73
3.12.2. Aumento de porcentaje de gasto anual.	74
3.12.3. Gastos Operativos	75
3.12.3.1. Administración y salarios	75
3.12.3.2. Mercadeo	76
3.12.3.3. Mantenimiento.....	76
3.12.4. Utilidad antes de impuestos	77
3.12.4.1. Seguros a la propiedad	77
3.12.4.2. Impuesto predial	78
3.12.4.3. Gastos financieros	78
3.12.4.4. Depreciación.....	78
3.12.5. Impuestos a pagar.	79
3.12.5.1. Saldo 15% empleados	79
3.12.5.2. Impuesto a la renta.	79
3.13. Flujo de caja operativo	80
3.14. Valor Actual Neto VAN y Tasa Interna de Retorno TIR	81
3.15. Margen de rentabilidad.....	83
3.16. Proyección de ingresos y gastos (Fin de semana).....	84
3.16.1.1. Administración y salarios:.....	85
3.16.1.2. El impuesto a la renta	85
4. DISEÑO Y ARQUITECTURA.....	86
4.1. Diseño y arquitectura	86
4.1.1. Planos y diseño de áreas	88
4.1.2. Diseño de áreas y espacios.....	92

4.1.3.	Programa de espacios.....	93
4.1.4.	Área interior (División de espacios y funciones).....	94
4.1.4.1.	Back of the house	94
4.1.4.2.	Cocina fría	94
4.1.4.3.	Cocina caliente	94
4.1.4.4.	Área de lavado.....	94
4.1.4.5.	Área de producción o mise en place.....	95
4.1.4.6.	Apoyo servicio	95
4.1.4.7.	Bodega.....	95
4.1.4.8.	Cuarto frío	95
4.1.4.9.	Congeladora.....	95
4.1.4.10.	Oficina	96
4.1.4.11.	Baño, lockers y vestidores de personal	96
4.1.4.12.	Área de desecho.....	96
4.1.4.13.	Área de recepción de productos	96
4.1.4.14.	Hall de servicio y corredor de servicio.....	96
4.1.5.	Front of the house	97
4.1.5.1.	Hall de entrada:	97
4.1.5.2.	Terraza.....	97
4.1.5.3.	Baños	97
4.1.5.4.	Mesas internas	97
4.1.5.5.	Bar interno.....	97
4.1.6.	Área exterior	98
4.1.6.1.	Áreas de niños	98
4.1.6.2.	Piscina	98
4.1.6.3.	Cancha de volley	98
4.1.6.4.	Cancha de fútbol.....	98
4.1.6.5.	Vestidores y baños externos	98
4.1.6.6.	Bar	99
4.1.6.7.	Parqueadero	99
4.1.7.	Área de mantenimiento	99
4.1.7.1.	Piscina:	99
4.1.7.2.	cancha de vóley:	100
4.1.7.3.	cancha de fútbol:	100
4.1.8.	Diseño Interior:	100
4.1.9.	Optimización del empleado:	101
4.1.9.1.	Cocina:.....	101
4.1.9.2.	Servicio:.....	101
4.1.9.3.	Bar:	101
4.1.10.	Iluminación:	101
4.1.11.	Ruidos:	102
4.2.	Alimentos y bebidas.....	102

4.2.1. Costos generales y precio de venta	102
4.2.2. Diseño de la carta.....	105
4.2.3. Food cost.....	107
4.2.4. Proveedores:.....	107
4.2.5. Ciclo de compras:	108
4.2.5.1. Requisición.....	108
4.2.5.2. Bodega:.....	108
4.2.5.3. Solicitud de compra.....	109
4.2.5.4. Orden de compra	109
4.2.5.5. Recepción de mercadería.....	109
4.2.5.6. Almacenamiento:.....	109
5. RECURSOS HUMANOS	110
5.1. Cultura organizacional.....	110
5.1.1. Valores	110
5.1.2. Actitudes	110
5.2. Misión y Visión.....	111
5.2.1. Misión	111
5.2.2. Visión.....	111
5.3. Trabajadores	111
5.3.1. Organigrama	111
5.3.2. Horario del personal jueves a domingo.	112
5.3.3. Horario del personal sábado y Domingo.	114
5.3.4. Administrador	114
5.3.5. Cajero.....	114
5.3.6. Chef ejecutivo	114
5.3.7. Chefs	114
5.3.8. Meseros	115
5.3.9. Bartender.....	115
5.3.10. Ayudante de bartender	115
5.3.11. Descripción de puestos de trabajo.....	115
5.3.11.1. Administrador.....	115
5.3.11.2. Chef ejecutivo.....	116
5.3.11.3. Cocinero	118
5.3.11.4. Bartender	119
5.3.11.5. Personal de servicio.....	120
5.3.11.6. Servicio de limpieza	121
5.3.11.7. Cajero	122
5.3.12. Reclutamiento:	122
5.3.13. Investigación externa del mercado:	123

5.3.13.1. Administrador.....	123
5.3.13.2. Chef ejecutivo.....	124
5.3.13.3. Cocineros.....	124
5.3.13.4. Meseros	124
5.3.13.5. Capitán.....	124
5.3.13.6. Bartender	124
5.4. Selección.....	124
5.4.1. Entrevistas.....	126
5.4.2. Pruebas de conocimiento	126
5.4.3. Técnica de simulación.....	127
5.5. Motivación	127
5.6. Aportes y bonificaciones.....	128
5.6.1. Aportes al IESS.....	128
5.6.2. Fondo de reserva:	129
5.6.3. Décimo tercero o bono navideño.	129
5.6.4. Décimo cuarto o bono escolar.....	129
5.6.5. Vacaciones	129
5.6.6. Cálculo de costo de personal.....	129
5.6.7. 10 % de servicio:.....	132
5.6.8. Propina	132
5.6.9. Horas extras y suplementarias.	132
5.7. Análisis FODA	133
5.7.1. Fortalezas	133
5.7.2. Oportunidades	133
5.7.3. Debilidades	134
5.7.4. Amenazas	134
5.8. Marketing	134
5.8.1. Logo empresa.....	134
5.8.2. Actividades previo a la apertura	135
5.8.3. Días anteriores a la apertura.....	135
5.8.4. Pre apertura exclusiva.....	136
5.8.5. Apertura	136
5.8.6. Marketing normal.....	136
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	137
7. REFERENCIAS	139
Anexo 1. Cotizaciones	142
Anexo 2. Cotizaciones resumidas	153

Anexo 3.	Recetas estándares	157
Anexo 4.	Tabla de amortización	186
Anexo 5.	Encuestas	189
Anexo 6.	Cartas menú competencia	198
Anexo 7.	Fotos terreno actualmente.....	203
Anexo 8.	IRM.	204

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Análisis de oferta de competencia primaria	46
Tabla 2	Análisis de oferta de competencia secundaria.....	47
Tabla 3	Porcentaje de hogares según su nivel económico (2001 – 2010).....	48
Tabla 4	Distribución de grupo de edades de la población en los sectores de interés para el proyecto	49
Tabla 5	Distribución de la población entre 20 y 55 años, en los sectores de interés para el proyecto	49
Tabla 6	Consumo promedio de persona en restaurantes para el desayuno	59
Tabla 7	Consumo promedio de persona en restaurantes los snacks	60
Tabla 8	Consumo promedio de persona en restaurantes los platos fuertes	61
Tabla 9	Ingreso anual promedio estimado por comida del restaurante	62
Tabla 10	Ingreso por bebida del restaurante para desayunos	63
Tabla 11	Ingreso por bebida del restaurante para platos fuertes, snacks y uso del Bar	64
Tabla 12	Ingreso anual promedio estimado por comida del restaurante	65
Tabla 13	Ingreso por bebida en Eventos	66
Tabla 14	Ingreso por snack en Eventos	66
Tabla 15	Ingreso anual promedio estimado por Eventos	66
Tabla 16	Ingreso anual promedio estimado por arriendo del local para una heladería	67
Tabla 17	Ingreso anual promedio estimado concepto de uso de piscinas y canchas	68
Tabla 18	Food cost por plato para el desayuno	68
Tabla 19	Food cost por plato para los snacks	68
Tabla 20	Food cost por plato para los platos fuertes	69
Tabla 21	Proyección anual de costo del restaurante por comidas	69
Tabla 22	Food cost por bebidas para el restaurante	70
Tabla 23	Food cost por bebidas para el Bar	71
Tabla 24	Proyección anual de costo del restaurante por bebidas	72
Tabla 25	Food cost por snack para Eventos	72
Tabla 26	Food cost por bebida para Eventos.....	72
Tabla 27	Gastos adicionales promedio anual incurridos en los Eventos.....	73

Tabla 28	Cálculo de utilidad bruta a diez años.....	73
Tabla 29	Variación porcentual del PIB para Ecuador entre los años 2010 al 2017	74
Tabla 30	Variación porcentual de la inflación para Ecuador entre los años 2010 al 2018	74
Tabla 31	Utilidad prevista proyectada a 10 años, después de gastos operativos no distribuidos	75
Tabla 32	Variación de salario mínimo en Ecuador entre 2015 - 2018.....	76
Tabla 33	Estimación de la utilidad del negocio, previo al pago de impuestos durante los primeros diez años.....	77
Tabla 34	Estimación de la depreciación anual para los bienes del negocio	79
Tabla 35	Tabla de cálculo de impuesto a la renta para el 2018.....	80
Tabla 36	Estimación de pago de impuesto a la renta en los primeros 10 años	80
Tabla 37	Estimación de pago de Saldo 15% empleados en los primeros 10 años	80
Tabla 38	Flujo de caja operativo después de impuestos en los primeros 10 años.....	81
Tabla 39	Cálculo de impuestos para el flujo operativo para los primeros 10 años	81
Tabla 40	Total de inversión inicial dividida por grupos.....	82
Tabla 41	Detalle de flujo operativo para los primeros 10 años	82
Tabla 42	Cálculos de VAN y TIR para los primeros 10 años, Tasa de interés 18%	83
Tabla 43	Cálculos de VAN y TIR para los primeros 10 años, Tasa de interés 20%	83
Tabla 44:	Margen de rentabilidad	84
Tabla 45:	Ventas(sábado y domingo).	84
Tabla 46:	Cargos Fijos . Flujo de casa fin de semana.....	85
Tabla 47	División de espacios distribuidos en el restaurante.....	88
Tabla 48	División de espacios distribuidos en el restaurante (considerando todos los ambientes)	88
Tabla 49	Distribución de sectores en cada una de las áreas de todo el restaurante.....	93
Tabla 50	Menú correspondiente a las comidas.....	103
Tabla 51	Menú correspondiente a las bebidas.....	104
Tabla 52:	% FC	107
Tabla 53	Horario del personal del restaurante "La playa".....	113
Tabla 54:	Horario de personal de jueves a domingo.....	114
Tabla 55	Descripción de puesto de trabajo – Administrador	116
Tabla 56	Descripción de puesto de trabajo – Chef Ejecutivo	117
Tabla 57	Descripción de puesto de trabajo – Cocinero	118
Tabla 58	Descripción de puesto de trabajo – Bartender.....	119
Tabla 59	Descripción de puesto de trabajo – Personal de servicio	120
Tabla 60	Descripción de puesto de trabajo – Servicio de limpieza.....	121
Tabla 61	Descripción de puesto de trabajo – Cajero.....	122

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Variación del precio del barril de petróleo entre dic 2017 y ene 2018	21
Figura 2	Datos de porcentaje de inflación para el año 2017	22
Figura 3	Datos de porcentaje de inflación para el año 2017	23
Figura 4	Inflación en Ecuador desde marzo 2016 a febrero 2018	24
Figura 5	Inflación porcentual por productos para diciembre 2017	25
Figura 6	Variación del PIB en 55 años, desde 1961 hasta 2016	26
Figura 7.	PIB (Pesca y mariscos)	27
Figura 8:	PIB (Servicio de comida)	27
Figura 9	Variación trimestral del Índice de Desempleo desde diciembre 2012 a diciembre 2017	29
Figura 10.	Índice anual de desempleo	30
Figura 11:	Indice de Salario básico unificado.	30
Figura 12	Ubicación geográfica del lote de terreno previsto para el restaurante	33
Figura 13	Modelo territorial actual de la parroquia Nayón	40
Figura 14	Tabla comparativa de población pobre y no pobres de Nayón	41
Figura 15	Actividades económicas de Nayón	42
Figura 16	Recorrido desde Centro Comercial Cumbaya hasta el establecimiento en auto	43
Figura 17	Recorrido desde Centro Comercial plaza del rancho hasta el establecimiento en auto	43
Figura 18	Recorrido desde Quicentro Shopping hasta el establecimiento en auto	44
Figura 19	Población económicamente activa de Pichincha	45
Figura 20	Distribución de población trabajadora por ocupación en Pichincha	45
Figura 21:	Calculo de muestra.	50
Figura 22:	Preferencia en comida ecuatoriana	51
Figura 23	Distribución de encuestados por edad, Encuesta 2	54
Figura 24:	Porcentaje de aceptación del proyecto.	56
Figura 25:	Resumen de Salarios.	75
Figura 26	Variación de salario mínimo en Ecuador desde 2006 a 2016	76
Figura 27	División total de espacios del restaurante "La playa"	87
Figura 28	Vista de planta general del proyecto en toda la extensión del terreno	90
Figura 29	Distribución de sectores dentro del área del restaurante "La playa"	91
Figura 30	Vista arquitectónica del restaurante "La playa"	92
Figura 31	Vista arquitectónica ampliada del restaurante "La playa"	92
Figura 32	Programa de espacios del restaurante "La playa"	93
Figura 33	Carta menú del restaurante "La playa"	105
Figura 34	Carta bebidas del restaurante "La playa"	106
Figura 35	Organigrama del restaurante "La playa"	112

Figura 36: Cálculo de horas personal.....	131
Figura 37: Resumen de horas.....	132
Figura 38 Representación de matriz FODA	133
Figura 39 Logo del Restaurante "La playa"	135

1. CONCEPTO DEL PROYECTO

1.1. Resumen Ejecutivo

El presente trabajo tiene como objetivo principal realizar un análisis de factibilidad de un nuevo concepto de restaurante dentro de la ciudad de Quito, Ecuador. El restaurante se prevé ubicar dentro de la Parroquia de Nayón. Se decide realizar el proyecto dentro de este sector porque se considera que es un sector bastante céntrico para la ciudad de Quito y su clima es bastante favorable. El fin del restaurante es atraer tanto a familiares como grupos de amigos a pasar una mañana llena de actividades y diversión.

El contexto principal que se pretende lograr dentro del restaurante es lograr una ambientación tipo zona costera. Para para lograr esto, el local contará con diferentes ambientes, los cuales son disfrutados por las personas, emulando una vacación en la playa, a tan sólo unos pocos minutos de sus casas.

La arquitectura del lugar también será bastante fresca y abierta. Se ofrecerá desayunos, bocaditos, almuerzos y bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas. El nombre previsto para este proyecto es "Restaurante la playa" y se vislumbra ofrecer platos típicos de la costa ecuatoriana desde ceviches, sopas, especiales, batidos, cocteles, postres y más. Los productos que se utilizarán serán netamente ecuatorianos de esa manera se logrará apoyar al mercado del país.

Se espera tener un margen de rentabilidad positivo para que así el negocio llegue a ser rentable y pueda empezarse su ejecución. Para lograr esto lo que se debe hacer es tener un buen uso de costos. Para eso se debe tener un buen sistema de control y conseguir los mejores proveedores.

Arquitectónicamente se busca lograr un ambiente moderno y costeño en donde exista espacio suficiente para lograr un ambiente tranquilo, se quiere evitar la aglomeración de personas ya que restaurante busca diferenciarse por la experiencia que se le va a ofrecer al cliente.

Al ser un proyecto bastante ambicioso se tratará de recuperar la inversión dentro de los diez primeros años después de la apertura. Para esto se cuenta con varios, tal como son la Tasa interna de retorno TIR y el Valor actual neto VAN.

Para lograr conseguir los recursos correspondientes a la inversión inicial se tendrá la opción del uso de prestamista un monto inicial; por lo que este factor se debe tener en cuenta en el cálculo de la TIR y el VAN.

2. CONCEPTO DEL PROYECTO

Restaurante recreativo "La playa" es un establecimiento que busca brindar al cliente una experiencia inigualable empezando con su gran variedad de comida tradicional de la costa ecuatoriana, continuando con su ambiente bastante acogedor que proporcione al cliente la sensación de estar en la playa; no solo por la comida que sirve, sino que también por su decoración, ambiente y actividades que ofrece.

El restaurante contará con varios ambientes en los cuales se ofrecerán varias actividades tal como se realizan dentro de la playa. Se trata de crear el lugar perfecto para pasar la mañana entre familia y amigos, disfrutar de su piscina y realizar campeonatos de vóley y fútbol. Al mismo tiempo el cliente puede tomarse un batido o un coctel en el bar que se encuentra junto a la piscina y sin duda disfrutar de la gastronomía del local la cual será de su agrado.

2.1.1. Tipo de empresa

Restaurante "La playa" es una empresa recreativa de alimentos y bebidas con el fin de entretener y crear momentos de unión y diversión, incentivando la hermosa gastronomía de la costa ecuatoriana. Todos los ingredientes que se utilicen serán netamente ecuatorianos apoyando así a pequeñas empresas y proveedores del país.

El restaurante se prevé que abra solamente los días jueves, viernes, sábado y domingo en horas de la mañana hasta 6 de la tarde. Dos veces al mes se organizarán eventos y conciertos con musical tropical (salsa, merengue, bachata) en vivo.

2.1.2. Experiencia del cliente

Restaurante "La playa", ofrecerá al cliente un servicio de primera categoría. En donde podrá disfrutar de un ambiente único lleno de entretenimiento, y de igual manera, podrá despejar su mente de todas las actividades cotidianas.

Se busca que el cliente asista al restaurante y disfrute con todos sus familiares y amigos tanto de la gastronomía que ofrece el lugar como de sus actividades. Al ser un proyecto bastante innovador se espera que el cliente asista logrando aumentar las expectativas de cada uno de ellos.

A diferencia de los otros restaurantes que ofrecen la misma comida aquí se podrá tener un ambiente diferente. Seguridad para los hijos, y sobre todo una gastronomía excepcional y variada.

2.1.3. Ubicación

El terreno en donde se va a realizar restaurante "La playa" está ubicado en la provincia de Pichincha, parroquia de Nayón en el barrio Inchapicho.

La principal razón por la que se decidió realizar en este sector se debe a la cercanía de varios puntos, restaurante "La playa" estará ubicado a tan solo 12 minutos de la ciudad de Quito entrando por la Avenida De los granados, a 10 minutos entrando por la Avenida Simón Bolívar, a 9 minutos entrando por el sector Mirravalles y a 10 minutos de la parroquia de Cumbaya (Google Maps, 2018).

Cerca del terreno no se encuentra ningún local comercial. Restaurante "La playa" busca que el cliente vaya a un lugar alejado de la congestión de la ciudad sin que tenga que realizar varias horas de viaje para lograr llegar a su destino.

2.1.4. Dimensión

El área total del terreno es de 5.090 m² este proyecto, pero el restaurante será en solo 3.050 m² de la propiedad. El restaurante contará con un "Front of house" para aproximadamente 75 personas, un área de estacionamiento, seguridad privada, área de recreación (piscina, canchas y bar) en donde se podrán instalar hasta 150 personas, área de baños, vestidores, y un bar que tendrá una capacidad para 35 personas.

2.1.5. Servicios

Se prevé que el restaurante contará con todos los servicios básicos. Esto es:

- Servicio de seguridad para el vehículo.
- Servicio de entretenimiento.
- Alimentos: Serán platos típicos de la costa del Ecuador desde entradas, ceviches, picadas, sopas, platos fuertes y postres.
- Bebidas: Diversidad de bebidas tanto soft (colas, aguas etc), batidos no alcohólicas, como una amplia variedad de bebidas alcohólicas..
- Para las fiestas que se prevé realizar una vez al mes, se realizaran los cocteles con tragos típicos de las diferentes provincias de la costa. De igual manera se incluirá la música tropical en vivo con músicos locales.
- Campeonatos deportivos.

2.1.6. Capacidad de cada uno de los locales.

El terreno es bastante amplio por lo que puede acoger a un máximo de 150 personas, de las cuales 75 podrán estar al mismo tiempo dentro del restaurante, mientras que los otros podrán estar distribuidos en los diferentes ambientes como área del bar, área de la piscina, juegos de niños y canchas.

2.1.7. Mercado meta

El mercado meta que ofrece el restaurante está dividido principalmente para personas de clase media alta, alta que se encuentren entre 20 a 55 años de edad los cuales podrán decidir si desean asistir con o sin menores.

Este es el mercado meta que mayoritariamente asistiría al local ya que existirán juegos y concursos para todas las edades. Adicionalmente, el restaurante estima contar con un área para niños.

3. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

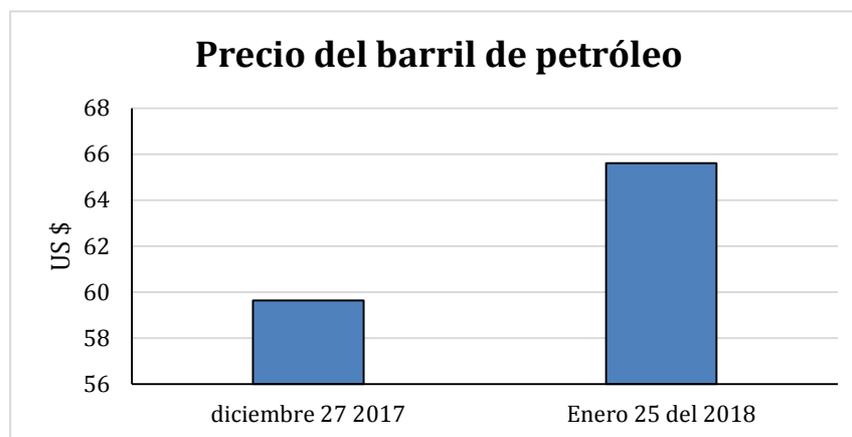
3.1. Estudio macroeconómico

Realizar un análisis sobre la economía del país es de gran importancia para la pre-realización de un proyecto. De esta manera se puede determinar algunos criterios de factibilidad en el emprendimiento de un nuevo negocio.

Para realizar una investigación más profunda y detallada se tomará en cuenta varios aspectos como: el entorno económico, entorno demográfico, entorno político, entorno social, ecológico y tecnológico.

3.1.1. Entorno económico

De acuerdo a los datos estadísticos del Banco Central del Ecuador se puede observar en la Figura 1, que desde el día 27 de diciembre del 2017 hasta el 25 de enero del 2018 ha



existido un alza en el precio del barril. De 59, 54\$ a 65,61\$(BCE, 2018).

Figura 1 Variación del precio del barril de petróleo entre dic 2017 y ene 2018

Fuente: Banco central del Ecuador

Elaboración: Gloria Grijalva

Aquí se puede apreciar que desde el 27 de diciembre del 2017 hasta 25 de enero del 2018 el precio del barril de petróleo ha empezado a aumentar poco a poco. Se espera que

mantenga este precio para el año 2018 (BCE, 2018).(BCE, 2018)(BCE, 2018)(BCE, 2018)(BCE, 2018)

Claro está, que el petróleo es un "commodity"¹ de precio volátil por lo que es muy difícil estimar cuándo sufrirá variación en su precio.

3.1.1.1. Inflación

De acuerdo a los datos del Banco Central del Ecuador en la Figura 2, se aprecia inflación anual desde el 2009 hasta el año presente.

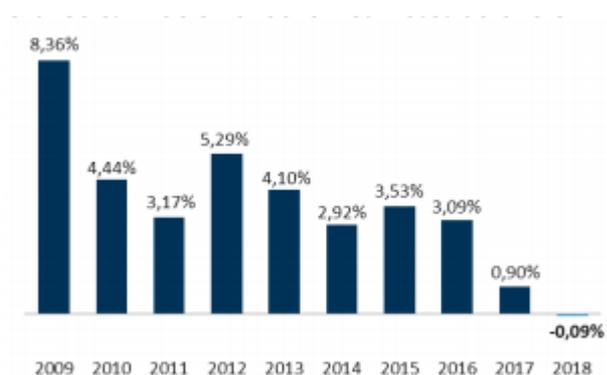


Figura 2 Datos de porcentaje de inflación para el año 2017

Fuente: Banco central del Ecuador

De acuerdo a la gráfica de la Figura 2, la inflación en el 2009 ha sido la más alta de toda con un 8,36%, a partir de ese año la misma ha ido en descenso. En el 2010 existió una deflación del 3,92% a partir de ese año podemos observar que la inflación ha sido bastante inestable existiendo alzas y decrecimiento en el mismo. A partir del 2015 podemos ver que la inflación ha decrecido. Dentro del año actual la inflación un -0,09%.

Esto implica que los precios de los bienes y servicios hayan disminuido debido a la coyuntura económica de los últimos años, esto significa que existe una disminución en el

¹ Commodity se refiere a todo bien que se produce en masa por parte del hombre o del cual existen enormes cantidades disponibles en la naturaleza. Por ello, tiene un valor o utilidad y un nivel de diferenciación muy escaso.

consumo de las familias obligando a los productores y oferentes a disminuir los precios de sus productos.

Por otro lado, si se revisa la variación de la inflación en el año 2017 (ver Figura 3), esta iba en aumento desde enero del 2016 hasta octubre del año 2017, pero a partir del mes de diciembre este empezó a disminuir. Esto implica que los precios de los bienes y servicios están en baja, por lo que los productores tuvieron que realizar una baja de precios. Esto va atado, de manera directa con las exigencias de la demanda de los productos. Es decir, el consumidor deja de comprar el producto debido al precio.



Figura 3 Datos de porcentaje de inflación para el año 2017

Fuente: Banco central del Ecuador

Elaboración: Gloria Grijalva

Si la demanda de productos disminuye el oferente hace que los precios de los productos bajen. Como restaurante eso no sería factible para el negocio ya que no se van a poder vender a precios convenientes. Por otro lado, como consumidor si es un suceso favorable (INEC, 2017).

Se puede apreciar que la inflación se encuentra por debajo de "0". Esto obedece al estancamiento actual de la economía, en donde no hay demanda por falta de empleo e inversión. Los precios que estaban demasiado altos empezaron a disminuir (INEC, 2018).

Analizar la incidencia inflacionaria de acuerdo al precio de los productos ayuda de igual manera en la toma de decisión para una proyección de emprendimiento. Según la INEC en su último informe escrito en el mes de diciembre del año 2017 podemos observar que existía una inflación más alta tanto en las bebidas alcohólicas y alimentos, pero al mismo tiempo una baja de demanda a nivel de los restaurantes.

FECHA	VALOR
Febrero-28-2018	-0.14 %
Enero-31-2018	-0.09 %
Diciembre-31-2017	-0.20 %
Noviembre-30-2017	-0.22 %
Octubre-31-2017	-0.09 %
Septiembre-30-2017	-0.03 %
Agosto-31-2017	0.28 %
Julio-31-2017	0.10 %
Junio-30-2017	0.16 %
Mayo-31-2017	1.10 %
Abril-30-2017	1.09 %
Marzo-31-2017	0.96 %
Febrero-28-2017	0.96 %
Enero-31-2017	0.90 %
Diciembre-31-2016	1.12 %
Noviembre-30-2016	1.05 %
Octubre-31-2016	1.31 %
Septiembre-30-2016	1.30 %
Agosto-31-2016	1.42 %
Julio-31-2016	1.58 %
Junio-30-2016	1.59 %
Mayo-31-2016	1.63 %
Abril-30-2016	1.78 %
Marzo-31-2016	2.32 %

Figura 4 Inflación en Ecuador desde marzo 2016 a febrero 2018

Fuente: Banco central del Ecuador

Elaboración: Gloria Grijalva

Las incidencias que se tiene que tener en cuenta para el restaurante son 3: bebidas alcohólicas, alimentos y bebidas no alcohólicas y restaurantes y hoteles (INEC, 2018). En la Figura 5 se muestra el porcentaje de inflación por productos para diciembre 2017.



Figura 5 Inflación porcentual por productos para diciembre 2017

Fuente: Banco central del Ecuador

Elaboración: Gloria Grijalva

En el sector de alimentos y bebidas se puede observar los precios de los productos aumento por un 0,08%, lo cual se traduce en una proyección de aumento de 1% anual. También se aprecia que el precio de las bebidas alcohólicas ha disminuido levemente en un 0,0002%. Por último, el nivel inflacionario dentro de restaurante se mantuvo (Astudillo & Enríquez, 2017).

Dentro de los productos como los mariscos se puede concluir que no ha existido un alza significativa con referencia al año pasado.

3.1.1.2. PIB

El producto interno bruto es el valor monetario de los bienes y servicios de un país. Este análisis se hace anualmente y muestra el crecimiento interno de un país. Este indicador económico es bastante importante ya que ayuda a medir el crecimiento o decrecimiento de producción.

Si el PIB de un país aumenta significa que existe mayor competencia entre empresas, y por ende la disminución de desempleo. Si el PIB aumento el gobierno podrá financiarse de mejor manera a través de impuestos.

En la Figura 6, se presenta la variación del PIB desde 1961 hasta el 2016, de acuerdo a los datos del Banco Mundial (Grupo Banco Mundial, 2018).

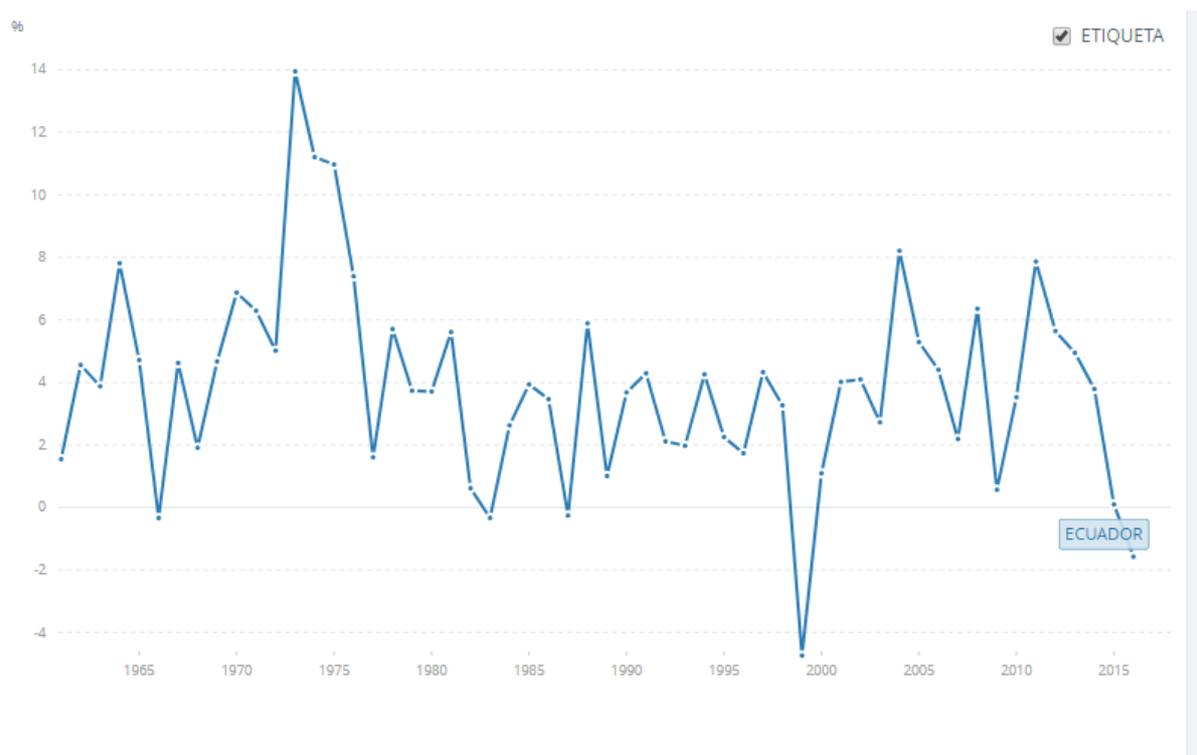


Figura 6 Variación del PIB en 55 años, desde 1961 hasta 2016
Fuente: Banco Mundial

Dentro de esta gráfica se puede observar que el año con el menor porcentaje de PIB fue en el año de 1999 con un porcentaje de -4,99. Después de ese año, el PIB ha dado porcentajes positivos a excepción del 2016 que bajo a 1,57. Sin embargo, la deuda del Ecuador en el 2017 cerró en un total de 49.602 millones de dólares lo cual corresponde al 47% del PIB.

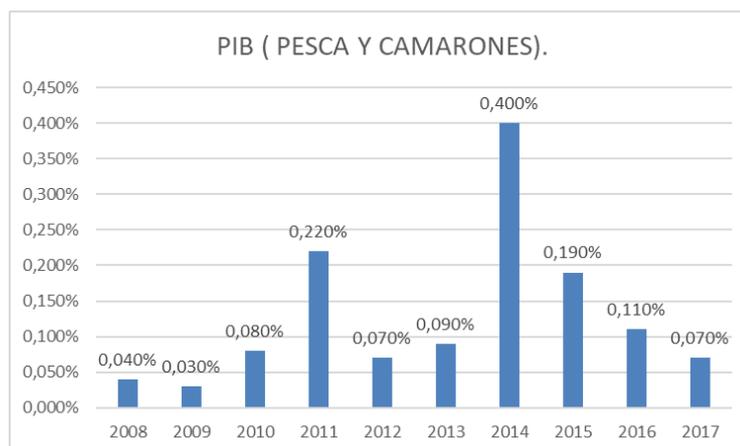


Figura 7. PIB (Pesca y mariscos).

Fuente: BCE

Elaborado por: Gloria Grijalva

Es de gran importancia conocer el producto interno bruto dentro de estas 2 industrias (pesca y servicio de comida).

En la industria de pesca y camarones podemos observar que en el año 2014 hubo el mayor crecimiento (0,4%) a partir de ese año, el valor monetario dentro de este tipo de producción fue en decadencia.

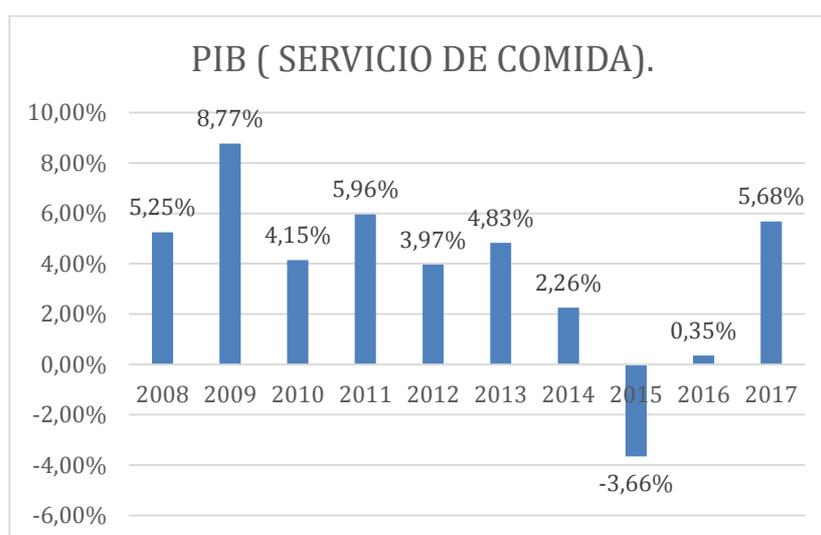


Figura 8: PIB (Servicio de comida).

Fuente: BCE

Elaborado por : Gloria Grijalva.

Dentro de la industria de alojamiento y servicio de comida se puede observar que en el año 2017 se obtuvo resultados bastantes favorables, con un aumento del 5,68% lo cual refleja un crecimiento dentro de este tipo de negocios comparándolos con los años 2014,2015 y 2016 que fueron bastante bajos.

3.1.2. Aspecto político

Dentro del gobierno actual del Ecuador se ha podido observar varios cambios en el entorno político del país. Las medidas que tomo el actual presidente son duras ya que el anterior gobierno dejo una economía bastante difícil de manejar por varios aspectos como: la caída de exportaciones, el precio del petróleo descendió, sector de construcción se paró notoriamente y una deuda publica bastante alta. Algunas de las medidas que el actual presidente está tomando son basadas principalmente en la reactivación de la economía para generar más empleo.

El actual gobierno, también apoya a las micro y pequeñas empresas. Otras acciones en aras de reactivar la economía, que el actual gobierno está tomando son: incentivos para el empleo, lucha del contrabando y lavado de dinero, fortalecimiento del plan social, protección de la dolarización.

3.1.2.1. Plan económico 2018

El 02 de abril del 2018, el gobierno actual del Ecuador presento su nuevo plan económico, los cual ayudará tanto a la producción de productos como a la generación de empleo.

Algo bastante importante para el negocio es el anticipo al impuesto a la renta a partir del año 2019 (Redacción Negocios & Elcomercio.com, 2018).

3.1.3. Entorno social

3.1.3.1. Índice de desempleo

Cada vez en el Ecuador existe más desempleo, por lo que muchas personas dejan de gastar sus ahorros en servicios secundarios. Por otra parte, esto también beneficiaría a algunas personas ya que la apertura de un nuevo negocio ofrece oportunidad a nuevas personas. De acuerdo a los datos del Banco Central del Ecuador, para diciembre de 2017, el 5,82% de la población económicamente activa se encuentra desempleada esto equivale a aproximadamente 460.000 personas. Estos datos pueden apreciarse en la Figura 9 (BCE, Índice de desempleo, 2018).

FECHA	VALOR
Diciembre-31-2017	5.82 %
Septiembre-30-2017	5.36 %
Junio-30-2017	5.78 %
Marzo-31-2017	5.64 %
Diciembre-31-2016	6.52 %
Septiembre-30-2016	6.68 %
Junio-30-2016	6.68 %
Marzo-31-2016	7.35 %
Diciembre-30-2015	5.65 %
Septiembre-30-2015	5.48 %
Junio-30-2015	5.58 %
Marzo-31-2015	4.84 %
Diciembre-31-2014	4.54 %
Septiembre-30-2014	4.65 %
Junio-30-2014	5.71 %
Marzo-31-2014	5.60 %
Diciembre-31-2013	4.86 %
Septiembre-30-2013	4.55 %
Junio-30-2013	4.89 %
Marzo-31-2013	4.64 %
Diciembre-31-2012	5.00 %
Septiembre-30-2012	4.60 %
Junio-30-2012	5.19 %
Marzo-31-2012	4.88 %

Figura 9 Variación trimestral del Índice de Desempleo desde diciembre 2012 a diciembre 2017

Fuente: Banco central del Ecuador

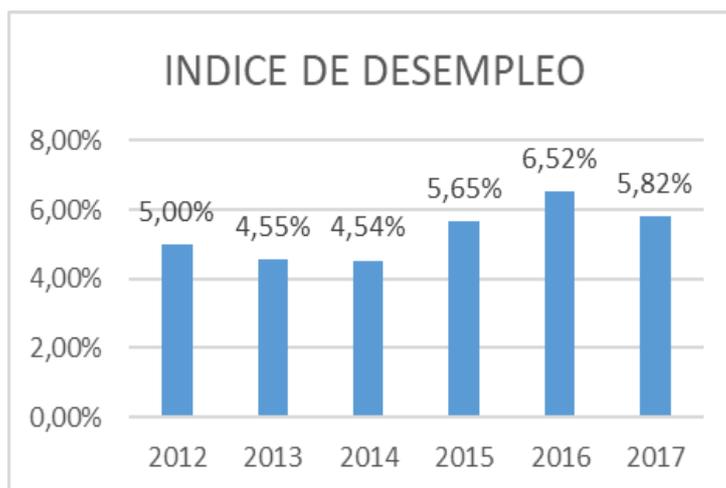


Figura 10. Índice anual de desempleo

Fuente: BCE

Elaborado por: Gloria Grijalva.

3.1.3.2. Índice de salarios.

Datos de la INEC informan que un hogar típico de Ecuador está formado por 4 miembro y los ingresos promedios mensuales son de 700\$ con lo que pueden adquirir la canasta básica con bastante facilidad. Es importante recordar que el mercado meta dentro del restaurante "La playa" está enfocado para personas con más altos recursos a los medios.



Figura 11: Índice de Salario básico unificado.

Fuente: El comercio

Elaborado por: Gloria Grijalva

Por otra parte, podemos observar como el salario básico ha incrementado en los últimos años. Dentro de los últimos años este salario a aumentado, beneficiando así a muchos.

3.1.4. Entorno demográfico.

Restaurante "La playa "tiene un segmento de mercado para personas entre 20 a 55 años de edad con o sin hijos. El estatus social que se busca es medio alto y alto. Se esperan personas principalmente de parroquia de Tumbaco, Cumbaya, Nayón y centro norte de Quito.

3.1.5. Plan ecológico

El impacto ambiental que generará el restaurante será bajo ya que existirán varios espacios verdes. Adicionalmente, el restaurante adecuará las medidas necesarias para minimizar la contaminación a la hora de abrir el restaurante. Entre estas medidas están:

- Medidas de reciclaje, aceites y grasas serán entregadas a la Dirección de Medio Ambiente DMA.
- Detergentes fuera del alcance de los alimentos.
- No se rebasarán los niveles máximos de música.
- Se contará con campanas dentro de las cocinas.
- Se proveerá de un dispensador de productos orgánicos los cuales se utilizarán como abono para los arboles del propio restaurante.
- No se utilizaran sorbetes ni vasos de plástico.

3.1.6. Plan tecnológico

La tecnología ha sido una herramienta fundamental para el día a día. Existen muchos servicios que actualmente son fundamentales para la satisfacción del cliente por lo que, Restaurante "La playa" contará con servicios de

- Wifi.
- Red de Puntos de Pagos como Datafast para aceptar tarjetas de crédito, tanto en el bar como en el restaurante.
- Música ambientada con música latina como salsa, merengue, reggaetón, bachatas. Se prevé utilizar servicios de Spotify Premium tanto para ambientar como para las clases de baile que se darán en el local.

3.2. Análisis del sitio

3.2.1. Localización:

Restaurante "La playa", se va a ubicar en la zona metropolitana Norte, en la parroquia de Nayón. La cual se encuentra a tan solo pocos minutos de la ciudad de Quito y de la parroquia de Cumbaya.

El local se va a situar en el Barrio San Pedro de Inchapicho, en la calle De las orquídeas. La 12 muestra la ubicación geográfica del lote de terreno. Las coordenadas geográficas son:

- Latitud sur: 0°10'19.57253.
- Longitud oeste: 78° 26' 13,84732.
- Altura: 2504,761 metros. (IRM, n.d.)



Figura 12 Ubicación geográfica del lote de terreno previsto para el restaurante
Fuente: Informe de Regulación Metropolitana IRM

El proyecto se realizará en un lote que consta de un área de 3.009,94 m². Allí se realizará la distribución del área verde, área de parqueaderos, área del bar y restaurante. El estilo que se buscará en el restaurante será de moderno y refrescante muy parecido a lo que las playas turísticas del Ecuador representan. El área verde estará constituida por varias canchas, piscina y un bar.

3.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física del terreno

El tamaño de terreno es de 5.090.94 m². Por el momento no existe ningún tipo de construcción. Para el restaurante se contará con una zona recreativa para niños, una piscina temperada según el clima, una cancha de vóley de arena, una cancha de fútbol, bar, heladería y zona de baile o Pilates. También se ubicarán duchas, cambiadores, baños y lockers en la parte externa. El parqueadero tendrá disponibilidad para 45 vehículos. Y la calle será como parqueadero adicional debido a la baja circulación de tránsito en esa zona.

El área del bar tendrá una barra de licores y asientos para 35 personas. Por último, el área del restaurante tendrá una capacidad de 75 personas. Baños tanto para hombres como para mujeres. Cocina, área de bodega, cuarto frío, área de empleados.

3.2.3. Superficie

La superficie total del terreno es de 5.209,31 m².

3.2.4. Linderos del terreno

- Hacia el sur con vía de acceso al terreno. En 110,49 metros.
- Al norte con propiedad partículas en 82,36 metros.
- Al oeste con propiedad partículas en 52,72 metros.
- Al oriente propiedad particular 48,52 metros.

3.2.5. Qué se encuentra actualmente en el terreno y que se piensa hacer con ello.

El terreno actualmente se encuentra vacío, por lo que se piensa hacer el restaurante nombrado dentro de este proyecto. Como plan más a futuro y dependiendo de la factibilidad real del negocio se piensa construir viviendas de hospedaje en forma de pequeñas cabañas.

3.2.6. Trabajo a realizar dentro del terreno

- Se realizará limpieza de plantas, maleza.
- Se efectuará movimiento de tierras y desalojo.
- Se mantendrán algunos de los árboles que se encuentran dentro del terreno para apoyar el medio ambiente.

3.2.7. Constitución del suelo

Según el estudio de suelo realizados por "Ziro, Consultores de ingeniería de suelo", el subsuelo del terreno está conformado por arena limosa no plástica color café claro. Poco húmeda, de compacidad relativa muy firme a muy densa del tipo SM. Nivel freático.

3.2.8. Acceso y visibilidad

San Pedro de Inchapicho se ubica en la parroquia de Nayón. Por lo que es un lugar bastante cómodo para ciudadanos tanto de Quito como de Cumbaya.

El sector Oeste consta de dos ingresos claves que son la Avenida Simón Bolívar y la Avenida Oswaldo Guayasamin, más adelante se detalla como punto de acceso ya que dichas calles constan de un desvío al norte y al sur del destino respectivamente.

El sector consta de una visibilidad al sector de Puembo y parte de Tumbaco; el acceso por esta zona no es muy favorable debido al descuido de la carretera y por cruzar con el río Machangara alarga el tiempo de viaje. Sin embargo, al tomar esta ruta se puede comenzar en el sector de Cumbaya, tomar la calle Pampite, cruzar varias calles secundarias sin nombre hasta llegar a la calle Manuela Sáenz y finalmente cruzar con la calle Eugenio Espejo para llegar al destino.

Al norte se tiene como visibilidad el centro de la ciudad de Nayón en las faldas de la montaña. La vía principal es la Avenida Simón Bolívar que también se cruza con la Avenida Oswaldo Guayasamin para ingresar por la parte Sur. Se debe realizar un desvío en la Av. Simón Bolívar para ingresar a Nayón; para incorporarse a la calle Quito y luego girar por la calle 19 de diciembre y tomar la calle Eugenio Espejo. Dicho trayecto tiene una duración de 7 minutos.

Al sur del sector se encuentra con vista a Cumbaya, cuya ruta de acceso comprende en la Av. Oswaldo Guayasamin desviándose por la calle Eugenio Espejo; luego se conduce durante 8 minutos aproximadamente, para poder cruzar por el sector de Tanda hasta el lugar de destino (Google Maps, 2018).

3.2.9. Servicios básicos

San Pedro de Inchapicho cuenta con todos los servicios básicos. Existe agua potable, alcantarillados, luz, teléfono, telefonía celular, servicio de internet y el servicio de recolección de basura pasa frecuentemente por esta zona.

3.2.10. Situación legal y regulaciones

- Propietario del terreno: Grijalva Palacios José Fernando
- Cedula de ciudadanía 1800511279.
- Número de predio: 5548460.
- Avalúo comercial: 350.000\$.

Por el momento no existe ningún tipo de construcción dentro del mismo. El área del terreno según escritura es de 5.090,94 m² y el área según área grafica es de 5.582,24 m². El terreno tiene un frente total de 96 metros.

El tipo de zona donde se ubica es A2100 y el permisible de lotización es de 1.000 m². Con un frente mínimo de 20 metros. Solo se permiten realizar construcciones de hasta 2 pisos con una altura de 8 metros. La clasificación del suelo del terreno es (RU1) residencial urbano. Con una forma de ocupación del suelo (A) aislada. Y clasificación del suelo Urbano.

Las restricciones de construcción en el área de retiros son las siguientes

- Frontal: 5m.
- Lateral 3m.
- Posterior 3m.
- Entre bloques 6 metros.

3.2.11. Posibles afectaciones

- Abscisas.
- 0+00 a 0+20 afectación de 7,18 a 7,07 metros.
- 0+20 a 0+40 afectación de 7,07 a 6.30 metros.
- 0+40 a 0+60 afectación de 6.30 metros a 5.35 metros.
- 0+60 a 0+80 afectación de 5.35 metros a 4,89 metros.
- 0+80 a 0+100 afectación de 4,89m a 7,02 metros.
- 0+100 a 0+112.12 afectación de 7,02 metros a 6,80.
- Quebrada: Al borde del terreno existe una quebrada con 78° de inclinación promedio calculada. (ver especificaciones en Anexo 7).

(IRM, s.f.)

3.3. Regulación municipal

Las regulaciones necesarias para la apertura de un restaurante son:

- Formulario de inscripción de patente.
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
- Copia de cedula y papeleta de votación.
- Copia de Registro único de contribuyentes RUC/ Régimen Impositivo Simplificado RISE.
- Copia de planilla de servicio básico donde ejecuta la actividad económica.
- Permiso de funcionamiento para esto se debe llenar un formulario en línea en página web (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>) en donde el usuario debe llenar, esperar a la orden de pago y cancelar en banco del pacifico el valor correspondiente.
- Confirmar permisos de planos.
- Se deben hacer inspecciones por parte de los bomberos. La cual observara que se cuenten con (extintores, salida de emergencia).
- También se debe realizar a licencia anual de funcionamiento.
- Copias de propietarios, socios. Según el tipo de empresa que se va a realizar.
- Anualmente se debe cancelar valore de la patente (servicios en línea municipio de quito).

3.3.1. Resumen de permisos necesarios

- Patente.
- Registro único de contribuyentes RUC o Régimen Impositivo Simplificado RISE.
- Certificado del ministerio del medio ambiente.
- Hoja de registro del nombre empresa.
- Permisos de funcionamiento.
- Permiso de bomberos.
- Aprobación ministerio de salud.
- Funcionamiento otorgado por ministerio de turismo.

3.3.2. Permisos para eventos

Se requiere tener un permiso de los bomberos para la organización de los eventos por parte del cuerpo de bomberos para eso se necesita el RUC de la persona o institución que organiza el evento y cedula. Siempre se debe tener un plan de emergencia dentro de todos los eventos. Los eventos al ser en espacio abierto no necesitan limitaciones de espacios Sin embargo el trámite de inspección no tiene costo alguno (CB-DMQ, 2017).

Dentro de la revisión de eventos se tomarán en cuenta varios aspectos tales como (instalación eléctrica con protecciones, extintores portátiles, vía de evacuación, salida de emergencia, facilidad de evacuación, señalización, iluminación de emergencia) (CB-DMQ, 2017).

3.4. Análisis del vecindario

La parroquia de Nayón tiene una superficie de aproximadamente 14,66 km² ubicada en la región sierra de la República del Ecuador, en la provincia de pichincha en el Distrito Metropolitano de Quito. Se encuentra asentada en el monte Guanguiltagua hacia el río San Pedro. La altitud de este lugar es de 2.588 m. Los límites de esta parroquia son:

- Norte: Zambiza.
- Sur: Cumbaya.
- Este: Tumbaco.
- Oeste: distrito metropolitano de Quito.

En la Figura 13 se presenta el modelo territorial actual de la parroquia Nayón (Equipo Técnico de Planificación GAD Pichincha, 2012). Las Vías de acceso principales para ingresar a esta parroquia son: La Av. Granados, la vía de San Pedro, Cumbaya, Tanta o Mirravalles y Avenida Simón Bolívar.

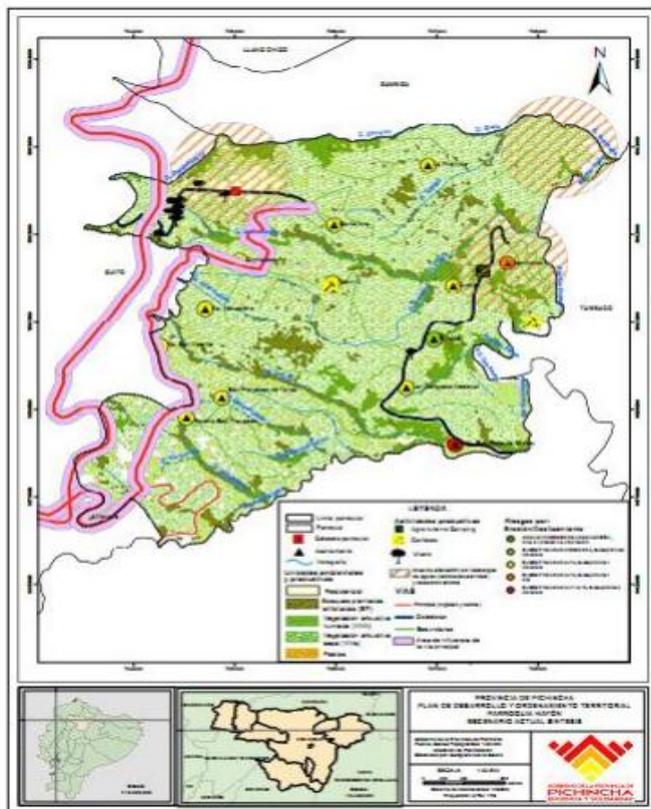


Figura 13 Modelo territorial actual de la parroquia Nayón
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Nayón
Elaboración: Equipo Técnico de Planificación GAD Pichincha

3.4.1. Clima y biodiversidad

La temperatura de Nayón se encuentra entre 20° a 23°C, lo cual representa un clima bastante adecuado para la adaptación del emprendimiento.

Existe bastante biodiversidad dentro del sector como bosques, vegetación y cultivos. Los meses con más lluvia dentro de la parroquia son: marzo, abril, y noviembre y los meses de más calor son mayo, junio, julio, agosto y septiembre.

3.4.2. Población

La población de Nayón es de 15.635 habitantes entre los cuales el mercado meta se concentra en personas de 20 a 55 años tanto con hijos o sin hijos.

Nayón es conocida como una ciudad dinámica, se encuentra un buen porcentaje de familias nativas, otras quiteñas y un buen porcentaje son moradores de otras provincias y países.

Entre esos es de gran importante saber cuál es la situación económica de la población de Nayón. Podemos ver que el 68,98% no son pobres. Esto se presenta en la Figura 14:

POBLACIÓN NO POBRES	%	POBLACIÓN POBRES	%	POBLACIÓN TOTAL
10687	68.98	4804	31.01	15491

Figura 14 Tabla comparativa de población pobre y no pobres de Nayón
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Nayón
Elaboración: Equipo Técnico de Planificación GAD Pichincha

3.4.3. Actividades económicas

En la Figura 15 se puede apreciar el sistema económico productivo de Nayón. De acuerdo a la distribución económica por rama de actividad, el servicio alojamiento y restaurantes ocupa tan solo un 3.43% de la economía productiva de la parroquia. Esto representa una oportunidad de inversión en este renglón.

RAMA DE ACTIVIDAD	CASOS	%
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	704	8,66
Explotación de minas y canteras	71	0,87
Industrias manufactureras	734	9,02
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	12	0,15
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	19	0,23
Construcción	820	10,08
Comercio al por mayor y menor	1421	17,47
Transporte y almacenamiento	337	4,14
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	279	3,43
Información y comunicación	182	2,24
Actividades financieras y de seguros	205	2,52
Actividades inmobiliarias	76	0,93
Actividades profesionales, científicas y técnicas	506	6,22
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	461	5,67
Administración pública y defensa	273	3,36
Enseñanza	463	5,69
Actividades de la atención de la salud humana	306	3,76
Artes, entretenimiento y recreación	81	1,00
Otras actividades de servicios	144	1,77
Actividades de los hogares como empleadores	478	5,88
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	17	0,21
No declarado	391	4,81
Trabajador nuevo	154	1,89
Total	8134	100,00

Figura 15 Actividades económicas de Nayón
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Nayón
Elaboración: Equipo Técnico de Planificación GAD Pichincha

3.5. Análisis del área de mercado

La parroquia de Nayón se encuentra ubicada al este del distrito metropolitano de la ciudad de Quito, tiene una superficie de 2.000 hectáreas aproximadamente (GADP Rural de Nayón, 2018). Sus límites son: Zambiza al norte, al sur con el río Machangara, al este con el río Sandre y al oeste con los cerros Miraflores y Monteserrín. Cerca del establecimiento se encuentran los siguientes locales de interés como punto de referencia: Empacadora Granos del campo S.A., cancha del Inchapicho y comisaría de Policía.

En la Figura 16, Figura 17 y Figura 18 se puede distinguir la distancia desde el sitio de ubicación del restaurant "La playa" a diversos puntos de referencia de gran concentración de personas, con el tiempo estimado de ruta.

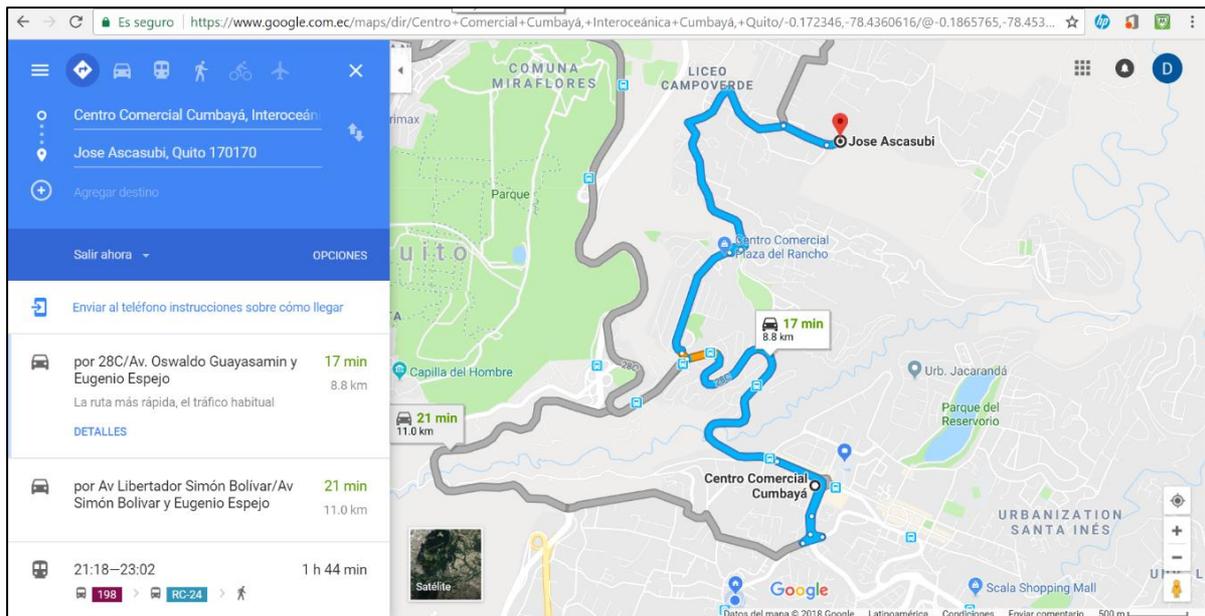


Figura 16 Recorrido desde Centro Comercial Cumbaya hasta el establecimiento en auto
Fuente: Google maps

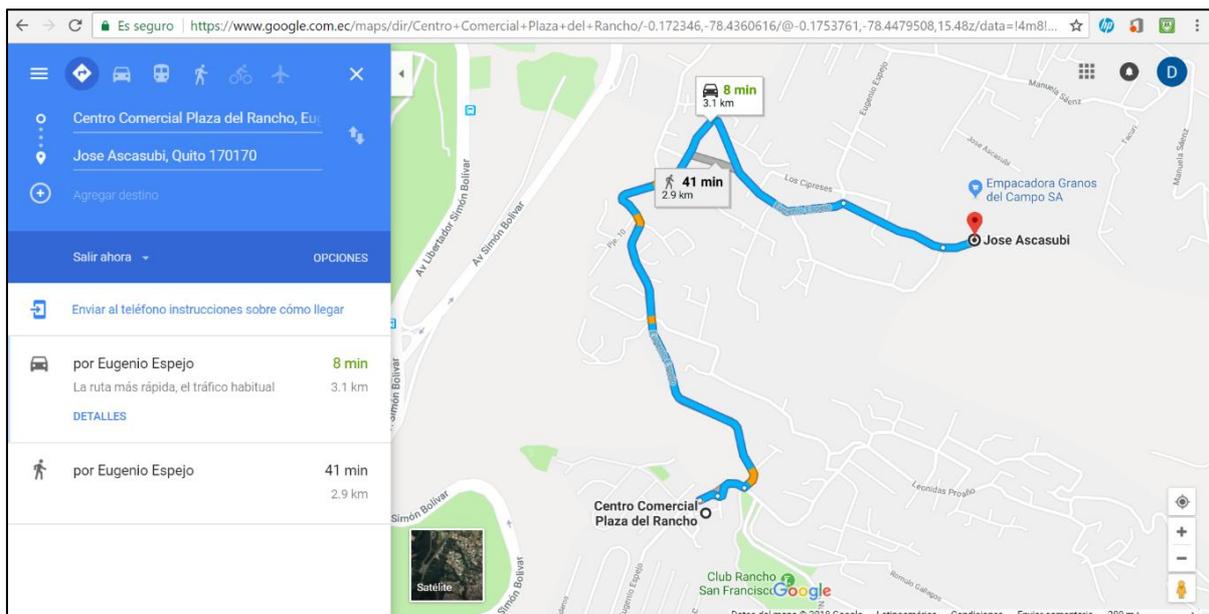


Figura 17 Recorrido desde Centro Comercial plaza del rancho hasta el establecimiento en auto
Fuente: Google maps

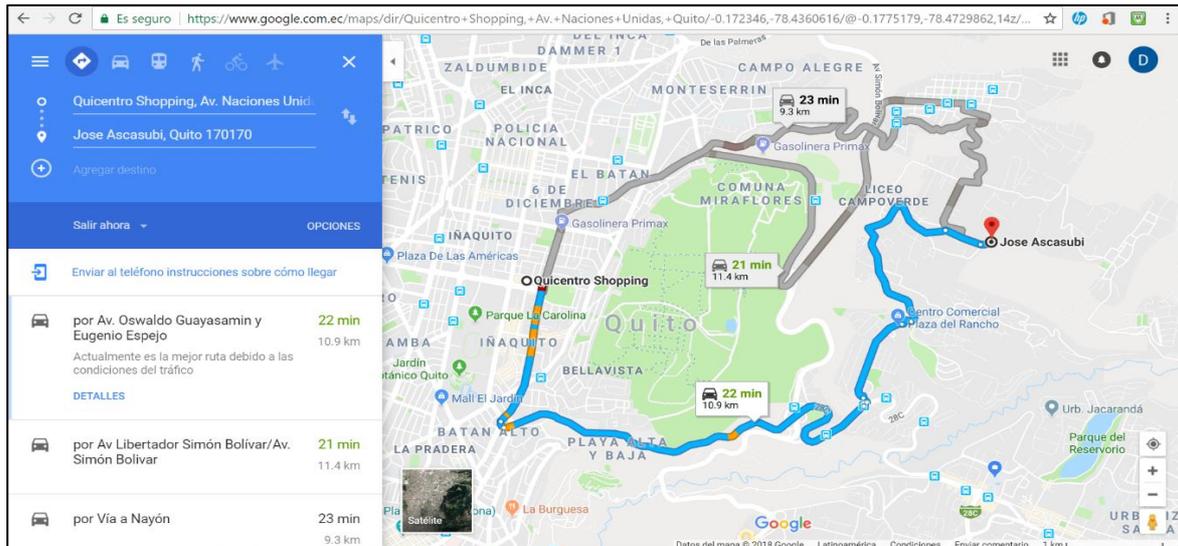


Figura 18 Recorrido desde Quicentro Shopping hasta el establecimiento en auto
 Fuente: Google maps

Debido a que la ubicación del restaurante se localizará en Nayón se tomará la distancia aproximada de puntos de interés del valle de Tumbaco y de Quito hasta el establecimiento.

3.6. Variable demográfica y económica de Pichincha

Es de gran importancia conocer la población de la provincia antes de iniciar un negocio. Según datos recolectados en el censo del 2010 (Vera, 2012), se puede conocer que la provincia de pichincha cuenta con una población de 2.576.287 en el 2010. Dentro de Quito se encuentra la mayor parte de la población con un total de 2.239.191 habitantes.

Del mismo censo 2010, se tiene igualmente los datos de distribución de la población económicamente activa de la provincia de Pichincha (Vera, 2012). Estos datos se presentan en la Figura 19.

De acuerdo a los datos presentados en la Figura 19, la población de hombres que se encontraron trabajando para el 2010 (705.030) es 2,3 veces la población de hombres económicamente inactivos; mientras que en las mujeres la distribución de la población que trabaja es mucho menor a que se encuentra económicamente inactiva.

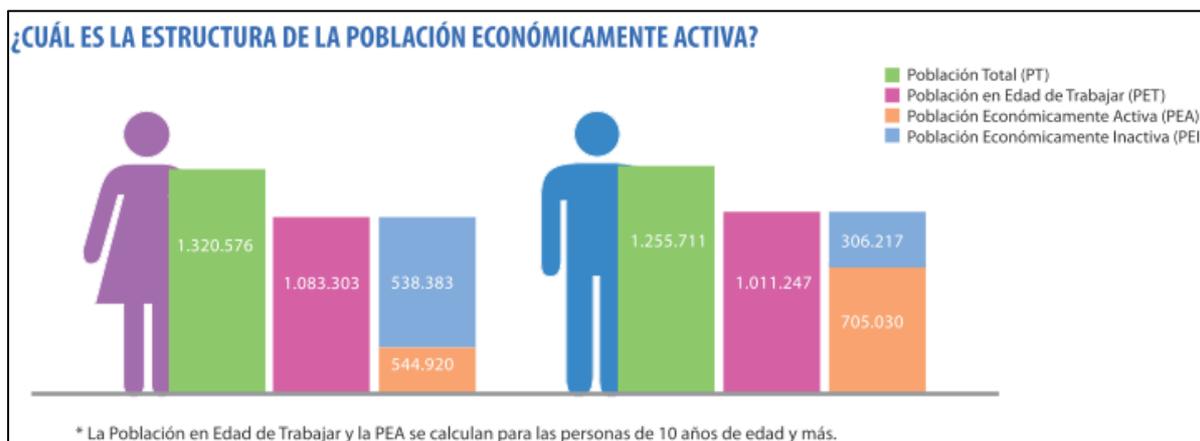


Figura 19 Población económicamente activa de Pichincha
Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

En cuanto a la distribución de la población trabajadora por ocupación (Vera, 2012), se puede notar en la Figura 20, que el sector privado es el que proporciona mayor fuentes de empleo con un 48,20%.

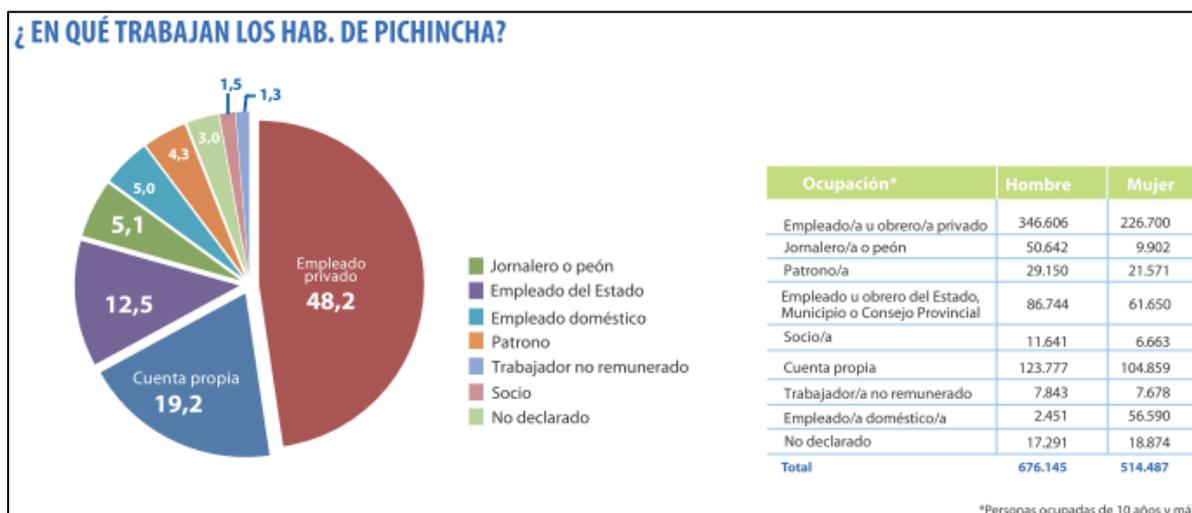


Figura 20 Distribución de población trabajadora por ocupación en Pichincha
Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos

3.7. Análisis oferta

Se tomó algunas características para observar cual sería la competencia para el restaurante "La playa". Para ello se revisó los siguientes aspectos:

- Lugares cercanos.
- Lugares que ofrecen mismos servicios.
- Lugares que dan mismo tipo de comida.
- Lugares que atraen al mismo mercado meta y clase social.

3.7.1. Competencia primaria

Para determinar la competencia primaria se optó por incluir a club jacaranda.

Es importante notar que dentro de este tipo de establecimientos se debe pagar una afiliación o membresía. Por lo que, el estudio se enfocó en las personas que visitan este establecimiento. Otro aspecto a destacar, es que estas personas solo pueden asistir si están junto al socio ya que su entrada no es libre. La entrada del restaurante "La playa" no necesitará ningún tipo de afiliación.

Por otra parte, también se tomó en cuenta el cheque promedio en cada uno de los restaurantes, los precios de platos de comida costeña y se generó un promedio entre ellos. (Ver anexos menús competencia).

En la Tabla 1, se presenta el análisis de la oferta primaria para estos establecimientos.

COMPETENCIA PRIMARIA	Jacaranda
Ubicación	Cumbayá: Av. Jacarandá y Acacias
Tipo de servicio	Club + Servicio de alimentos y bebidas
Mercado meta	media alta/ alta
Cálidad	Alta
Tipo de servicio	a la mesa
Capacidad	120 pax
Cheque promedio	Con socio 12\$ + 15 en comida
% de ocupacion	83%
Condición Fisica	Buena

Tabla 1 Análisis de oferta de competencia primaria

Elaborado: Gloria Grijalva

3.7.1. Competencia secundaria

Para la competencia secundaria se analizó los principales restaurantes de comida costeña en la ciudad que son: Ceviches de la Rumiñahui y Zabalita, estos son los restaurantes con mayor número de rotación dentro de la ciudad. Por otra parte, también se tomó en cuenta "Los cangrejos de Nayón" por su cercanía. En la Tabla 2, se puede observar el análisis de la oferta secundaria para estos establecimientos.

COMPETENCIA SECUNDARIA	Los cangrejos de Nayon	Zabalita	cebiches de la rumiñahui
Ubicación	Calle Quito OE4-41 entre Eloy Alfaro y Huascar Nayón, Pichincha, Ecuador	Francisco de Orellana E2-163 y Juan Montalvo	Av. Pampite lote 11 y Pasaje Padre Benítez
Tipo de comida y servicio	Restaurante de Mariscos	Restaurante de Mariscos	Restaurante de Mariscos
Mercado meta	Clase media	clase media alta	clase media , media alta
Calidad	media	media	media
Servicio	a la mesa	A la mesa	a la mesa , se pide en caja
Generador de demanda	cualquiera	cualquiera	cualquiera
Capacidad	110 pax	120 pax	100 pax
Cheque promedio	\$ 15,00	\$ 15,00	\$ 12,00
Tipo de negocio	Negocio Propio	cadena	cadena
% de ocupación	85%	80%	90%
Condición física	media	buena	media

Tabla 2 Análisis de oferta de competencia secundaria

Elaborado: Gloria Grijalva

3.8. Investigación de demanda

El mercado meta del restaurante "La playa" está enfocado a la población de nivel socioeconómico medio alto, alto. Por ello es importante determinar el porcentaje de la población en este sector.

Para eso se tomó en cuenta un análisis realizado por la Universidad Politécnica del Ecuador en donde muestran las clases sociales y división de ellas dentro de la ciudad de Quito (Salvador Jijón, Larrea, Belmont, & Baroja, 2012). Ese análisis con los datos para los años 2001 y 2010, se presenta en la Tabla 3

Clase Social	Porcentajes 2001 (Hogares)	Porcentajes 2010 (Hogares)
0: Indigencia	2.36	0.21
1: Pobreza	8.59	4.88
2: Clase Media Baja	30.77	29.43
3: Clase Media Típica	40.10	39.81
4: Clase Media Alta	16.95	21.16
5: Clase Alta	1.23	4.50

Tabla 3 Porcentaje de hogares según su nivel económico (2001 – 2010)
Elaboración: (Salvador Jijón, Larrea, Belmont, & Baroja, 2012)

Dentro de este cuadro se puede observar el porcentaje de hogares según su nivel económico. Tomando de manera simultánea los datos del censo del 2010, se aprecia que el 21,16% de la población tiene un nivel económica medio alto y un 4,50% una clase alta.

Según este informe se confirmó que las principales áreas en donde se centra esta población están dentro de las áreas de Einstein, Cumbaya Primavera, La Carolina, El Batán Alto y Bellavista (Salvador Jijón, Larrea, Belmont, & Baroja, 2012).

3.9. Cálculo de muestra de encuesta

El principal mercado meta que se decidió apuntar para utilizar los servicios del restaurante "La playa" son personas de entre 20 a 55 años con o sin hijos. Con un nivel socio económico medio alto – alto.

Lo primero que se realizó para esta investigación fue determinar la ubicación del restaurante la cual se encuentra en la parroquia de Nayón. Por esta razón se decidió tomar 3 lugares de referencia que son: Cumbaya, Nayón y centro norte de Quito. En este último se refiere a Ñaquito, lo cual comprende el sector de los Granados, Quicentro y González Suárez, batán y zonas en donde se concentra la clase alta según informe de la politécnica mencionada anteriormente).

Para determinar el número de población de acudió a la biblioteca del INEC.

El grupo de edad se dividió en 2 grupos:

- Personas entre 20 y 30 años para los eventos que se realizarán en la noche
- Personas entre 30 a 55 años para atención del local los fines de semana

En la Tabla 4 se presenta la distribución de población para esos rangos de edades para los sectores de interés para el proyecto.

Personas entre 20 y 30 años		Personas entre 30 a 55 años	
Sector	Personas	Sector	Personas
Iñaquito	8.145	Iñaquito	16.093
Cumbaya	5.044	Cumbaya	11.086
Nayón	2.620	Nayón	5.024
Total:	15.809	Total:	32.203

Tabla 4 *Distribución de grupo de edades de la población en los sectores de interés para el proyecto*

Fuente: *Instituto Nacional de Estadística y Censos*

Elaboración: *Gloria Grijalva*

De igual manera en la Tabla 5 se presenta la distribución total de la población entre 20 y 55 años en los sectores de interés para el proyecto.

Personas entre 20 a 55 años	
Sector	Personas
Iñaquito	15.985
Cumbaya	7.869
Nayón	19.326
Total:	43.180

Tabla 5 *Distribución de la población entre 20 y 55 años, en los sectores de interés para el proyecto*

Fuente: *Instituto Nacional de Estadística y Censos*

Elaboración: *Gloria Grijalva*

43180	50
TAMAÑO DEL UNIVERSO	HETEROGENEIDAD %
Número de personas que componen la población a	Es la diversidad del universo. Lo habitual es usar 50%, el peor
5	90
MARGEN DE ERROR %	NIVEL DE CONFIANZA %
Menor margen de error requiere mayor muestra.	Mayor nivel de confianza requiere mayor muestra. Lo habitual es entre 95% y 99%.
269	
MUESTRA	
Personas a encuestar.	

*Figura 21: Calculo de muestra.
Fuente: Netquest.*

3.10. Análisis de demanda

Para la efectuar el análisis de la demanda se realizó 2 tipos de encuestas y un Focus Group² de 6 personas. La primera encuesta realizada (Encuesta 1) fue para la selección del tema del restaurante y la aceptación de la población con platos de su propio país. La "Encuesta 2" se basó en el restaurante propuesto dentro de este trabajo y en el cual se muestra la aceptación del cliente sobre el negocio, el rango de precios que estaría dispuesto a pagar y que consumió realiza.

3.10.1. Encuesta 1:

Para realizar el estudio de la demanda se procedió a realizar encuestas a 130 personas de entre 17 a 65 años de edad. En donde la mayoría de personas que respondieron se encuentran en el mercado meta que busca el restaurante (20 a 55 años de edad). El análisis que se realizó en la encuesta fue para determinar qué tipo de restaurantes prefieren los

² Técnica cualitativa de análisis de las opiniones y/o actitudes de un público, usada en ciencias sociales y en estudios comerciales.

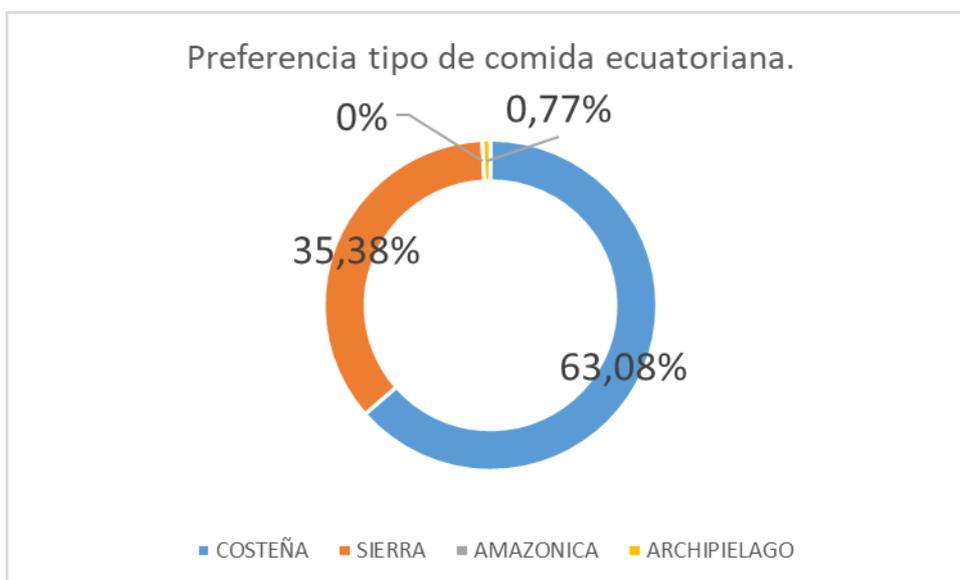
clientes, el rango de precios que estarían dispuestos a pagar y que opinan del servicio de comida tradicional dentro de la ciudad.

3.10.1.1. Aceptación de comida tradicional.

Según la encuesta, el 60% de las personas opinan que la comida tradicional es excelente y un 32,73% opina que es muy buena. Con este análisis podemos concluir que la mayoría de personas dentro de la ciudad de Quito, Cumbaya y Nayón disfrutan de la comida tradicional.

3.10.1.2. Preferencia comida tradicional

Otra condición que se tomó en cuenta fue estimar la preferencia de los clientes sobre los tipos de comida que se preparan en Ecuador. Aquí, se pudo constatar que el 63,65% de las personas prefiere la comida costeña. (ver figura 22).



*Figura 22: Preferencia en comida ecuatoriana.
Elaborado por : Gloria Grijalva.*

3.10.1.3. Cambios necesarios según encuestados.

De igual manera por medio de la encuesta fue posible identificar la opinión de los usuarios acerca de los restaurantes tradicionales del Ecuador y cuáles aspectos les gustaría

que mejoren. Los tres (3) principales puntos de mejora que se determinó a través de la encuesta fueron:

- Servicio
- Ambiente
- Limpieza

En estas tres (3) categorías es donde se pretende que restaurante "La playa" pueda establecer una diferencia favorable con respecto a su competencia:

Servicio: Además del servicio de alimentos y bebidas el cual será realizado por empleados bastante capacitados para lograr la mejor atención posible, se dará servicio de entretenimiento para que la experiencia del cliente sea diferente y agradable.

Ambiente: El ambiente que ofrecerá restaurante "La playa" será único, ya que al ambientarlo con música tropical y diseñar el lugar con un ambiente playero el cliente podrá sentirse cómodo y conforme con el mismo.

Limpieza: Este es un punto en el que se realizará mayor énfasis, ya que no sólo la presentación del lugar debe ser agradable al cliente; sino que también la limpieza y la higiene van concatenadas con la prevención de contaminación de los alimentos y bebidas.

Con respecto a una pregunta abierta diseñada en la encuesta para identificar la preferencia de los clientes acerca de qué les gustaría que vendan en el restaurante, la mayoría respondió: mariscos y comida costeña. Otros clientes mostraron su gusto por que se incluya en el menú otro tipo de degustaciones como: muchines, platos con verde, cazuelas, uso de hoja de palma, bolones y encebollados.

3.10.1.4. Días en que el restaurante debería abrir sus puertas.

Por otra parte, se analizó cuáles días las personas salen a comer. La gran mayoría indicó su preferencia de ir a comer fuera de sus casas los días jueves a domingo. De esta manera se decidió utilizar esos días para el funcionamiento del restaurante. Con esta premisa

se realizaría la contratación de los empleados a tiempo prologado (4 horas por 10 días a la semana). El cual ya se encuentra aprobado por el ministerio de trabajo.

3.10.1.5. Oferta de comida tradicional en el país.

Por último, en la misma encuesta se realizó una pregunta para determinar qué tipo de restaurantes de comida tradicional hacen falta en la ciudad. De los encuestados el 72,22% opina que faltan restaurantes de comida costeña.

3.10.2. Análisis del focus group

El focus group se efectuó con personas en un rango de edad de entre 20 a 25 años. Para este análisis se realizó dos (2) entrevistas a personas para saber cuál es su opinión del concepto que se está proponiendo en este trabajo.

En la primera participaron 3 personas. Las preguntas fueron establecidas para determinar acerca de su preferencia con respecto al sabor de la comida ecuatoriana. Aquí las tres personas manifestaron que les gusta y además hicieron énfasis con respecto a la gran variedad que existe. De igual manera, las tres personas coincidieron que la comida costeña es su preferida y que la mayor falla presentada dentro de los restaurantes ya existentes en el país es la poca atención prestada al servicio y la limpieza. Gracias a este focus group se puso corroborar los resultados de la primera encuesta realizada.

3.10.3. Encuesta 2:

3.10.3.1. Rango de edad

Esta encuesta fue realizada para una muestra en un rango de edad entre 20 a 55 años, distribuidos como se indica en la Figura 23.

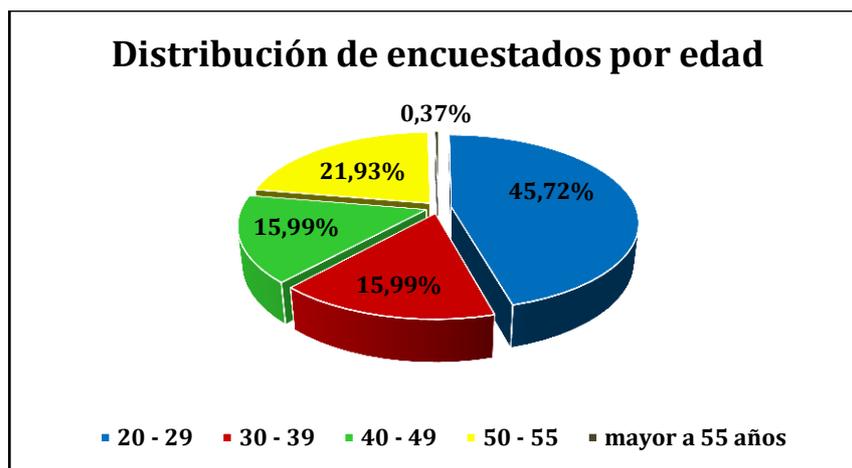


Figura 23 Distribución de encuestados por edad, Encuesta 2
 Elaboración: Gloria Grijalva

3.10.3.2. Consumo dentro un restaurante de comida costeña

En la pregunta acerca de la preferencia de consumo de los encuestados en lo que respecta a la comida costeña:

- El 78,81% dijo que consume principalmente ceviches
- El 87,04% dijo que también consume plato fuerte.
- Dentro de las bebidas se puede observar que un 52,22% prefiere bebidas no alcohólicas
- El 45,93% de los encuestados si consume su plato con algún tipo de bebidas alcohólica.
- Se puede observar que un muy bajo porcentaje de los encuestados se dirige a estos establecimientos para desayunos, tan solo el 9,26% de personas lo hace.
- Y por último solo un 5% de clientes consume postres en un local de comida costeña. Por lo que se contratara un heladería que brinde este servicio.

3.10.3.3. Cheque promedio dentro de este tipo de establecimiento

Con respecto a la cantidad promedio que se paga por consumo, los encuestados presentaron las siguientes respuestas:

- El 31,23% de personas tiene un cheque promedio de 10 a 12 dólares incluyendo bebidas.
- El 19,33% tiene un cheque promedio de 12 a 14 dólares por persona incluyendo bebidas.
- El 26,39% de personas tiene un cheque promedio de 14 a 16 dólares incluyendo bebidas.
- El 23,05% tiene un cheque promedio de 16. a 18 dólares por persona incluyendo bebidas.

3.10.3.4. Usted asiste a algún club deportivo

Dentro de la encuesta se quiso identificar acerca de la concurrencia de los usuarios a algún club deportivo. Las respuestas obtenidas fueron las siguientes:

- El 41,85% si asiste a un club deportivo los fines de semana.
- El 58,15% No asiste a un club deportivo los fines de semana.

3.10.3.5. Porcentaje de aceptación

También por medio de la encuesta 2, se quiso determinar la preferencia el público con respecto a su asistencia a un restaurante en el cual no se solicite afiliación alguna. Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

- 89,96% si le gustaría ir a un restaurante que tenga diferentes tipos de entretenimiento y en el cual no necesite ningún tipo de afiliación.
- El 10,04% no asistiría.



*Figura 24: Porcentaje de aceptación del proyecto.
Elaborado por: Gloria Grijalva*

3.10.3.6. Cheque promedio (entrada club)

De igual manera se investigó cuánto estarían dispuestos a costear por el ingreso a un establecimiento. Estos fueron los resultados:

- El 41,26% de los encuestados estaría dispuesto a pagar 10 dólares por el ingreso de este establecimiento.
- El 15,61% estaría dispuesto a pagar \$ 12,00.
- El 24,16% pagaría \$ 15,00.
- 21,19% podría pagar hasta \$ 20,00.

3.10.3.7. Consumo en lugar deportivo

Para establecer la preferencia de consumo en diferentes renglones: bebidas, lunches, desayunos y almuerzos; dentro de la encuesta 2, se hizo una pregunta cerrada: ¿Cuándo asiste a un lugar deportivo, usted consume? Las respuestas obtenidas fueron:

- 79,16% bebidas.
- 57,78% lunch.
- 31,11% desayunos.
- 54,44% almuerzos.

3.10.3.8. Asistencia a eventos recurrentemente

Asimismo, por medio de la encuesta 2, se identificó qué tanto concurre los encuestados entre 20 y 30 años a diferentes eventos (discotecas, bares, restaurantes). A continuación, se presentan los resultados de las respuestas:

- 78,79% sí.
- 21,21% no.

3.10.3.9. *Cheque promedio en eventos:*

Para los encuestados en un rango de edad entre 20 y 30 años, se diseñó la siguiente pregunta: ¿Cuánto gasta en promedio dentro de estos establecimientos (incluyendo entrada y consumo)? Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

- 11,56% de 5 a 10 dólares.
- 16,33% de 10 a 15 dólares.
- 21,09% de 15 a 20 dólares.
- 24,49% de 20 a 25 dólares.
- 26,53% más de 25 dólares.

3.10.3.10. *Aceptación eventos con música en vivo*

Por último, para los encuestados en un rango de edad entre 20 y 30 años, se quiso determinar si les gustaría asistir a eventos con música en vivos, con las respuestas indicadas a continuación:

- 90,13% Sí.
- 9,87% No.

3.11. Pronóstico de Ingresos y gastos

Para lograr determinar tanto los ingresos como los gastos de restaurante "La playa", se tomó en cuenta puntos importantes como:

- Capacidad del local.
- Cheque promedio de consumo.
- Rotación.
- Días de apertura.

3.11.1. Ingresos del restaurante

Tanto el monto de los ingresos, como de los gastos de restaurantes, se ha obtenido según varios aspectos; tales como el cheque promedio por persona, la rotación de mesas, rotación y demanda o capacidad. Lo mismo se hizo para obtener los costos y gastos diarios.

3.11.1.1. Desayunos

Dentro del cheque promedio de los desayunos se incluyen todos los platos que se sirven a esta hora del día. (tigrillo, bolón, empanada de verde, corvina frita, muchines y desayuno vegetariano). Para esto se tomó el precio de venta sin incluir el IVA y se realizó un promedio. El promedio de todos estos ítems, muestra aproximadamente el gasto de cada persona dentro de los desayunos, como se muestra en la Tabla 7.

Desayunos	PLATO	PV sin IVA
	Tigrillo	\$ 3,52
	Bolón	\$ 3,52
	Empanada de Verde	\$ 2,64
	Corvina Frita	\$ 7,04
	Muchines de Yuca	\$ 3,52
	Vegetariano/Vegano	\$ 3,52
PROMEDIO		\$ 3,96

Tabla 6 *Consumo promedio de persona en restaurantes para el desayuno*
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.2. Snacks

Para sacar el cheque promedio de los snacks se hizo el mismo proceso, se sacó un promedio de todos los snacks + ceviches (realizando un estudio dentro de los otros clubs se observó que la mayoría de clientes comen ceviche como snacks más que como almuerzo).

Para sacar el cheque promedio se procedió a hacer el mismo procedimiento descrito anteriormente y se presenta en la Tabla 8.

Snacks + Ceviches	PV SIN IVA	
	Ensalada de frutas	\$ 3,08
	Patacones con Queso	\$ 3,08
	Corviche	\$ 3,08
	Ceviche de camaron	\$ 8,80
	Ceviche de Concha	\$ 8,80
	Ceviche de Calamar	\$ 9,24
	Ceviche de Pescado	\$ 9,24
	Ceviche Mixto	\$ 11,88
PROMEDIO		\$ 7,15

Tabla 7 Consumo promedio de persona en restaurantes los snacks
 Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.3. Platos fuertes

En cuanto a los platos fuerte el consumo estimado por persona se puede observar en la Tabla 9. Para los platos fuertes se tomó el promedio de todos los arroces + especiales + parrilla.

PLATOS FUERTE	PV SIN IVA	
	Meloso Concha	\$ 11,88
	Arroz con Camarón	\$ 10,56
	Arroz con Calamar	\$ 10,56
	Arroz Marinero Especial	\$ 13,20
	Camarón a la Plancha	\$ 9,68
	Langostino a la Plancha	\$ 9,68
	Corvina Frita	\$ 8,80
	Camarón Frito	\$ 12,32
	Camotillo Apanado	\$ 12,32
	Camarón Apanado	\$ 11,00
	Camarón al Ajillo	\$ 11,00
	Langostino al Ajillo	\$ 13,20
	Encocado de Mero	\$ 10,56
	Encocado de Camarón	\$ 10,56
	Encocado de Langostino	\$ 13,20
	Ensumacao	\$ 10,56
Langosta a la Parrilla	\$ 17,60	
Langostino a la Parrilla	\$ 13,20	
Pulpo a la Parrilla	\$ 13,20	
PROMEDIO	\$ 11,74	

Tabla 8 *Consumo promedio de persona en restaurantes los platos fuertes*
 Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.4. Proyecciones de ingresos anuales por comidas (apertura de jueves a domingo).

Para efectuar las proyecciones de ingresos anuales por comida se tomó en cuenta varios aspectos, tales como:

- La rotación dentro del restaurante. Para esto se tomó en cuenta las encuestas realizadas y el público dentro de los restaurantes de comida costeña para poder verificar que las encuestas sean correctas.
- También se realizó una investigación de campo a la hora de snacks y almuerzos dentro del club Terravalle.
- El tercer aspecto importante es la capacidad. En este caso el restaurante posee una capacidad de 75 personas.
- Por último, se tomó en cuenta los días de apertura del local. Al ser un restaurante que trabaja de jueves a domingo el total de días de atención es de 192.

Con todas estas consideraciones se elaboró la proyección de ingreso anual del restaurante, la cual se describe en la Tabla 10.

Restaurante					
Capacidad:	75			Rotación/Ocupación	
Cheque promedio		\$ 3,96	Desayuno	32%	
		\$ 11,74	Almuerzo	55%	
		\$ 7,15	Snaks	58%	
Ventas Restaurante		Desayuno	Almuerzo	snaks	Total
		\$ 18.247,68	\$ 92.989,14	\$ 59.490,29	\$ 170.727,10

Tabla 9 Ingreso anual promedio estimado por comida del restaurante

Elaboración: Gloria Grijalva

Para la obtención de ventas del mismo se multiplicó

el cheque promedio de cada hora del día * El porcentaje de rotación * números de puestos * día de apertura.

Ejemplo desayuno: $3,96 \times 0,32 \times 75 \times 192 = \$18.247,68$.

3.11.1.5. Ingresos por bebidas

Para realizar los ingresos y gastos del bar se utilizó el mismo procedimiento aplicado anteriormente. Para el desayuno se realizó un cheque promedio de todos los jugos y batidos. Se hizo el procedimiento tanto de ingresos como de gastos. En la Tabla 11 se muestra el ingreso por bebidas para los desayunos, mientras que la Tabla 12 indica los ingresos por bebidas para snacks, platos fuertes y uso del Bar.

Dentro de los almuerzos y snacks ya se tomó en cuenta todas las bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas. Debemos recalcar que la cedula de identidad será un requerimiento obligatorio para las personas mayores de edad y consumo de bebidas alcohólicas.

		PV SIN IVA
JUGOS	naranja	\$ 2,20
	naranjilla	\$ 2,20
	piña	\$ 2,20
	mora	\$ 2,20
	maracura	\$ 2,20
	papaya	\$ 2,20
	guanabana	\$ 2,20
BATIDOS	naranja	\$ 3,08
	naranjilla	\$ 3,08
	piña	\$ 3,08
	mora	\$ 3,08
	maracura	\$ 3,08
	papaya	\$ 3,08
	guanabana	\$ 3,08
	coco	\$ 3,52
PROMEDIO		\$ 2,70

Tabla 10 Ingreso por bebida del restaurante para desayunos
 Elaboración: Gloria Grijalva

		PV SIN IVA
COHOLICAS N	CHICHA DE ARROZ	\$ 2,64
	MASATO	\$ 2,64
	COCTEL TROPICAL	\$ 3,52
FAMOSAS	CAIPIRIÑA	\$ 5,28
	COSMOPOLITAN	\$ 5,28
	CUBA LIBRE	\$ 5,28
	GIN-TONIC	\$ 5,28
	LONG ISLAND TEA	\$ 5,28
	MARGARITA	\$ 5,28
	MARTINI	\$ 6,16
	MOJITO	\$ 5,28
	SEX ON THE BEACH	\$ 6,16
	CAIPRIOSKA DE FRESA	\$ 5,28
	PALM BEACH	\$ 7,04
	SEA BREEZE	\$ 7,04
	DAIQUIRI	\$ 6,16
SOFT	AGUA SIN GAS	\$ 0,97
	AGUA CON GAS	\$ 1,32
	COCA COLA	\$ 1,32
	COCA ZERO	\$ 1,32
	COCA LIGHT	\$ 1,32
	FIORA MANZANA	\$ 1,36
	FIORA FRESA	\$ 1,36
	FANTA	\$ 1,32
	SPRITE	\$ 1,32
	CLUB PEQUEÑA	\$ 3,52
	CORONA	\$ 6,16
	PILSENER	\$ 3,08
	JUGOS	naranja
naranjilla		\$ 2,20
piña		\$ 2,20
mora		\$ 2,20
maracura		\$ 2,20
papaya		\$ 2,20
guanabana		\$ 2,20
BATIDOS	naranja	\$ 3,08
	naranjilla	\$ 3,08
	piña	\$ 3,08
	mora	\$ 3,08
	maracura	\$ 3,08
	papaya	\$ 3,08
	guanabana	\$ 3,08
	coco	\$ 3,52
PROMEDIO		\$ 3,45

Tabla 11 Ingreso por bebida del restaurante para platos fuertes, snacks y uso del Bar
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.6. Proyecciones de ingresos anuales por bebidas

Para obtener las proyecciones de ingresos anuales por bebidas se consideró la capacidad del bar, la cual se estableció en 35 personas. Estas proyecciones se consideran conservadoras, ya que no se tomó en cuenta que la persona también podrá acercarse a la barra y dirigirse a las diferentes canchas o instalaciones con su bebida. En la Tabla 13 se puede apreciar estas proyecciones.

BAR				
Capacidad:	35			Rotación/Ocupación
		\$ 2,70	bebida desayuno	32%
		\$ 3,45	Bebidas Almuerzo	55%
Cheque promedio		\$ 3,45	Bebidas snaks	62%
	bebida desayuno	Bebidas Almuerzo	Bebidas snaks	Total
Ventas Restaurante	\$ 5.803,21	\$ 12.760,31	\$ 14.384,35	\$ 32.947,87

Tabla 12 Ingreso anual promedio estimado por comida del restaurante
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.7. Ingresos por Eventos

Se prevé la realización de dos (2) eventos mensuales, lo que cuantifica un total de 24 eventos anuales. La capacidad máxima de personas para su asistencia a los eventos es de 250 personas. El costo de entrada será de 20 dólares incluido IVA. Este precio incluye un shot de cortesía. Este precio se obtuvo de dos (2) fuentes:

- La primera según las encuestas en donde la mayoría de personas gasta más de \$25 en cualquier tipo de evento.
- Por otra parte, se tomó en cuenta eventos de música en vivo donde el costo va desde 20,00 a 30,00 dólares. Las bebidas también es algo que lo clientes consumen dentro de los eventos.

Los ingresos por bebida y por snack se indican en las Tablas 14 y 15.

Eventos	PV SIN IVA	
	CHICHA DE ARROZ	\$ 2,64
	MASATO	\$ 2,64
	COCTEL TROPICAL	\$ 3,52
	CAIPIRIÑA	\$ 5,28
	COSMOPOLITAN	\$ 5,28
	CUBA LIBRE	\$ 5,28
	GIN-TONIC	\$ 5,28
	LONG ISLAND TEA	\$ 5,28
	MARGARITA	\$ 5,28
	MARTINI	\$ 6,16
	MOJITO	\$ 5,28
	SEX ON THE BEACH	\$ 6,16
	CAIPRIOSKA DE FRESA	\$ 5,28
	PALM BEACH	\$ 7,04
SEA BREEZE	\$ 7,04	
DAIQUIRI	\$ 6,16	
PROMEDIO	\$ 5,23	

Tabla 13 Ingreso por bebida en Eventos
Elaboración: Gloria Grijalva

snacks	PV SIN IVA	
	Ensalada de frutas	\$ 3,08
	Patacones con Queso	\$ 3,08
	Corviche	\$ 3,08
PROMEDIO	\$ 3,08	

Tabla 14 Ingreso por snack en Eventos
Elaboración: Gloria Grijalva

Con ese estimado de ingresos por bebidas y snack y asumiendo una ocupación promedio de 60% por evento, se elaboró la Tabla 16, donde se muestra el ingreso promedio anual por los eventos.

EVENTOS				
Capacidad:	250			Rotación/Ocupación
		\$ 5,23	bebidas	50%
		\$ 17,60	entrada	60%
Cheque promedio		\$ 3,08	Snaks	28%
Ventas Restaurante	bebidas	entrada	comida snacks	Total
	\$ 15.675,00	\$ 63.360,00	\$ 5.174,40	\$ 84.209,40

Tabla 15 Ingreso anual promedio estimado por Eventos
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.8. Ingresos por arriendo del local

Se decidió también hacer un local de arriendo dentro del club en donde se ubicará una heladería. Con esto el club tendrá ingresos netos fijos anualmente. El costo de arriendo se estableció por el costo promedio que las heladerías tienen dentro de diferentes tipos de locales. En la Tabla 17 se presenta el total de ingresos por concepto de arriendo.

ARRIENDO			
	mensualidad	600	
	Cheque promedio		12
		\$	7.200,00

Tabla 16 Ingreso anual promedio estimado por arriendo del local para una heladería
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.1.9. Ingresos por uso de piscinas y canchas

El local tiene una capacidad total de 150 personas y tiene un costo de 10 dólares por ingreso, por persona el cual dará acceso a los clientes para aprovechar el uso de todas las instalaciones (piscina y canchas). Dentro del total de ingreso no se tomó en cuenta los 190 días suponiendo que en días de lluvia los clientes no asistirán a las instalaciones. Por lo que la entrada al bar y al restaurante no tendrán ningún costo. Los días de apertura del establecimiento serán de 155 días al año.

El costo del ingreso se dio por la competencia, los clubs deportivos piden un ingreso de 10,00\$ a 15,00\$ a visitantes solo que la desventaja es que necesitan estar con algún socio para que su ingreso sea permitido.

Las encuestas dieron un nivel de aceptación del 89% dentro de las encuestas, pero al ser un porcentaje demasiado alto y optimista se decidió hacer investigación de campo a los diferentes establecimientos dando un resultado de 60% de rotación.

En la Tabla 18 se puede apreciar el total de ingresos anuales por concepto de uso de piscinas y canchas.

INGRESO RESTAURANTE			
Capacidad:	150		Rotación/Ocupación
		\$ 8,80	60%
TOTAL INGRESO			
ingreso club	\$ 122.760,00		

Tabla 17 Ingreso anual promedio estimado concepto de uso de piscinas y canchas
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.2. Costos del restaurante

3.11.2.1. Costos por comidas

Para la obtención de costos de los restaurantes se utilizó el mismo proceso anterior solo que para esto se utilizó el food cost necesario para cada una de las elaboraciones, utilizando los mismos ítems que se tomaron en cuenta para calcular el ingreso. Estos cálculos se pueden apreciar en las Tablas 19, 20 y 21.

Desayunos	PLATO	Food cost
	Tigrillo	\$ 0,96
	Bolón	\$ 1,10
	Empanada de Verde	\$ 0,97
	Corvina Frita	\$ 2,51
	Muchines de Yuca	\$ 1,16
	Vegetariano/Vegano	\$ 1,16
	PROMEDIO	\$ 1,31

Tabla 18 Food cost por plato para el desayuno
Elaboración: Gloria Grijalva

Snacks + Ceviches		Food cost
	Ensalada de frutas	\$ 0,79
	Patacones con Queso	\$ 0,80
	Corviche	\$ 0,98
	Ceviche de camaron	\$ 1,81
	Ceviche de Concha	\$ 2,05
	Ceviche de Calamar	\$ 1,74
	Ceviche de Pescado	\$ 1,93
	Ceviche Mixto	\$ 2,09
PROMEDIO	\$ 1,52	

Tabla 19 Food cost por plato para los snacks
Elaboración: Gloria Grijalva

PLATOS FUERTE	Food cost		PV SIN IVA
	Meloso Concha	\$ 3,67	\$ 11,88
	Arroz con Camarón	\$ 2,07	\$ 10,56
	Arroz con Calamar	\$ 1,76	\$ 10,56
	Arroz Marinero Especial	\$ 3,60	\$ 13,20
	Camarón a la Plancha	\$ 2,73	\$ 9,68
	Langostino a la Plancha	\$ 2,76	\$ 9,68
	Corvina Frita	\$ 2,92	\$ 8,80
	Camarón Frito	\$ 2,79	\$ 12,32
	Camotillo Apanado	\$ 2,65	\$ 12,32
	Camarón Apanado	\$ 3,03	\$ 11,00
	Camarón al Ajillo	\$ 3,39	\$ 11,00
	Langostino al Ajillo	\$ 4,43	\$ 13,20
	Encocado de Mero	\$ 3,13	\$ 10,56
	Encocado de Camarón	\$ 3,06	\$ 10,56
	Encocado de Langostino	\$ 4,26	\$ 13,20
	Ensumacao	\$ 2,06	\$ 10,56
	Langosta a la Parrilla	\$ 4,59	\$ 17,60
	Langostino a la Parrilla	\$ 3,86	\$ 13,20
	Pulpo a la Parrilla	\$ 3,48	\$ 13,20
PROMEDIO	\$ 3,17	\$ 11,74	

Tabla 20 Food cost por plato para los platos fuertes
Elaboración: Gloria Grijalva

Con todas estas estimaciones se preparó la proyección de costo anual del restaurante para las comidas, la cual se indica en la Tabla 22.

Restaurante				
Capacidad:	75			Rotación/Ocupación
Cheque promedio		\$ 1,31	Desayuno	32%
		\$ 3,17	Almuerzo	55%
		\$ 1,52	Snaks	58%
Ventas			snacks	Total
	\$ 11.457,06	\$ 47.742,45	\$ 24.102,10	\$ 83.301,61

Tabla 21 Proyección anual de costo del restaurante por comidas
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.2.2. Costos por bebidas

Para la obtención de costos de las bebidas se calculó el food cost necesario para cada una de los tipos de bebidas, tanto las del restaurante como la del bar. Estos cálculos se presentan en las Tablas 23, y 24.

		FOOD COST
JUGOS	naranja	\$ 0,05
	naranjilla	\$ 0,15
	piña	\$ 0,07
	mora	\$ 0,23
	maracura	\$ 0,12
	papaya	\$ 0,42
	guanabana	\$ 0,27
BATIDOS	naranja	\$ 0,34
	naranjilla	\$ 0,41
	piña	\$ 0,41
	mora	\$ 0,45
	maracura	\$ 0,44
	papaya	\$ 0,43
	guanabana	\$ 0,54
	coco	\$ 0,53
PROMEDIO		\$ 0,33

Tabla 22 Food cost por bebidas para el restaurante
Elaboración: Gloria Grijalva

FOOD COST		
COHOLICAS N	CHICHA DE ARROZ	\$ 0,10
	MASATO	\$ 0,16
	COCTEL TROPICAL	\$ 0,31
FAMOSAS	CAIPIRIÑA	\$ 0,32
	COSMOPOLITAN	\$ 0,70
	CUBA LIBRE	\$ 1,00
	GIN-TONIC	\$ 0,62
	LONG ISLAND TEA	\$ 1,10
	MARGARITA	\$ 1,00
	MARTINI	\$ 1,10
	MOJITO	\$ 0,70
	SEX ON THE BEACH	\$ 1,58
	CAIPRIOSKA DE FRESA	\$ 0,98
	PALM BEACH	\$ 2,00
	SEA BREEZE	\$ 1,39
	DAIQUIRI	\$ 0,88
SOFT	AGUA SIN GAS	\$ 0,11
	AGUA CON GAS	\$ 0,45
	COCA COLA	\$ 0,38
	COCA ZERO	\$ 0,51
	COCA LIGHT	\$ 0,51
	FIORA MANZANA	\$ 0,38
	FIORA FRESA	\$ 0,32
	FANTA	\$ 0,38
	SPRITE	\$ 0,39
	CLUB PEQUEÑA	\$ 0,96
	CORONA	\$ 1,93
	PILSENER	\$ 0,80
JUGOS	naranja	\$ 0,05
	naranjilla	\$ 0,15
	piña	\$ 0,07
	mora	\$ 0,23
	maracura	\$ 0,12
	papaya	\$ 0,42
	guanabana	\$ 0,27
BATIDOS	naranja	\$ 0,34
	naranjilla	\$ 0,41
	piña	\$ 0,41
	mora	\$ 0,45
	maracura	\$ 0,44
	papaya	\$ 0,43
	guanabana	\$ 0,54
	coco	\$ 0,53
PROMEDIO		\$ 0,60

Tabla 23 Food cost por bebidas para el Bar
Elaboración: Gloria Grijalva

Con todos estos costos se elaboró la proyección de costo anual del restaurante para las bebidas, la cual se indica en la Tabla 25.

BAR					
Capacidad:	35			Rotación/Ocupación	
Cheque promedio		\$ 0,33	bebida desayuno	32%	
		\$ 0,60	Bebidas Almuerzo	55%	
		\$ 0,60	Bebidas snaks	62%	
Ventas		bebida desayuno	Bebidas Almuerzo	Bebidas snaks	Total
	\$ 1.330,71	\$ 4.244,31	\$ 4.784,49	\$ 10.359,51	

Tabla 24 Proyección anual de costo del restaurante por bebidas
Elaboración: Gloria Grijalva

3.11.2.3. Costos por eventos

En las Tablas 26, y 27 se presentan el food cost para los snacks y bebidas que se ofrecerán en cada uno de los eventos.

snacks	FOOD COST	
	Ensalada de frutas	\$ 0,79
	Patacones con Queso	\$ 0,80
	Corviche	\$ 0,98
PROMEDIO		\$ 0,86

Tabla 25 Food cost por snack para Eventos
Elaboración: Gloria Grijalva

Eventos	FOOD COST	
	CHICHA DE ARROZ	\$ 0,10
	MASATO	\$ 0,16
	COCTEL TROPICAL	\$ 0,31
	CAIPIRIÑA	\$ 0,32
	COSMOPOLITAN	\$ 0,70
	CUBA LIBRE	\$ 1,00
	GIN-TONIC	\$ 0,62
	LONG ISLAND TEA	\$ 1,10
	MARGARITA	\$ 1,00
	MARTINI	\$ 1,10
	MOJITO	\$ 0,70
	SEX ON THE BEACH	\$ 1,58
	CAIPRIOSKA DE FRESA	\$ 0,98
	PALM BEACH	\$ 2,00
SEA BREEZE	\$ 1,39	
DAIQUIRI	\$ 0,88	
PROMEDIO		\$ 0,87

Tabla 26 Food cost por bebida para Eventos
Elaboración: Gloria Grijalva

Adicionalmente, dentro de los gastos se incluyen las bebidas, carpas, tarima, grupo musical, eventuales., parlantes, entre otros; como se indica en la Tabla 28.

gastos	
bebidas	\$ 109,01
carpa	\$ 250,00
tarima	\$ 118,00
musica	\$ 400,00
eventuales	\$ 300,00
guardias	\$ 90,00
snaks	\$ 107,02
cortesia	130,8130196
gasto evento	\$ 1.504,84
días	24
gasto anual	\$ 36.116,14

Tabla 27 Gastos adicionales promedio anual incurridos en los Eventos
Elaboración: Gloria Grijalva

3.12. Utilidad Bruta

Con los ingresos y gastos mostrados anteriormente se generó una proyección de utilidad bruta. Para esto se tomó el total dentro de cada departamento. Esto se muestra en la Tabla 29.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
VENTAS RESTAURANTE	\$ 170.727,10	\$ 177.761,06	\$ 185.084,82	\$ 192.710,31	\$ 200.649,98	\$ 208.916,76	\$ 217.524,13	\$ 226.486,12	\$ 235.817,35	\$ 245.533,02
VENTAS BAR	\$ 32.947,87	\$ 34.305,33	\$ 35.718,71	\$ 37.190,32	\$ 38.722,56	\$ 40.317,93	\$ 41.979,03	\$ 43.708,56	\$ 45.509,35	\$ 47.384,34
VENTAS EVENTO	\$ 84.209,40	\$ 87.678,83	\$ 91.291,19	\$ 95.052,39	\$ 98.968,55	\$ 103.046,06	\$ 107.291,55	\$ 111.711,96	\$ 116.314,50	\$ 121.106,65
ARRIENDO	\$ 7.200,00	\$ 7.496,64	\$ 7.805,50	\$ 8.127,09	\$ 8.461,92	\$ 8.810,56	\$ 9.173,55	\$ 9.551,50	\$ 9.945,02	\$ 10.354,76
INGRESO CLUB	\$ 122.760,00	\$ 127.817,71	\$ 133.083,80	\$ 138.566,85	\$ 144.275,81	\$ 150.219,97	\$ 156.409,03	\$ 162.853,09	\$ 169.562,63	\$ 176.548,61
+ Total Ingresos departamentales	\$ 417.844,38	\$ 435.059,57	\$ 452.984,02	\$ 471.646,96	\$ 491.078,82	\$ 511.311,27	\$ 532.377,29	\$ 554.311,23	\$ 577.148,86	\$ 600.927,39
GASTOS RESTAURANTE	\$ 83.301,61	\$ 85.942,27	\$ 88.666,64	\$ 91.477,38	\$ 94.377,21	\$ 97.368,97	\$ 100.455,56	\$ 103.640,00	\$ 106.925,39	\$ 110.314,93
GASTOS BAR	\$ 10.359,51	\$ 10.687,91	\$ 11.026,72	\$ 11.376,26	\$ 11.736,89	\$ 12.108,95	\$ 12.492,80	\$ 12.888,83	\$ 13.297,40	\$ 13.718,93
GASTOS EVENTO	\$ 36.116,14	\$ 37.261,02	\$ 38.442,20	\$ 39.660,82	\$ 40.918,06	\$ 42.215,17	\$ 43.553,39	\$ 44.934,03	\$ 46.358,44	\$ 47.828,00
GASTOS ARRIENDO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
GASTOS INGRESO CLUB										
- Total Costos y Gastos departamentales	\$ 129.777,27	\$ 133.891,21	\$ 138.135,56	\$ 142.514,45	\$ 147.032,16	\$ 151.693,08	\$ 156.501,75	\$ 161.462,86	\$ 166.581,23	\$ 171.861,86
= utilidad Departamental	\$ 288.067,11	\$ 301.168,36	\$ 314.848,46	\$ 329.132,51	\$ 344.046,66	\$ 359.618,18	\$ 375.875,54	\$ 392.848,38	\$ 410.567,63	\$ 429.065,53

Tabla 28 Cálculo de utilidad bruta a diez años
Elaboración: Gloria Grijalva

3.12.1. Aumento de ingresos y ventas anuales.

Las ventas no siempre van a ser exactamente iguales estar variaran por varios aspectos. Para esto se tomó en cuenta el indicador del PIB desde el año 2010 hasta el cierre

del 2017. El promedio de los años anteriores fue de 4,12%. Este resultado se tuvo según el banco mundial (Grupo Banco Mundial, 2018) y .que se expresa en la Tabla 30.

Año	PIB
2010	3,52%
2011	7,86%
2012	5,64%
2013	4,97%
2014	9,79%
2015	0,10%
2016	-1,50%
2017	2,60%
PROMEDIO	4,12%

Tabla 29 Variación porcentual del PIB para Ecuador entre los años 2010 al 2017

Fuente: Banco Mundial

Elaboración: Gloria Grijalva

3.12.2. Aumento de porcentaje de gasto anual.

La ventaja de la idea generada dentro de este restaurante es que no exista ningún gasto dentro de los departamentos de arriendo de la heladería y entrada de ingreso. Los gastos de ingreso se generarán como parte de mantenimiento de todo el establecimiento.

Por otra parte, para la inflación se procedió a realizar el mismo procedimiento. Dentro de estadística de ecuador en cifras se obtuvo un promedio de la inflación durante los últimos 10 años obteniendo un resultado promedio que representa el 3,04% (INEC, Inflación mensual, agosto 2017, 2017), como se indica en la Tabla 31

AÑO	INFLACIÓN
2010	4,44%
2011	3,17%
2012	5,29%
2013	4,10%
2014	2,92%
2015	3,53%
2016	3,09%
2017	0,90%
2018	-0,09%
PROMEDIO	3,04%

Tabla 30 Variación porcentual de la inflación para Ecuador entre los años 2010 al 2018

Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaboración: Gloria Grijalva

3.12.3. Gastos Operativos

La Tabla 32 muestra la utilidad prevista después de aplicar los gastos operativos no distribuidos, en su proyección a diez años.

Administración y salarios	\$ 87.776,94	\$ 88.839,30	\$ 91.708,81	\$ 94.671,01	\$ 97.728,88	\$100.885,52	\$ 104.144,13	\$107.507,98	\$ 110.980,49	\$ 114.565,16
años , 2% los últimos)	\$ 3.360,00	\$ 3.464,16	\$ 3.571,55	\$ 3.682,27	\$ 3.796,42	\$ 3.914,11	\$ 4.035,44	\$ 4.160,54	\$ 4.289,52	\$ 4.422,49
Mantenimiento	\$ 10.000,00	\$ 10.300,00	\$ 10.609,00	\$ 10.927,27	\$ 11.255,09	\$ 11.592,74	\$ 11.940,52	\$ 12.298,74	\$ 12.667,70	\$ 13.047,73
Aqua-Luz-Fuerza	\$ 9.500,00	\$ 9.785,00	\$ 10.078,55	\$ 10.380,91	\$ 10.692,33	\$ 11.013,10	\$ 11.343,50	\$ 11.683,80	\$ 12.034,32	\$ 12.395,35
Total Gastos No Distribuidos	\$ 110.636,94	\$ 112.388,46	\$ 115.967,91	\$ 119.661,45	\$ 123.472,72	\$ 127.405,47	\$ 131.463,59	\$ 135.651,06	\$ 139.972,02	\$ 144.430,73
= utilidad despues de gastos operativos no distribuidos	\$ 177.430,17	\$ 188.779,90	\$ 198.880,55	\$ 209.471,06	\$ 220.573,94	\$ 232.212,71	\$ 244.411,95	\$ 257.197,31	\$ 270.595,60	\$ 284.634,80

Tabla 31 Utilidad prevista proyectada a 10 años, después de gastos operativos no distribuidos

Elaboración: Gloria Grijalva

A continuación, se muestra con detalles la obtención de cada uno de los gastos generados:

3.12.3.1. Administración y salarios

Dentro del primero año el gasto en salarios es mucho mejor, debido a que no se paga el fondo de reserva. El segundo año este beneficio debe ser pagado obligatoriamente.

Resumen de salarios		Primer año			Despues del primer año		
		mensual	total	anual	mensual	total	anual
1	Administracion	\$ 640,93	\$ 640,93	\$ 7.691,13	\$ 678,64	\$ 678,64	\$ 8.143,69
1	Jefe cocina	\$ 741,40	\$ 741,40	\$ 8.896,75	\$ 801,37	\$ 801,37	\$ 9.616,46
2	Cocineros	\$ 613,08	\$ 1.226,17	\$ 14.713,99	\$ 642,20	\$ 1.284,40	\$ 15.412,75
2	Stewart	\$ 607,05	\$ 1.214,10	\$ 14.569,24	\$ 486,01	\$ 972,02	\$ 11.664,25
4	Servicio	\$ 607,05	\$ 2.428,21	\$ 29.138,48	\$ 636,17	\$ 2.544,67	\$ 30.536,01
1	Cajero	\$ 456,90	\$ 456,90	\$ 5.482,74	\$ 486,01	\$ 486,01	\$ 5.832,13
1	Bartenders	\$ 607,05	\$ 607,05	\$ 7.284,62	\$ 636,17	\$ 636,17	\$ 7.634,00
12	Total		\$ 7.314,75	\$ 87.776,94	\$ 7.403,28	\$ 88.839,30	

Figura 25: Resumen de Salarios.
Elaborado por: Gloria Grijalva.

En Ecuador, el salario mínimo pasó de USD 160 a 366 en 10 años, en el período comprendido entre 2006 y 2016 (Astudillo, 2016), como se presenta en la Figura 18

Inflación anual a diciembre de cada año, excepto 2016 que está noviembre

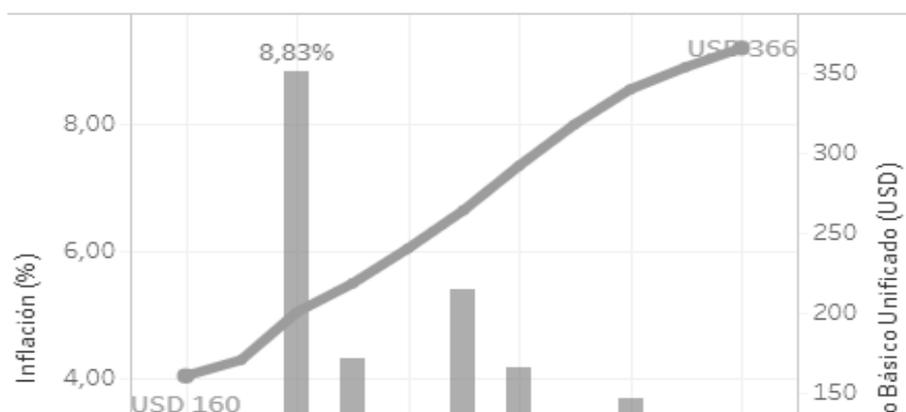


Figura 26 Variación de salario mínimo en Ecuador desde 2006 a 2016
Elaboración: El Comercio

A continuación, en la Tabla 33, se encuentra un análisis de aumento del porcentaje básico dentro de los últimos 4 años. Esto nos ayudara a ver un aproximado del porcentaje real de aumento en salarios dentro de los siguientes años en el restaurante.

año	salario básico	porcentaje
2015	\$ 354,00	4,12%
2016	\$ 366,00	3,39%
2017	\$ 375,00	2,50%
2018	\$ 386,00	2,90%
promedio		3,23%

Tabla 32 Variación de salario mínimo en Ecuador entre 2015 - 2018
Elaboración: Gloria Grijalva

3.12.3.2. Mercadeo

Dentro del área de mercadeo se tomó en cuenta una empresa que brinda este servicio. El valor mensual del mismo es de \$ 280,00, incluido los impuestos. Con un aumento de 3,04% de inflación. (ver en anexos cotización de empresa de mercadeo).

3.12.3.3. Mantenimiento

Para la determinación de gastos dentro del área de mantenimiento, agua luz y fuerza se pidió cotización dentro de 2 empresas (Ver Anexos).

La primera empresa se encarga del mantenimiento de la piscina la cual se realizaría 2 veces a la semana. ARQUIPOLS dentro de esta cotización incluye empleados, químicos y materiales necesarios para la óptima utilización de la piscina.

Por otra parte, se realizó otra cotización de servicio de jardinería en donde se encargaría de todo el jardín, árboles y canchas.

3.12.4. Utilidad antes de impuestos

En la tabla 35 se puede detallar el estimado de utilidad, antes del descuento de impuestos, para los primeros diez años del restaurante "La playa".

Seguros a la propiedad	\$ 500,00	\$ 515,50	\$ 531,48	\$ 547,96	\$ 564,94	\$ 582,46	\$ 600,51	\$ 619,13	\$ 638,32	\$ 658,11
Impuesto predial (predio terreno)	\$ 2.000,00	\$ 2.062,00	\$ 2.125,92	\$ 2.191,83	\$ 2.259,77	\$ 2.329,83	\$ 2.402,05	\$ 2.476,51	\$ 2.553,29	\$ 2.632,44
Gastos financieros	\$ 19.416,89	\$ 18.612,92	\$ 17.702,48	\$ 16.671,49	\$ 15.503,98	\$ 14.298,43	\$ 13.811,89	\$ 11.984,47	\$ 9.069,34	\$ 6.895,18
Depreciación	\$ 11.082,75	\$ 11.395,28	\$ 11.716,63	\$ 12.047,04	\$ 12.386,76	\$ 12.736,07	\$ 13.095,23	\$ 13.464,51	\$ 13.844,21	\$ 14.234,62
Amortización	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
- Total Cargos Fijos	\$ 42.999,64	\$ 42.585,70	\$ 42.076,51	\$ 41.458,31	\$ 40.715,46	\$ 39.946,78	\$ 39.909,68	\$ 38.544,62	\$ 36.105,16	\$ 34.420,34
= utilidad antes de impuestos	\$ 134.430,53	\$ 146.194,20	\$ 156.804,04	\$ 168.012,75	\$ 179.858,48	\$ 192.265,92	\$ 204.502,27	\$ 218.652,69	\$ 234.490,44	\$ 250.214,46

Tabla 33 *Estimación de la utilidad del negocio, previo al pago de impuestos durante los primeros diez años*

Elaboración: Gloria Grijalva

3.12.4.1. Seguros a la propiedad

Para saber el costo total de seguros, se realizó encuestas telefónicas a Seguros Equinoccial. El seguro que se implementará dentro de restaurante la playa será contra incendios. Esto permitió determinar que el costo del seguro depende principalmente de:

- Tipo de estructura del local: Las estructuras de acero inoxidable son las más baratas mientras que si existen estructuras de madera su costo aumentara significadamente.
- Utilización de gas o productos eléctricos: los productos a gas al tener mayor peligro de fuga e incendios generan un costo de seguro más elevado mientras que si son eléctricos los mismos disminuyen.

3.12.4.2. Impuesto predial

Este impuesto se realiza 1 vez al año y lo realiza el municipio de Quito. Este depende del predio del terreno según su ubicación, habitabilidad o tipo de construcción. Este costo también aumentara según la inflación del país , calculada anteriormente.

3.12.4.3. Gastos financieros

Se obtiene de la tabla de amortización la cual se debe pagar al banco. Con un interés de, 12,5% según el interés dentro del Banco del Pichincha (ver en anexos, tabla de amortización). Y un pago mensual de (\$2.052,82).

3.12.4.4. Depreciación

El tipo de depreciación que se utilizó para el proyecto, es una depreciación tipo lineal. Es decir, para realizar el cálculo lineal se debe dividir el valor inicial del bien y dividirlo para sus años de depreciación. Es de gran importancia realizar este tipo de operación, ya que se tiene que tener en cuenta que los bienes tienen un desgaste.

Los años de depreciación se obtuvo según la tabla de servicios de impuestos internos (Servicio de Impuestos Internos, 2002). Así se pudo realizar el cálculo de depreciación para los bienes del restaurante, los cuales son presentados en la Tabla 34.

	costo	años	depreciacion anual
sistema electrico	\$ 9.918,60	10	\$ 991,86
costruccion	\$ 97.000,00	25	\$ 3.880,00
muebles	\$ 33.714,00	10	\$ 3.371,40
herramientas cocina	\$ 28.394,88	10	\$ 2.839,49
			\$ 11.082,75

Tabla 34 Estimación de la depreciación anual para los bienes del negocio
Elaboración: Gloria Grijalva

3.12.5. Impuestos a pagar.

3.12.5.1. Saldo 15% empleados

Según el artículo 97 del código de trabajo, se debe reconocer a los empleados en 15% de sus utilidades. En donde el 10% se dividirá a todos los trabajadores de la empresa según el tiempo de trabajo. El otro 5% será pagado como cargas familiares (Administración EcuadorLegal, 2018).

3.12.5.2. Impuesto a la renta.

El Servicio de Rentas Internas (SRI), mediante Resolución No. NAC-DGERCGC1700000623, actualizó los rangos de las tablas establecidas para el pago del Impuesto a la Renta de las personas naturales y sucesiones indivisas para el período fiscal 2018.

En la Tabla 36 se puede observar cómo realizar el cálculo de impuesto a la renta, para personas naturales y sucesiones indivisas (SRI, 2018).

Tabla para el cálculo del Impuesto a la Renta del año fiscal 2018 para declarar en el año 2019 (En dólares)			
Fracción Básica	Exceso hasta	Impuesto Fracción Básica	% Impuesto Fracción Excedente
0	11.270	0	0%
11.270	14.360	0	5%
14.360	17.950	155	10%
17.950	21.550	514	12%
21.550	43.100	946	15%
43.100	64.630	4.178	20%
64.630	86.180	8.484	25%
86.180	114.890	13.872	30%
114.890	En adelante	22.485	35%

Resolución No. NAC-DGERCGC1700000623

Tabla 35 Tabla de cálculo de impuesto a la renta para el 2018
 Elaboración: SRI

Tomando en cuenta la Tabla 36 y de acuerdo a (Cuida tu Futuro, 2013), se tiene:

Base imponible – fracción básica = excedente

Excedente * % excedente = total excedente a pagar

Impuesto fracción básica + total excedente a pagar = Total impuesto a la renta.

Con estos datos se elaboró la Tabla 37, donde se muestra el estimado de impuesto a la renta a pagar en los primeros diez años del negocio.

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
base imponible	\$ 113.755,41	\$ 123.728,65	\$ 132.719,92	\$ 142.218,96	\$ 152.258,13	\$ 162.773,36	\$ 173.141,71	\$ 185.135,50	\$ 198.561,94	\$ 211.890,03
- fraccion basica	\$ 86.180,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00	\$ 114.890,00
= diferencia	\$ 27.575,41	\$ 8.838,65	\$ 17.829,92	\$ 27.328,96	\$ 37.368,13	\$ 47.883,36	\$ 58.251,71	\$ 70.245,50	\$ 83.671,94	\$ 97.000,03
% excedente	\$ 8.272,62	\$ 3.093,53	\$ 6.240,47	\$ 9.565,14	\$ 13.078,84	\$ 16.759,18	\$ 20.388,10	\$ 24.585,92	\$ 29.285,18	\$ 33.950,01
+ impuesto fraccion básica	\$ 13.872,00	\$ 22.480,00	\$ 22.481,00	\$ 22.482,00	\$ 22.483,00	\$ 22.484,00	\$ 22.485,00	\$ 22.486,00	\$ 22.487,00	\$ 22.488,00
= total	\$ 22.144,62	\$ 25.573,53	\$ 28.721,47	\$ 32.047,14	\$ 35.561,84	\$ 39.243,18	\$ 42.873,10	\$ 47.071,92	\$ 51.772,18	\$ 56.438,01

Tabla 36 Estimación de pago de impuesto a la renta en los primeros 10 años
 Elaboración: Gloria Grijalva

El estimado de pago de este concepto se indica en la Tabla 38.

(15% Empleados)	\$ 20.164,58	\$ 21.929,13	\$ 23.520,61	\$ 25.201,91	\$ 26.978,77	\$ 28.839,89	\$ 30.675,34	\$ 32.797,90	\$ 35.173,57	\$ 37.532,17
Saldo	\$ 114.265,95	\$ 124.265,07	\$ 133.283,44	\$ 142.810,84	\$ 152.879,71	\$ 163.426,04	\$ 173.826,93	\$ 185.854,79	\$ 199.316,88	\$ 212.682,29
impuesto a la renta	\$ 22.297,79	\$ 25.761,27	\$ 28.918,70	\$ 32.254,29	\$ 35.779,40	\$ 39.471,61	\$ 43.112,92	\$ 47.323,68	\$ 52.036,41	\$ 56.715,30
= Utilidad Neta	\$ 91.968,17	\$ 98.503,80	\$ 104.364,73	\$ 110.556,54	\$ 117.100,31	\$ 123.954,42	\$ 130.714,00	\$ 138.531,11	\$ 147.280,47	\$ 155.966,99

Tabla 37 Estimación de pago de Saldo 15% empleados en los primeros 10 años
 Elaboración: Gloria Grijalva

3.13. Flujo de caja operativo

El flujo de caja operativo se refiere al flujo de caja o dinero total que la empresa genera por sus actividades u operaciones. Para esto se debe obtener los ingresos, previo al descuento de interés, impuestos, depreciación y amortización EBITDA (Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation, and Amortization).

En la Tabla 39 se presenta el flujo de caja operativo después de impuestos en los primeros 10 años.

1) Flujo de caja Operativo después de impuestos										
= utilidad antes de intereses, impuestos, depreciaciones y amortizaciones (EBITDA)	\$ 174.930,17	\$ 186.202,40	\$ 196.223,15	\$ 206.731,28	\$ 217.749,22	\$ 229.300,43	\$ 241.409,39	\$ 254.101,67	\$ 267.403,99	\$ 281.344,26
- Intereses	\$ 19.416,89	\$ 18.612,92	\$ 17.702,48	\$ 16.671,49	\$ 15.503,98	\$ 14.298,43	\$ 13.811,89	\$ 11.984,47	\$ 9.069,34	\$ 6.895,18
- Pago de Principal (Capital)	\$ 6.071,59	\$ 6.875,57	\$ 7.786,00	\$ 8.816,99	\$ 9.984,50	\$ 11.306,61	\$ 25.488,48	\$ -	\$ -	\$ -
= Flujo de caja antes de impuestos	\$ 149.441,69	\$ 160.713,92	\$ 170.734,67	\$ 181.242,80	\$ 192.260,74	\$ 203.695,38	\$ 202.109,01	\$ 242.117,20	\$ 258.334,66	\$ 274.449,08
- Impuestos de la operación	\$ 42.462,37	\$ 47.690,40	\$ 52.439,31	\$ 57.456,21	\$ 62.758,17	\$ 68.311,50	\$ 73.788,26	\$ 80.121,58	\$ 87.209,97	\$ 94.247,47
= Flujo operativo después de impuestos	\$ 106.979,33	\$ 113.023,51	\$ 118.295,36	\$ 123.786,59	\$ 129.502,57	\$ 135.383,88	\$ 128.320,75	\$ 161.995,62	\$ 171.124,68	\$ 180.201,61
Flujo de Caja Total	\$ 106.979,33	\$ 113.023,51	\$ 118.295,36	\$ 123.786,59	\$ 129.502,57	\$ 135.383,88	\$ 128.320,75	\$ 161.995,62	\$ 171.124,68	\$ 180.201,61

Tabla 38 Flujo de caja operativo después de impuestos en los primeros 10 años
Elaboración: Gloria Grijalva

Por otra parte, en la Tabla 40 se puede observar el cálculo de impuestos para el flujo operativo para los primeros 10 años.

Cálculo de impuestos para el flujo operativo										
(EBITDA)	\$ 174.930,17	\$ 186.202,40	\$ 196.223,15	\$ 206.731,28	\$ 217.749,22	\$ 229.300,43	\$ 241.409,39	\$ 254.101,67	\$ 267.403,99	\$ 281.344,26
- Intereses sobre la deuda	\$ 19.416,89	\$ 18.612,92	\$ 17.702,48	\$ 16.671,49	\$ 15.503,98	\$ 14.298,43	\$ 13.811,89	\$ 11.984,47	\$ 9.069,34	\$ 6.895,18
- Depreciación	\$ 11.082,75	\$ 11.395,28	\$ 11.716,63	\$ 12.047,04	\$ 12.386,76	\$ 12.736,07	\$ 13.095,23	\$ 13.464,51	\$ 13.844,21	\$ 14.234,62
- Costos financieros amortizados	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
= utilidad antes de impuestos	\$ 134.430,53	\$ 146.194,20	\$ 156.804,04	\$ 168.012,75	\$ 179.858,48	\$ 192.265,92	\$ 204.502,27	\$ 218.652,69	\$ 234.490,44	\$ 250.214,46
- 15% trabajadores	\$ 20.164,58	\$ 21.929,13	\$ 23.520,61	\$ 25.201,91	\$ 26.978,77	\$ 28.839,89	\$ 30.675,34	\$ 32.797,90	\$ 35.173,57	\$ 37.532,17
saldo	\$ 114.265,95	\$ 124.265,07	\$ 133.283,44	\$ 142.810,84	\$ 152.879,71	\$ 163.426,04	\$ 173.826,93	\$ 185.854,79	\$ 199.316,88	\$ 212.682,29
- 32% impuesto renta	\$ 22.297,79	\$ 25.761,27	\$ 28.918,70	\$ 32.254,29	\$ 35.779,40	\$ 39.471,61	\$ 43.112,92	\$ 47.323,68	\$ 52.036,41	\$ 56.715,30
total	\$ 91.968,17	\$ 98.503,80	\$ 104.364,73	\$ 110.556,54	\$ 117.100,31	\$ 123.954,42	\$ 130.714,00	\$ 138.531,11	\$ 147.280,47	\$ 155.966,99

Tabla 39 Cálculo de impuestos para el flujo operativo para los primeros 10 años
Elaboración: Gloria Grijalva

3.14. Valor Actual Neto VAN y Tasa Interna de Retorno TIR

Por medio del Valor Actual Neto (VAN) se puede establecer un criterio de inversión para determinar si es rentable el negocio en un período de tiempo establecido. En el caso del restaurante "La playa", se decidió revisar el VAN, para un período de 10 años

También para el negocio es importante determinar la Tasa Interna de Retorno (TIR), o lo que es lo mismo, la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión.

En la Tabla 41 se puede apreciar cómo se encuentran divididos el total de inversión por grupos (ver anexos cotizaciones de inversión).

	total por dpto
Terreno	\$ 200.000,00
Cristaleria	\$ 1.687,00
Cubierteria	\$ 1.291,00
Sistema electrico	\$ 9.918,60
Costruccion	\$ 97.000,00
Muebles	\$ 33.714,00
Herramientas cocina	\$ 28.394,88
Limpieza	\$ 8.550,00
Barra	\$ 7.500,00
Permisos de apertura	\$ 10.000,00
TOTAL	\$ 398.055,48

Tabla 40 Total de inversión inicial dividida por grupos
Elaboración: Gloria Grijalva

En la Tabla 42, se presenta nuevamente el detalle del flujo de caja operativo para los primeros diez años.

Año 0	\$ -398.055,48
Año 1	\$ 91.968,17
Año 2	\$ 98.503,80
Año 3	\$ 104.364,73
Año 4	\$ 110.556,54
Año 5	\$ 117.100,31
Año 6	\$ 123.954,42
Año 7	\$ 130.714,00
Año 8	\$ 138.531,11
Año 9	\$ 147.280,47
Año 10	\$ 155.966,99

Tabla 41 Detalle de flujo operativo para los primeros 10 años
Elaboración: Gloria Grijalva

En las Tablas 43 y 44 se presenta los cálculos de VAN y TIR para los primeros 10 años, considerando un porcentaje de interés de 18% y 20% respectivamente.

Costo de Capital		18%
futuros 10años		\$507.222,69
Inversión Inicial		\$ (398.055,48)
VAN		\$ 109.167,21
TIR	25%	

Tabla 42 Cálculos de VAN y TIR para los primeros 10 años, Tasa de interés 18%
Elaboración: Gloria Grijalva

El costo capital de 18% nos genera un VAN bastante bueno ya que superó los 100,000\$. A pesar de que se observó el flujo para el año 10, se puede concluir que a pesar de la inversión inicial alta dentro del décimo año se obtendrán varios beneficios.

Costo de Capital		20%
futuros 10años		\$469.761,39
Inversión Inicial		\$ (398.055,48)
VAN		\$ 71.705,91
TIR	25%	

Tabla 43 Cálculos de VAN y TIR para los primeros 10 años, Tasa de interés 20%
Elaboración: Gloria Grijalva

El costo capital elegido para el VAN fue del 20%. Ya que esta tasa de rendimiento es una tasa que ningún banco ofrece para realizar una inversión.

Al tener un VAN positivo podemos concluir que el proyecto si será factible. El TIR por otra parte también es del 25% lo cual también corresponde a una buena tasa de reinversión.

3.15. Margen de rentabilidad

De acuerdo a la Tabla 46, se puede concluir que se con la inversión presentada, por cada 100 dólares en ingresos brutos se gana 71,77 dólares. Y que por cada 100 dólares de ingresos netos totales restaurante la playa tendrá de 22 a 25 dólares de ganancia.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
BRUTA	69,00%	69,28%	69,56%	69,84%	70,11%	70,38%	70,65%	70,92%	71,19%	71,45%
NETA	21,99%	22,63%	23,02%	23,43%	23,83%	24,23%	24,54%	24,98%	25,51%	25,94%

Tabla 44: Margen de rentabilidad
Elaborado por: Gloria Grijalva

3.16. Proyección de ingresos y gastos (Fin de semana).

Algo importante que se tiene que tener en cuenta dentro de nuestro estudio de factibilidad es que, al ser un lugar alejado de la ciudad, muchos clientes no podrán asistir entre semana. Por esa razón a continuación se muestra las proyecciones de ingresos y gastos en donde la apertura sería netamente los fines de semana.

A continuación, se pueden observar las proyecciones de ingresos y gastos del restaurantes para una apertura de días al año.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
VENTAS RESTAURANTE	\$ 93.470,66	\$ 97.321,65	\$ 101.331,30	\$ 105.506,15	\$ 109.853,00	\$ 114.378,94	\$ 119.091,36	\$ 123.997,92	\$ 129.106,64	\$ 134.425,83
VENTAS BAR	\$ 17.846,77	\$ 18.582,05	\$ 19.347,63	\$ 20.144,76	\$ 20.974,72	\$ 21.838,88	\$ 22.738,64	\$ 23.675,47	\$ 24.650,90	\$ 25.666,52
VENTAS EVENTOS	\$ 84.209,40	\$ 87.678,83	\$ 91.291,19	\$ 95.052,39	\$ 98.968,55	\$ 103.046,06	\$ 107.291,55	\$ 111.711,96	\$ 116.314,50	\$ 121.106,65
ARRIENDO	\$ 7.200,00	\$ 7.496,64	\$ 7.805,50	\$ 8.127,09	\$ 8.461,92	\$ 8.810,56	\$ 9.173,55	\$ 9.551,50	\$ 9.945,02	\$ 10.354,76
INGRESO CLUB	\$ 82.368,00	\$ 85.761,56	\$ 89.294,94	\$ 92.973,89	\$ 96.804,41	\$ 100.792,76	\$ 104.945,42	\$ 109.269,17	\$ 113.771,06	\$ 118.458,43
+ Total Ingresos departamentales	\$ 285.094,82	\$ 296.840,73	\$ 309.070,57	\$ 321.804,27	\$ 335.062,61	\$ 348.867,19	\$ 363.240,52	\$ 378.206,03	\$ 393.788,11	\$ 410.012,18
GASTOS RESTAURANTE	\$ 105.914,23	\$ 109.271,71	\$ 112.735,63	\$ 116.309,35	\$ 119.996,35	\$ 123.800,24	\$ 127.724,70	\$ 131.773,58	\$ 135.950,80	\$ 140.260,44
GASTOS BAR	\$ 2.951,75	\$ 3.045,32	\$ 3.141,86	\$ 3.241,46	\$ 3.344,21	\$ 3.450,22	\$ 3.559,59	\$ 3.672,43	\$ 3.788,85	\$ 3.908,95
GASTOS EVENTOS	\$ 36.116,14	\$ 37.261,02	\$ 38.442,20	\$ 39.660,82	\$ 40.918,06	\$ 42.215,17	\$ 43.553,39	\$ 44.934,03	\$ 46.358,44	\$ 47.828,00
GASTOS ARRIENDO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
GASTOS INGRESO CLUB	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
- Total Costos y Gastos departamentales	\$ 144.982,13	\$ 149.578,06	\$ 154.319,68	\$ 159.211,62	\$ 164.258,63	\$ 169.465,62	\$ 174.837,68	\$ 180.380,04	\$ 186.098,09	\$ 191.997,40
= utilidad Departamental	\$ 140.112,70	\$ 147.262,67	\$ 154.750,88	\$ 162.592,66	\$ 170.803,98	\$ 179.401,56	\$ 188.402,83	\$ 197.825,99	\$ 207.690,03	\$ 218.014,79

Tabla 45: Ventas(sábado y domingo).
Elaborado por Gloria Grijalva.

Dentro de los gastos operativos el área de mercadeo, mantenimiento y agua luz y fuerza no varía. Por otro lado, los salarios si lo hacen. Esto se debe a que necesitan otro tipo de contrato de trabajo

Gastos Operativos										
Administración y salarios	\$ 28.259,45	\$ 28.379,01	\$ 29.295,65	\$ 30.241,90	\$ 31.218,71	\$ 32.227,08	\$ 33.268,01	\$ 34.342,57	\$ 35.451,84	\$ 36.596,93
Mercadeo (4% los primeros años, 2% los últimos)	\$ 3.360,00	\$ 3.464,16	\$ 3.571,55	\$ 3.682,27	\$ 3.796,42	\$ 3.914,11	\$ 4.035,44	\$ 4.160,54	\$ 4.289,52	\$ 4.422,49
Mantenimiento	\$ 10.000,00	\$ 10.300,00	\$ 10.609,00	\$ 10.927,27	\$ 11.255,09	\$ 11.592,74	\$ 11.940,52	\$ 12.298,74	\$ 12.667,70	\$ 13.047,73
Agua-Luz-Fuerza	\$ 9.500,00	\$ 9.785,00	\$ 10.078,55	\$ 10.380,91	\$ 10.692,33	\$ 11.013,10	\$ 11.343,50	\$ 11.683,80	\$ 12.034,32	\$ 12.395,35
- Total Gastos No Distribuidos	\$ 51.119,45	\$ 51.928,17	\$ 53.554,75	\$ 55.232,34	\$ 56.962,55	\$ 58.747,03	\$ 60.587,48	\$ 62.485,65	\$ 64.443,37	\$ 66.462,50
= utilidad despues de gastos operativos no distribuidos	\$ 88.993,25	\$ 95.334,50	\$ 101.196,13	\$ 107.360,31	\$ 113.841,43	\$ 120.654,53	\$ 127.815,35	\$ 135.340,33	\$ 143.246,66	\$ 151.552,29

3.16.1.1. Administración y salarios:

Dentro de la administración y salarios, se hizo 2 tipos de contrato:

- El primer contrato es a tiempo completo, este contrato será netamente para administrador y chef ejecutivo.
- Segundo contrato es a tiempo parcial. Con una jornada especial de 10 horas diarias los fines de semana. La jornada parcial está comprendida de 20 horas semanales. La cual si incluye todos los beneficios y aportaciones por ley.

Cargos Fijos.										
Seguros a la propiedad	\$ 500,00	\$ 515,50	\$ 531,48	\$ 547,96	\$ 564,94	\$ 582,46	\$ 600,51	\$ 619,13	\$ 638,32	\$ 658,11
Impuesto predial (predio terreno).	\$ 2.000,00	\$ 2.062,00	\$ 2.125,92	\$ 2.191,83	\$ 2.259,77	\$ 2.329,83	\$ 2.402,05	\$ 2.476,51	\$ 2.553,29	\$ 2.632,44
Gastos financieros	\$ 19.416,89	\$ 18.612,92	\$ 17.702,48	\$ 16.671,49	\$ 15.503,98	\$ 14.298,43	\$ 13.811,89	\$ 11.984,47	\$ 9.069,34	\$ 6.895,18
Depreciación	\$ 11.082,75	\$ 11.395,28	\$ 11.716,63	\$ 12.047,04	\$ 12.386,76	\$ 12.736,07	\$ 13.095,23	\$ 13.464,51	\$ 13.844,21	\$ 14.234,62
Amortización	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
- Total Cargos Fijos	\$ 42.999,64	\$ 42.585,70	\$ 42.076,51	\$ 41.458,31	\$ 40.715,46	\$ 39.946,78	\$ 39.909,68	\$ 38.544,62	\$ 36.105,16	\$ 34.420,34
= utilidad antes de impuestos	\$ 10.390,93	\$ 9.867,72	\$ 14.874,12	\$ 20.227,37	\$ 25.976,05	\$ 32.034,89	\$ 37.660,68	\$ 44.927,80	\$ 53.598,26	\$ 61.859,25
Impuestos (15% Empleados)	\$ 1.558,64	\$ 1.483,16	\$ 2.231,12	\$ 3.034,11	\$ 3.896,41	\$ 4.805,23	\$ 5.649,10	\$ 6.739,17	\$ 8.039,74	\$ 9.278,89
Saldo	\$ 8.832,29	\$ 8.404,56	\$ 12.643,00	\$ 17.193,27	\$ 22.079,65	\$ 27.229,66	\$ 32.011,58	\$ 38.188,63	\$ 45.558,52	\$ 52.580,37
impuesto a la renta	\$ -	\$ -	\$ 223,65	\$ 438,33	\$ 1.025,45	\$ 1.797,95	\$ 2.515,24	\$ 3.441,80	\$ 4.137,70	\$ 2.842,07
= Utilidad Neta	\$ 8.832,29	\$ 8.404,56	\$ 12.419,35	\$ 16.754,94	\$ 21.054,20	\$ 25.431,71	\$ 29.496,34	\$ 34.746,84	\$ 44.120,82	\$ 49.738,29

Tabla 46: Cargos Fijos . Flujo de casa fin de semana.

Elaborado por : Gloria Grijalva.

3.16.1.2. El impuesto a la renta

El impuesto a la renta también varía, ya que al tener menor utilidad el impuesto se reduce. Pagando tasas del 20% , 25% y 30%.

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
base imponible	\$ 44.109,57	\$ 49.851,48	\$ 55.291,39	\$ 61.081,92	\$ 67.248,62	\$ 73.720,32	\$ 79.866,61	\$ 87.452,11	\$ 96.275,93	\$ 104.798,68
fracción básica	\$ 43.180,00	\$ 43.180,00	\$ 43.180,00	\$ 43.180,00	\$ 64.630,00	\$ 64.630,00	\$ 64.630,00	\$ 66.180,00	\$ 66.180,00	\$ 66.180,00
diferencia	\$ 929,57	\$ 6.671,48	\$ 12.111,39	\$ 17.901,92	\$ 2.618,62	\$ 9.090,32	\$ 15.236,61	\$ 1.272,11	\$ 10.095,93	\$ 18.618,68
% excedente	\$ 185,91	\$ 1.334,30	\$ 2.422,28	\$ 3.580,38	\$ 1.440,24	\$ 2.272,58	\$ 3.809,15	\$ 381,63	\$ 3.028,78	\$ 5.585,60
impuesto fracción básica	\$ 22.485,00	\$ 22.480,00	\$ 22.481,00	\$ 22.482,00	\$ 22.483,00	\$ 22.484,00	\$ 22.485,00	\$ 22.486,00	\$ 22.487,00	\$ 22.488,00
total	\$ 22.670,91	\$ 23.814,30	\$ 24.903,28	\$ 26.062,38	\$ 23.923,24	\$ 24.756,58	\$ 26.294,15	\$ 22.867,63	\$ 25.515,78	\$ 28.073,60

Podemos ver que los índices tras esta proyección son negativos. La conclusión sería que, dentro de estos días de apertura, el proyecto no debería realizarse.

El valor actual neto en este caso sería negativo y el proyecto debería rechazarse.

Costo de Capital		20%
Valores presentes de los flujos futuros 10años		\$160.306,97
Inversión Inicial		\$ 398.055,48
VAN		\$ (237.748,51)
TIR		3%

4. DISEÑO Y ARQUITECTURA

4.1. Diseño y arquitectura

Restaurante "La playa" busca transmitir al cliente un ambiente familiar y acogedor donde su gastronomía se base en la comida tradicional que ofrece la costa del Ecuador. El estilo que se le va a dar al restaurante será relajado en donde el cliente pueda sentir que está en un ambiente playero.

La arquitectura que se empleó es un estilo moderno ya que se utilizó un estilo simple, con líneas rectas y ordenado bajo la premisa: en donde menos, es más. No se buscó rellenar el lugar con varias decoraciones si no hacerle natural y fresco. Los ventanales que se utilizó dentro del restaurante son grandes los cuales proporcionan una vista, desde el exterior, de tratarse de un lugar bastante acogedor y agradable. Se previó proveer suficiente iluminación dentro del restaurante con el uso de lámparas de pared.

La capacidad del restaurante se estableció para contar con un total de 18 mesas, de estilo cuadrado para facilitar su unión y con un tamaño de 70x70 cm.

Dentro del restaurante se tiene volumen suficiente para ubicar hasta 30 personas. La terraza por otro lado, se diseñó con una sala de espera, previendo 5 mesas de cuadradas en la cual pueden sentar de 4 a 6 personas y 3 salas lounge para 6 personas cada una.

En total el restaurante podrá acoger hasta 73 personas, cafetería para 30 personas y la instalación total para 150 personas.

En la distribución de espacios diseñada, se puede apreciar que el 31,04% del espacio corresponde al back of the house (esto corresponde al área de producción en donde se ubica la cocina, bodega, oficina, baño de empleados y más). El resto del espacio diseñado (el 68,96%) pertenece al front of the house o área en donde se generan los ingresos, incluyendo todas las áreas de circulación del cliente como, el hall de entrada, la recepción, el restaurante y baños.

En la Figura 27 está un diagrama donde se aprecia la distribución total de espacios del restaurante.

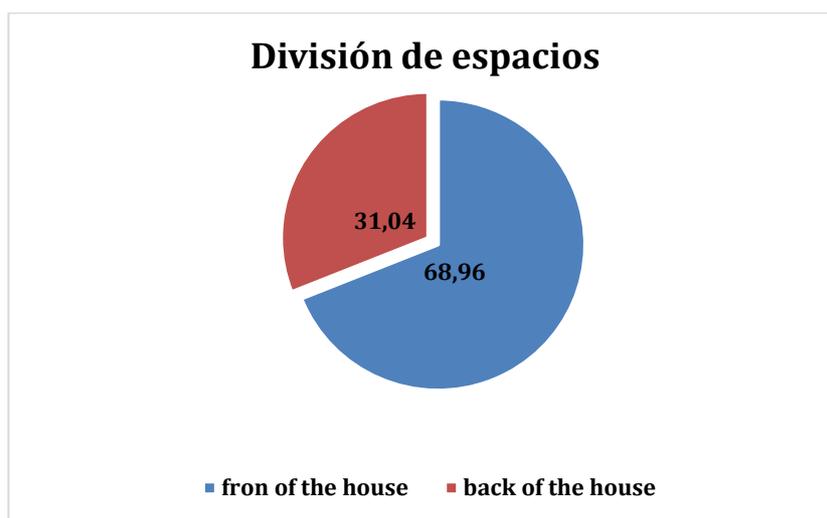


Figura 27 División total de espacios del restaurante "La playa"

Elaboración: Gloria Grijalva

front of the house

Los detalles de áreas por cada uno de los espacios, con los m² y los porcentajes de tamaño con respecto al total de las áreas, puede visualizarse en la Tabla 47.

DIVISION DE ESPACIOS	AREAS	M ²	%
Front of the House	Hall de Ingreso	12,0	3,79
	Restaurante	87,2	27,60
	Terraza	85,5	27,06
	Baños	34,4	10,88
	Bar	3,4	1,07
	P.O.S.	1,3	0,42
Back of the House	Cocina Fría	22,6	7,16

	Cocina Caliente	18,4	5,82
	Área de Producción	7,8	2,46
	Apoyo de Servicio	6,3	2,00
	Bodega Seca	6,2	1,96
	Cuarto Frío	10,0	3,16
	Oficina	10,0	3,16
	Lockers Servicio	1,0	0,32
	Baño Servicio	2,2	0,69
	Hall Servicio	7,6	2,40
	TOTAL	315,9	100,00

Tabla 47 División de espacios distribuidos en el restaurante
Elaboración: Gloria Grijalva

En la Tabla 48 se observa la distribución de espacios, tomando en cuenta todos los ambientes y sectores previstos y diseñados en todo el terreno del restaurante.

DIVISION DE ESPACIOS	AREAS	M ²	%
Construido	Restaurante	315,9	10,00
	Vestidores M.	58,6	1,86
	Vestidores H.	58,6	1,86
	Bar	50,0	1,58
Áreas Externas	Mesas Bar	60,0	1,89
	Juego de Niños	45,0	1,42
	Piscina	200,0	6,32
	C. Vóley	128,0	4,04
	Público Vóley	172,0	5,44
	C. Fútbol	498,7	15,78
	Público Futbol	274,0	8,66
Parqueadero	1300,0	41,12	
	TOTAL	3.160,8	100,00

Tabla 48 División de espacios distribuidos en el restaurante (considerando todos los ambientes)
Elaboración: Gloria Grijalva

4.1.1. Planos y diseño de áreas

En la Figura 28 se puede apreciar en una vista de planta, todas las áreas que el restaurante va a contar. Allí se muestra el estacionamiento, las canchas, los vestidores, el área de piscina, el bar y el área del restaurante.

Por otra parte, en los planos del restaurante interno (ver Figura 29) se puede identificar con mayor claridad, la manera en cómo se distribuye el back con el front of the

house, la distribución de las mesas, la cocina y las diferentes áreas con las que cuenta el restaurante.

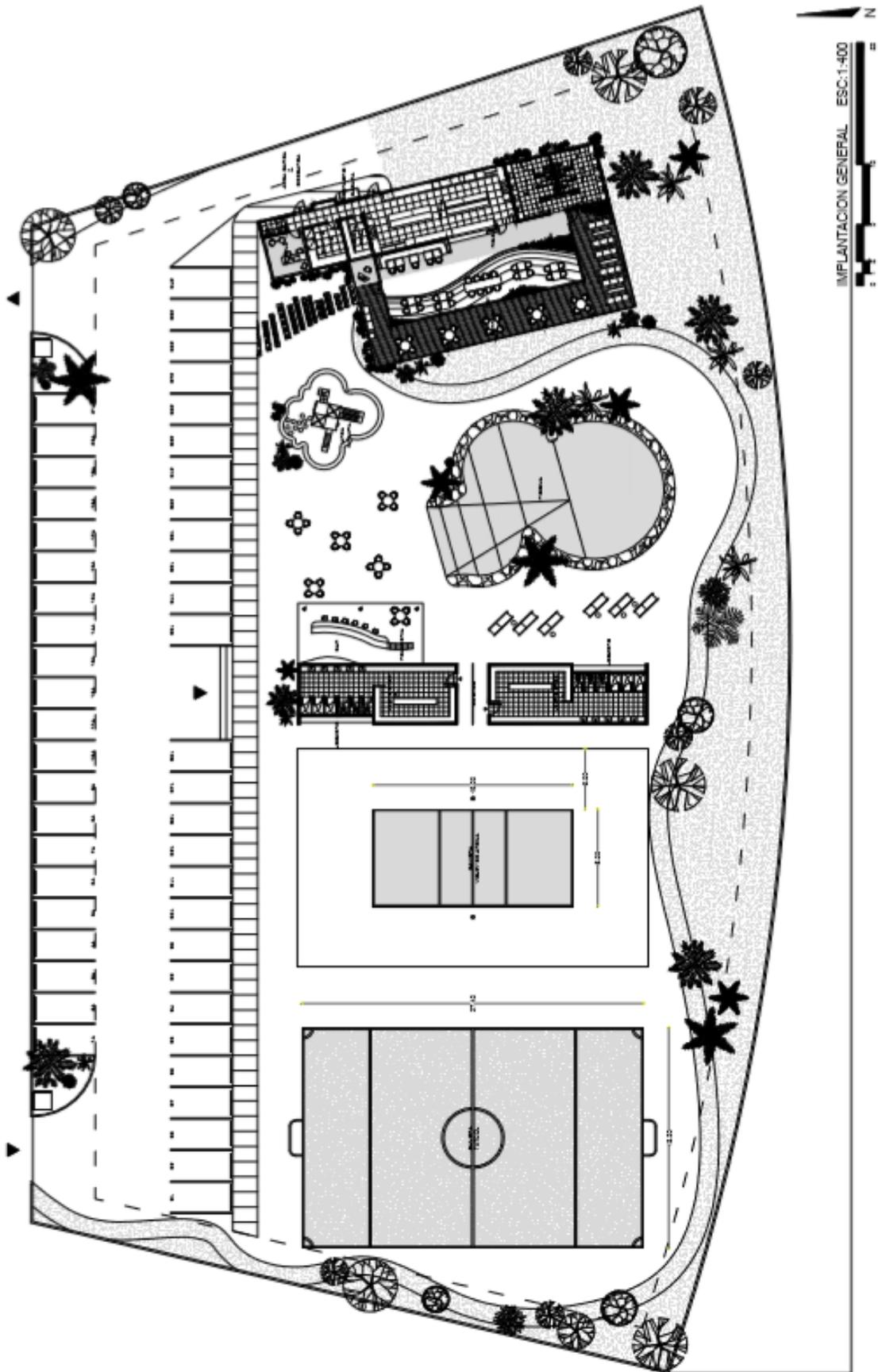
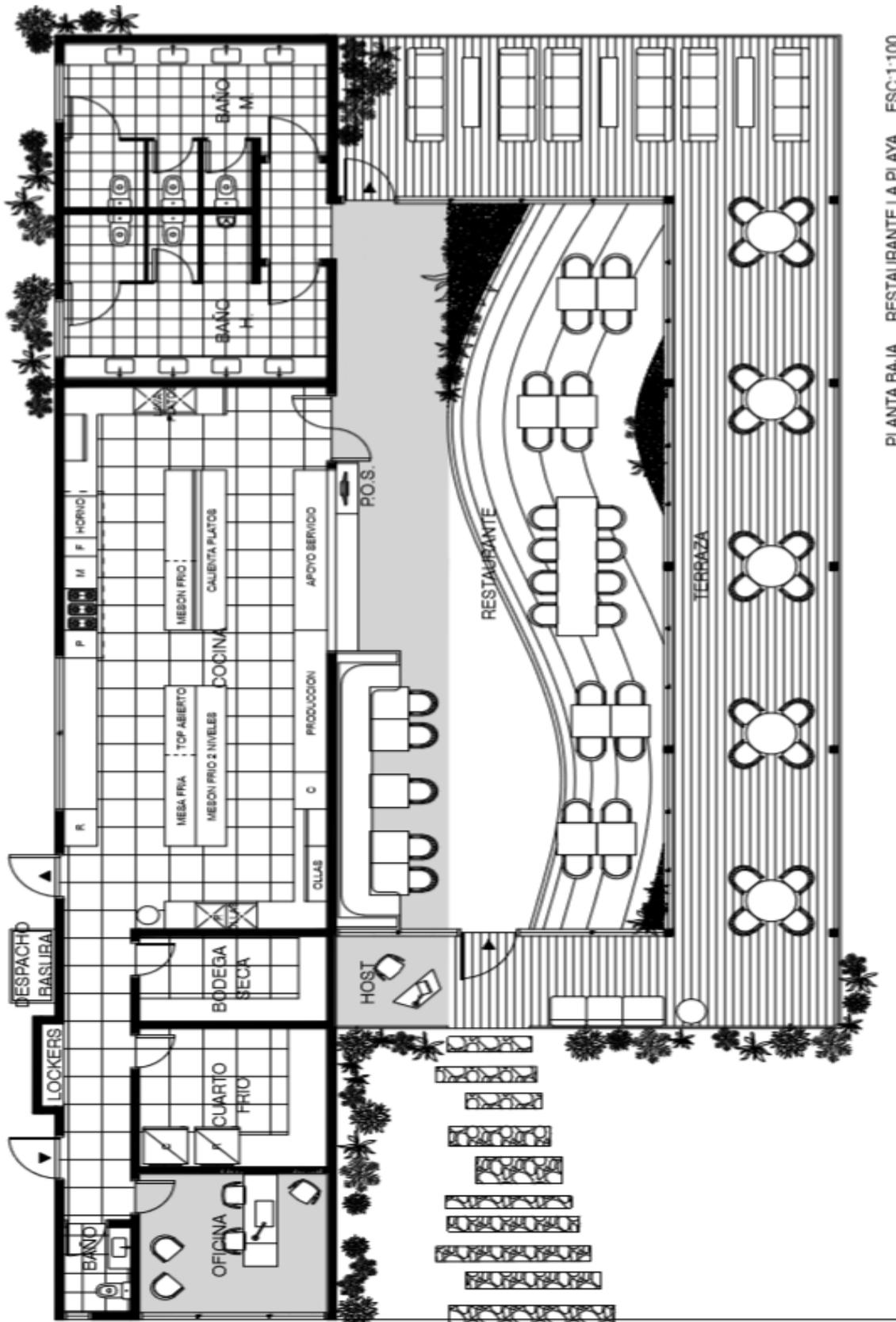


Figura 28 Vista de planta general del proyecto en toda la extensión del terreno
Elaboración: Nicolás Ortiz Arquitecto



PLANTA BAJA RESTAURANTE LA PLAYA ESC:1:100

Figura 29 Distribución de sectores dentro del área del restaurante "La playa"
 Elaboración: Nicolás Ortiz Arquitecto

4.1.2. Diseño de áreas y espacios



Figura 30 Vista arquitectónica del restaurante "La playa"
Elaboración: Nicolás Ortiz Arquitecto

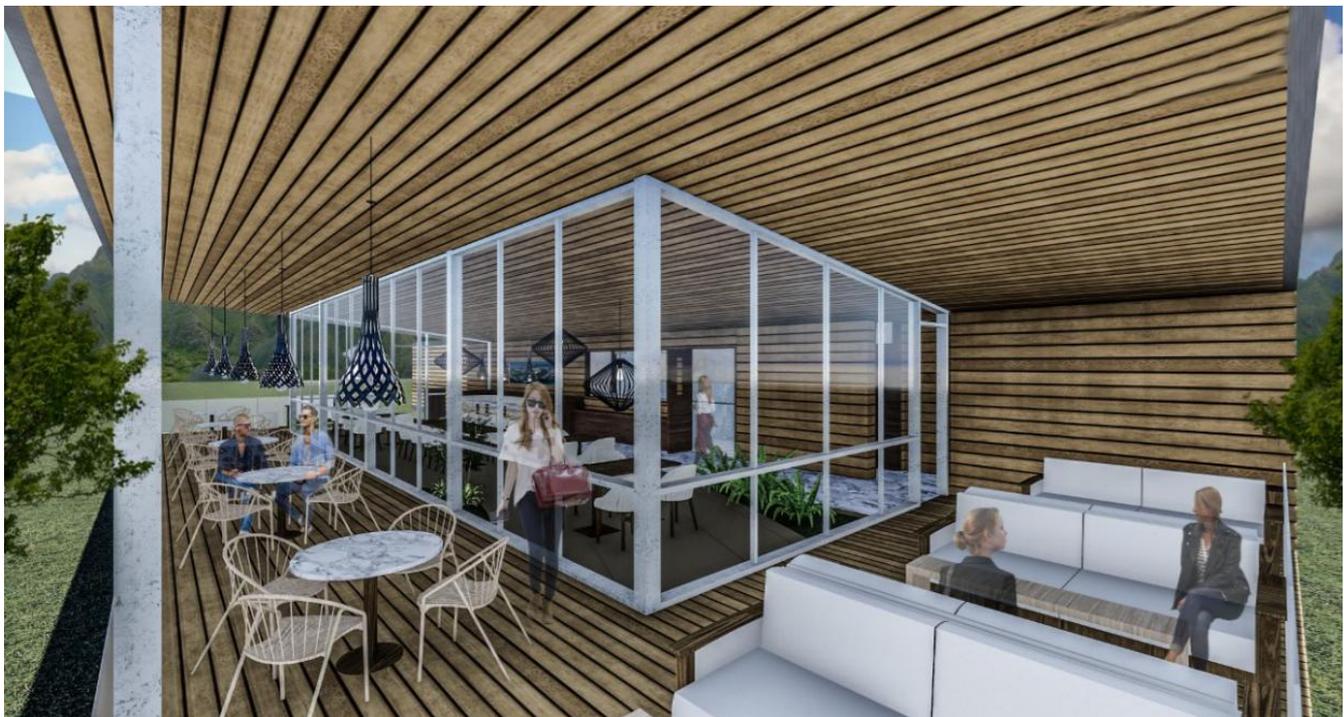


Figura 31 Vista arquitectónica ampliada del restaurante "La playa"
Elaboración: Nicolás Ortiz Arquitecto

4.1.3. Programa de espacios

En la Tabla 49 se presenta cómo se distribuye cada uno de los diferentes sectores en las áreas principales de todo el restaurante, mientras que la Figura 32 , muestra el programa de espacios.

DIVISION DE ESPACIOS	AREAS	M ²	%
Construido	Restaurante	315,9	10,00
	Vestidores M.	58,6	1,86
	Vestidores H.	58,6	1,86
	Bar	50,0	1,58
Áreas Externas	Mesas Bar	60,0	1,89
	Juego de Niños	45,0	1,42
	Piscina	200,0	6,32
	C. Vóley	128,0	4,04
	Público Vóley	172,0	5,44
	C. Fútbol	498,7	15,78
	Público Futbol	274,0	8,66
	Parqueadero	1300,0	41,12
TOTAL		3160.8	100,00

Tabla 49 Distribución de sectores en cada una de las áreas de todo el restaurante
Elaboración: Nicolás Ortiz, arquitecto.

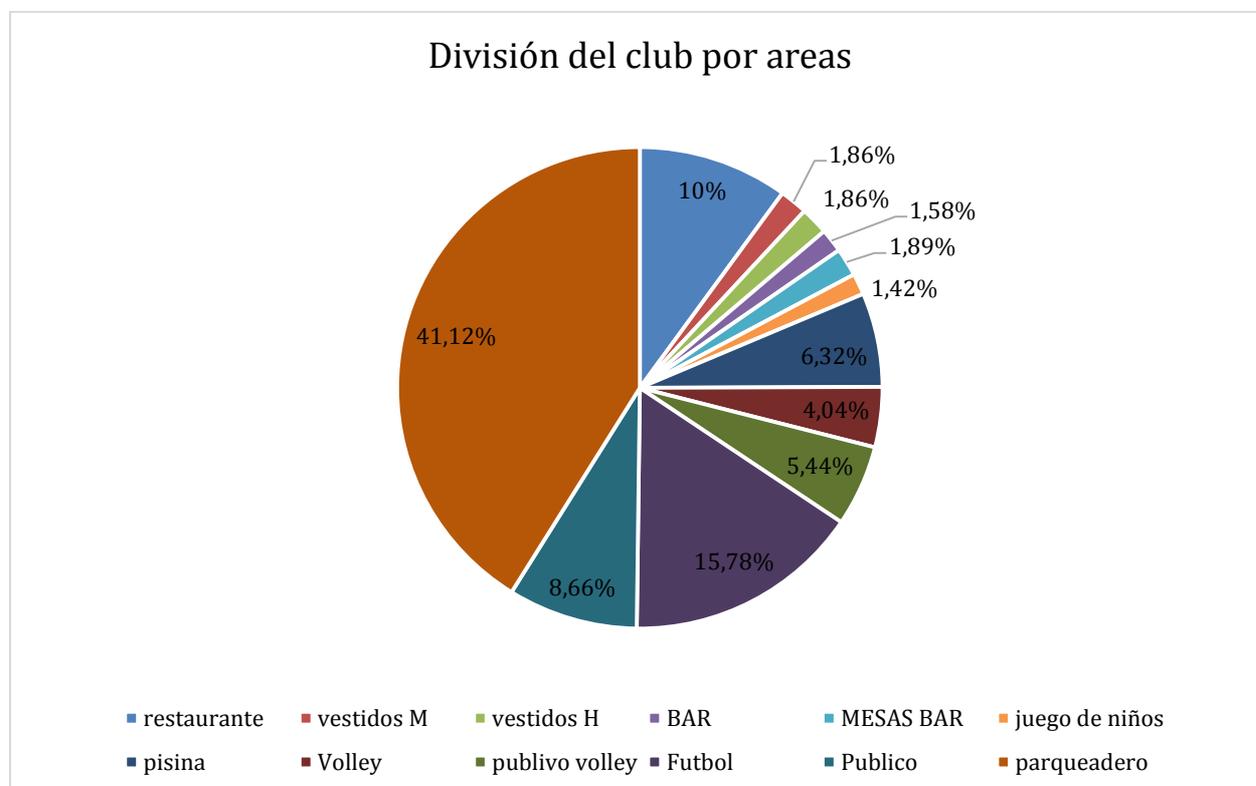


Figura 32 Programa de espacios del restaurante "La playa"
Elaboración: Gloria Grijalva

4.1.4. Área interior (División de espacios y funciones).

4.1.4.1. *Back of the house*

Dentro del back of the house se encuentra todas las áreas de producción de alimentos para la venta del cliente. Esta área no está visible para los comensales y está restringido su ingreso, con permiso de sólo personal autorizado, ya que se estima la preferencia del cliente a comer tranquilo y alejado de todo el ruido interno y los riesgos inherentes de la cocina. Dentro de las áreas descritas en la sección 4.1.4.2 hasta la sección 4.1.4.13, solo se permite el ingreso al personal del servicio y a personas autorizadas.

4.1.4.2. *Cocina fría*

La cocina fría tiene un total de 22,60 metros cuadrados. Dentro de esta instalación se van a realizar toda la producción de alimentos que no necesita calor. Como, por ejemplo: ensaladas, guarniciones frías, ceviches.

4.1.4.3. *Cocina caliente*

El área total de esta área será de 18,4 metros cuadrados. El sector de la cocina caliente es el que se estima donde se realice la mayor parte de producción de las comidas. Los equipos visualizados para la cocina caliente son: estufas, hornos, campanas, freidora, plancha y diferentes instrumentos de cocina. También se prevé contar con diferentes mesas de apoyo para la preparación de los productos y calentadores en donde se pongan los platos cuando ya estén listos.

4.1.4.4. *Área de lavado*

Se ha diseñado dos (2) áreas de lavado dentro del restaurante, una de ellas destinada solo a cristalería y cubiertos y la otra área a ollas e instrumentos de cocina como bowls, espátulas y similares.

4.1.4.5. Área de producción o mise en place

El área de producción cuenta con un total de 7,8 m². Dentro de esta área se tendrán todos los alimentos pre-preparados y se realizara mise en place de ingredientes que falten dentro de la receta.

4.1.4.6. Apoyo servicio

En este pequeño espacio de tan solo 6,3m², las personas encargadas de servicio tendrán todas sus herramientas, cubertería, servilleta, saleros, pimenteros entre otros instrumentos necesarios para su trabajo.

4.1.4.7. Bodega

La bodega constituye el lugar especificado para el almacenamiento de productos secos, enlatados y todos los productos e ingredientes que no necesitan refrigeración. El tamaño de esta área será de 6,2m². Tendrá varios stands para acomodar los ingredientes de la manera más óptima. Para mejorar el rendimiento y aprovechamiento del consumo de los mismos se ha de utilizar un sistema de inventario tipo FIFO "First In, First Out".

4.1.4.8. Cuarto frio

El cuarto frio se contempló para almacenar los alimentos perecederos. Esto es, todos los componentes de consumo que pueden dañarse, como lácteos, huevos entre otros.

4.1.4.9. Congeladora

Al ser un restaurante de comida costeña, el congelador es esencial ya que se debe mantener los productos de la mejor manera posible y se tiene que tener mucho cuidado con ellos ya que son productos que requieren bastante cuidado y que su consumo puede ser peligroso si no se utiliza una buena conservación. El tamaño de este será de 10m².

4.1.4.10. Oficina

Dentro de la oficina está previsto manejar toda la contabilidad del restaurante, se ubicarán las cámaras de seguridad, la computadora, impresora. También servirá como área para archivo de todos los documentos importantes como facturas y comprobantes. Este también es el espacio donde se realice las cotizaciones a los diferentes proveedores. El tamaño de esta área será de 10m².

4.1.4.11. Baño, lockers y vestidores de personal

El personal tendrá lockers para guarda sus pertenencias, vestidores y baños los cuales se ubicarán en la parte interior cerca de las oficinas.

4.1.4.12. Área de desecho

El área de desechos está localizada en una zona cercana a la calle para facilitar el transporte de los desperdicios y proveer el acceso requerido para que el servicio de la basura lo pueda recoger.

4.1.4.13. Área de recepción de productos

El área de recepción de los productos se ha diseñado para mayor comodidad de empleados cerca de la cocina y oficinas de manera de poder facilitar su recepción. Esta área contara con una balanza para poder controlar el peso que los proveedores nos entregan.

4.1.4.14. Hall de servicio y corredor de servicio

Área prevista con suficiente amplitud para facilitar el recorrido de los empleados. Todo estará a la mano por lo que la producción se puede realizar de manera más efectiva y productiva.

4.1.5. Front of the house

En el front of the house están todos los ambientes a la vista del cliente. Es donde el restaurante en este caso va a ofrecer todos sus servicios y generar sus ingresos.

4.1.5.1. Hall de entrada:

Dentro del hall de entrada se encuentra las secciones principales. En la primera área está la recepción en donde se prevé colocar la caja para el restaurante. Es importante acotar que el servicio que se va a ofrecer será a la mesa por lo que el cliente no tiene necesidad de acercarse a la recepción para efectuar pago alguno. El metraje de esta área tendrá un total de 12m².

4.1.5.2. Terraza

En la terraza se tiene estipulado contar con diferentes tipos de mesa, es un área diseñada con el objeto de estar en un ambiente abierto, con posibilidad de disfrutar el aire fresco. El área total es de 85,5m².

4.1.5.3. Baños

Todos los baños se han estructurado para contar con dos pilares. El baño de hombre contara con un urinario y un baño. Esta área tendrá un metraje de 34,4m².

4.1.5.4. Mesas internas

Dentro del restaurante hay mesas cuadradas para facilitar la unión entre ellas.

4.1.5.5. Bar interno

Se prevé la existencia de un bar interno pequeño donde se va a hacer la producción de bebidas. El tamaño de esta área será de 4m².

4.1.6. Área exterior

4.1.6.1. Áreas de niños

Al ser un restaurante familiar siempre se espera que las personas se acerquen con sus niños por lo que se ha previsto un área perfecta para el disfrute de ellos. Los juegos tendrán un área de 45m². Este sector contará con varios juegos como, por ejemplo: columpios, resbaladera y más.

4.1.6.2. Piscina

La piscina del establecimiento será realizada con mucha vegetación a su alrededor. Se tendrá, además, salas lounge y camas de descanso grandes y pequeñas. La piscina será gradual en cuanto a su profundidad, ya que cada vez será más honda. La piscina será de 200m².

4.1.6.3. Cancha de volley

La cancha de vóley será de arena simulando una cancha de playa. Es importante indicar que, para su construcción, no se utilizará arena natural ya que no es legal extraer arena de las playas del país y ecológicamente tampoco es lo correcto. La arena que se tiene prevista usar es arena de silicio. Y su área total es de 128m².

4.1.6.4. Cancha de futbol

La cancha de futbol está diseñada con hierba natural, las personas podrán realizar campeonatos de futbol. El área total de esta área es de 498,7m².

4.1.6.5. Vestidores y baños externos

Existirán baños y vestidores para todas las personas que se encuentren en la piscina, la cuales tendrán lockers y duchas. Esta área se divide en 2(hombres y mujeres) cada uno en 56,6m². También se debe recalcar que existirán lockers y duchas externas para mayor comodidad del cliente.

4.1.6.6. Bar

El bar ha sido conceptualizado para poseer una capacidad en mesas para 35 personas y en barra para 8 personas. Aquí las personas podrán consumir batidos, jugos y bebidas alcohólicas. El área total del bar será de 50m². Dentro del bar se encontrara una heladería la cual será arrendada a la paletteria.

4.1.6.7. Parqueadero

En el acceso del frente del terreno está ubicado el parqueadero, con capacidad para 39 vehículos. Su diseño se ha efectuado para circulación en una sola vía con sus respectivas puertas de entrada y salida. El área total del parqueadero es de 1300 m².

4.1.7. Área de mantenimiento

Restaurante la playa tiene varias áreas que necesitan de mantenimiento semanal, mensual y anual.

4.1.7.1. Piscina:

El uso de las piscinas es de alto riesgo higiénico si no se la trata de la manera adecuada. Se debe mantener un buen cuidado de salubridad dentro de ellas.

Dentro de la piscina pueden existir grandes agentes contaminantes debido al agua como las bacterias, virus y hongos. Para prevenir esto se deben tener reglas de ingreso , como por ejemplo el uso de la ducha antes del ingreso o la utilización de gorros de baño , también se implementara un sistema de coloración bajo toxinas de la orina para evitar la contaminación de la misma. El club restaurante tomara las medidas necesarias para el cuidado y salud de los clientes.

4.1.7.2. cancha de vóley:

Para el cuidado de esta área lo primero que se realizara será la instalación de la red a primeras horas de la mañana, también por otra parte se estará viendo que el nivel de arena sea el correcto para la seguridad del cliente y siempre se harán inspecciones de residuos dentro de ellas.

4.1.7.3. cancha de futbol:

para el mejor mantenimiento de las canchas se tendrá varias normas de uso a las mismas como un tipo de calzado deportivo, calzado limpio, limpieza no arrojar desperdicios (tarros de basura). Humedecer adecuadamente el terreno con falta de lluvia. Corte de hierbas. Líneas de cancha siempre tienen que estar limpiar, arcos pintados que no se vean oxidados.

4.1.8. Diseño Interior:

Todas las zonas húmedas se encuentran a un costado de la edificación para minimizar costos y facilitar las conexiones y reparaciones de los servicios hidráulicos. Por otra parte, la cocina se encuentra en el centro del restaurante para proporcionar un servicio y abastecimiento radial hacia todo el restaurante.

El objetivo principal del diseño es brindar al cliente la sensación de un ambiente playero, con vegetación tropical, espacios abiertos y una terraza al exterior que proporciona vistas de todo el proyecto en conjunto.

Arquitectónicamente la edificación evoluciona de una construcción costera, con el techo media agua, grandes ventanales y materiales cálidos y tenues que se asemejan a los tonos playeros de la costa ecuatoriana. Las lámparas son de paja. Los muebles que contara el proyecto serán sillas y mesas de madera.

La piscina por otra parte tendrá la forma de costa es decir con mármol gris y palmeras al costado, la profundidad de la piscina será de forma gradual.

4.1.9. Optimización del empleado:

4.1.9.1. Cocina:

Cocina estará dividida por diferentes áreas, lo cual facilitara el trabajo en los empleados.

- Producción
- Cocina fría
- Cocina caliente.
- Pastelería
- Área de entrega de productos.
- Área de lavado
- Área de servicio

De esta forma, los empleados de cocina se pueden dividir de la mejor manera para que su producción sea lo optima posible.

4.1.9.2. Servicio:

El área de servicio del restaurante no contará con muchas mesas, por lo que la circulación y visualización de los clientes será bastante fácil.

4.1.9.3. Bar:

El área del bar también es amplia y la circulación de los empleados es bastante fácil.

4.1.10. Iluminación:

Dentro del bar, restaurante la iluminación será natural ya que las áreas serán externa o con grandes ventanales lo cual facilita la entrada de luz. Por otro lado, se contará con luz artificial en varias zonas del lugar para la realización de eventos nocturnos.

4.1.11. Ruidos:

Se tendrá música que ayude en el ambiente del entorno la música que se pondrá será tropical. El restaurante quedara un poco alejado de la zona de la piscina y canchas para asi lograr mayor tranquilidad en esta zona del complejo.

4.2. Alimentos y bebidas

En la Tabla 50 está el menú para las comidas, mientras que en la Tabla 51 se presenta el menú correspondiente a las bebidas. Los precios indicados ya incluyen el 12% de IVA correspondiente. Este menú será el que será presentado a los clientes.

4.2.1. Costos generales y precio de venta

Para obtener todos los precios de ventas, se realizó los cálculos basados en recetas estándares (en el Anexo 3 están todas las recetas estándares de los platos ofrecidos con las cantidades, el costo unitario por ingrediente y el costo total del plato). A partir de allí se estableció un food cost para cada plato y se determinó el precio de venta estimado tanto con IVA como sin IVA. Se debe recordar que el IVA no va como parte de los ingresos del restaurante, pero si es obligación pagarlos al SRI.

		Food Cost	IVA	PV SIN IVA	PV CON IVA	%FC
Desayunos	Tigrillo	\$ 0,96	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	27%
	Bolón	\$ 1,10	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	31%
	Empanada de Verde	\$ 0,97	\$ 0,36	\$ 2,64	\$ 3,00	37%
	Corvina Frita	\$ 2,51	\$ 0,96	\$ 7,04	\$ 8,00	36%
	Muchines de Yuca	\$ 1,16	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	33%
	Vegetariano/Vegano	\$ 1,16	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	33%
snacks	Ensalada de frutas	\$ 0,79	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	26%
	Patacones con Queso	\$ 0,80	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	26%
	Corviche	\$ 0,98	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	32%
sopas	Viche de Pescado	\$ 1,32	\$ 0,96	\$ 7,04	\$ 8,00	19%
	Sopa de Bolas de Verde	\$ 1,01	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	29%
	Sopa Marinera	\$ 3,48	\$ 1,62	\$ 11,88	\$ 13,50	29%
	Encebollado	\$ 1,14	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	32%
ceviches	Ceviche de camaron	\$ 1,81	\$ 1,20	\$ 8,80	\$ 10,00	21%
	Cebiche de Concha	\$ 2,05	\$ 1,20	\$ 8,80	\$ 10,00	23%
	Cebiche de Calamar	\$ 1,74	\$ 1,26	\$ 9,24	\$ 10,50	19%
	Cebiche de Pescado	\$ 1,93	\$ 1,26	\$ 9,24	\$ 10,50	21%
	Cebiche Mixto	\$ 2,09	\$ 1,62	\$ 11,88	\$ 13,50	18%
Arroces	Meloso Concha	\$ 3,67	\$ 1,62	\$ 11,88	\$ 13,50	31%
	Arroz con Camarón	\$ 2,07	\$ 1,44	\$ 10,56	\$ 12,00	20%
	Arroz con Calamar	\$ 1,76	\$ 1,44	\$ 10,56	\$ 12,00	17%
	Arroz Marinero Especial	\$ 3,60	\$ 1,80	\$ 13,20	\$ 15,00	27%
Especialidades	Camarón a la Plancha	\$ 2,67	\$ 1,32	\$ 9,68	\$ 11,00	28%
	Langostino a la Plancha	\$ 2,72	\$ 1,32	\$ 9,68	\$ 11,00	28%
	Corvina Frita	\$ 2,85	\$ 1,20	\$ 8,80	\$ 10,00	32%
	Camarón Frito	\$ 2,73	\$ 1,68	\$ 12,32	\$ 14,00	23%
	Camotillo Apanado	\$ 2,59	\$ 1,68	\$ 12,32	\$ 14,00	22%
	Camarón Apanado	\$ 2,96	\$ 1,50	\$ 11,00	\$ 12,50	28%
	Camarón al Ajillo	\$ 3,32	\$ 1,50	\$ 11,00	\$ 12,50	31%
	Langostino al Ajillo	\$ 4,36	\$ 1,80	\$ 13,20	\$ 15,00	34%
	Encocado de Mero	\$ 3,06	\$ 1,44	\$ 10,56	\$ 12,00	30%
	Encocado de Camarón	\$ 2,99	\$ 1,44	\$ 10,56	\$ 12,00	29%
	Encocado de Langostino	\$ 4,19	\$ 1,80	\$ 13,20	\$ 15,00	33%
	Ensumacao	\$ 2,06	\$ 1,44	\$ 10,56	\$ 12,00	20%
Parrilla	Langosta a la Parrilla	\$ 4,58	\$ 2,40	\$ 17,60	\$ 20,00	28%
	Langostino a la Parrilla	\$ 3,85	\$ 1,80	\$ 13,20	\$ 15,00	29%
	Pulpo a la Parrilla	\$ 3,46	\$ 1,80	\$ 13,20	\$ 15,00	26%
Postres	Cocadas Blancas	\$ 0,82	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	35%
	Cocadas Negras	\$ 0,95	\$ 0,36	\$ 2,64	\$ 3,00	35%

Tabla 50 Menú correspondiente a las comidas
Elaboración: Gloria Grijalva

		FOOD COST	IVA	PV SIN IVA	PV CON IVA	%FC
BEBIDAS ALCOHOLICAS NACIONALES	CHICHA DE ARROZ	\$ 0,10	\$ 0,36	\$ 2,64	\$ 3,00	3,8%
	MASATO	\$ 0,16	\$ 0,36	\$ 2,64	\$ 3,00	5,9%
	COCTEL TROPICAL	\$ 0,31	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	8,9%
FAMOSAS	CAIPIRIÑA	\$ 0,32	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	6,0%
	COSMOPOLITAN	\$ 0,70	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	13,3%
	CUBA LIBRE	\$ 1,00	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	18,9%
	GIN-TONIC	\$ 0,62	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	11,7%
	LONG ISLAND TEA	\$ 1,10	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	20,9%
	MARGARITA	\$ 1,00	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	19,0%
	MARTINI	\$ 1,10	\$ 0,84	\$ 6,16	\$ 7,00	17,9%
	MOJITO	\$ 0,70	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	13,3%
	SEX ON THE BEACH	\$ 1,58	\$ 0,84	\$ 6,16	\$ 7,00	25,7%
	CAIPIRIOSKA DE FRESA	\$ 0,98	\$ 0,72	\$ 5,28	\$ 6,00	18,6%
	PALM BEACH	\$ 2,00	\$ 0,96	\$ 7,04	\$ 8,00	28,4%
	SEA BREEZE	\$ 1,39	\$ 0,96	\$ 7,04	\$ 8,00	19,7%
DAIQUIRI	\$ 0,88	\$ 0,84	\$ 6,16	\$ 7,00	14,4%	
SOFT	AGUA SIN GAS	\$ 0,11	\$ 0,13	\$ 0,97	\$ 1,10	11,2%
	AGUA CON GAS	\$ 0,45	\$ 0,18	\$ 1,32	\$ 1,50	33,8%
	COCA COLA	\$ 0,38	\$ 0,18	\$ 1,32	\$ 1,50	29,0%
	COCA ZERO	\$ 0,51	\$ 0,18	\$ 1,32	\$ 1,50	38,9%
	COCA LIGHT	\$ 0,51	\$ 0,18	\$ 1,32	\$ 1,50	39,0%
	FIORA MANZANA	\$ 0,38	\$ 0,19	\$ 1,36	\$ 1,55	27,9%
	FIORA FRESA	\$ 0,32	\$ 0,19	\$ 1,36	\$ 1,55	23,5%
	FANTA	\$ 0,38	\$ 0,18	\$ 1,32	\$ 1,50	28,8%
	SPRITE	\$ 0,39	\$ 0,18	\$ 1,32	\$ 1,50	29,8%
	CLUB PEQUEÑA	\$ 0,96	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	27,4%
	CORONA	\$ 1,93	\$ 0,84	\$ 6,16	\$ 7,00	31,4%
	PILSENER	\$ 0,80	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	26,1%
JUGOS	naranja	\$ 0,05	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	2,2%
	naranjilla	\$ 0,15	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	6,8%
	piña	\$ 0,07	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	3,3%
	mora	\$ 0,23	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	10,5%
	maracura	\$ 0,12	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	5,3%
	papaya	\$ 0,42	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	19,1%
BATIDOS	guanabana	\$ 0,27	\$ 0,30	\$ 2,20	\$ 2,50	12,4%
	naranja	\$ 0,34	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	11,1%
	naranjilla	\$ 0,41	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	13,5%
	piña	\$ 0,41	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	13,5%
	mora	\$ 0,45	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	14,8%
	maracura	\$ 0,44	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	14,3%
	papaya	\$ 0,43	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	14,1%
	guanabana	\$ 0,54	\$ 0,42	\$ 3,08	\$ 3,50	17,5%
coco	\$ 0,53	\$ 0,48	\$ 3,52	\$ 4,00	15,1%	

Tabla 51 Menú correspondiente a las bebidas
Elaboración: Gloria Grijalva

4.2.2. Diseño de la carta



La Playa
RESTAURANTE

Desayunos

TIGRILLO	\$/4.00
BOLÓN	\$/4.00
EMPANADA DE VERDE	\$/3.00
CORVINA FRITA	\$/8.00
MUCHINES DE YUCA	\$/4.00
VEGETARIANO	\$/4.00

Ceviches

CAMARON	\$/10.00
CONCHA	\$/10.00
CALAMAR	\$/10.50
PESCADO	\$/10.50
MIXTO	\$/13.50

Especialidades

CAMARÓN A LA PLANCHA	\$/11.00
LANGOSTINO A LA PLANCHA	\$/11.00
CORVINA FRITA	\$/10.00
CAMARÓN FRITO	\$/14.00
CAMOTILLO APANADO	\$/14.00
CAMARÓN APANADO	\$/12.50
CAMARÓN AL AJILLO	\$/12.50
LANGOSTINO AL AJILLO	\$/15.00
ENCOCADO DE MERO	\$/12.00
ENCOCADO DE CAMARÓN	\$/12.00
ENCOCADO DE LANGOSTINO	\$/15.00
ENSUMACAO	\$/12.00

Snack

ENSALADA DE FRUTAS	\$/3.50
PATACONES CON QUESO	\$/3.50
CORVICHE	\$/3.50

Sopas

VICHE DE PESCADO	\$/8.00
SOPA DE BOLAS DE VERDE	\$/4.00
SOPA MARINERA	\$/13.00
ENCEBOLLADO	\$/4.00

Arroces

MELOSO CONCHA	\$/13.50
ARROZ CON CAMARON	\$/12.00
ARROZ CON CALAMAR	\$/12.00
ARROZ MARINERO ESPECIAL	\$/15.00

Parrilla

LANGOSTINO A LA PARRILLA	\$/15.00
LANGOSTA A LA PARRILLA	\$/20.00
PULPO A LA PARRILLA	\$/15.00

La Playa
RESTAURANTE

Figura 33 Carta menú del restaurante "La playa"
Elaboración: Soledad Calisto

<i>Postres</i>		<i>Batidos</i>	
COCADAS BLANCAS	\$/2.50	NARANJA	\$/3.50
COCADAS NEGRAS	\$/3.00	NARANJILLA	\$/3.50
<i>Bebidas</i>		PIÑA	\$/3.50
AGUA SIN GAS	\$/1.10	MORA	\$/3.50
AGUA CON GAS	\$/1.50	MARACUYA	\$/3.50
COCA COLA	\$/1.50	PAPAYA	\$/3.50
COCA ZERO	\$/1.50	GUANABANA	\$/3.50
COCA LIGHT	\$/1.50	COCO	\$/4.00
FIORA MANZANA	\$/1.55	<i>Nacionales</i>	
FIORA FRESA	\$/1.55	CHICHA DE ARROZ	\$/3.00
FANTA	\$/1.50	MASATO	\$/3.00
SPRITE	\$/1.50	COCTEL TROPICAL	\$/4.00
CLUB PEQUEÑA	\$/4.00	<i>Clásicos</i>	
CORONA	\$/7.00	CAIPIRIÑA	\$/6.00
PILSENER	\$/3.50	COSMOPOLITAN	\$/6.00
<i>Jugos</i>		CUBA LIBRE	\$/6.00
NARANJA	\$/2.50	GIN-TONIC	\$/6.00
NARANJILLA	\$/2.50	LONG ISLAND TEA	\$/6.00
PIÑA	\$/2.50	MARGARITA	\$/6.00
MORA	\$/2.50	MARTINI	\$/7.00
MARACUYA	\$/2.50	MOJITO	\$/6.00
PAPAYA	\$/2.50	SEX ON THE BEACH	\$/7.00
GUANABANA	\$/2.50	CAIPIROSKA DE FRESA	\$/6.00
		PALM BEACH	\$/8.00
		SEA BREEZE	\$/8.00
		DAIQUIRI	\$/7.00



Figura 34 Carta bebidas del restaurante "La playa"

Elaboración: Soledad Calisto

4.2.3. Food cost

Para la obtención del precio de venta de cada plato, se tomó en cuenta la competencia (ver Anexo 6).

Por otra parte, no solo se trabajó con un solo porcentaje de food cost ya que hay productos que tienen un costo en alimentos más alto que otros. Lo que si se estableció fue que ningún food cost puede ser mayor al 35%.

Después del primer año de apertura del restaurante se realizara una ingeniera del menú para poder saber que correcciones se pueden hacer en cada uno de los platos, cambio de carta , platos de la carta que se mantiene y platos de carta que tienen que retirarse del mismo.

Al realizar un promedio de todos estos porcentajes se puede decir que:

- El promedio de food cost en alimentos es del 27,57%.
- El promedio en food cost de bebidas es del 17,82 %.

%FC PROMEDIO	
Alimentos	27,57%
Bebidas	17,82%

*Tabla 52: % FC
Elaboración: Gloria Grijalva*

4.2.4. Proveedores:

Por el momento, se tomó en cuenta la lista de proveedores de la Universidad San Francisco de Quito, sin embargo, antes de la apertura del restaurante se realizará un análisis meticuloso de ellos. Por otra también para la obtención de mariscos se hará un análisis de costo calidad dentro de los diferentes mercados de la zona y de ser el caso se realizarán contratos en donde se tenga un lugar fijo de obtención de mariscos.

Los puntos que se tomaran en cuenta son:

- Seriedad: un proveedor debe ser serio, después de firmar el contrato no deben existir cambios en su producto ni demoras de entrega.
- Costo/ calidad: El costo de sus productos debe ser conveniente para la empresa sin dejar de lado la calidad del mismo. Los proveedores al igual que el restaurante debe respetar las épocas de veda, tamaño mínimo de los crustáceos.
- Servicio, como entregan el producto, todos los proveedores deben entrar con guantes, gorro protector y uniforme para la entrega de producto.
- Sanidad: la temperatura de entrega debe ser adecuada, el producto debe estar fresco y deben mantener reglas de sanidad perfectas.
- Que su horario se adecuado: El horario de entrega del restaurante será único, los proveedores deben estar disponibles para el mismo.
- Pedidos a ultimo hora: de ser el caso, se prefiere tener proveedores donde puedan entregar pedidos a última hora.

4.2.5. Ciclo de compras:

Se trabajará mediante un ciclo de compras bastante estricto para así asegurar la efectividad del mismo.

4.2.5.1. Requisición

En primer lugar, cualquier empleado debe informar la necesidad de un producto sea por falta de su baja. Esto se realizará mediante una requisición tanto física como en línea. El chef ejecutivo verificara el pedido en bodega.

4.2.5.2. Bodega:

Se verificará en bodega la necesidad de la misma. La bodega se manejará con un método de inventario FIFO. y siempre se tendrán en cuenta el mínimo y stock de seguridad.

- Stock mínimo: Cuando el stock va a cubrir la demanda hasta la fecha de entrega del producto. Para eso se tiene que tener en cuenta en histórico de ventas del restaurante.
- Siempre se contará con un stock de seguridad el cual previene ruptura del stock mínimo.
- Al trabajar principalmente con mariscos y verduras se debe manejar bien el stock máximo para evitar el deterioro de los mismos.

4.2.5.3. Solicitud de compra

La persona que realizará este paso será el chef ejecutivo, bartender y administrador.

Aquí se especificará el ítem necesario, y la cantidad necesaria del mismo. Se establecerán cuáles son los estándares para aceptar el producto. La cantidad no debe exceder el espacio de almacenamiento.

4.2.5.4. Orden de compra

La orden enviada a los proveedores.

4.2.5.5. Recepción de mercadería

- Verificar que el proveedor tenga facturas las cuales deben estar actualizadas y sin rayones.
- Verificar calidad y frescura del producto.
- Ver rendimiento en productos congelados.
- Que todos los productos tengan etiquetas con fecha de producción y vencimiento.
- Se verificará la fecha de caducidad.
- Precio facturado correcto.

4.2.5.6. Almacenamiento:

- Como se mencionó anteriormente el almacenamiento será FIFO.
- Sanidad no se mezclarán productos, cada uno será guardado de la forma adecuada.

5. RECURSOS HUMANOS

5.1. Cultura organizacional

La cultura organizacional de la empresa se basa primordialmente en la satisfacción y motivación laboral por parte de los empleados. Es decir, es una cultura organizacional orientada en las personas. En este tipo de cultura, la empresa se enfoca principalmente en la satisfacción de su personal, ya que, si ellos se encuentran motivados dentro del desempeño de sus labores, en esa misma medida transmitirán una imagen de felicidad y armonía al cliente.

De esta manera, se estima crear una cultura fuerte en donde el accionar de todos los empleados se fundamente en los valores y principios del restaurante. Para lograr esto, la empresa establecerá los mecanismos para mantener al cliente interno satisfecho para que ahí transmitan al cliente externo su satisfacción con el mismo. Se tiene previsto la promoción de charlas de motivación y eventos para el logro del mismo.

5.1.1. Valores

Existen valores dentro de la empresa, los cuales se buscará internalizar en cada uno de los empleados, desde el primer momento en que se lleve a cabo las entrevistas pre-empleo. Los valores ayudan a tener una mejor convivencia dentro de la organización. Los principales valores son colaboración entre compañeros de trabajo, ser siempre honestos, trabajo en equipo y dar al cliente lo que a uno le gustaría que le den siempre y cuando respetando el espacio del mismo.

5.1.2. Actitudes

Es importante que cada empleado mantenga en todo momento una actitud positiva al trabajo. Por esa razón se diseñará un programa anual de cursos de capacitación y eventos motivacionales.

La cultura organizacional se basa en el objetivo empresarial interno es tener un grupo motivado y animado a dar el mejor servicio al cliente mediante sus reflejos. Esto, para lograr mantener una buena conexión con los clientes. Para ello se prevé establecer una buena inducción desde el día uno con capacitaciones en cada una de las áreas y con actividades de unión grupal dentro del trabajo. Siempre que exista un nuevo empleado se hará algún tipo de actividad para que el mismo se sienta parte del equipo de trabajo.

5.2. Misión y Visión

5.2.1. Misión

"Somos una empresa innovadora, la cual no solo brinda una gastronomía excepcional de la costa ecuatoriana, sino que también crea un ambiente que le hará sentir cerca de las hermosas playas de nuestro país".

5.2.2. Visión

"Ser reconocidos como un restaurante recreativo, original donde se puedan vivir momentos didácticos y únicos juntos a la familia con una experiencia culinaria que represente a la gastronomía de nuestra costa ecuatoriana"

5.3. Trabajadores

5.3.1. Organigrama

Se realizó la creación del organigrama de la organización basado en los servicios a prestar por el restaurante, el estimado de ventas diarias, el horario previsto a ofrecer los servicios y en las pautas establecidas por el Ministerio de Trabajo del Ecuador. En la Figura 35 se presenta el organigrama del restaurante basado en las premisas anteriores.

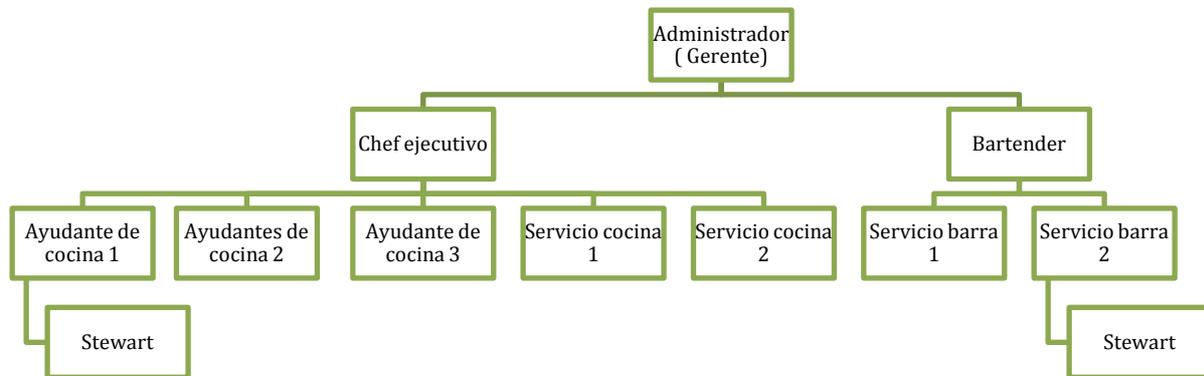


Figura 35 Organigrama del restaurante "La playa"
 Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.2. Horario del personal jueves a domingo.

Para determinar el horario del personal sobre la base de los servicios a prestar por el restaurante, se realizó una investigación acerca de una nueva normativa "Jornada Prolongada", publicada en el año 2016, en donde el ministerio de trabajo establece la posibilidad de fijar horarios de trabajo en donde el personal puede trabajar 10 horas a la semana por 4 días; cumpliendo las siguientes condiciones (Ministerio del Trabajo, 2016):

- Acuerdo previo entre empleador y trabajador(es).
- Será excepcional, según la naturaleza del trabajo.
- No superar las 10 horas diarias, ni las 40 horas semanales.

Para poder llegar a este arreglo se debe presentar una petición en cualquier dependencia del Ministerio del Trabajo, con las siguientes indicaciones:

- Designación de la autoridad administrativa ante quien se dirige la solicitud. [Director(a) Regional del Trabajo y Servicio Público de la jurisdicción correspondiente].
- Nombre de la empresa y representante legal.
- Exposición de motivos y medidas adicionales que se toman para enfrentar la decisión.
- Tiempo de la jornada y horario.
- Periodo de vigencia.

Con todas esas consideraciones se estableció el horario del personal empleado el cual se muestra en la Tabla 53.

	horario de personal													
	lunes		martes		miercoles		jueves		viernes		sabado		domingo	
	entrada	salida	entrada	salida	entrada	salida	entrada	salida	entrada	salida	entrada	salida	entrada	salida
Administrador							08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30
Cajero 1							08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30
Chef ejecutivo							08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30
cocina 1							09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00
cocina 2							09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00
cocina 3							08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30
bartemder							08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30
mesero barra 1							08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30	08h30	18h30
mesero barra 2							09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00
servicio 1							09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00
servicio 2							09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00	09h00	19h00

Tabla 53 Horario del personal del restaurante "La playa"
Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.3. Horario del personal sábado y Domingo.

	Horario de personal													
	Lunes		Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sabado		Domingo	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
Administrador							10h30	18h30	08h30	18h30	10h30	18h30	10h30	18h30
Cajero 1											10h30	18h30	10h30	18h30
Chef ejecutivo							10h30	18h30	08h30	18h30	10h30	18h30	10h30	18h30
Cocina 1											09h00	19h00	09h00	19h00
Cocina 2											09h00	19h00	09h00	19h00
Cocina 3											08h30	18h30	08h30	18h30
Bartemder											08h30	18h30	08h30	18h30
Mesero barra 1											08h30	18h30	08h30	18h30
Mesero barra 2											09h00	19h00	09h00	19h00
Servicio 1											09h00	19h00	09h00	19h00
Servicio 2											09h00	19h00	09h00	19h00

Tabla 54: Horario de personal de jueves a domingo.

Elaborado por: Gloria Grijalva

5.3.4. Administrador

Es la persona encargada de tomar las decisiones dentro del restaurante. También, es el garante en mantener al día la contabilidad del local. De igual manera, se es el responsable que su personal se encuentre motivado y que el cliente tenga la mejor atención de todas.

5.3.5. Cajero

El cajero es el responsable de manejar la entrada y salida de dinero. Tiene que estar pendiente en realizar todo de forma correcta ya que su puesto es de suma importancia y al final del día tiene que constatar que todo cuadre perfectamente, sin presentar ninguna discrepancia.

5.3.6. Chef ejecutivo

Es el responsable de organizar a toda la brigada de cocina y de revisar que se cumpla con todas las normas dentro de la empresa. Asimismo, debe velar porque el personal de cocina se encuentre motivado.

5.3.7. Chefs

Son los responsables en la elaboración de productos que ofrece el restaurante siguiendo las normas de sanidad y recetas previstas.

5.3.8. Meseros

Son los responsables de atender al cliente y brindarles un servicio excepcional. Desde el aspecto del local, ambiente y trato.

5.3.9. Bartender

El bartender debe preparar todas las bebidas respetando las normas de sanidad, y recetas estándar. El bar lo debe mantener siempre impecable y en perfectas condiciones.

5.3.10. Ayudante de bartender

Representa la mano derecha del bartender y debe estar presto en ayudarlo en cualquier necesidad que se presente.

5.3.11. Descripción de puestos de trabajo

5.3.11.1. Administrador

Nombre de Cargo:	Administrador
Horario	De jueves a domingo
Salario	Se verá según el contrato y acuerdo de ambas partes.
Jefe inmediato	Dueños de la empresa
Experiencia	2 años de experiencia en administración de alimentos y bebidas
Educación	Graduado de la universidad de administración y menor en alimento y bebidas. Es necesario conocimiento de inglés.
Edad	24 en adelante
Objetivo	Observar que personal este realizando las actividades correctamente, para así brindar la mejor experiencia al cliente.
Personas a cargo	Ver en el organigrama
Condición de trabajo y riesgos	En ocasiones el administrador tendrá que entrar a cocina por lo que estará en altas temperaturas con peligros de quemaduras y cortes. También deberá tener un alto contacto con el cliente hay riesgos de estrés.
Uniforme	El restaurante le dará una camisa y jean el cual deberá utilizar en las horas de trabajo.
Cualidades	Persona seria la cual pueda enfrentarse a estrés. Debe tener don de liderazgo para poder guiar a todo el personal de forma correcta. El administrador debe tener buena presencia y buen manejo del habla, debe saber cómo comunicarse bien con los clientes.

Funciones:	<p>Ser la cabeza de todos. Verificar que todos estén realizando su trabajo correctamente. Verificación de uniformes, horario de entrada. Es el encargado de realizar ajuste de caja junto con el cajero. Hacer declaraciones de impuesto verificar que todo se esté haciendo de forma legal y correcta para evitar inconvenientes. Reclutamiento y selección de personal Motivar siempre a empleados Cursos de capacitación. Horarios de personal A cargo de control de desempeño y despidos. Estar pendiente de satisfacción del cliente. Hacer solicitudes de compra evaluando previamente a los mejores proveedores.</p>
------------	--

Tabla 55 Descripción de puesto de trabajo – Administrador
 Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.11.2. Chef ejecutivo

Nombre de Cargo:	Chef Ejecutivo
Horario	jueves a Domingo de 9h00-18h00
Salario	Según el contrato y según acuerdo de ambas partes
Jefe inmediato	Trabaja junto al administrador jefe inmediato dueños de la empresa
Experiencia	Mínimo 1 año de experiencia en cocina tradicional ecuatoriana
Educación	Cursos de cocina o graduado de la universidad
Edad	Mayor a 20 años de edad.
Objetivo	Verificar que se esté cumpliendo con normas de sanidad y se respete las recetas estándar dentro de cocina. También, es responsable de la presentación y porción de los platos.
Número de personas a cargo	Todos los cocineros y Stewart dentro de cocina.
Condición de trabajo y riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Altas temperaturas peligro de quemaduras. • Manipulación de objetos filudos por lo que hay peligro de cortes. • Agentes contaminantes como humo. • Peligro de caídas. • Largas horas de pie.
Uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Zapato antideslizante. • Chaqueta de chef con logo de empresa. • Pantalón a cuadro cómodo. • El uniforme del personal debe ser anti inflamable para evitar cualquier peligro.
Cualidades	<ul style="list-style-type: none"> • Saber dirigir a una brigada de cocina. • Cualidades gustativas. • Saber cómo presentar un plato. • Conocer mucho de gastronomía ecuatoriana.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Ver que se cumplan con recetas estándar

	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar que empleados cumplan con el uniforme • Ver que cumplan con horarios de trabajo • hacer requisiciones • hacer inventarios • Verificación de recetas • Ver que los platos salgan de forma correctamente visible al comensal • Manejar equipos de Cocina • pedir y recibir productos de la forma correcta. • Verificar pesos y facturar,
--	--

Tabla 56 Descripción de puesto de trabajo – Chef Ejecutivo

Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.11.3. Cocinero

Nombre de Cargo:	Cocinero o asistente de cocina
Horario	jueves a domingo de 09h00 a 19h00
Salario	Según contrato y acuerdo de ambas partes.
Jefe inmediato	Chef Ejecutivo
Experiencia	Experiencia dentro de cocina mínimo pasantías
Educación	Educación mínima Bachillerato
Edad	18 en adelante
Objetivo	Manipulación de alimentos manteniendo su frescura siguiendo normas de sanidad alimentaria y preparación de platos siguiendo recetas estándar y especificaciones del chef ejecutivo.
Número de personas a cargo	Ninguna
Condición de trabajo y riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Altas temperaturas peligro de quemaduras. • Manipulación de objetos filudos por lo que hay peligro de cortes.
Uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Zapato antideslizante. • Chaqueta de chef con logo de empresa. • Pantalón a cuadro cómodo. • El uniforme del personal debe ser anti inflamable para evitar cualquier peligro.
Cualidades	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar en equipo. • Saber cómo combinar sabores. • Saber técnicas culinarias. • Saber cómo presentar plato. • Trabajar bajo presión.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Ayudar al chef ejecutivo. • Realización de mise en place. • Manipular productos de mar de la forma correcta. • Aplicar normas de higiene. • Sacar pedidos a tiempo. • Seguir recetas estándar. • Mantener limpieza siempre. • Realizar 1 limpieza a la semana. • Trabajar siempre en equipo. • Buena utilización de los equipos de cocina. • Despachar productos.

Tabla 57 Descripción de puesto de trabajo – Cocinero

Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.11.4. Bartender

Nombre de Cargo:	Bartender
Horario	jueves a domingo de 09h00-19h00
Salario	Según el contrato
Jefe inmediato	Administrador
Experiencia	Mínimo de 1 año
Educación	Cursos de bartender y cocteleria
Edad	Mayor a 21 años
Objetivo	Realizar bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas a clientes respetando las normas de sanidad.
Número de personas a cargo	1
Condición de trabajo y riesgos	Cortaduras, caídas, altas horas de pie.
Uniforme	Uniforme que proporciona el restaurante a excepción de los zapatos que son por parte del mismo personal.
Cualidades	<ul style="list-style-type: none"> • saber realizar shows de bar. • saber cantidades adecuadas de alcohol y complementos dentro de cada bebida. • Saber distinguir a personas bajo efecto de alcohol para ya no brindarle más. • Saber comunicarse bien con el cliente. • ser alguien respetuoso, puntual y siempre bien presentado.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> • realizar bebidas que cliente ordene. • Pasar la tarjeta para cobrar. • Aplicar siempre normas de sanidad. • Cumplir políticas de la empresa. • esta siempre con buena actitud con el cliente. • saber resolver cualquier tipo de inconveniente que tenga el cliente. • mantener el bar siempre limpio. • cuidar todos los implementos que la empresa le da para realizar el trabajo. • Mise en place.

Tabla 58 Descripción de puesto de trabajo – Bartender

Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.11.5. Personal de servicio

Nombre de Cargo:	Servicio
Horario	De jueves a domingo
Salario	Según el contrato y acuerdo de ambas partes
Jefe inmediato	Jefe de servicio
Experiencia	Mínimo de 6 meses
Educación	Bachillerato
Edad	Mayor de 20 años
Objetivo	Tener don de mando frente a todos los empleados para así ofrecer el mejor servicio al cliente
Número de personas a cargo	Ninguno
Condición de trabajo y riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Muchas horas de pie. • Alto nivel de contacto con el cliente. • Peligro de caídas.
Uniforme	Uniforme que la empresa proporciona
Cualidades	<ul style="list-style-type: none"> • Saber cómo organizar a un grupo. • Saber normas de servicio y protocolo. • Respetuoso. • Ser puntual. • estar siempre con buena presencia.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Recibir al cliente. • Verificar satisfacción del cliente. • Solucionar cualquier inconveniente. • realizar capacitaciones. • Tomar comandar. • Llevar y retirar plato que cliente desee. • Cobrar. • Mantener lugar siempre limpio.

Tabla 59 Descripción de puesto de trabajo – Personal de servicio

Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.11.6. Servicio de limpieza

Nombre de Cargo:	Stewart o personal de limpieza
Horario	De jueves a domingo
Salario	Según el contrato y acuerdo de ambas partes
Jefe inmediato	Chef ejecutivo y administrador
Experiencia	Sin experiencia
Educación	Bachillerato
Edad	20 años en adelante
Objetivo	Mantener el lugar impecable a la vista del cliente y sin peligro de contaminación tanto para el back y the front house.
Número de personas a cargo	Ninguna
Condición de trabajo y riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Altas horas de pie y esfuerzo. • Caídas, cortaduras. • Altas temperaturas.
Uniforme	Uniforme de limpieza proporcionado por el restaurante. El personal deberá comprarse sus propios zapatos antideslizantes.
Cualidades	Honesto, que le guste trabajar, respetuoso, tranquilo.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Presentarse siempre con el uniforme limpio. • realizar tareas de limpieza asignada. • Notificar cualquier inconveniente. • Mantener el restaurante impecable. • Lavar vajillas, secar vajillas ponerlas en su lugar. • Limpiar baños. • Tener cuidado con todas las normas de higiene.

Tabla 60 Descripción de puesto de trabajo – Servicio de limpieza
Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.11.7. Cajero

Nombre de Cargo:	Cajero
Horario	De jueves a domingo
Salario	Según el contrato y acuerdo de ambas partes.
Jefe inmediato	Administrador
Experiencia	Mínimo de 1 año
Educación	Educación universitaria
Edad	Mayor de 23 años
Objetivo	Hacer ingresos y salidas de caja evitando cualquier falla y descuadre.
Número de personas a cargo	Ninguno
Condición de trabajo y riesgos	<ul style="list-style-type: none"> • Mucho tiempo sentado, alto tiempo en computador. • Riesgos de pérdida de dinero. • Riesgo de robos.
Uniforme	Proporcionado por el restaurante a excepción de los zapatos que deben ser negros y bajos.
Cualidades	<ul style="list-style-type: none"> • Persona bastante honesta y respetuosa. • Puntual. • Buena presencia. • Que mantenga buen trato con los clientes. • Bastante atenta. • Saber identificar billetes falsos.
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> • Custodiar dinero en efectivo. • Utilizar tarjetas de crédito para cobranzas. • Recaudar ingresos del restaurante. • Cancelar los pagos. • Recibir dinero mediante: efectivo, tarjetas y cheques. • Registrar movimiento de entrada y salida de caja. • Reportar cualquier anomalía.

Tabla 61 Descripción de puesto de trabajo – Cajero

Elaboración: Gloria Grijalva

5.3.12. Reclutamiento:

El reclutamiento es el proceso de atracción de personal, con él, se pretende atraer a un grupo de personas en específico. Es la forma en la que la empresa divulga oportunidades de empleo necesarios para su organización. Lo primero que se necesita para realizar esto es saber las necesidades que se necesita en este caso.

Para el buen funcionamiento del restaurante se requiere candidatos que tengan capacidad en las diferentes áreas operativas (chef ejecutivo, cocineros, bartender, cajero,

meseros, steward, encargado de marketing). También va a ser necesaria la contratación de eventuales los cuales ayudaran al entretenimiento del lugar.

El administrador debe ser seleccionado como un empleado de confianza que sepa manejar los recursos humanos de forma adecuada.

El gerente inicialmente será representado por parte de uno de los dueños hasta que la empresa pueda mantenerse sola y contratar a alguien más para el puesto.

Todo el personal que se contrate necesita tener un mínimo de 18 años en adelante y haber terminado como mínimo el bachillerato.

Todos los candidatos deben tener una personalidad y necesitan saber comunicarse con los clientes de una forma proactiva y amable.

Para realizar este análisis se debe determinar cuál va a ser la demanda dentro del lugar, ya que si la demanda es alta el número de personal debe ser mayor. Para la apertura del restaurante se prevé realizar contratos de pruebas de 3 meses a los empleados y con eso se podrá tener una proyección a medida que progresa el proceso de captación de clientes. En caso que la demanda se mantenga alta, se continuará la contratación del personal, en caso contrario se elegirá al personal que haya presentado el mejor desempeño (Chiavenato, 2007).

5.3.13. Investigación externa del mercado:

Restaurante "La playa" busca contratar a personas jóvenes que les guste estar bien presentados y que su aseo personal sea intacto. La principal fuente de búsqueda se basará en el puesto de trabajo necesario, por ejemplo, por medio de aviso en prensa local.

5.3.13.1. Administrador

Para este puesto se buscará a alguien de confianza de los dueños o una persona allegada que le conozca. Se estima que este puesto es bastante importante y se requiere de alguien de suma confianza para ejercerlo.

5.3.13.2. Chef ejecutivo

Persona que haya trabajado en otro lugar y sepa como guiar a una brigada de cocina.

5.3.13.3. Cocineros

Personal egresado de universidades que den clases de arte culinario.

5.3.13.4. Meseros

Personal con experiencia en ese puesto

5.3.13.5. Capitán

Se pretende conseguir al capitán por medio de referencias tipo boca a boca de alguien que haya trabajado antes dentro del área de servicio.

5.3.13.6. Bartender

Para ocupar este puesto se buscará alguien que haya trabajado dentro de algún bar o discoteca y tenga experiencia de ser necesario un ayudante este se localizará dentro de alguna organización que ofrezca este curso para que así vaya ganando experiencia.

Luego de realizar el reclutamiento que será con un numero grandes de personas se realizara el proceso de selección (Chiavenato, 2007).(Chiavenato, 2017)(Chiavenato, 2017)(Chiavenato, 2017)(Chiavenato, 2017)(Chiavenato, 2017)

5.4. Selección

La selección de personal es la forma en la que se escogen los empleados que la empresa en desea dentro de su organización. Aquí se determina cuáles son los candidatos que más se adecuan al puesto y los que poseen las características que la empresa requiere. Las principales acciones que se debe tomar aquí son las siguientes:

- La persona elegida debe ser la que la empresa busca dentro del puesto.
- Hacer que el trabajo se adecue a la persona.
- Eficiencia y eficacia de la persona en el cargo.

La selección de personal se debe realizar de una manera bastante cuidadosa, ninguna persona es igual tomando en cuenta sus rasgos físicos y psicológicos. Se debe tener cuidado en que persona se elige y ver que sea la persona indicada para el puesto de trabajo.

Se tomarán 2 variables para elegir al candidato el cual se le llamara "A" y "B", en donde:

A: Requisitos del puesto por ocupar. (descripción y análisis de puesto).

B: Perfil del candidato.

El criterio de selección será $A = B$. De esta manera se tomará a la persona más apta para desempeñar el puesto.

En el proceso de selección puede generar dos decisiones: aceptación o rechazo. Por lo general en cada proceso un número de postulantes son rechazadas hasta lograr conseguir a los mejores. Los pasos estipulados dentro del proceso de selección son los siguientes:

- Exámenes previos antes de elegir al candidato indicado.
- Pruebas de aptitud en este caso sería prácticas.
- Selección de candidatos con mejores resultados.
- Solicitud y validación de los documentos del candidato.
- Exámenes médicos.
- Aceptación

También durante el proceso de selección se debe obtener la información sobre el puesto: que se recopila de seis maneras diferentes.

- Análisis de puesto: Se evaluará los aspectos internos y externos del puesto de trabajo información de requisitos del trabajo y características de la persona.
- Técnica de los incidentes críticos: Se realizará anotaciones sobre habilidades y comportamiento que debe tener la persona para ocupar un puesto de trabajo. Indica habilidades tanto deseables como indeseables.
- Análisis de puestos de mercado: Ya que es una empresa nueva en la cual se van a abrir nuevos puestos de trabajo, lo mejor es verificar empresas similares con puestos equiparables.
- Hipótesis de trabajo: También se utilizará este método en donde se tiene una idea aproximada del puesto de trabajo y exigencias que se busca dentro del empleado.
- Competencias individuales requeridas: Establece las exigencias que la organización requiere por parte del candidato.

5.4.1. Entrevistas

Aquí la persona que entreviste al candidato será capacitada de la forma correcta para que, de esta manera, logre obtener los mejores resultados.

La capacitación del entrevistador se basará en actitudes que debe tomar en cuenta como, por ejemplo: no tener prejuicios, las preguntas no deben ser capciosas, escuchar al entrevistado con paciencia, evitar preguntas personales, no tomar muchas anotaciones.

El entrevistador debe leer el currículum de la persona que será entrevistada para realizar preguntas a partir de ahí. A la hora de la entrevista se va a realizar preguntas sobre la experiencia y educación del candidato, se tomará mucho en cuenta la actitud que transmite, ver cómo se logra comunicar. Para cerrar la entrevista se le avisará al candidato algún tipo de información sobre acciones futuras. Inmediatamente luego de la entrevista se realiza una investigación del candidato. (Chiavenato, 2017)

5.4.2. Pruebas de conocimiento

El tipo de prueba que se realizará será de realización. Es decir, se da tareas específicas al candidato en la cual serán pruebas principalmente generales en saber cómo se manejan en

su área de trabajo. También, será de suma importancia que al candidato se le realice test psicológicos en donde se pueda observar diferentes reacciones a sucesos, manejo de estrés entre otros puntos importantes. Dentro de este proceso se analizará cómo el candidato se expresa verbalmente y se buscará detectar que no sufra de alguna patología que le afecte dentro del trabajo. Por medio de todas estas pruebas se podrán realizar el test de personalidad del candidato. (Chiavenato, 2017)

5.4.3. Técnica de simulación

La última prueba que debe aplicar al candidato es la simulación en donde el objetivo es recrear el ambiente donde se asume diferentes escenas.

Dentro de cada de una de estas pruebas se ira seleccionando al personal hasta que los mejores lleguen a la prueba final de simulación y solo los más aptos para el trabajo sean elegidos (Chiavenato, 2007).

5.5. Motivación

La motivación es lo que impulsa a las personas a actuar de manera determinada. Por esta razón restaurante "La playa" estima que es fundamental busca tener motivados a todo su capital de trabajo. La motivación se debe tanto a factores internos es decir sucesos que el empleado tiene diariamente como procesos mentales del individuo y a factores externos, los cuales son los que la empresa debe tener en cuenta. El ciclo motivacional comienza con una necesidad que al principio al no ser cumplida de forma directa crea un estado de tensión (Chiavenato, 2007).

Las acciones que se tomaran para motivar al empleado son:

- Realizar todo con legalidad, pagarles las horas extras que les corresponden.
- Indicarles cuales son los puntos que pueden mejorar.
- Felicitarlos por los logros alcanzados.

Se debe crear un ambiente laboral en la que todos los empleados se sientan satisfechos. Se tendrá en cuenta cualquier consejo de los empleados para que esa forma vean la importancia que son ellos (Fernández, 2013).

Otra forma de mantener motivados a empleados será mediante las capacitaciones que se irán dando progresivamente. (Chiavenato, 2017)

5.6. Aportes y bonificaciones.

5.6.1. Aportes al IESS.

La persona encargada de registrar al trabajador será el administrador, la afiliación de cada empleado es obligatoria, la cual se puede realizarse actualmente vía web. El valor del aporte al IESS corresponde al 17,60% de la materia gravada. En donde :

- Afiliado aporte con 9,45%
- Empleador 11,15%

Con estas aportaciones el empleado podrá contar con un seguro de vida en donde obtenga varios beneficios, los cuales se nombran a continuación.

- Jubilación por vejez
- Jubilación por invalidez
- Jubilación por discapacidad
- Pensión de Montepío (después de 5 años de aportaciones).
- Auxilio de funerales: 12 meses de aportaciones al IESS tienen derechos a gastos de su funeral.
- Atenciones médicas tanto de consultoría como de emergencia.
- Seguro riesgos de trabajo.
- Asistencia de maternidad
- Cobertura de salud para hijos menores a 18 años.

(IESS, 2018)

5.6.2. Fondo de reserva:

Estos aportes obtienen los empleados que trabajan más de 1 año para una misma empresa y empleador. Se recibe un 8,33% de la remuneración mensual.. (Ecuador Legal, 2018)

5.6.3. Décimo tercero o bono navideño.

Esta es la 12ava parte de todas las remuneraciones percibidas durante 1 año entero de trabajo. Su periodo de cálculo comprende desde el 1 de diciembre del año anterior al 30 de noviembre del actual y máximo hasta el 24 de diciembre del año en curso. La base de cálculo es Remuneración básica+ horas extras + comisiones + retribuciones y se le divide para 12. (Ecuador Legal, 2018)

5.6.4. Décimo cuarto o bono escolar.

Beneficio que reciben todos los trabajadores bajo relación de dependencia. Restaurante la playa, al estar ubicado en la sierra del país debe pagar desde agosto 1 del primer año a 31 de julio del año siguiente. La fecha máxima de este pago es el 15 de agosto. El valor que se debe pagar es la de 1 salario básico el cual para el año 2018 se encuentra en 386 dólares. (Ecuador Legal, 2018)

5.6.5. Vacaciones

Empleados tienen derecho a 15 días de vacaciones anuales que no son parte de los feriados. Siempre y cuando el trabajador cumple con un plazo de labor de 1 año.

5.6.6. Cálculo de costo de personal

En la figura 34 se puede observar el cálculo de horas para el personal del restaurante. Dentro del cual se encuentran todos los aportes y beneficios impuestos por la ley.

DEPARTAMENTO	Cargo	Horas Suplementarias	total horas suplementarias	total anual	Total horas extras	Salario base	Salario neto	aporte IESS		Decimo-tercer	Decimo-cuarto	Total	Fondo de reserva	A partir del segundo año	costo total
								Personal	Patronal						
Administración	Administrador	\$ 3,91	15	\$ 58,59		\$ 500,00	\$ 452,75	\$ 47,25	\$ 55,75	\$ 41,67	\$ 32,17	\$ 640,93	\$ 37,71	\$ 678,64	
Cocina	Chef ejecutivo	\$ 3,91	10	\$ 39,06	\$ 120,00	\$ 500,00	\$ 452,75	\$ 47,25	\$ 55,75	\$ 41,67	\$ 32,17	\$ 741,40	\$ 59,98	\$ 801,37	
	Cocinero 1	\$ 3,02	12	\$ 36,19	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 613,08	\$ 29,12	\$ 642,20	
	Cocinero 2	\$ 3,02	12	\$ 36,19	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 613,08	\$ 29,12	\$ 642,20	
	Stewart	\$ 3,02	10	\$ 30,16	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 607,05	\$ 29,12	\$ 636,17	
Barra	Bartender	\$ 3,02	10	\$ 30,16	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 607,05	\$ 29,12	\$ 636,17	
	Servicio barra 1	\$ 3,02	10	\$ 30,16	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 607,05	\$ 29,12	\$ 636,17	
	Servicio barra 2	\$ 3,02	0	\$ -		\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 456,90	\$ 29,12	\$ 486,01	
Servicio	Meseros 1	\$ 3,02	12	\$ 36,19	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 613,08	\$ 29,12	\$ 642,20	
	Mesero 2	\$ 3,02	12	\$ 36,19		\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 493,08	\$ 29,12	\$ 522,20	
	Stewart	\$ 3,02	0	\$ -		\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 456,90	\$ 29,12	\$ 486,01	
Caja	Cajero	\$ 3,02	12	\$ 36,19	\$ 120,00	\$ 386,00	\$ 349,52	\$ 36,48	\$ 43,04	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 456,90	\$ 29,12	\$ 486,01	
											total año 1	\$ 6.906,50	total	\$ 7.295,34	

Figura 36: Cálculo de horas personal
Elaborado por: Gloria Grijalva

5.6.7. 10 % de servicio:

- El 10 % de servicio es un porcentaje adicional al consumo. Todos los establecimientos de alimentos y bebidas deben emitir comprobantes de venta autorizados en donde se desglosará al igual que el IVA un 10% de servicio..
- Se debe elaborar un documento en donde datos como nombre del restaurante, periodo, nombre y cargo del trabajador, monto a distribuir, número de horas trabajadas, valor alícuota, cantidad a recibir y firma del trabajador. El empleador debe tener un reporte mensual del pago y tener comprobantes de haber realizado el pago. (Ecuador Legal, 2018)

5.6.8. Propina

La propina será voluntaria del cliente. Y será guardada en un cofre la cual será repartida a todo el personal según horas de trabajo realizadas.

5.6.9. Horas extras y suplementarias.

Las horas extras son las horas en que los empleados trabajan en feriado y se recompensa con el 100% de recarga. Por otro lado, las horas suplementarias son las horas que el empleado trabaja después de su jornada. (Legal, 2018)

Resumen de salarios		Primer año			Despues del primer año		
		mensual	total	anual	mensual	total	anual
1	Administracion	\$ 640,93	\$ 640,93	\$ 7.691,13	\$ 678,64	\$ 678,64	\$ 8.143,69
1	Jefe cocina	\$ 741,40	\$ 741,40	\$ 8.896,75	\$ 801,37	\$ 801,37	\$ 9.616,46
2	Cocineros	\$ 613,08	\$ 1.226,17	\$ 14.713,99	\$ 642,20	\$ 1.284,40	\$ 15.412,75
2	Stewart	\$ 607,05	\$ 1.214,10	\$ 14.569,24	\$ 486,01	\$ 972,02	\$ 11.664,25
4	Servicio	\$ 607,05	\$ 2.428,21	\$ 29.138,48	\$ 636,17	\$ 2.544,67	\$ 30.536,01
1	Cajero	\$ 456,90	\$ 456,90	\$ 5.482,74	\$ 486,01	\$ 486,01	\$ 5.832,13
1	Bartenders	\$ 607,05	\$ 607,05	\$ 7.284,62	\$ 636,17	\$ 636,17	\$ 7.634,00
12	Total		\$ 7.314,75	\$ 87.776,94	\$ 7.403,28	\$ 7.403,28	\$ 88.839,30

*Figura 37: Resumen de horas
Elaborado por: Gloria Grijalva.*

5.7. Análisis FODA

La sigla FODA, es un acróstico de cuatro palabras: Fortalezas (funciones que la organización realiza de manera correcta), Oportunidades, (fuerzas ambientales externas no controlables por la organización), Debilidades, (factores críticos negativos que deben ser eliminados o reducidos) y Amenazas, (aspectos negativos externos que podrían poner en peligro el logro de los objetivos de la organización) (Ponce Talancón, 2007).

En la Figura 38, se observa una manera de representación del análisis FODA:

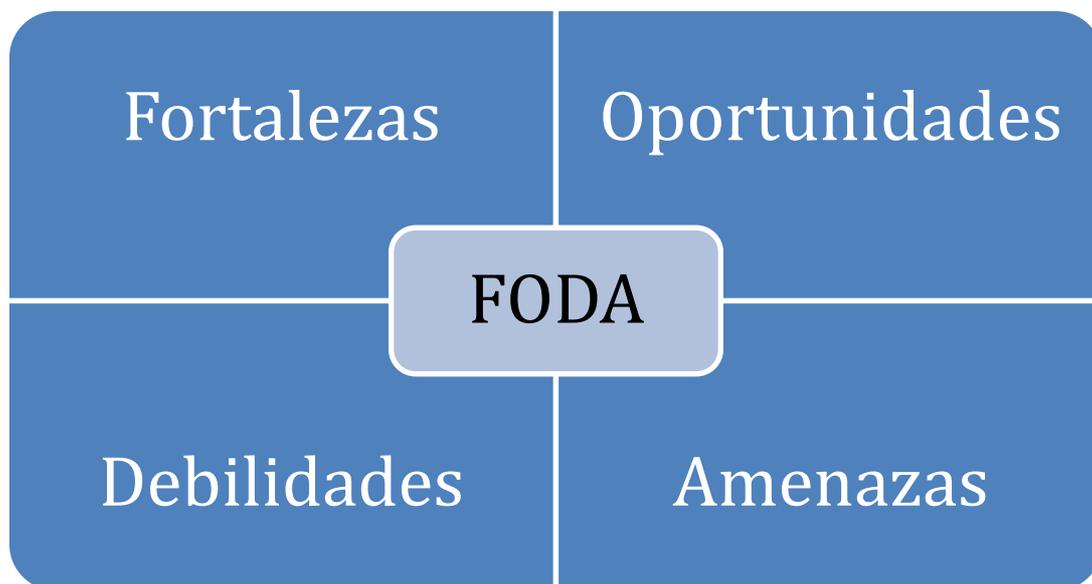


Figura 38 Representación de matriz FODA
Elaboración: Gloria Grijalva

5.7.1. Fortalezas

El lugar es innovador

Servicio Único el cual no existe.

Productos de gran calidad.

Parqueadero Privado.

5.7.2. Oportunidades

Personas no deben pagar una afiliación o membrecía para ingresar.

Fácil obtención de productos al ser todos nacionales.

Diferentes áreas de entretenimiento e ingreso para la empresa.

5.7.3. Debilidades

El lugar no se encuentra en un lugar central, las personas tendrán que viajar 15 minutos para llegar.

El restaurante en si solo es para 75 personas, las cuales se espera que roten.

5.7.4. Amenazas

Economía del país varia y por el momento se encuentra inestable.

Competencia tiene precios es recetas un poco menores.

Clima, en invierno la rotación del complejo será mucho menor.

5.8. Marketing

El departamento de marketing será de gran importancia para los primeros años de apertura del restaurante. La estrategia del mismo estará enfocada en el mercado meta mencionado anteriormente que son hombres y mujeres de 10 a 55 años de edad, los cuales podrán asistir con o sin hijos. El marketing mix se enfocará en que el Producto es su diferenciador principal frente a la competencia. Toda la publicidad será completamente real y sincera.

5.8.1. Logo empresa

En la Figura 39 se presenta el diseño del logo de la empresa restaurante "La playa".



Figura 39 Logo del Restaurante "La playa"

Elaboración: Soledad Calisto

Los colores que utilizados dentro del logo son el anaranjado, amarillo, azul y celeste. Estos colores se eligieron ya que representar colores de la playa. El amarillo y el naranja son colores cálidos y representan el sol, la alegría que se puede vivir dentro del restaurante. Los colores azul y celeste representar el agua, el mar y la frescura.

Los 3 iconos que representan el logo del negocio, son el sol, las palmeras y el mar. Con este icono se da a entender que el restaurante ofrece comida de mar.

5.8.2. Actividades previo a la apertura

Se va colocar afiches dentro de las publicaciones de Facebook e Instagram donde se exprese "Tus vacaciones a la playa, más cerca de lo que esperabas" para, de esta manera, comenzar a crear el interés de los clientes. Meses antes solo se mostrarán afiches sin explicar el proyecto, pero si, creando una duda en ellos lo cual va a crear mayor interés en el mismo.

5.8.3. Días anteriores a la apertura

Se dará a conocer cuál es el proyecto en realidad.

Para el lanzamiento del restaurante lo que se pretende es hacer es una campaña de medios tanto en redes sociales (Facebook y Instagram) como en la radio. Al ser un lugar bastante atractivo y nuevo se espera que los clientes despierten su interés por el mismo.

5.8.4. Pre apertura exclusiva

Para la pre apertura solo se invitará a un grupo de personas exclusivas, se dará un servicio de primera esto nos ayudará a crear boca a boca positivo.

5.8.5. Apertura

Se debe posicionar el nombre del restaurante en la mente del consumidor y los primeros días dar una atención de primera para que el fuerte del negocio, sea la boca a boca del cliente. Todos los artículos del local tendrán el nombre del restaurante.

Promoción para primer día de apertura, 2x1 en cocteles, coctel de bienvenida.

Campeonatos de futbol y volley con sorteos.

5.8.6. Marketing normal

La campaña de Facebook será dividida en 2 partes una para clientes potenciales (lead) y otra como publicidad.

Se diseñará un sitio web del establecimiento en donde se muestren fotos del local, fotos de experiencias de los clientes.

Se realizará publicaciones de publicidad en revistas. Las campañas serán segmentadas al mercado meta. Se estima mantener una comunicación presencial, boca a boca. No se utilizarán afiches ya que los clientes no los ven y la mayoría de ellos van directamente a la basura.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Restaurante la Playa busca crear un ambiente de verano y playa para los clientes, en donde puedan disfrutar de un día de descanso a tan solo pocos minutos de sus casas.
- El restaurante se ubicará en la parroquia de Nayón, sector bastante céntrico para varias partes de la ciudad de Quito y valles, con varias rutas de acceso lo cual facilita su entrada. El lugar a pesar de ser céntrico, su acceso para los días entre semana sería casi nulos.
- La competencia primaria son los clubs, por el tipo de servicio que ofrecen. La principal ventaja es que para la entrada de este proyecto no se requiere de ningún tipo de afiliación o membrecía. Sin embargo, es complicado compararse con estas instalaciones, ya que ofrecen mucho más espacio y canchas.
- Por otra parte, lo que nos diferencia de la competencia secundaria es que se tiene una variedad de platos que otros restaurantes no disponen. A diferencia de los otros restaurantes de comida costeña, restaurante la playa dará énfasis a la calidad de servicio, ambiente y limpieza del local 3 ejes importantes que según las encuestas faltan dentro de estos restaurantes en nuestra ciudad.
- Nuestro mercado meta se enfoca en personas de clase media alta y alta. Según el análisis que se realizó el 89% de encuestados si asistirían a este proyecto. Al ser un porcentaje de aceptación tan alto dentro de este estudio se redujo para la obtención del porcentaje de aceptación.
- Para la contratación de personal se realizarán varios procesos de selección, se busca un equipo de trabajo con las capacidades y aptitudes necesarias. Por otra parte, se encontrarán en constantes capacitaciones para lograr un mejor desempeño
- Restaurante la playa se enfoca bastante en la satisfacción de sus empleados, ya que se cree que el empleado reflejara su satisfacción hacia sus clientes, creando una atención única y especial. Se tendrá un proceso de protocolo el cual deberá seguirse, pero los empleados si lo pueden modificar a su gusto ya que los procesos no deben ser realizados técnicamente.
- El plan de marketing del restaurante comienza desde mucho antes de su apertura, creando incertidumbre y cuestionamiento en la población.
- Después de realizar el estudio de factibilidad del proyecto mencionado se puede decir que el proyecto debe rechazarse por varias razones. Dentro de las primeras

proyecciones se tomó en cuenta los días jueves y viernes en donde la rotación dentro del establecimiento sería muy baja o nula. En este caso observamos un valor actual neto positivo. Sin embargo, serian proyecciones muy optimistas e irreales.

- Por otra parte, si se realiza las proyecciones solo para los días sábado y domingo, podemos observar que el VAN es negativo y la tasa interna de retorno corresponde solo a un 3%, lo cual es una tasa bastante baja e indiferente.
- Las utilidades generadas dentro del restaurante, no serían suficientes para cubrir una inversión tan alta como la que se necesita para la construcción de este restaurante.

7. REFERENCIAS

- Administración EcuadorLegal. (09 de abril de 2018). *Pago de utilidades*. Obtenido de EcuadorLegalOnline.com: <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/reparto-utilidades/>
- Astudillo, G. (14 de diciembre de 2016). *El salario mínimo en Ecuador pasó de USD 160 a 366 en 10 años*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/actualidad/salariobasicounificado-salariominimo-ecuador-inflacion.html>
- Astudillo, G., & Enríquez, C. (06 de octubre de 2017). *Inflación anual del Ecuador cayó bajo cero*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/actualidad/inflacion-ecuador-inec-precios-alimentos.html>
- BCE. (15 de febrero de 2018). *Índice de desempleo*. Obtenido de Banco central del Ecuador: https://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=desempleo
- BCE. (25 de febrero de 2018). *Información económica*. Obtenido de Banco Central del Ecuador: <https://www.bce.fin.ec/index.php/component/k2/item/788>
- CB-DMQ. (abril de 2017). *Permiso para eventos*. Obtenido de Cuerpo de Bomberos de Quito: <https://www.bomberosquito.gob.ec/permiso-para-eventos/>
- Chiavenato. (2017). Administración de recursos humanos. En *Reclutamiento y selección del personal* (págs. 144-340). Mexico DF: MC GRAW.
- Chiavenato, I. (2007). *Administración de recursos humanos - El capital humano de las organizaciones, 8va edición*. México, D.F.: McGraw-Hill Interamericana.
- Cuida tu Futuro. (01 de noviembre de 2013). *Como se paga el impuesto a la renta en Ecuador*. Obtenido de cuidatufuturo.com: <https://cuidatufuturo.com/como-se-paga-el-impuesto-a-la-renta-en-ecuador/>
- Ecuador Legal. (2018). *Aportaciones*. Obtenido de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/fondos-de-reserva/>
- Equipo Técnico de Planificación GAD Pichincha. (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial de Nayón 2012-2025*. Quito: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial del Nayón.
- Fernández, G. (17 de octubre de 2013). *Siete incentivos para motivar a los empleados en el trabajo*. Obtenido de Inversión & Finanzas: <http://www.finanzas.com/noticias/empleo/20131017/siete-incentivos-para-motivar-2520396.html>
- GADP Rural de Nayón. (05 de febrero de 2018). *Acerca de Nayón*. Obtenido de Nayón Gobierno Parroquial: <http://www.nayon.gob.ec/index.php/contenido/item/acerca-de-nayon>

- Google Maps. (05 de abril de 2018). *Ichapicho*. Obtenido de Google Maps: <https://www.google.com.ec/maps/place/Cancha+De+Inchapicho/@-0.1699328,-78.4422966,16z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5905026a2c723:0x9be3e19eca1b5084!8m2!3d-0.1742458!4d-78.4392302?hl=es-419>
- Grupo Banco Mundial. (marzo de 2018). *Crecimiento del PIB (% anual) Ecuador*. Obtenido de Banco Mundial - Datos: https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.KD.ZG?end=2016&locations=EC&name_desc=false&start=1961&view=chart
- IESS. (2018). *IESS*. Obtenido de Prestaciones y beneficios: <https://www.iess.gob.ec/es/web/afiliacion-voluntaria/prestaciones-y-beneficios>
- INEC. (15 de septiembre de 2017). *Inflación mensual, agosto 2017*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censos: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2017/Agosto-2017/Reporte_inflacion_201708.pdf
- INEC. (05 de abril de 2018). *Índice de precios al consumidor, Diciembre 2017*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censos: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2017/Diciembre-2017/01%20ipc%20Presentacion_IPC_diciembre2017.pdf
- IRM. (s.f.). *Alcaldía de Quito*. Obtenido de https://pam.quito.gob.ec/mdmq_web_irm/irm/buscarPredio.jsf;jsessionid=HvA5zCtgaqX1ax0MT5KmlYg_4tIRdggSrW9zw1K6.t-srv11xopenwildfly01
- Legal, E. (2018). *Holas extras y suplementarias*. Obtenido de <http://www.ecuadorlegalonline.com/calculadoras/calculadora-horas-extras-suplementarias/>
- Ministerio del Trabajo. (marzo de 2016). *Jornada Prolongada*. Obtenido de Ministerio del Trabajo del Ecuador: <http://www.trabajo.gob.ec/jornada-prolongada/>
- Ponce Talancón, H. (2007). La matriz foda: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas organizaciones. *Enseñanza e investigación en psicología, Vol. 12, Num. 1*, 113-130.
- Redacción Negocios, & Elcomercio.com. (02 de abril de 2018). *Cuatro ejes y 14 medidas abarca el plan económico de Lenín Moreno*. Obtenido de El Comercio: <http://www.elcomercio.com/actualidad/medidas-plan-economico-leninmoreno-ecuador.html>
- Salvador Jijón, M., Larrea, C., Belmont, P., & Baroja, C. (2012). *Un índice difuso de niveles socioeconómicos en Quito*. Quito: Escuela Politécnica Nacional, Facultad de Ciencias Administrativas.
- Servicio de Impuestos Internos. (31 de diciembre de 2002). *Tabla de vida útil de los bienes físicos del activo inmovilizado*. Obtenido de Valores de bienes: http://www.sii.cl/pagina/valores/bienes/bienes_f.htm

SRI. (04 de enero de 2018). *Tabla de impuesto a la renta para el 2018*. Obtenido de Servicio de Rentas Internas del Ecuador: <http://www.sri.gob.ec/web/guest/detalle-noticias?idnoticia=520>

Vera, D. (2012). *Resultados del censo 2010 - Fascículo provincial Pichincha*. Quito: Instituto Nacional de Estadística y Censos.

ANEXOS

Anexo 1. Cotizaciones

Cubiertos y cristalería: IRVIX

Oferta de ventas # 15505

20/03/2018

Señor(a)

Carolina Grijalva

Ciudad

Estimados Señores:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Dcto (%)	Valor Unitario con Dcto.	Total sin IVA
	SIM1/1	CUCHILLO DE MESA A. INOX. 18/0 SIMPLICITY	200	2.4530	0.00	2.4530	490.6000
	SIM1/2	TENEDOR DE MESA A. INOX. 18/0 SIMPLICITY WNK	200	1.6830	0.00	1.6830	336.6000
	SIM1/3	CUCHARA DE MESA A. INOX. 18/0 SIMPLICITY WNK	200	1.6830	0.00	1.6830	336.6000
	SIM1/11	CUCHARA DE TÉ A. INOX. 18/0 SIMPLICITY WNK	200	1.2430	0.00	1.2430	248.6000
	BAFP24	PLATO LLANO 24CM BANQUET RAK	200	3.5291	0.00	3.5291	705.8200

Oferta de ventas # 15505

20/03/2018

Señor(a)

Carolina Grijalva

Ciudad

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Dcto (%)	Valor Unitario con Dcto.	Total sin IVA
	BAFP27	PLATO LLANO 27CM BANQUET RAK	200	5.1137	0.00	5.1137	1,022.740
	NNDP23	PLATO HONDO DE 23 CM NANO	200	5.4018	0.00	5.4018	1,080.360
	3733	COPA MARTINI COCKTAIL EMBASSY 7 1/2 OZ LIBBEY	200	2.4600	0.00	2.4600	492.0000
	3011	COPA VINO PERCEPTION TALL GOBLET 14 OZ LIBBEY	200	2.4600	0.00	2.4600	492.0000
	3057	COPA VINO PERCEPTION 11 OZ LIBBEY	200	2.4600	0.00	2.4600	492.0000

Oferta de ventas # 15505

20/03/2018

Señor(a)

Carolina Grijalva

Ciudad

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Dcto (%)	Valor Unitario con Dcto.	Total sin IVA
	2310	VASO LEXINGTON HI-BALL 10 12OZ LIBBEY	200	1.6600	0.00	1.6600	332.0000
	0355	VASO SHOOT AGUARDIENTE 1.75 OZ CRISTAR	1	0.3600	0.00	0.3600	0.3600
						Subtotal	6,020.6800
						12% I.V.A.	USD 723.58
						Total	USD 6,753.24

Iviva S.A. no hace entregas o envíos de productos fuera de las zonas de Quito, Guayaquil y Cuenca. Excepcionalmente, a costo y responsabilidad del cliente podrá hacerlo, en cuyo caso las roturas, faltantes que pudieran sufrir los productos durante el transporte no son de nuestra responsabilidad.

CONDICIONES DE PAGO: Contado

PLAZO DE ENTREGA:

PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA: 10 días

NOTA: Los precios que constan en la presente oferta pueden variar en el caso de que el Gobierno Nacional incremente los impuestos o aranceles vigentes, en el supuesto de que dichos cambios afecten a productos de importación que todavía no hubiesen sido nacionalizados.

Quedamos a la espera de sus gratas noticias.

Saludos cordiales,

UIO - JUAN SAENZ

Ventas

Tel: 023230308 Ext. 111

Cell: 0997947587

Termalimex

TERMALIMEX CIA. LTDA.QUITO: RUMPAÑA 021-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL-VIRGLIO JAIME SALINAS 1-3 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES

RRESCAEN SRI No 345 07/07/2004

COTIZACIÓN

14000688012

Cliente: CONSUMIDOR FINAL

FECHA: 26/03/2018

Contacto:

Dirección: XXXXXX

Ciudad: n/d

R.U.C.: 9

Email: notienecorreo@termalimexsrboc.com

Telefono: XXXXXX

Cod. Vendedor: GENERAL

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Mesa de trabajo para cocina de fabricación nacional MTSE-3060; unidad de 60" de longitud x 30" de fondo; topes de acero inoxidable 304 con espaldar sanitario de 6" de alto en la parte posterior. Entrepiso fabricado en láminas de acero inoxidable-304. Unidad montada sobre patas tubulares fabricadas en tubo de acero inoxidable con regatones de altura regulable para nivelación de la mesa.	MTSE	996.50	0.00%	996.50
2.00	1	Mesa refrigerada industrial TURBOAIR CMUR-40; 340 litros de capacidad; compuesto de dos puertas sólidas; sistema de refrigeración ventilada que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación de agua. Provisto con termostato de modificación de temperatura de +1 a +8 grados centígrados. Usa refrigerante R134A. Compresor de 1/3HP; poder de 366 Watts. Medidas: 122.5x76.2x76.2 cms.	CMUR-40	1.593.78	0.00%	1.593.78
3.00	1	Plancha tipo toster 24" ANVIL CBFO600; operación a gas 56000 BTU. Unidad fabricada en acero inoxidable con piloto para encendido automático. Dimensiones 60.3x67x39cms	CBFO600	702.00	0.00%	702.00
4.00	1	Lavadora industrial de vajilla HOMART H66 de fabricación italiana; capacidad de lavado de aprox. 60 canastillas/hora (1000 platos/hora) al 100% de producción; calentamiento eléctrico del tanque con resistencia de inmersión de 3 KW. Incluye booster de 8 KW para generación de agua caliente para enjuague final. Espec. eléctricas 230/60/1.	H66	10.191.26	0.00%	10.191.26

SUMAN: 13,483.54
DESCUENTO: 0.00
SUBTOTAL: 13,483.54
I.V.A. 12% : 1,618.02
TOTAL: 15,101.56

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
17.00	1	Tarja UPDATE U-MB-400 fabricada en acero inoxidable con capacidad de 4 Qt.	U-MB-400	3.78	0.00%	3.78
18.00	1	Tarja UPDATE U-MB-800 fabricada en acero inoxidable con capacidad de 8 Qt.	U-MB-800	5.80	0.00%	5.80
19.00	1	Chalor SUNNEX X25188 R.30 TAJA 5/5	X25188	179.36	0.00%	179.36
20.00	1	Bandeja antideshielo rectangular SUNNEX MPE1418 fabricada en polipropileno; superficie de goma de 36x45 cms.; color negro.	MPE1418	5.94	0.00%	5.94
21.00	1	Máquina de café espresso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPA II 2GR 110V; de fabricación italiana. Unidad de dos grupos; tanque de caldera de 7.5 lit.; 3000 watts de poder; unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 110/60/1	APPA II 2GR 110V	3.111.12	0.00%	3.111.12
22.00	1	Dispensador para salsas UPDATE U-SBC-24 fabricado en plástico de 24 onzas; color transparente.	U-SBC-24	1.35	0.00%	1.35
23.00	1	Esponja para alta temperatura UPDATE U-RSC-14HR; heja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500F; mango de polipropileno. Longitud 14".	U-RSC-14HR	5.36	0.00%	5.36
24.00	1	Rodillo de aluminio UPDATE U-RPA-3515; 15 cm de longitud	U-RPA-3515	38.36	0.00%	38.36
25.00	1	Refrigerador industrial TURBOAIR MTR241; 66.5 litros de capacidad; compuesto de un cuerpo puerta sólida; sistema de refrigeración ventilado que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación; compresor de 1/4 HP; refrigerante R134a; 2.8 amperios; 514 watts. Modelo 72x78x210cms. Especificación eléctrica 115/60/1.	MTR24-1	1.328.88	0.00%	1.328.88
26.00	1	Congelador industrial TRUE T-23F-48" de fabricación americana; un compartimento; sistema de refrigeración autocontenida de 1/5 HP; una puerta; tres mpujos de alambre con recubrimiento en PVC; luz interior; termómetro exterior. Frente y piso interior de acero inoxidable; laterales; parte trasera y superior en aluminio anodizado. Interior en aluminio anodizado aprobado NSF. Dimensiones 68.6x75.8x199.1 cms. Espec. eléctrica 115/60/1. Refrigerante R290	T-23F-48"	6.180.38	0.00%	6.180.38
					SUMAN:	16,068.85
					DESCUENTO:	0.00
					SUBTOTAL:	16,068.85
					I.V.A. 12% :	1,928.26
					TOTAL:	17,997.11

TERMALIMEX CIA. LTDA.

QUITO: RUMPAÑA DE 1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL-VIRGILIO JAME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES

RIBDDCMBRSH SRI No 345 07/07/2004

COTIZACION

14000057640

Cliente: CONSUMIDOR FINAL

FECHA: 23/03/2018

Contacto:

Dirección: XXXXXX

Ciudad: n/d

R.U.C.: 9

Email: notienecorreo@termalimexedoc.com

Telefono: XXXXX

Cod. Vendedor: GENERAL

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Freidora industrial IMPERIAL IFS-40 de fabricación americana; capacidad para 40 lbs. de masa; cacerilla doble de alambre cromado; calentamiento a gas; capacidad de calentamiento 105.000 BTU. Tapa y frente y laterales fabricados de acero inoxidable.	IFS-40	1.617.84	0.00%	1.617.84
2.00	1	Horno de convección para montar sobre mesa ANVIL COA1004; operación eléctrica con capacidad de calentamiento de 2.4 KW; cámara de cocción de 47x33x15 cms. provista de 4 parrillas interiores; control de temperatura hasta 300°C; luz interior y timer. Exterior e interior en acero inoxidable. Unidad provista de grill en el tope superior de la cámara. Dimensiones 65.7x67.5x62.7cms. Eq. elec. 220/60/1	COA1004	1.020.36	0.00%	1.020.36
3.00	1	Horno industrial de resistencia AMANA RNS100S; capacidad de calentamiento 1000 Watts; capacidad interior de 0.8 Cu Ft. Controles de operación mediante perilla; timer de 6 minutos. Interior y exterior de acero inoxidable. Especificación eléctrica 120/60/1	RNS100S	439.13	0.00%	439.13
4.00	1	Cocina TX CO-6. De fabricación nacional. Con 6 quemadores. Tapa en acero inoxidable 430 pulido de 1.5mm de espesor. Módulo con base abierta y antepaño en acero inoxidable 430 pulido de 1mm de espesor. Funcionamiento a gas baja o alta presión. Parrillas de hierro fundido de 40x40cm. Quemadores de hierro fundido con capacidad de 30.000 BTU; con control de llama y flares de media vuelta italiana. Con pilones de concordado cada uno. Bandejas de despochos. Patis en tubo redondo de acero inoxidable 409 con revolvedores de altura ajustables. Dimensiones aproximadas 82x146x85cm.	CO-6	1.005.48	0.00%	1.005.48
5.00	1	Licados TERMAL; TM-800; capacidad 64 onz. contenedor de policarbonato; espec. elec. 120/60/1	TM-800	323.99	0.00%	323.99
6.00	1	Olla de inducción UPDATE U-SPS-20T fabricada en acero inoxidable de 20 Qt. de capacidad provista de tapa.	U-SPS-20T	113.68	0.00%	113.68
7.00	1	Colador chino grueso UPDATE U-CC-10C fabricado de acero inoxidable de 24.54 cms. de diámetro.	U-CC-10C	28.13	0.00%	28.13
8.00	1	Sartén UPDATE U-APP-12 fabricado de aluminio de 30 cm de diámetro.	U-APP-12	26.23	0.00%	26.23
9.00	1	Picoa aislada de utilidad general HALLO 3511BK fabricada de acero inoxidable con mango aislado negro de 40.6 cm de longitud.	3511BK	4.57	0.00%	4.57
10.00	1	Espanula marca TRAMONTINA 24675/186	24675/186	5.75	0.00%	5.75
11.00	1	Tijera multiuso UPDATE; U-EGU-7	U-EGU-7	4.61	0.00%	4.61
12.00	1	Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/086 10" (25.4 cms.); mango plástico.	24609/086	9.85	0.00%	9.85
13.00	1	Gaño de algodón UPDATE; 15"	U-TFF-15	5.39	0.00%	5.39
14.00	1	Tazita UPDATE U-MB-75 fabricada en acero inoxidable con capacidad de 3/4 Qt.	U-MB-75	1.18	0.00%	1.18
15.00	1	Tazita UPDATE U-MB-150 fabricada en acero inoxidable con capacidad de 1.5 Qt.	U-MB-150	1.75	0.00%	1.75
16.00	1	Tazita UPDATE U-MB-300 fabricada en acero inoxidable con capacidad de 3 Qt.	U-MB-300	2.71	0.00%	2.71

KAO eventos

Pro forma A1357,

Fecha: 03/03/2018



Ing. Fernando Suqui C.
 (02)3430983
 0999-695461
 0992-867544

PRO FORMA PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Nombre: Carolina Grijalva
 Dirección:
 Telf: 023514128
 Email: carolina_grijalva@outlook.com
 Ciudad: Quito

Primera. Detalles de Equipos, Dirección y Fecha del Evento:

Le enviamos la pro forma solicitada para el alquiler de tarima, carpas y pista de baile que se realizará el viernes 25 de mayo 2018, que iniciará a las 21:30pm hasta las 02:30am, En la parroquia de nayón, ciudad de Quito, provincia de Pichincha.

Pista de baile (largo x ancho x alto):

- Una pista de baile de 6.00x 4.80

Carpas (largo x ancho x alto):

- 2 carpas de 6.00 x 6.00 x 2.50m
- 8 paredes

Tarima (largo x ancho x alto):

- Tarima de 4.80 x 6.00 x 0.50m
- Faldón negro
- Una Grata de acceso

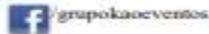
Segunda. Valor de Equipos

Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
	Alquiler de:		
1	Pista de baile	180.00	180.00
1	Carpas	180.00	180.00
1	Tarima	180.00	180.00

Tercero. Requerimientos, Detalles y Forma de Pago.

- En caso de NO requerir algún item o equipo el precio varía.
- El precio NO incluye IVA, en caso de requerir factura.
- Se requiere energía eléctrica 110, para la iluminación de las carpas.
- La instalación de la estructura y equipos ofertada se realizará un día antes, el contratante otorgará los permisos respectivos, las facilidades y seguridades necesarias para la utilización del espacio público, antes, durante y a la finalización del evento.
- El evento se realizará con un anticipo del 60%, la firma del contrato y la diferencia (40%) antes de iniciar el Evento, mediante transferencia bancaria o cheque certificado a nombre Fernando Suqui.
- Usted puede ver nuestras fotos y videos de los eventos realizados en las redes sociales.

Ing. Fernando Suqui
 KAO EVENTS GROUP



Página 1 de 1

FM Lab (eventos).

		<ul style="list-style-type: none"> - Producciones de Audio y Video - Estudio de Grabación - Sala de Seminarios y Shows de Entretenimiento - Soluciones de Audio para Eventos y Locales Comerciales 	
Nombre Carolina Grijalva		Fecha: 4/4/18	
Cant	Servicio	Precio Unit.	
1	Sistema de Sonido 250 personas	\$300,00	\$300,00
7	Microfonos para banda		\$100,00
3	Monitores de Escenario	\$30,00	\$90,00
1	Consolo Digital	\$60,00	\$60,00
1	Tarima 6 x 4		\$250,00
		SUBTOTAL	\$800,00
		IVA	\$96,00
		TOTAL	\$896,00
* el 50% será cancelado con la firma del contrato y el 50% restante 1 día antes del evento			

New lines Muebles:

NEW LINE MUEBLES
 INDEPENDIENCIA DE JARDINES DE SANTA CLARA - CUBA
 Dirección: Calle 101 No. 101, Santa Clara
 Tel: 2021-4011111 / 2021-4011112
 2do. piso: Avenida 101 No. 101, Santa Clara
 Tel: 2021-4011111 / 2021-4011112
 Correo: nl@newlinesmuebles.com

RECIBO DE PAGO DE UN ORDEN DE TRABAJO
 Nº 0001329

Fecha: 27/03/2018
 Cliente: Carolina Grijalva
 Dirección: _____
 RUC/CI: _____
 NIT: _____
 Cédula: 0998683549

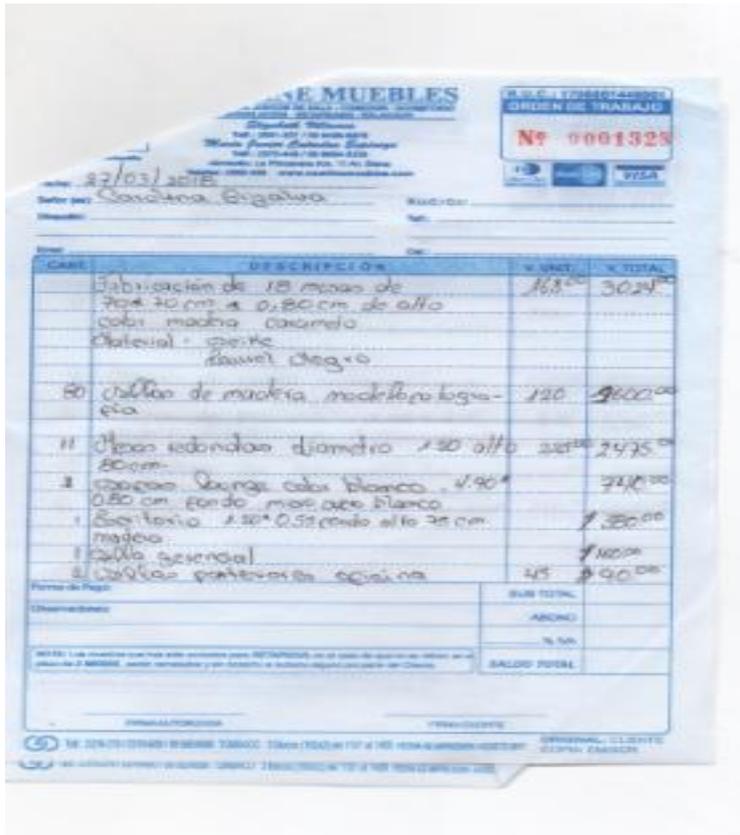
CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	V. TOTAL
8	Cama de 2 mtos modelo ortogracio, tapiz micro cuero esteo	550	4400,00
4	Cifras de centro rectangulares 90x160 cm tapiz caramelo	170,00	680,00
8	Camas de piscina modelo ortogracio 1,50x2,00 x 2000 mt. alto	80	640,00
15	Muebles de descanso de madera modelo ortogracio	270	4050,00
6	Taburetes de madera de 50x70 alto	190	1140,00
		SUB TOTAL	

Forma de Pago: _____
 Observaciones: _____

NOTA: Los muebles que todo está incluido para el transporte, en el caso de que no se incluya en el precio se le cobrará el transporte y el montaje a través de un tercero por parte del Cliente.

Firma Cliente: _____
 Firma Empresa: _____
 Copia Cliente
 Copia Empresa

Tel. 2021-4011111-2021-4011112 1800-888-13540 2021-4011111-2021-4011112



Servicio de marketing y publicidad:

		<ul style="list-style-type: none"> - Producciones de Audio y Video - Estudio de Grabación - Sala de Seminarios y Shows de Entretenimiento - Soluciones de Audio para Eventos y Locales Comerciales 	
Cliente: Carolina Grijalva		Fecha.: 11/4/18	
Servicio: Manejo de Redes Sociales/ Página Web			
Cant	Servicio	Precio Unit.	Precio
	Desarrollo de Página Web Informativa		\$400,00
I	Diseño Gráfico		
I	Programación		
I	Sesión de Fotos		
* Condiciones: los pagos serán realizados 25% con la contratación, 25% al terminar la cobertura de los eventos, 50% a la entrega		TOTAL Sin I.V.A.	\$400,00
		I.V.A.	\$48,00
		TOTAL	\$448,00



Calle Ferando Dávalos OE6-225 Teléfono:
(593) 0997897567
Web: www.pyroco.com.ec

PROFORMA

Datos del Cliente

Empresa: Srta. Carolina Grijalva
Nombre: Srta. Carolina Grijalva
Dirección: Nayón
Ciudad: Quito
Teléfono: 0998683549
email: carolina_ayb@outlook.com

Propuesta No. **345.18**
Fecha: Quito, mayo 14 del 2018
Asesor Comercial: Raúl Montesdeoca
Teléfono celular: 0997897567
email: info@pyroco.com.ec

Item	Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total
	OPCION No. 1			
A	Servicios de Jardinero Permanente para mantenimiento áreas verdes y jardines.	1	\$1.500,00	\$1.500,00
	OPCION No. 2			
B	Servicios de Jardinero Eventual (una semana al mes) para mantenimiento áreas verdes y jardines.	1	\$750,00	\$750,00
	<p>Servicio incluye: Corte de césped, mantenimiento de plantas ornamentales, poda de árboles menores a 2 metros de altura. Control de maleza. Desalojo de deshechos.</p> <p>Servicio NO incluye: Plantas adicionales, tierra, abonos, poda de árboles superiores a 2 metros.</p> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Personal asegurado al IESS por Pyroco Ecuador 2. Dotación de uniformes y equipos de seguridad industrial 3. Incluye herramientas 4. Contrato anual <p>Obras recientes: Embajada de Egipto, Ing. Tania López, 2225240 Habitat - Uribe & Schwarzkopf, Ing. Gilda Fernández 0989219220 Torres Diamond Monteserrín, Ing. Orlando Aguirre 0995281723 Residencia Ing. Jorge Estrella, Cumbayá, 0990832938 Residencia señorita Paola Maldonado, Rumipamba 0984258423</p>			
	Subtotal:			\$2.250,00



COTIZACION

FECHA: Quito, mayo 11 del 2018
PARA: Carolina Grijalva
ASUNTO: Mantenimiento de piscina sector NAYON.
Email: carogrijalva@hotmail.com

De acuerdo a su solicitud, me es grato presentar la siguiente oferta de mantenimiento de la piscina en Nayón.

PISCINA GRANDE: CIRCULAR 250 m²

MANTENIMIENTO MENSUAL

Este servicio consta de lo siguiente:

- 2 MANTENIMIENTOS SEMANALES CON QUIMICOS Y MANO DE OBRA. Se realizarán una visita técnica semanal adicional para garantizar el estado óptimo de la piscina.
- Incluye todos los químicos americanos necesarios para garantizar el estado OPTIMO de su piscina.
 - Incluye mano de obra de todo el mes.
 - Incluye Retro Lavado del filtro de la piscina.
 - Incluye 1 vez al mes un mantenimiento de la bomba de la piscina.
 - Medición de PH y de CLORO en piscina, para asegurar el estado óptimo y calidad del agua.
 - Incluye la limpieza profunda de los bordes de cerámica de la piscina.

Los químicos necesarios para el mantenimiento de su piscina son:

- 1 Cloro Granulado al 90%
- 1 Algucida Ecológico.
- Floculante Bio Degradable.
 - Aclarador
 - Abrillantador de agua.

Adicionalmente le daremos servicio tecnico gratuito en caso de algún defecto del sistema de la piscina, solo se cobrarán los materiales de arreglos y accesorios de instalación.

Tenemos el gusto de tener entre nuestros prestigiosos clientes de mantenimientos de piscinas a importantes empresas y particulares, como la Embajada de los Estados Unidos, en la residencia del Sr. Embajador, la residencia del Sr. Jose Francisco Cevallos, actual presidente del Barcelona Sporting Club, el Hotel JW Marriott en la ciudad de Quito, los complejos deportivos del colegio de Abogados de Pichincha, el Colegio America Latina en Quito, la piscina semi olímpica de la Universidad Técnica de Ambato, entre otros importantes proyectos.

Estaremos gustosos de brindarles un servicio profesional de calidad.

VALOR TOTAL DEL MANTENIMIENTO MENSUAL:	\$ 440.00
---	------------------

CUATROCIENTOS CUARENTA CON 00/100 DOLARES

Valor que NO INCLUYE 12% DEL IVA.

FORMA DE PAGO: A MES VENCIDO.

TIEMPO DE VALIDEZ: 15 días

Me despido agradeciendo de antemano por su favorable atención a la presente y en espera de poder brindarles un servicio profesional de calidad.

Aientamente,

Estaremos gustosos de brindarles un servicio profesional de calidad.

ATT
Arq. Sergio A. Velasquez G.
02 393 7237 / 0995481582 WhatsApp
www.arquipools.com



Anexo 2. Cotizaciones resumidas

Vajillas

item	cantidad	costo	total
Vajilla sopero	80	\$ 5,40	\$ 432,00
Vajilla plato fuerte	100	\$ 5,11	\$ 511,00
Vajilla postre	70	\$ 2,80	\$ 196,00
Servilletas	0,50	\$ 200,00	\$ 100,00
copas coctel	100	\$ 2,46	\$ 246,00
Vasos	100	\$ 1,66	\$ 166,00
vasos shots	100	\$ 0,36	\$ 36,00
total			\$ 1.687,00

Sistema eléctrico (computron sitio web).

Cámara de seguridad	\$	100,00
Sistema de alarma	\$	231,25
Computadoras oficina	\$	1.051,79
Antivirus x2	\$	94,64
Equipo de sonido	\$	400,00
Escritorio	\$	800,00
Sistema operativo	\$	1.500,00
Sistema contable	\$	3.500,00
suministros	\$	450,00
Toner x3	\$	174,00
Impresora facturas x2	\$	700,00
impresora	\$	204,42
Computadoras caja x2	\$	712,50
	\$	9.918,60

Construcción (cotizado por Nicolás Ortiz)

construccion restaurante	\$ 90.000,00
cancha de futbol	\$ 600,00
cancha de volley (arena)	\$ 700,00
vestidores , baños	\$ 9.000,00
piscina	\$ 5.000,00
bar	\$ 9.000,00
jardineria	\$ 8.000,00
juegos niños	\$ 2.000,00
	\$ 124.300,00

Cocina (termalimex).

freidora doble	\$ 1.617,87
gabinete mantenedor	\$ 8.000,00
horno de convencion	\$ 1.020,36
microondas	\$ 439,13
cocina industrial de 6 hornill	\$ 1.005,48
asador	\$ 6.500,00
licuadora	\$ 323,00
mesas de acero inoxidable	\$ 2.800,00
refrigerador	\$ 1.929,66
condgelador	\$ 6.180,38
maquina de hielo	\$ 5.000,00
cafetera	\$ 3.100,00
utencilios de cocina	\$ 4.500,00
	\$ 42.415,88

Limpieza (Termalimex)

lavavajillas de arrastre	\$ 5.700,00
contenedor de vasos	\$ 400,00
griferia x2	\$ 150,00
	\$ 6.250,00

Barra (Termalimex).

refri	1	750
licuadora	2	200
herramienta bartender	1	2900
total		3850

Muebles (Empresa de muebles , frente al Scala Shopping).

unidad	descripcion	costo	total
8	salas	550	4400
5	centro de mesa	170	850
8	camas de piscina	420	3360
20	muebles de descanso	270	5400
6	taburetes de madera	190	1140
1	bar	550	550
18	mesas cuadradas 70x70 cm	168	3024
100	sillas de madera	120	12000
11	mesas redondas	225	2475
1	escritorio oficina	380	380
3	sillas oficina	45	135
total			33714

Anexo 3. Recetas estándares

Desayunos

RECETA:	TIGRILLO			
RENDIMIENTO (KG):	1,500	OBSERVACIONES: Pele y cocine los		
NUMERO DE PORCIONES:	4	plátanos; májelos con una taza o una		
		piedra. Añada sal al gusto. En un sartén		
		fría la cebolla en la mantequilla y el aceite		
		. Retire del fuego. Suelte los huevos		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,370	batidos en el refrito, revuélvalos. Evite		
		que cuajen. Vierta el refrito y los huevos		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,720	0,90	0,65
KG	QUESO FRESCO	0,500	5,25	2,62
UND	HUEVOS	3,000	0,12	0,36
KG	MANTEQUILLA S/SAL	0,080	5,03	0,40
KG	CEBOLLA PAITENA	0,150	0,73	0,11
LT	ACEITE ACHIOTE	0,100	2,96	0,30
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	SAL CRISAL	0,060	0,38	0,02
			COSTO TOTAL	4,62
			COSTO POR P	1,16
RECETA:	Bolon			
RENDIMIENTO (KG):	0,930	OBSERVACIONES: Cocinar el verde, luego		
NUMERO DE PORCIONES:	5	majarlo con una taza. Cocinar el refrito		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,186	con la cebolla, mezclar todos los		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,720	0,90	0,65
LT	ACEITE GIRASOL	0,750	3,36	2,52
KG	QUESO FRESCO	0,300	5,25	1,57
KG	CERDO CHICHARON	0,200	3,05	0,61
KG	SAL CRISAL	0,060	0,38	0,02
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	CEBOLLA BLANCA	0,010	0,96	0,01
			COSTO TOTAL	5,54
			COSTO POR P	1,11

RECETA:	Empanada de verde			
RENDIMIENTO (KG):	0,400	OBSERVACIONES: Agregar el condumio en el centro de la masa, luego cerrarlo hasta darle la forma de una empanada(debe		
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,100			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
KG	MASA	0,150	1,04	0,16
KG	QUESO	0,200	0,26	0,05
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
LT	ACEITE GIRASOL	0,750	3,36	2,52
			COSTO TOTAL	2,89
			COSTO POR P	0,72
RECETA:	CORVINA FRITA			
RENDIMIENTO (KG):	1,500	OBSERVACIONES: Comenzamos cocinando el verde para acompañarlo como guarnición, luego la corvina la pasamos		
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,375			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
KG	CORVINA ENTERA	1,000	9,46	9,46
KG	HARINA TRIGO	0,120	0,70	0,08
KG	LIMON SUTIL	0,030	0,80	0,02
LT	ACEITE GIRASOL	0,250	3,36	0,84
KG	CEBOLLA PAITENA	0,120	0,73	0,09
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,150	0,90	0,14
KG	TOMATE FRESCO	0,200	0,85	0,17
KG	AJO PELADO	0,020	4,26	0,09
KG	SAL CRISAL	0,080	0,38	0,03
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,010	9,00	0,09
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
			COSTO TOTAL	11,16
			COSTO POR P	2,79
RECETA:	MUCHINES DE YUCA			
RENDIMIENTO (KG):	1,350	OBSERVACIONES: Realizar una miel con la panela y el clavo de olor. La mitad de la yuca cocinarla; la otra mitad pelarla y		
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,338			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITA	COSTO TOTAL
KG	YUCA	1,600	0,45	0,71
KG	QUESO FRESCO	0,250	5,25	1,31
KG	ACEITE GIRASOL	0,600	3,36	2,02
KG	PANELA BLOQUE	0,200	1,75	0,35
KG	CLAVO DE OLOR ENTERO	0,010	23,00	0,23
			COSTO TOTAL	4,62
			COSTO POR P	1,16

RECETA:	VEGETARIANO/VEGANO			
RENDIMIENTO (KG):	0,600	OBSERVACIONES: Lavar los vegetales		
NUMERO DE PORCIONES:	2	previamente y cortarlos de tal forma que		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	tengan buen aspecto al momento del		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	ZUCCINI AMARILLO	0,080	1,60	0,13
KG	CEBOLLA PERLA	0,060	0,85	0,05
KG	TOMATE CHERRY	0,030	3,00	0,09
KG	GARBANZO (LATA)	0,060	2,97	0,18
KG	PEPINILLO FRESCO	0,080	0,74	0,06
KG	ACEITUNA V. LAMINADA	0,040	6,91	0,28
KG	CHAMPINON FRESCO	0,100	6,00	0,60
LT	A. OLIVA EXT.VIRGEN	0,060	12,00	0,72
LT	VINAGRE MANZANA	0,060	3,51	0,21
			COSTO TOTAL	2,31
			COSTO POR PORCION	1,16

Sub recetas Desayuno

RECETA:	MASA			
RENDIMIENTO (KG):	0,600	OBSERVACIONES: Cocinar el verde, luego majarlo y mezclarlo		
NUMERO DE PORCIONES:	4	con la manteca de cerdo y la sal, cubrir la masa sobre 2 hojas		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,150	de plastico y con un rodillo aplanarlos para darle un grosor		
		consistente, luego cortarlos en forma circular.		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,540	0,90	0,49
KG	CERDO MANTECA	0,130	4,05	0,53
KG	SAL CRISAL	0,060	0,38	0,02
			COSTO TOTAL	1,04
			COSTO POR PORCION	0,26
RECETA:	CONDUMIO			
RENDIMIENTO (KG):	0,680	OBSERVACIONES: Cocinar el huevo hasta que se haga un		
NUMERO DE PORCIONES:	4	huevo duro. Realizar un refrito con la cebolla paitena, luego		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,170	cocinar los pimientos rojos en brunoisem agregar las arvejas,		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CERDO CARNE ASADERO	0,250	5,10	1,28
KG	CEBOLLA PAITENA	0,150	0,73	0,11
KG	ARVEJA CONGELADA	0,250	2,55	0,64
KG	PIMIENTO ROJO	0,080	1,69	0,14
UND	HUEVOS	1,000	0,12	0,12
KG	SAL CRISAL	0,080	0,38	0,03
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
LT	ACEITE ACHIOTE	0,130	2,96	0,38
			COSTO TOTAL	2,74
			COSTO POR PORCION	0,68

Snacks:

RECETA:	Ensalada de frutas			
RENDIMIENTO (KG):	0,400	OBSERVACIONES: Cortar las frutas de tal forma que exista un mínimo de		
NUMERO DE PORCIONES:	1	desperdicios en cada una; colocar el cereal y el yogurt en recipientes diferentes.		
TAMAÑO DE PORCION (K	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	MELON	0,100	1,40	0,14
KG	SANDIA	0,100	0,65	0,07
KG	MANDARINA	0,100	1,15	0,12
KG	PLATANO SEDA	0,100	0,74	0,07
KG	KIWI	0,100	2,93	0,29
KG	UVA NEGRA	0,100	3,40	0,34
KG	NARANJA AMERICANA	0,100	3,10	0,31
KG	PINA HAWAIANA	0,100	0,68	0,07
			COSTO TOTAL	1,41
			COSTO POR PORCION	1,41

RECETA:	PATACONES CON QUESO			
RENDIMIENTO (KG):	0,680	OBSERVACIONES: Freir en cubos los patacones por poco tiempo, luego aplastarlos y		
NUMERO DE PORCIONES:	2	volverlos a freir; servirlos con queso fresco y encurtido.		
TAMAÑO DE PORCION (K	0,340			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINI	0,350	0,90	0,32
LT	ACEITE GIRASOL	0,250	3,36	0,84
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	QUESO FRESCO	0,200	5,25	1,05
KG	SAL CRISAL	0,040	0,38	0,02
			COSTO TOTAL	2,38
			COSTO POR PORCION	1,19

RECETA:	CORVICHE			
RENDIMIENTO (KG):	0,700	OBSERVACIONES: Hacer un refrito de cebolla, maní molido, comino, sal, y cilantro		
NUMERO DE PORCIONES:	3	con el aceite de achiote. Mientras tanto, amasar los verdes crudos rallados con los		
TAMAÑO DE PORCION (K	0,233	verdes previamente cocinados y majados, y mezclarlo las dos masas con el refrito.		
		Luego, seguir amasando. Relleno: Hacer un refrito con cebolla, cilantro, aceite de		
		achiote, sal, pimienta y comino. Añadir el pescado en cubitos hasta que este		
		cocinado. Formar Bolas y rellenar con el pescado sazonado. Freirlos en aceite bien		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CORVINA ENTERA	0,080	9,46	0,76
KG	PLATANO VERDE DOMINI	0,800	0,90	0,72
KG	CEBOLLA BLANCA	0,080	0,96	0,08
KG	CILANTRO	0,030	3,00	0,09
KG	MANI PASTA	0,080	5,21	0,42
LT	ACEITE ACHIOTE	0,025	2,96	0,07
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
			COSTO TOTAL	3,38
			COSTO POR PORCION	1,13

Sopas:

RECETA:	VICHE DE PESCADO			
RENDIMIENTO (KG):	10,330	OBSERVACIONES:	En una cacerola de buen tamaño, hacer el refrito con el aceite, el ajo, la cebolla, el ají y la sal. Cuidar que no se doren los ingredientes. Agregar el agua y probar la sal. Si el sabor resulta muy picante, retirar el ají. Cocinar las legumbres y la yuca por separado; una vez escurridas, agregarlas al caldo. Limpiar el pescado y trocearlo en rodajas gruesas; agregar el	
NUMERO DE PORCIONES:	10			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	1,033			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	ACEITE GIRASOL	0,250	3,36	0,84
LT	ACEITE ACHIOTE	0,120	2,96	0,36
KG	AJO PELADO	0,100	4,26	0,43
KG	SAL CRISAL	0,150	0,38	0,06
KG	HABICHUELA	0,500	10,00	5,00
KG	FREJOL BLANCO FRESCO	0,500	3,00	1,50
KG	CHOCLO ENTERO TIERNO	0,500	1,45	0,73
KG	MANI C/SAL	0,500	5,53	2,76
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,360	0,90	0,32
KG	PLATANO MADURO DOMINIC	0,350	0,90	0,32
KG	YUCA	0,700	0,45	0,31
KG	DORADO ENTERO	1,500	5,00	7,50
KG	ACHOGCHA	0,260	2,18	0,57
KG	PIMIENTO VERDE	0,300	0,77	0,23
KG	CILANTRO	0,140	3,00	0,42
KG	AJI AMARILLO NACIONAL	0,100	1,49	0,15
KG	CAMOTE AMARILLO	0,100	2,20	0,22
LT	AGUA	7,500	0,00	0,00
			COSTO TOTAL	21,71
			COSTO POR PORCION	2,17

RECETA:	SOPA BOLAS DE VERDE			
RENDIMIENTO (KG):	2,000	OBSERVACIONES:	Preparar el refrito (cebolla, ajo machacado, aceite, sal, pimienta). Cocinar el hueso en el agua. Cernir y añadir el refrito. Agregar la col y la zanahoria. Cuando los ingredientes se suavicen, soltar las bolas una por una. No tapan la cacerola. Se acompaña con una tajada de limón.	
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,500			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	MASA Y CONSUMIO	0,400	5,14	2,06
LT	AGUA	1,800	0,00	0,00
LT	MANI PASTA	0,100	5,21	0,52
KG	COL BLANCA	0,100	0,35	0,04
LT	ACEITE GIRASOL	0,030	3,36	0,10
KG	AJO PELADO	0,020	4,26	0,09
KG	ZANAHORIA AMARILLA	0,100	0,55	0,06
KG	CEBOLLA BLANCA	0,070	0,96	0,07
KG	RES HUESO	0,200	2,98	0,60
KG	LIMON SUTIL	0,050	0,80	0,04
KG	SAL CRISAL	0,020	0,38	0,01
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
			COSTO TOTAL	3,77
			COSTO POR PORCION	0,94

RECETA:	SOPA MARINERA			
RENDIMIENTO (KG):	6,895	OBSERVACIONES:	Prepara un caldo de hueso de pescado. Hacer un refrito de cebolla, ajo y apio en aceite de achiote. Agregar el caldo y dejar hervir. Poner la yuca y el verde troceado, y la pasta de maní. Cuando la yuca esté blanda poner la langosta salpimentada y sellada en aceite caliente. Dejar un hervor y sacar del caldo. Agregar el cangrejo previamente blanqueado,	
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	1,724			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,180	0,90	0,16
KG	YUCA	0,300	0,45	0,13
KG	CEBOLLA PERLA	0,120	0,85	0,10
KG	AJO PELADO	0,020	4,26	0,09
KG	APIO FRESCO	0,020	0,80	0,02
LT	ACEITE ACHIOTE	0,030	2,96	0,09
KG	CORVINA CABEZA	0,120	1,00	0,12
KG	CAMARON C/CASCARA MAR	0,080	12,00	0,96
KG	PICUDO FILETE	0,080	13,00	1,04
KG	CANGREJO ENTERO UND	0,140	1,00	0,14
KG	LANGOSTINO	0,240	16,00	3,84
KG	LANGOSTA ENTERA	0,150	8,00	1,20
KG	ALMEJA C/CONCHA	6,000	0,11	0,69
KG	MEJILLON NACIONAL C/C	6,000	0,07	0,42
KG	CALAMAR PELADO GRA.	0,200	12,00	2,40
KG	CILANTRO	0,020	3,00	0,06
KG	MANI PASTA	0,200	5,21	1,04
KG	SAL CRISAL	0,020	0,38	0,01
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
LT	AGUA	5,000	0,00	0,00
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
			COSTO TOTAL	12,73
			COSTO POR PORCION	3,18

RECETA:	ENCEBOLLADO			
RENDIMIENTO (KG):	2,295	OBSERVACIONES: Preparar un caldo de pescado con pieles y huesos de albacora. Hacer un refrito con cebolla, ají peruano y		
NUMERO DE PORCIONES:	5	ajo, agragar caldo de pescado y cocer la albacora. Reservar el pescado cocido. Cocer el caldo la yuca, sacar y reservar.		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,459	Rectificar el caldo. Servir yuca majada, pescado, caldo cebolla encurtida y cilantro. Guarnecer con chifles.		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	ALBACORA ENTERA	0,400	9,90	3,96
LT	ACEITE ACHIOTE	0,100	2,96	0,30
KG	CEBOLLA PERLA	0,060	0,85	0,05
LT	ACEITE GIRASOL	0,200	3,36	0,67
KG	AJO PELADO	0,015	4,26	0,06
KG	AJI POLVO	0,040	4,57	0,18
KG	LIMON SUTIL	0,020	0,80	0,02
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,300	0,90	0,27
KG	YUCA	0,400	0,45	0,18
KG	SAL CRISAL	0,050	0,38	0,02
LT	AGUA	1,000	0,00	0,00
			COSTO TOTAL	5,71
			COSTO POR PORCION	1,14

Sub receta: Sopas.

RECETA:	MASA Y CONSUMIO			
RENDIMIENTO (KG):	1,500	OBSERVACIONES: Pelar los verdes. Cocinar y majar la mitad, luego rallar los demas. Mezclar. Agregar la manteca		
NUMERO DE PORCIONES:	14	y la sal. Amasar. Cocinar la carne, desmenuzarla. Añadir la sal y pimienta. Freír la cebolla paitena, cortada en		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,107	pluma y el pimietno verde picado; en la misma sartén, soreír la carne desmenuzada. Añadir la zanahoria y las		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,800	0,90	0,72
KG	RES OSSOBUCCO	0,700	4,40	3,08
KG	ZANAHORIA AMARILLA	0,500	0,55	0,28
KG	ARVEJA CONGELADA	0,300	2,55	0,77
KG	PIMIENTO VERDE	0,100	0,77	0,08
KG	CERDO MANTECA	0,050	4,05	0,20
KG	SAL CRISAL	0,015	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,002	9,00	0,02
			COSTO TOTAL	5,14
			COSTO POR PORCION	0,37

Ceviches:

RECETA:	CEVICHE DE CAMARON			
RENDIMIENTO (KG):	1,385	OBSERVACIONES: Cocinar los tomates en poco agua. Cierna y ponga el jugo a enfriar. Agregue una cucharadita de		
NUMERO DE PORCIONES:	3	azúcar. Corte las cebollas en pluma fina y encurta en agua muy caliente. Escorra y enfrie. Lave los camarones. Con un		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,462	cuchillo fino extraiga la vena del lomo cada uno de los camarones. Mientras el agua con sal hierve ponga los		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,700	10,00	7,00
KG	TOMATE FRESCO	0,200	0,85	0,17
KG	CEBOLLA PAITENA	0,140	0,73	0,10
KG	NARANJA NACIONAL	0,250	0,49	0,12
KG	LIMON SUTIL	0,100	0,80	0,08
KG	CILANTRO	0,100	3,00	0,30
KG	GUARNICION	0,015	0,44	0,01
			COSTO TOTAL	7,78
			COSTO POR PORCION	2,59

RECETA:	CEVICHE DE CONCHA			
RENDIMIENTO (KG):	1,465	OBSERVACIONES: Corte las cebollas paitenas en pluma fina. Lave, pase la cebolla picada por agua caliente hasta que		
NUMERO DE PORCIONES:	3	cambie de color. Lave los tomates y píquelos en pequeños cubos. Con un cepillo grueso, lave muy bien las conchas.		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,488	No utilice las conchas abiertas. Abra las conchas con la punta del cuchillo. Oler cada molusco antes de verterlo en el		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
UND	CONCHAS	35,000	0,20	7,05
KG	TOMATE FRESCO	0,200	0,85	0,17
KG	LIMON SUTIL	0,300	0,80	0,24
KG	CEBOLLA PAITENA	0,220	0,73	0,16
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
LT	ACEITE GIRASOL	0,100	3,36	0,34
LT	CILANTRO	0,100	3,00	0,30
KG	GUARNICION	0,050	0,44	0,02
			COSTO TOTAL	8,44
			COSTO POR PORCION	2,81

RECETA:	CEVICHE CALAMAR			
RENDIMIENTO (KG):	1,370	OBSERVACIONES: Cocinar los tomates en poco agua. Cierna y ponga el jugo a enfriar. Agregue una cucharadita de		
NUMERO DE PORCIONES:	3	azúcar. Corte las cebollas en pluma fina y encurta en agua muy caliente. Escurre y enfríe. Lave los calamares. Mientras		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,457	el agua con sal hierva ponga los calamares pocos minutos, hasta que cambien de color. Conserve el agua, enfríela.		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CALAMAR ENTERO PEQ.	0,700	9,00	6,30
KG	TOMATE FRESCO	0,200	0,85	0,17
KG	CILANTRO	0,200	3,00	0,60
KG	CEBOLLA PAITENA	0,140	0,73	0,10
KG	NARANJA NACIONAL	0,250	0,49	0,12
KG	LIMON SUTIL	0,100	0,80	0,08
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	GUARNICION	0,015	0,44	0,01
			COSTO TOTAL	7,54
			COSTO POR PORCION	2,51

RECETA:	CEVICHE PESCADO			
RENDIMIENTO (KG):	1,400	OBSERVACIONES: Cocinar los tomates en poco agua. Cierna y ponga el jugo a enfriar. Agregue una cucharadita de		
NUMERO DE PORCIONES:	3	azúcar. Corte las cebollas en pluma fina y encurta en agua muy caliente. Escurre y enfríe. Mientras el agua con sal		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,467	hierva ponga los calamares pocos minutos, hasta que cambien de color. Conserve el agua, enfríela. Mezcle el agua de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	MERO ENTERO	0,700	9,90	6,93
KG	TOMATE FRESCO	0,200	0,85	0,17
KG	CEBOLLA PAITENA	0,140	0,73	0,10
KG	CILANTRO	0,100	3,00	0,30
KG	NARANJA NACIONAL	0,250	0,49	0,12
KG	LIMON SUTIL	0,100	0,80	0,08
KG	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	GUARNICION	0,015	0,44	0,01
			COSTO TOTAL	7,87
			COSTO POR PORCION	2,62

RECETA:	CEVICHE MIXTO			
RENDIMIENTO (KG):	1,630	OBSERVACIONES: Cocinar los tomates en poco agua. Cierna y ponga el jugo a enfriar. Agregue una cucharadita de		
NUMERO DE PORCIONES:	3	azúcar. Corte las cebollas en pluma fina y encurta en agua muy caliente. Escurre y enfríe. Lave los camarones y el		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,543	calamar. Con un cuchillo fino extraiga la vena del lomo cada uno de los camarones. Mientras el agua con sal hierva		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,400	10,00	4,00
KG	CALAMAR ENTERO PEQ.	0,400	9,00	3,60
KG	MERO ENTERO	0,400	9,90	3,96
KG	TOMATE FRESCO	0,200	0,85	0,17
KG	CEBOLLA PAITENA	0,140	0,73	0,10
KG	CILANTRO	0,140	3,00	0,42
KG	NARANJA NACIONAL	0,250	0,49	0,12
KG	LIMON SUTIL	0,100	0,80	0,08
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	GUARNICION	0,015	0,44	0,01
			COSTO TOTAL	12,62
			COSTO POR PORCION	4,21

Sub- receta ceviches:

RECETA:	GUARNICION CEVICHE			
RENDIMIENTO	1,385	OBSERVACIONES: Cocinar los tomates		
NUMERO DE	7	en poco agua. Cierna y ponga el jugo a		
TAMAÑO DE	0,198	enfriar. Agregue una cucharadita de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	CANGUIL	0,700	1,80	1,26
KG	MAIZ PARA TOSTADO	0,200	3,96	0,79
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,140	0,90	0,13
KG	ACEITE GIRASOL	0,250	3,36	0,84
KG	AGUA	0,100	0,00	0,00
KG	SAL CRISAL	0,100	0,38	0,04
			COSTO TOTA	3,06
			COSTO POR P	0,44

Arroces:

RECETA:	MELOSO CONCHA			
RENDIMIENTO (KG):	1,330	OBSERVACIONES: Hacer un refrito con la		
NUMERO DE PORCIONES:	3	cebolla, el ajo, cilantro y pimienta hasta que		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,443	esté la cebolla transparente. Agregar las		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
UND	CONCHAS	30,000	0,20	6,05
KG	ARROZ COCIDO	2,000	0,66	1,32
KG	AJO PELADO	0,010	4,26	0,04
KG	CEBOLLA PAITENA	0,060	0,73	0,04
KG	PIMIENTO VERDE	0,060	0,77	0,05
KG	CILANTRO	0,030	3,00	0,09
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
LT	ACEITE ACHIOTE	0,030	2,96	0,09
			COSTO TOTAL	8,49
			COSTO POR PORCION	2,83

RECETA:	ARROZ CAMARON			
RENDIMIENTO (KG):	1,300	OBSERVACIONES: Saltear cascaras de		
NUMERO DE PORCIONES:	2	camarón, agregar vegetales, agua y dejar		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,650	hervir. Licuar y reservar. Saltear la cebolla		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
UND	ARROZ COCIDO	1,000	0,66	0,66
KG	CEBOLLA PERLA	0,060	0,85	0,05
KG	AJO PELADO	0,015	4,26	0,06
LT	ACEITE ACHIOTE	0,040	2,96	0,12
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,300	10,00	3,00
KG	PIMIENTO VERDE	0,080	0,77	0,06
KG	PIMIENTO ROJO	0,080	1,69	0,14
LT	ACEITE GIRASOL	0,200	3,36	0,67
KG	LIMON SUTIL	0,015	0,80	0,01
KG	SAL CRISAL	0,050	0,38	0,02
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	PEREJIL LISO	0,010	3,00	0,03
			COSTO TOTAL	5,65
			COSTO POR PORCION	2,82

RECETA:	ARROZ CALAMAR			
RENDIMIENTO (KG):	1,340	OBSERVACIONES: Saltear cascaras de calamar,		
NUMERO DE PORCIONES:	3	agregar vegetales, agua y dejar hervir. Licuar		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,447	y reservar. Saltear la cebolla perla y ajo		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
UND	ARROZ COCIDO	2,000	0,66	1,32
KG	CEBOLLA PERLA	0,060	0,85	0,05
KG	AJO PELADO	0,015	4,26	0,06
LT	ACEITE ACHIOTE	0,040	2,96	0,12
KG	CALAMAR ENTERO PEQ.	0,300	9,00	2,70
KG	PIMIENTO VERDE	0,080	0,77	0,06
KG	PIMIENTO ROJO	0,080	1,69	0,14
LT	ACEITE GIRASOL	0,200	3,36	0,67
KG	LIMON SUTIL	0,015	0,80	0,01
KG	SAL CRISAL	0,050	0,38	0,02
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	PEREJIL LISO	0,010	3,00	0,03
			COSTO TOTAL	6,01
			COSTO POR PORCION	2,00

RECETA:	ARROZ MARINERO ESPECIAL			
RENDIMIENTO (KG):	2,457	OBSERVACIONES: Hacer un refrito con 2		
NUMERO DE PORCIONES:	5	cucharadas de aceite vegetal, cebolla picada,		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,491	ajo machacado, pimienta, la mitad del		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	FUMET	0,700	1,55	1,08
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,200	11,80	2,36
KG	LANGOSTINO	0,150	19,92	2,99
UND	ALMEJA C/CONCHA	2,000	0,11	0,23
UND	CONCHAS	2,000	0,20	0,40
KG	CALAMAR ENTERO PEQ.	0,200	12,00	2,40
UND	MEJILLON NACIONAL C/C	2,000	0,07	0,14
KG	MERO ENTERO	0,200	9,90	1,98
KG	PULPO	0,100	13,34	1,33
KG	CEBOLLA BLANCA	0,100	0,96	0,10
LT	PIMIENTO ROJO	0,120	1,69	0,20
KG	AJO PELADO	0,015	4,26	0,06
KG	CILANTRO	0,030	3,00	0,09
UND	ARROZ COCIDO	1,000	0,66	0,66
KG	ACEITE GIRASOL	0,025	3,36	0,08
KG	ACEITE ACHIOTE	0,025	2,96	0,07
KG	SAL CRISAL	0,040	0,38	0,02
KG	COMINO MOLIDO	0,010	4,80	0,05
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,010	9,00	0,09
			COSTO TOTAL	15,10
			COSTO POR PORCION	3,02

RECETA:	CAMARÓN A LA PLANCHA			
RENDIMIENTO (KG):	0,800	OBSERVACIONES: Sazonar el camarón al menos		
NUMERO DE PORCIONES:	2	una hora con la sal, pimienta negra y ajo.		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,400	Colocar en la plancha el salmon con aceite de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,300	10,00	3,00
KG	SAL CRISAL	0,025	0,38	0,01
KG	AJO PELADO	0,010	4,26	0,04
KG	TOMILLO FRESCO	0,015	5,00	0,08
KG	TOMATE CHERRY	0,050	3,00	0,15
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
LT	ACEITE GIRASOL	0,200	3,36	0,67
UND	GUARNICION PROMEDIO	2,000	0,62	1,23
			COSTO TOTAL	5,98
			COSTO POR PORCION	2,99

Especialidades:

RECETA:	LANGOSTINO A LA PLANCHA			
RENDIMIENTO (KG):	0,910	OBSERVACIONES: Sazonar el langostino al menos una hora con la sal, pimienta negra y ajo. Colocar en la		
NUMERO DE PORCIONES:	3	plancha el salmon con aceite de poco a poco y agragera		
TAMAÑO DE PORCION (K	0,303			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTA
KG	LANGOSTINO	0,360	16,00	5,76
KG	SAL CRISAL	0,025	0,38	0,01
KG	AJO PELADO	0,010	4,26	0,04
KG	TOMILLO FRESCO	0,015	5,00	0,08
KG	TOMATE CHERRY	0,050	3,00	0,15
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
LT	ACEITE GIRASOL	0,200	3,36	0,67
UND	GUARNICION PROMEDIO	2,000	0,62	1,23
			COSTO TOTAL	8,74
			COSTO POR PORCION	2,91

RECETA:	CORVINA FRITA			
RENDIMIENTO (KG):	1,740	OBSERVACIONES: Limpiar el pescado. Sal y pimienta son		
NUMERO DE PORCIONES:	4	suficientes. Añadir el ajo molido y polvo de comino. Se debe		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,435	sazonar por lo menos con una hora de anticipación; las rodajas		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CORVINA ENTERA	1,000	8,00	8,00
KG	HARINA TRIGO	0,125	0,70	0,09
KG	LIMON SUTIL	0,050	0,80	0,04
LT	ACEITE GIRASOL	0,060	3,36	0,20
KG	CEBOLLA PAITENA	0,012	0,73	0,01
UND	GUARNICION PROMEDIO	0,800	0,62	0,49
KG	TOMATE FRESCO	0,150	0,85	0,13
KG	AJO PELADO	0,020	4,26	0,09
KG	COMINO MOLIDO	0,050	4,80	0,24
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	SAL CRISAL	0,025	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
			COSTO TOTAL	10,09
			COSTO POR PORCION	2,52

RECETA:	CAMARON FRITO			
RENDIMIENTO (KG):	1,785	OBSERVACIONES: Sal y pimienta son suficientes. Añadir el ajo molido y		
NUMERO DE PORCIONES:	4	polvo de comino. Se debe sazonar por lo menos con una hora de		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,446	anticipación; los camarones se colocarán unos sobre otros, en un		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	1,000	10,00	10,00
KG	HARINA TRIGO	0,125	0,70	0,09
KG	LIMON SUTIL	0,050	0,80	0,04
LT	ACEITE GIRASOL	0,060	3,36	0,20
KG	CEBOLLA PAITENA	0,012	0,73	0,01
UND	ARROZ COCIDO	8,000	0,62	4,94
KG	TOMATE FRESCO	0,150	0,85	0,13
KG	AJO PELADO	0,020	4,26	0,09
KG	COMINO molido	0,050	4,80	0,24
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	SAL CRISAL	0,025	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
			COSTO TOTAL	16,54
			COSTO POR PORCION	4,13

RECETA:	CAMOTILLO APANADO			
RENDIMIENTO (KG):	1,450	OBSERVACIONES: Cortar el pescado. Bañar la carne con el		
NUMERO DE PORCIONES:	2	pescado. Dejar 20 minutos en reposo. Enjuagar el pescado.		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,725	Sazonar con sal y pimienta. En un plato batir el huevo. Regar el		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMOTILLO ENTERO	0,750	8,00	6,00
UND	HUEVOS	1,000	0,12	0,12
KG	PANKO	0,125	4,31	0,54
KG	LIMON SUTIL	0,050	0,80	0,04
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,008	9,00	0,07
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
UND	GUARNICION PROMEDIO	0,600	0,62	0,37
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
			COSTO TOTAL	8,91
			COSTO POR PORCION	4,46

RECETA:	CAMARON APANADO			
RENDIMIENTO (KG):	1,550	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,388			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,750	10,00	7,50
UND	HUEVOS	1,000	0,12	0,12
KG	PANKO	0,125	4,31	0,54
KG	LIMON SUTIL	0,050	0,80	0,04
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,008	9,00	0,07
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
UND	GUARNICION PROMEDIO	4,000	0,62	2,47
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
			COSTO TOTAL	12,51
			COSTO POR PORCION	3,13

RECETA:	CAMARON AL AJILLO			
RENDIMIENTO (KG):	2,030	OBSERVACIONES: Sazonar los camarones con las especias y el		
NUMERO DE PORCIONES:	5	ajo al menos durante una hora. Despues en una sartén muy		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,406	caliente cocinar los camarones hasta que este dorados. Agregar		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,600	10,00	6,00
KG	AJO PELADO	0,120	4,26	0,51
KG	SAL CRISAL	0,050	0,38	0,02
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,006	9,00	0,05
LT	VB CLOS DE PIRQUE X L	0,360	3,50	1,26
KG	PEREJIL LISO	0,030	3,00	0,09
LT	CREMA LECHE	0,400	2,96	1,18
LT	A. OLIVA GALON	0,500	8,44	4,22
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
KG	CEBOLLA PERLA	0,160	0,85	0,14
UND	MADURO FRITO	0,900	1,19	1,07
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
UND	GUARNICION PROMEDIO	3,000	0,62	1,85
KG	LIMON MEYER	0,060	0,99	0,06
			COSTO TOTAL	16,64
			COSTO POR PORCION	3,33

RECETA:	LANGOSTINO AL AJILLO			
RENDIMIENTO (KG):	2,148	OBSERVACIONES: Sazonar los langostinos con cascara con las especias		
NUMERO DE PORCIONES:	5	y el ajo al menos durante una hora; luego quitar la cascara. Despues en		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,430	una sartén muy caliente cocinar los camarones hasta que este dorados.		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LANGOSTINO	0,700	16,00	11,20
KG	AJO PELADO	0,120	4,26	0,51
KG	SAL CRISAL	0,050	0,38	0,02
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,006	9,00	0,05
LT	VB CLOS DE PIRQUE X L	0,360	3,50	1,26
KG	PEREJIL LISO	0,030	3,00	0,09
LT	CREMA LECHE	0,400	2,96	1,18
LT	A. OLIVA GALON	0,500	8,44	4,22
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
KG	CEBOLLA PERLA	0,160	0,85	0,14
UND	MADURO FRITO	1,000	1,19	1,19
UND	AJI	1,000	0,32	0,32
UND	GUARNICION PROMEDIO	4,000	0,62	2,47
KG	LIMON MEYER	0,060	0,99	0,06
			COSTO TOTAL	22,73
			COSTO POR PORCION	4,55

RECETA:	ENCOCADO DE CAMARÓN			
RENDIMIENTO (KG):	1,720	OBSERVACIONES: Sazonar previamente con ajo, sal, comino, pimienta y		
NUMERO DE PORCIONES:	4	régano. Hacer un refrito en aceite de achiote con cebolla y los		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,430	pimientos. Licuar el coco con su propia agua y cernir. Hervir una taza de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,800	10,00	8,00
KG	AJO PELADO	0,010	4,26	0,04
KG	CEBOLLA PAITENA	0,080	0,73	0,06
KG	PIMIENTO ROJO	0,050	1,69	0,08
KG	PIMIENTO VERDE	0,050	0,77	0,04
KG	PIMIENTO AMARILLO	0,050	1,70	0,08
LT	ACEITE ACHIOTE	0,050	2,96	0,15
KG	COCO FRESCO	0,450	1,70	0,77
KG	CILANTRO	0,060	3,00	0,18
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
KG	COMINO MOLIDO	0,008	4,80	0,04
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
UND	GUARNICION PROMEDIO	4,000	0,62	2,47
KG	OREGANO SECO	0,005	6,60	0,03
			COSTO TOTAL	12,75
			COSTO POR PORCION	3,19

RECETA:	ENCOCADO DE MERO			
RENDIMIENTO (KG):	1,641	OBSERVACIONES: Sazonar previamente con ajo, sal, comino,		
NUMERO DE PORCIONES:	4	pimienta y régano. Hacer un refrito en aceite de achiote con		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,410	cebolla y los pimientos. Licuar el coco con su propia agua y		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	MERO ENTERO	0,800	9,90	7,92
KG	AJO PELADO	0,010	4,26	0,04
KG	CEBOLLA PAITENA	0,080	0,73	0,06
KG	PIMIENTO ROJO	0,050	1,69	0,08
KG	PIMIENTO VERDE	0,050	0,77	0,04
KG	PIMIENTO AMARILLO	0,050	1,70	0,08
LT	ACEITE ACHIOTE	0,050	2,96	0,15
KG	COCO FRESCO	0,450	1,70	0,77
KG	CILANTRO	0,060	3,00	0,18
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
KG	COMINO MOLIDO	0,008	4,80	0,04
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
UND	GUARNICION PROMEDIO	4,000	0,62	2,47
KG	OREGANO SECO	0,005	6,60	0,03
			COSTO TOTAL	12,67
			COSTO POR PORCION	3,17

RECETA:	ENCOCADO DE LANGOSTINO			
RENDIMIENTO (KG):	1,690	OBSERVACIONES: Sazonar previamente con ajo, sal, comino, pimienta y régano. Pelar los langostinos. Hacer un refrito en aceite de		
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,423			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LANGOSTINO	0,800	16,00	12,80
KG	AJO PELADO	0,010	4,26	0,04
KG	CEBOLLA PAITENA	0,080	0,73	0,06
KG	PIMIENTO ROJO	0,050	1,69	0,08
KG	PIMIENTO VERDE	0,050	0,77	0,04
KG	PIMIENTO AMARILLO	0,050	1,70	0,08
LT	ACEITE ACHIOTE	0,050	2,96	0,15
KG	COCO FRESCO	0,450	1,70	0,77
KG	CILANTRO	0,060	3,00	0,18
KG	SAL CRISAL	0,030	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
KG	COMINO MOLIDO	0,008	4,80	0,04
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
UND	GUARNICION PROMEDIO	4,000	0,62	2,47
KG	OREGANO SECO	0,005	6,60	0,03
			COSTO TOTAL	17,55
			COSTO POR PORCION	4,39

RECETA:	ENSUMACAO			
RENDIMIENTO (KG):	3,920	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	7			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,560			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	CORVINA ENTERA	0,400	8,00	3,20
UND	CONCHAS	6,000	0,20	1,21
UND	MEJILLON NACIONAL C/C	6,000	0,07	0,42
UND	ALMEJA C/CONCHA	6,000	0,11	0,69
KG	CAMARON PELADO 36-40	0,100	10,00	1,00
KG	CALAMAR ENTERO PEQ.	0,100	9,00	0,90
KG	LANGOSTA ENTERA	3,000	8,00	24,00
KG	PANGORA PINZA	0,500	1,64	0,82
KG	LIMON SUTIL	0,400	0,80	0,32
LT	LECHE COCO	0,150	7,33	1,10
KG	CEBOLLA PAITENA	0,050	0,73	0,04
KG	CILANTRO	0,060	3,00	0,18
LT	ACEITE ACHIOTE	0,025	2,96	0,07
UND	MADURO FRITO	1,000	1,19	1,19
UND	AJI	0,500	0,32	0,16
KG	SAL CRISAL	0,010	0,38	0,00
KG	COMINO MOLIDO	0,005	4,80	0,02
			COSTO TOTAL	35,32
			COSTO POR PORCION	5,05

A la parrilla:

RECETA:	LANGOSTA A LA PARRILLA			
RENDIMIENTO (KG):	1,285	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	2			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,643			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LANGOSTA ENTERA	1,000	8,00	8,00
KG	PIMIENTO ROJO	0,080	1,69	0,14
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
KG	CARBON	1,000	0,93	0,93
UND	MADURO FRITO	0,100	1,19	0,12
UND	AJI	0,050	0,32	0,02
KG	SAL PARRILLERA	0,040	4,53	0,18
UND	GUARNICION PROMEDIO	0,500	0,62	0,31
			COSTO TOTAL	10,69
			COSTO POR PORCION	5,35

RECETA:	LANGOSTINO A LA PARRILLA			
RENDIMIENTO (KG):	0,785	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	2			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,393			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LANGOSTINO	0,360	16,00	5,76
KG	PIMIENTO ROJO	0,080	1,69	0,14
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
KG	CARBON	1,000	0,93	0,93
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,300	0,32	0,10
KG	SAL PARRILLERA	0,040	4,53	0,18
UND	GUARNICION PROMEDIO	0,500	0,62	0,31
			COSTO TOTAL	9,01
			COSTO POR PORCION	4,50

RECETA:	PULPO A LA PARRILLA			
RENDIMIENTO (KG):	0,865	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	2			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,433			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PULPO	0,500	10,00	5,00
KG	PIMIENTO ROJO	0,080	1,69	0,14
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
KG	CARBON	1,000	0,93	0,93
UND	MADURO FRITO	0,500	1,19	0,59
UND	AJI	0,300	0,32	0,10
KG	SAL PARRILLERA	0,040	4,53	0,18
UND	GUARNICION PROMEDIO	0,500	0,62	0,31
			COSTO TOTAL	8,25
			COSTO POR PORCION	4,12

Subreceta parrilla:

RECETA:	ENSALADA			
RENDIMIENTO (KG):	0,200	OBSERVACIONES: Realizar cortes a los		
NUMERO DE PORCIONES:	2	diferentes productos que sean llamativos al		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,100	momento de servirlos como; Brunoise, pluma		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LECHUGA CRESPA VERDE	0,030	1,60	0,05
KG	CEBOLLA PAITENA	0,020	0,73	0,01
KG	ZANAHORIA AMARILLA	0,020	0,55	0,01
KG	PEPINILLO FRESCO	0,050	0,74	0,04
KG	AGUACATE	0,040	2,10	0,08
KG	TOMATE FRESCO	0,050	0,85	0,04
KG	QUESO FRESCO	0,020	5,25	0,10
			COSTO TOTAL	0,34
			COSTO POR PORCION	0,17

RECETA:	MENESTRA DE FREJOL			
RENDIMIENTO (KG):	0,500	OBSERVACIONES: Cocine el frejol hasta que		
NUMERO DE PORCIONES:	4	se ablande. Licúe parte del frejol. En una		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,125	cacerola caliente el aceite, sofría la cebolla		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LENTEJA SECA	0,500	2,30	1,15
LT	AGUA	0,250	0,00	0,00
KG	CEBOLLA BLANCA	0,060	0,96	0,06
KG	ACEITE ACHIOTE	0,030	2,96	0,09
KG	SAL CRISAL	0,020	0,38	0,01
KG	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,005	9,00	0,05
			COSTO TOTAL	1,35
			COSTO POR PORCION	0,34

RECETA:	PATACONES			
RENDIMIENTO (KG):	0,100	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	1			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,100			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO VERDE DOMINIC	0,200	0,90	0,18
KG	ACEITE GIRASOL	0,250	3,36	0,84
LT	SAL CRISAL	0,040	0,38	0,02
			COSTO TOTAL	1,04
			COSTO POR PORCION	1,04

RECETA:	AJI			
RENDIMIENTO (KG):	0,130	OBSERVACIONES: En la licuadora poner el ají,		
NUMERO DE PORCIONES:	2	agua, aceite y sal. Licuar bien hasta que no		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,065	quede ni un pedazo grande de ají. Poner en		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	AJI MANABA	0,020	6,00	0,12
LT	AGUA	0,020	0,00	0,00
LT	ACEITE GIRASOL	0,020	3,36	0,07
KG	SAL CRISAL	0,005	0,38	0,00
KG	CILANTRO	0,030	3,00	0,09
KG	CEBOLLA BLANCA	0,040	0,96	0,04
			COSTO TOTAL	0,32
			COSTO POR PORCION	0,16

RENDIMIENTO (KG):	0,500	OBSERVACIONES: Calentar el agua y cuando la		
NUMERO DE PORCIONES:	1	misma llegue a los 100° C agregar el arroz y		
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,500	dejar cocinarlo hasta que el arroz llegue a su		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	ARROZ	0,250	0,97	0,24
LT	AGUA	1,000	0,00	0,00
LT	ACEITE GIRASOL	0,120	3,36	0,40
KG	SAL CRISAL	0,040	0,38	0,02
			COSTO TOTAL	0,66
			COSTO POR PORCION	0,66

RECETA:	MADURO FRITO			
RENDIMIENTO (KG):	0,120	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	6			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,020			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO MADURO DOMINIC	0,200	0,90	0,18
LT	ACEITE GIRASOL	0,300	3,36	1,01
			COSTO TOTAL	1,19
			COSTO POR PORCION	0,20

Postres:

RECETA:	COCADAS BLANCAS			
RENDIMIENTO (KG):	0,650	OBSERVACIONES: Cocinar en una paila de bronce ralladura de coco, el azúcar, la leche y el agua de coco. Mezclar con una cuchara de madera hasta que se vea la paila. Estirar la mezcla caliente en un mesón y añadir maní. Formar cuadritos compactos y dejarlos enfriar.		
NUMERO DE PORCIONES:	4			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,163			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	LECHE ENTERA	0,250	1,00	0,25
KG	COCO RALLADO	0,250	9,72	2,43
LT	AGUA DE COCO	0,250	1,14	0,29
KG	MANI C/SAL	0,024	5,53	0,13
KG	AZUCAR	0,250	0,71	0,18
			COSTO TOTAL	3,28
			COSTO POR PORCION	0,82

RECETA:	COCADAS NEGRAS			
RENDIMIENTO (KG):	0,600	OBSERVACIONES: Rallar el coco y mezclarlo con un vaso de agua para obtener agua de coco. Cocinar esta mezcla con panela o azúcar y la canela, en la paila de bronce o una olla con fondo grueso. Cocinar, revolviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que se haga		
NUMERO DE PORCIONES:	2			
TAMAÑO DE PORCION (KG)	0,300			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	COCO FRESCO	0,500	1,70	0,85
KG	MANI C/SAL	0,024	5,53	0,13
KG	PANELA MOLIDA	0,450	1,70	0,77
KG	CANELA POLVO	0,010	14,75	0,15
			COSTO TOTAL	1,90
			COSTO POR PORCION	0,95

Bebidas Ecuatoriana:

RECETA:	CHICHA DE ARROZ			
RENDIMIENTO (KG):	3,840	OBSERVACIONES: Remojar el arroz en 4L de agua, durante 1 hora como mínimo, luego cocinar en la misma agua del remojo hasta que		
NUMERO DE PORCIONES:	16			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,240			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	ARROZ	0,480	0,97	0,47
LT	AGUA	4,000	0,00	0,00
KG	PINA	0,240	0,73	0,18
KG	PANELA MOLIDA	0,500	1,70	0,85
KG	ARRAYAN	0,010	3,00	0,03
KG	HOJA DE NARANJA	0,010	3,00	0,03
KG	CEDRON	0,010	3,17	0,03
KG	HIERBA LUISA	0,010	3,50	0,04
			COSTO TOTAL	1,62
			COSTO POR PORCION	0,10

RECETA:	MASATO			
RENDIMIENTO (KG):	1,200	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE PORCIONES:	6			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,240			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PLATANO MADURO DOMINIC	0,120	0,90	0,11
LT	AGUA	0,480	0,00	0,00
KG	CANELA RAMA	0,010	19,32	0,19
KG	AZUCAR	0,030	0,71	0,02
LT	LECHE ENTERA	0,480	1,00	0,48
KG	CANELA POLVO	0,010	14,75	0,15
			COSTO TOTAL	0,95
			COSTO POR PORCION	0,16

RECETA:	COCTEL TROPICAL			
RENDIMIENTO (KG):	0,900	OBSERVACIONES: Mezclar el aguardiente, jugo de maracuyá y piña. Servirlo en una copa con hielo. Agregar media ctda de granadina y servir.		
NUMERO DE PORCIONES:	5			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,180			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	AGUARDIENTE	0,150	6,39	0,96
KG	MARACUYA	0,300	1,16	0,35
KG	PINA	0,300	0,73	0,22
LT	GRANADINA	0,010	3,80	0,04
			COSTO TOTAL	1,56
			COSTO POR PORCION	0,31

Cocteles tradicionales a nivel mundial:

RECETA:	CAIPIRIÑA			
RENDIMIENTO (KG):	0,200	OBSERVACIONES: Ponga 2 cucharada de azúcar y 1/2 lima cortada en cubitos en un vaso bajo y use un mortero para triturar la mezcla hasta formar		
NUMERO DE PORCIONES:	1			
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,200			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	AZUCAR	0,030	0,71	0,02
KG	LIMA	0,030	0,95	0,03
LT	CAÑA MANABA	0,060	4,00	0,24
KG	HIELO	0,120	0,25	0,03
			COSTO TOTAL	0,32
			COSTO POR PORCION	0,32

RECETA:	COSMOPOLITAN			
RENDIMIENTO (KG):	0,120	OBSERVACIONES: Ponga 30ml de vodka seco en		
NUMERO DE PORCIONES:	1	una probeta graduada y viértalos en una		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,120	coctelera. Repita el procedimiento con 20ml de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	VODKA SLAVA	0,030	12,00	0,36
LT	TRIPLE SEC (BOLS)	0,020	9,01	0,18
LT	ZUMO DE LIMON	0,010	2,31	0,02
LT	CEREZA ROJA CONSERVA	0,030	11,60	0,35
KG	HIELO	0,100	0,25	0,03
			COSTO TOTAL	0,94
			COSTO POR PORCION	0,94

RECETA:	CUBA LIBRE			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Poner 25ml de ron en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalos en un vaso		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	transparente lleno de zumo de lima o limón.		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	RON ABUELO ANEJO	0,025	13,71	0,34
KG	HIELO	0,180	0,25	0,05
LT	ZUMO DE LIMON	0,020	2,31	0,05
KG	LIMON SUTIL	0,005	0,80	0,00
LT	COCA COLA X 3L	0,180	1,27	0,23
			COSTO TOTAL	0,67
			COSTO POR PORCION	1,00

RECETA:	GIN-TONIC			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Ponga 45ml de ginebra en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalos en un vaso alto		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	lleno de hielo. Añada tónica casi hasta el borde y		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	GIN BOND	0,045	10,52	0,47
KG	LIMON SUTIL	0,020	0,80	0,02
LT	AGUA TONICA L	0,075	0,69	0,05
KG	HIELO	0,180	0,25	0,05
			COSTO TOTAL	0,59
			COSTO POR PORCION	0,59

RECETA:	LONG ISLAND TEA			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Ponga en una probeta 20ml de		
NUMERO DE PORCIONES:	1	ron blanco y viértalos en un vaso lleno de hielo.		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	Repita el procedimiento con dosis de 20ml de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	RON BACARDI BLANCO	0,020	15,93	0,32
KG	HIELO	0,140	0,25	0,04
LT	GIN BOND	0,020	10,52	0,21
LT	TRIPLE SEC (BOLS)	0,020	9,01	0,18
LT	VODKA SLAVA	0,020	12,00	0,24
KG	AZUCAR	0,010	0,71	0,01
LT	AGUA	0,010	0,00	0,00
LT	COCA COLA X 3L	0,040	1,27	0,05
KG	LIMON SUTIL	0,020	0,80	0,02
LT	ZUMO DE LIMON	0,020	2,31	0,05
			COSTO TOTAL	1,10
			COSTO POR PORCION	1,10

RECETA:	MARGARITA			
RENDIMIENTO (KG):	0,200	OBSERVACIONES: Ponga 45ml de tequila en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalose en una coctelera.		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,200	Repita este procedimiento con 25ml de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	TEQUILA AZTECA	0,045	14,00	0,63
LT	TRIPLE SEC (BOLS)	0,025	9,01	0,23
LT	ZUMO DE LIMON	0,020	2,31	0,05
KG	HIELO	0,090	0,25	0,02
KG	SAL CRISAL	0,100	0,38	0,04
KG	LIMON SUTIL	0,020	0,80	0,02
			COSTO TOTAL	0,98
			COSTO POR PORCION	0,98

RECETA:	MARTINI			
RENDIMIENTO (KG):	0,150	OBSERVACIONES: Ponga 80ml de gimbrea en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalos en una jarra		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,150	transparente. Repita el procedimiento con 10ml		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	GIN BOND	0,080	10,52	0,84
LT	VERMOUTH CINZANO BLANCO	0,010	12,95	0,13
KG	HIELO	0,090	0,25	0,02
KG	LIMON SUTIL	0,020	0,80	0,02
KG	ACEITUNA V. S/H (BODEGA-DE	0,010	9,31	0,09
			COSTO TOTAL	1,10
			COSTO POR PORCION	1,10

RECETA:	MOJITO			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Ponga media lima(cortada en		
NUMERO DE PORCIONES:	1	cubitros) en un vaso alto. Agregue 25g de		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	acúcar y tritúrelo todo con un mortero hasta que		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LIMA	0,040	0,95	0,04
KG	AZUCAR	0,025	0,71	0,02
KG	MENTA FRESCA	0,020	4,00	0,08
KG	HIELO	0,120	0,25	0,03
LT	RON BACARDI BLANCO	0,025	15,93	0,40
LT	SPRITE X 1750 ML	0,100	0,96	0,10
			COSTO TOTAL	0,66
			COSTO POR PORCION	0,66

RECETA:	SEX ON THE BEACH			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Vierta 30ml de vodka seco, 30		
NUMERO DE PORCIONES:	1	ml de licor de melocotón, 50ml de zumo de		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	naranja y la misma cantidad de zumo de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	VODKA SLAVA	0,030	12,00	0,36
LT	LICOR MELOCOTON	0,050	6,00	0,30
KG	NARANJA AMERICANA	0,120	3,10	0,37
KG	ZUMO DE ARANDANOS	0,100	5,00	0,50
KG	HIELO	0,200	0,25	0,05
			COSTO TOTAL	1,58
			COSTO POR PORCION	1,58

RECETA:	PALM BEACH			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Ponga 40ml de ginebra en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalos en una coctelera		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	transparente. Repita el procedimiento con 30ml		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	GIN BOND	0,040	10,52	0,42
LT	CAMPARI	0,030	43,16	1,29
KG	PINA	0,200	0,73	0,15
KG	HIELO	0,180	0,25	0,05
KG	CEREZA ROJA CONSERVA	0,005	11,60	0,06
			COSTO TOTAL	1,97
			COSTO POR PORCION	1,97

RECETA:	CAIPRIOSKA DE FRESA			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Trocee media lima y póngala		
NUMERO DE PORCIONES:	1	en una vaso bajo. Añada 30g de azúcar, 20ml de		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	sirope de fresa o de azúcar y 3 o 4 fresas frescas.		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	LIMA	0,050	0,95	0,05
KG	AZUCAR	0,040	0,71	0,03
LT	AGUA	0,010	0,00	0,00
KG	FRUTILLA	0,025	3,85	0,10
KG	HIELO	0,120	0,25	0,03
LT	VODKA SLAVA	0,060	12,00	0,72
			COSTO TOTAL	0,92
			COSTO POR PORCION	0,92

RECETA:	SEA BREEZE			
RENDIMIENTO (KG):	0,300	OBSERVACIONES: Ponga 50 ml de vodka en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalos en un vaso alto		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,300	lleno de hielo. Repitea el procedimiento con		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	VODKA SLAVA	0,050	12,00	0,60
KG	HIELO	0,200	0,25	0,05
KG	LIMON MEYER	0,050	0,99	0,05
KG	POMELO	0,090	1,00	0,09
KG	ZUMO DE ARANDANO	0,120	5,00	0,60
			COSTO TOTAL	1,39
			COSTO POR PORCION	1,39

RECETA:	DAIQUIRI			
RENDIMIENTO (KG):	0,150	OBSERVACIONES: Ponga 50ml de ron en una		
NUMERO DE PORCIONES:	1	probeta graduada y viértalos en una coctelera.		
TAMAÑO DE PORCION (KG):	0,150	Repita el procedimiento con 30ml de zumo de		
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LT	RON BACARDI BLANCO	0,050	15,93	0,80
LT	ZUMO DE LIMON	0,030	2,31	0,07
KG	AZUCAR	0,005	0,71	0,00
LT	AGUA	0,005	0,00	0,00
KG	HIELO	0,060	0,25	0,02
			COSTO TOTAL	0,88
			COSTO POR PORCION	0,88

Batidos:

RECETA:	BATIDO DE NARANJA			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	NARANJA NACIONAL	0,500	0,49	0,25
LT	LECHE ENTERA	2,000	0,95	1,90
	LECHE CONDENSADA	0,100	4,54	0,45
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	2,74
			COSTO POR #	0,34

RECETA:	BATIDO DE NARANJILLA			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	NARANJILLA	0,500	1,50	0,75
LT	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
KG	LECHE L	0,200	0,95	0,19
			COSTO TOTA	1,85
			COSTO POR #	0,23

RECETA:	BATIDO DE PIÑA			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	PINA	0,500	0,73	0,37
LT	LECHE L	2,000	0,95	1,90
	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	3,32
			COSTO POR #	0,41

RECETA:	BATIDO DE MORA			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	MORA CASTILLA	0,300	2,30	0,69
LT	LECHE L	2,000	0,95	1,90
	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTAL	3,64
			COSTO POR PORCION	0,45

RECETA:	Batido de Maracuya			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	MARACUYA	0,500	1,16	0,58
LT	LECHE L	2,000	0,95	1,90
	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTAL	3,53
			COSTO POR PORCION	0,44

RECETA:	Batido de papaya			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	PAPAYA	0,500	1,05	0,53
LT	LECHE L	2,000	0,95	1,90
	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTAL	3,47
			COSTO POR PORCION	0,43

RECETA:	Batido de guanabana			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	GUANABANA	0,200	6,80	1,36
LT	LECHE L	2,000	0,95	1,90
	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTAL	4,31
			COSTO POR PORCIO	0,54

RECETA:	Batido de coco.			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	8			
TAMAÑO DE	0,250			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	COCO FRESCO	0,200	1,70	0,34
	LECHE CONDENSADA	0,200	4,54	0,91
LT	LECHE L	2,000	0,95	1,90
	COCO RALLADO	0,100	9,72	0,97
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTAL	4,26
			COSTO POR PORCIO	0,53

Jugos:

RECETA:	jugo de naranja			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
KG	NARANJA NACIONAL	0,500	0,49	0,25
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTAL	0,39
			COSTO POR PORCIO	0,08

RECETA:	jugo de naranjilla			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	NARANJILLA	0,500	1,50	0,75
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	0,89
			COSTO POR #	0,18

RECETA:	jugo de piña			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	PINA	0,500	0,73	0,37
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	0,51
			COSTO POR #	0,10

RECETA:	jugo de mora			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	MORA CASTILLA	0,500	2,30	1,15
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	1,29
			COSTO POR #	0,26

RECETA:	jugo de Maracuya			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	MARACUYA	0,500	1,16	0,58
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	0,72
			COSTO POR #	0,14

RECETA:	jugo de papaya			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	PAPAYA	0,500	1,05	0,53
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	0,67
			COSTO POR #	0,13

RECETA:	jugo de guanabana			
RENDIMIENTO	2,000	OBSERVACIONES:		
NUMERO DE	5			
TAMAÑO DE	0,400			
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNIT	COSTO TOTA
KG	GUANABANA	0,200	6,80	1,36
LT	AGUA	2,000	0,00	0,00
KG	AZUCAR	0,200	0,71	0,14
			COSTO TOTA	1,50
			COSTO POR #	0,30

Anexo 4. Tabla de amortización

Restaurante La Playa					
Inversión Total	Capital propio	Financiamiento			
\$ 398.055,48	\$ 240.000,00	\$ 158.055,48			
	valor del terreno+ 40.000				
		Tasa de interes mensual			
Tasa de interes	12,50%	1,04%			
Plazo (# años)	12	años con pagos mensuales		144	Total periodos
PAGO	(\$2.124,04)				

PERIODO	SALDO INICIAL	PAGO	CAPITAL	INTERESES	SALDO FINAL	SUMA INTERÉS	SUMA DE CAPITAL
1	\$ 158.055,48	\$2.124,04	\$477,63	\$ 1.646,41	\$ 157.577,85		
2	\$ 157.577,85	\$2.124,04	\$482,60	\$ 1.641,44	\$ 157.095,25		
3	\$ 157.095,25	\$2.124,04	\$487,63	\$ 1.636,41	\$ 156.607,62		
4	\$ 156.607,62	\$2.124,04	\$492,71	\$ 1.631,33	\$ 156.114,91		
5	\$ 156.114,91	\$2.124,04	\$497,84	\$ 1.626,20	\$ 155.617,06		
6	\$ 155.617,06	\$2.124,04	\$503,03	\$ 1.621,01	\$ 155.114,03		
7	\$ 155.114,03	\$2.124,04	\$508,27	\$ 1.615,77	\$ 154.605,76		
8	\$ 154.605,76	\$2.124,04	\$513,56	\$ 1.610,48	\$ 154.092,20		
9	\$ 154.092,20	\$2.124,04	\$518,91	\$ 1.605,13	\$ 153.573,29		
10	\$ 153.573,29	\$2.124,04	\$524,32	\$ 1.599,72	\$ 153.048,97		
11	\$ 153.048,97	\$2.124,04	\$529,78	\$ 1.594,26	\$ 152.519,19		
12	\$ 152.519,19	\$2.124,04	\$535,30	\$ 1.588,74	\$ 151.983,89	\$ 19.416,89	\$6.071,59
13	\$ 151.983,89	\$2.124,04	\$540,87	\$ 1.583,17	\$ 151.443,02		
14	\$ 151.443,02	\$2.124,04	\$546,51	\$ 1.577,53	\$ 150.896,51		
15	\$ 150.896,51	\$2.124,04	\$552,20	\$ 1.571,84	\$ 150.344,31		
16	\$ 150.344,31	\$2.124,04	\$557,95	\$ 1.566,09	\$ 149.786,35		
17	\$ 149.786,35	\$2.124,04	\$563,77	\$ 1.560,27	\$ 149.222,59		
18	\$ 149.222,59	\$2.124,04	\$569,64	\$ 1.554,40	\$ 148.652,95		
19	\$ 148.652,95	\$2.124,04	\$575,57	\$ 1.548,47	\$ 148.077,38		
20	\$ 148.077,38	\$2.124,04	\$581,57	\$ 1.542,47	\$ 147.495,81		
21	\$ 147.495,81	\$2.124,04	\$587,63	\$ 1.536,41	\$ 146.908,18		
22	\$ 146.908,18	\$2.124,04	\$593,75	\$ 1.530,29	\$ 146.314,44		
23	\$ 146.314,44	\$2.124,04	\$599,93	\$ 1.524,11	\$ 145.714,51		
24	\$ 145.714,51	\$2.124,04	\$606,18	\$ 1.517,86	\$ 145.108,33	\$ 18.612,92	\$6.875,57
25	\$ 145.108,33	\$2.124,04	\$612,50	\$ 1.511,55	\$ 144.495,83		
26	\$ 144.495,83	\$2.124,04	\$618,88	\$ 1.505,16	\$ 143.876,96		
27	\$ 143.876,96	\$2.124,04	\$625,32	\$ 1.498,72	\$ 143.251,63		
28	\$ 143.251,63	\$2.124,04	\$631,84	\$ 1.492,20	\$ 142.619,80		
29	\$ 142.619,80	\$2.124,04	\$638,42	\$ 1.485,62	\$ 141.981,38		
30	\$ 141.981,38	\$2.124,04	\$645,07	\$ 1.478,97	\$ 141.336,31		
31	\$ 141.336,31	\$2.124,04	\$651,79	\$ 1.472,25	\$ 140.684,53		
32	\$ 140.684,53	\$2.124,04	\$658,58	\$ 1.465,46	\$ 140.025,95		
33	\$ 140.025,95	\$2.124,04	\$665,44	\$ 1.458,60	\$ 139.360,51		
34	\$ 139.360,51	\$2.124,04	\$672,37	\$ 1.451,67	\$ 138.688,15		
35	\$ 138.688,15	\$2.124,04	\$679,37	\$ 1.444,67	\$ 138.008,77		
36	\$ 138.008,77	\$2.124,04	\$686,45	\$ 1.437,59	\$ 137.322,33	\$ 17.702,48	\$7.786,00
37	\$ 137.322,33	\$2.124,04	\$693,60	\$ 1.430,44	\$ 136.628,73		
38	\$ 136.628,73	\$2.124,04	\$700,82	\$ 1.423,22	\$ 135.927,90		
39	\$ 135.927,90	\$2.124,04	\$708,12	\$ 1.415,92	\$ 135.219,78		
40	\$ 135.219,78	\$2.124,04	\$715,50	\$ 1.408,54	\$ 134.504,28		
41	\$ 134.504,28	\$2.124,04	\$722,95	\$ 1.401,09	\$ 133.781,32		
42	\$ 133.781,32	\$2.124,04	\$730,48	\$ 1.393,56	\$ 133.050,84		
43	\$ 133.050,84	\$2.124,04	\$738,09	\$ 1.385,95	\$ 132.312,74		
44	\$ 132.312,74	\$2.124,04	\$745,78	\$ 1.378,26	\$ 131.566,96		
45	\$ 131.566,96	\$2.124,04	\$753,55	\$ 1.370,49	\$ 130.813,41		
46	\$ 130.813,41	\$2.124,04	\$761,40	\$ 1.362,64	\$ 130.052,01		
47	\$ 130.052,01	\$2.124,04	\$769,33	\$ 1.354,71	\$ 129.282,68		
48	\$ 129.282,68	\$2.124,04	\$777,35	\$ 1.346,69	\$ 128.505,33	\$ 16.671,49	\$8.816,99
49	\$ 128.505,33	\$2.124,04	\$785,44	\$ 1.338,60	\$ 127.719,89		
50	\$ 127.719,89	\$2.124,04	\$793,62	\$ 1.330,42	\$ 126.926,27		
51	\$ 126.926,27	\$2.124,04	\$801,89	\$ 1.322,15	\$ 126.124,38		
52	\$ 126.124,38	\$2.124,04	\$810,24	\$ 1.313,80	\$ 125.314,13		
53	\$ 125.314,13	\$2.124,04	\$818,68	\$ 1.305,36	\$ 124.495,45		
54	\$ 124.495,45	\$2.124,04	\$827,21	\$ 1.296,83	\$ 123.668,23		
55	\$ 123.668,23	\$2.124,04	\$835,83	\$ 1.288,21	\$ 122.832,40		
56	\$ 122.832,40	\$2.124,04	\$844,54	\$ 1.279,50	\$ 121.987,87		
57	\$ 121.987,87	\$2.124,04	\$853,33	\$ 1.270,71	\$ 121.134,54		
58	\$ 121.134,54	\$2.124,04	\$862,22	\$ 1.261,82	\$ 120.272,31		
59	\$ 120.272,31	\$2.124,04	\$871,20	\$ 1.252,84	\$ 119.401,11		
60	\$ 119.401,11	\$2.124,04	\$880,28	\$ 1.243,76	\$ 118.520,83	\$ 15.503,98	\$9.984,50
61	\$ 118.520,83	\$2.124,04	\$889,45	\$ 1.234,59	\$ 117.631,38		
62	\$ 117.631,38	\$2.124,04	\$898,71	\$ 1.225,33	\$ 116.732,67		
63	\$ 116.732,67	\$2.124,04	\$908,07	\$ 1.215,97	\$ 115.824,60		
64	\$ 115.824,60	\$2.124,04	\$917,53	\$ 1.206,51	\$ 114.907,06		
65	\$ 114.907,06	\$2.124,04	\$927,09	\$ 1.196,95	\$ 113.979,97		
66	\$ 113.979,97	\$2.124,04	\$936,75	\$ 1.187,29	\$ 113.043,22		
67	\$ 113.043,22	\$2.124,04	\$946,51	\$ 1.177,53	\$ 112.096,71		
68	\$ 112.096,71	\$2.124,04	\$956,37	\$ 1.167,67	\$ 111.140,35		
69	\$ 111.140,35	\$2.124,04	\$966,33	\$ 1.157,71	\$ 110.174,02		
70	\$ 110.174,02	\$2.124,04	\$976,39	\$ 1.147,65	\$ 109.197,63		
71	\$ 109.197,63	\$2.124,04	\$986,56	\$ 1.137,48	\$ 108.211,06		
72	\$ 108.211,06	\$2.124,04	\$996,84	\$ 1.127,20	\$ 107.214,22	\$ 14.298,43	\$11.306,61

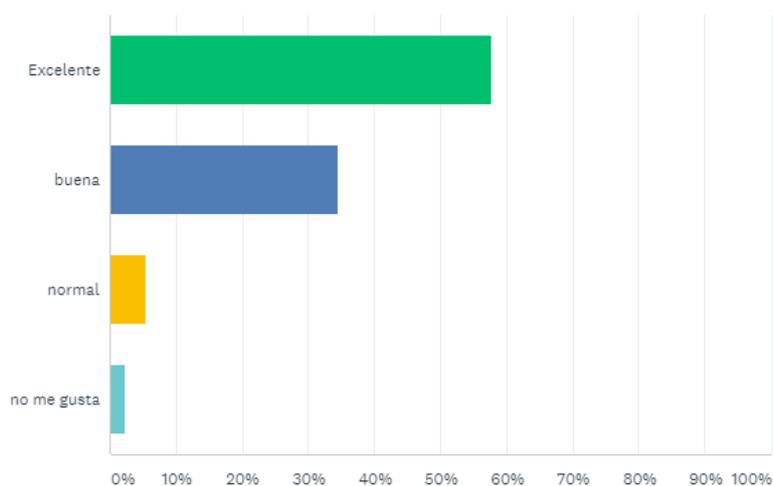
73	\$	107,214.22	\$2,124.04	\$1,007.23	\$	1,116.81	\$	106,206.99			
74	\$	106,206.99	\$2,124.04	\$1,017.72	\$	1,106.32	\$	105,189.28			
75	\$	105,189.28	\$2,124.04	\$1,028.32	\$	1,095.72	\$	104,160.96			
76	\$	104,160.96	\$2,124.04	\$1,039.03	\$	1,085.01	\$	103,121.93			
77	\$	103,121.93	\$2,124.04	\$1,049.85	\$	1,074.19	\$	102,072.08			
78	\$	102,072.08	\$2,124.04	\$1,060.79	\$	1,063.25	\$	101,011.29			
79	\$	101,011.29	\$2,124.04	\$1,071.84	\$	1,052.20	\$	99,939.45			
80	\$	99,939.45	\$2,124.04	\$1,083.00	\$	1,041.04	\$	98,856.44			
81	\$	98,856.44	\$2,124.04	\$1,094.29	\$	1,029.75	\$	97,762.16			
82	\$	97,762.16	\$2,124.04	\$1,105.68	\$	1,018.36	\$	96,656.47			
83	\$	96,656.47	\$2,124.04	\$1,117.20	\$	1,006.84	\$	95,539.27			
84	\$	95,539.27	\$2,124.04	\$1,128.84	\$	995.20	\$	94,410.43	\$	13,811.89	\$25,488.48
85	\$	94,410.43	\$2,124.04	\$1,140.60	\$	983.44	\$	93,269.83			
86	\$	93,269.83	\$2,124.04	\$1,152.48	\$	971.56	\$	92,117.36			
87	\$	92,117.36	\$2,124.04	\$1,164.48	\$	959.56	\$	90,952.87			
88	\$	90,952.87	\$2,124.04	\$1,176.61	\$	947.43	\$	89,776.26			
89	\$	89,776.26	\$2,124.04	\$1,188.87	\$	935.17	\$	88,587.39			
90	\$	88,587.39	\$2,124.04	\$1,201.25	\$	922.79	\$	87,386.13			
91	\$	87,386.13	\$2,124.04	\$1,213.77	\$	910.27	\$	86,172.36			
92	\$	86,172.36	\$2,124.04	\$1,226.41	\$	897.63	\$	84,945.95			
93	\$	84,945.95	\$2,124.04	\$1,239.19	\$	884.85	\$	83,706.77			
94	\$	83,706.77	\$2,124.04	\$1,252.09	\$	871.95	\$	82,454.67			
95	\$	82,454.67	\$2,124.04	\$1,265.14	\$	858.90	\$	81,189.53			
96	\$	81,189.53	\$2,124.04	\$1,278.32	\$	845.72	\$	79,911.22	\$	11,984.47	\$25,488.48
97	\$	79,911.22	\$2,124.04	\$1,291.63	\$	832.41	\$	78,619.59			
98	\$	78,619.59	\$2,124.04	\$1,305.09	\$	818.95	\$	77,314.50			
99	\$	77,314.50	\$2,124.04	\$1,318.68	\$	805.36	\$	75,995.82			
100	\$	75,995.82	\$2,124.04	\$1,332.42	\$	791.62	\$	74,663.40			
101	\$	74,663.40	\$2,124.04	\$1,346.30	\$	777.74	\$	73,317.11			
102	\$	73,317.11	\$2,124.04	\$1,360.32	\$	763.72	\$	71,956.79			
103	\$	71,956.79	\$2,124.04	\$1,374.49	\$	749.55	\$	70,582.30			
104	\$	70,582.30	\$2,124.04	\$1,388.81	\$	735.23	\$	69,193.49			
105	\$	69,193.49	\$2,124.04	\$1,403.27	\$	720.77	\$	67,790.21			
106	\$	67,790.21	\$2,124.04	\$1,417.89	\$	706.15	\$	66,372.32			
107	\$	66,372.32	\$2,124.04	\$1,432.66	\$	691.38	\$	64,939.66			
108	\$	64,939.66	\$2,124.04	\$1,447.59	\$	676.45	\$	63,492.07	\$	9,069.34	\$25,488.48
109	\$	63,492.07	\$2,124.04	\$1,462.66	\$	661.38	\$	62,029.41			
110	\$	62,029.41	\$2,124.04	\$1,477.90	\$	646.14	\$	60,551.51			
111	\$	60,551.51	\$2,124.04	\$1,493.30	\$	630.74	\$	59,058.21			
112	\$	59,058.21	\$2,124.04	\$1,508.85	\$	615.19	\$	57,549.36			
113	\$	57,549.36	\$2,124.04	\$1,524.57	\$	599.47	\$	56,024.80			
114	\$	56,024.80	\$2,124.04	\$1,540.45	\$	583.59	\$	54,484.35			
115	\$	54,484.35	\$2,124.04	\$1,556.49	\$	567.55	\$	52,927.85			
116	\$	52,927.85	\$2,124.04	\$1,572.71	\$	551.33	\$	51,355.14			
117	\$	51,355.14	\$2,124.04	\$1,589.09	\$	534.95	\$	49,766.05			
118	\$	49,766.05	\$2,124.04	\$1,605.64	\$	518.40	\$	48,160.41			
119	\$	48,160.41	\$2,124.04	\$1,622.37	\$	501.67	\$	46,538.04			
120	\$	46,538.04	\$2,124.04	\$1,639.27	\$	484.77	\$	44,898.77	\$	6,895.18	\$25,488.48
121	\$	44,898.77	\$2,124.04	\$1,656.34	\$	467.70	\$	43,242.43			
122	\$	43,242.43	\$2,124.04	\$1,673.60	\$	450.44	\$	41,568.83			
123	\$	41,568.83	\$2,124.04	\$1,691.03	\$	433.01	\$	39,877.80			
124	\$	39,877.80	\$2,124.04	\$1,708.65	\$	415.39	\$	38,169.15			
125	\$	38,169.15	\$2,124.04	\$1,726.44	\$	397.60	\$	36,442.71			
126	\$	36,442.71	\$2,124.04	\$1,744.43	\$	379.61	\$	34,698.28			
127	\$	34,698.28	\$2,124.04	\$1,762.60	\$	361.44	\$	32,935.68			
128	\$	32,935.68	\$2,124.04	\$1,780.96	\$	343.08	\$	31,154.72			
129	\$	31,154.72	\$2,124.04	\$1,799.51	\$	324.53	\$	29,355.21			
130	\$	29,355.21	\$2,124.04	\$1,818.26	\$	305.78	\$	27,536.95			
131	\$	27,536.95	\$2,124.04	\$1,837.20	\$	286.84	\$	25,699.75			
132	\$	25,699.75	\$2,124.04	\$1,856.33	\$	267.71	\$	23,843.42	\$	4,917.90	\$25,488.48
133	\$	23,843.42	\$2,124.04	\$1,875.67	\$	248.37	\$	21,967.75			
134	\$	21,967.75	\$2,124.04	\$1,895.21	\$	228.83	\$	20,072.54			
135	\$	20,072.54	\$2,124.04	\$1,914.95	\$	209.09	\$	18,157.59			
136	\$	18,157.59	\$2,124.04	\$1,934.90	\$	189.14	\$	16,222.69			
137	\$	16,222.69	\$2,124.04	\$1,955.05	\$	168.99	\$	14,267.64			
138	\$	14,267.64	\$2,124.04	\$1,975.42	\$	148.62	\$	12,292.22			
139	\$	12,292.22	\$2,124.04	\$1,996.00	\$	128.04	\$	10,296.22			
140	\$	10,296.22	\$2,124.04	\$2,016.79	\$	107.25	\$	8,279.43			
141	\$	8,279.43	\$2,124.04	\$2,037.80	\$	86.24	\$	6,241.64			
142	\$	6,241.64	\$2,124.04	\$2,059.02	\$	65.02	\$	4,182.61			
143	\$	4,182.61	\$2,124.04	\$2,080.47	\$	43.57	\$	2,102.14			
144	\$	2,102.14	\$2,124.04	\$2,102.14	\$	21.90	\$	0.00	\$	1,912.77	\$25,488.48

Anexo 5. Encuestas

Encuesta 1:

¿Qué opinas de la comida tradicional ecuatoriana?

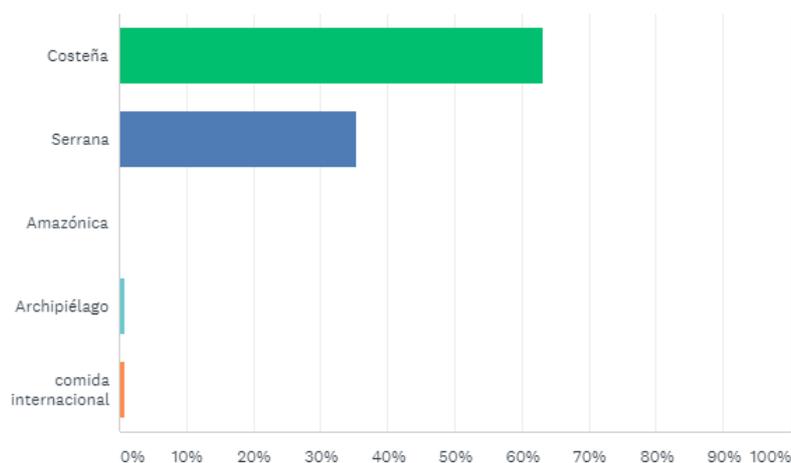
Respondidas: 130 Omitidas: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ Excelente	57,69% 75
▼ buena	34,62% 45
▼ normal	5,38% 7
▼ no me gusta	2,31% 3

De la comida Ecuatoriana cual es tu preferida

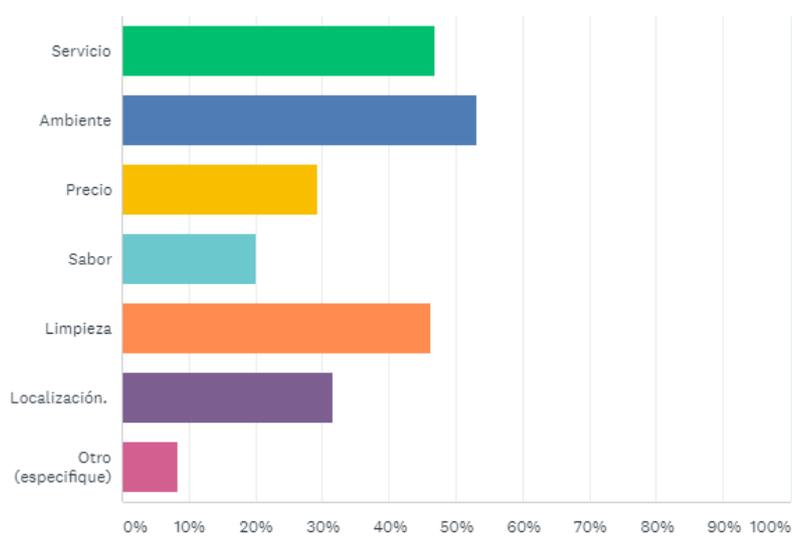
Respondidas: 130 Omitidas: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ Costeña	63,08% 82
▼ Serrana	35,38% 46
▼ Amazónica	0,00% 0
▼ Archipiélago	0,77% 1
▼ comida internacional	0,77% 1

¿Dentro de los restaurantes de comida tradicional dentro en Quito , que te gustaría cambiar?

Respondidas: 130 Omitidas: 0

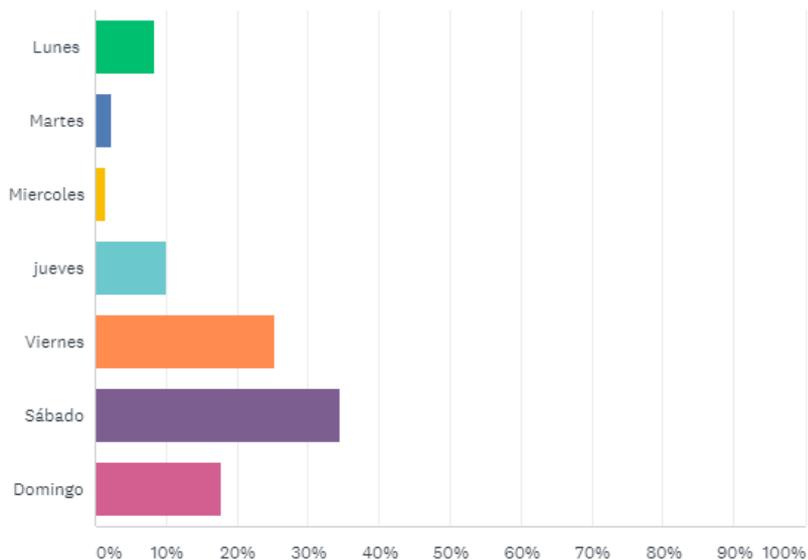


Mostrando 11 respuestas

<input type="checkbox"/>	Disponibilidad	01/02/2018 12:38	Ver respuestas de los encuestados	Agregar etiquetas ▼
<input type="checkbox"/>	Más estacionamientos	01/02/2018 5:52	Ver respuestas de los encuestados	Agregar etiquetas ▼
<input type="checkbox"/>	La comida generalmente es rica pero me gustaría que los restaurantes fueran más bonitos... limpios, mejor decorados.	31/01/2018 19:47	Ver respuestas de los encuestados	Agregar etiquetas ▼
<input type="checkbox"/>	Variedad	31/01/2018 18:36	Ver respuestas de los encuestados	Agregar etiquetas ▼
<input type="checkbox"/>	Presentación	31/01/2018 18:19	Ver respuestas de los encuestados	Agregar etiquetas ▼
<input type="checkbox"/>	Espacio			

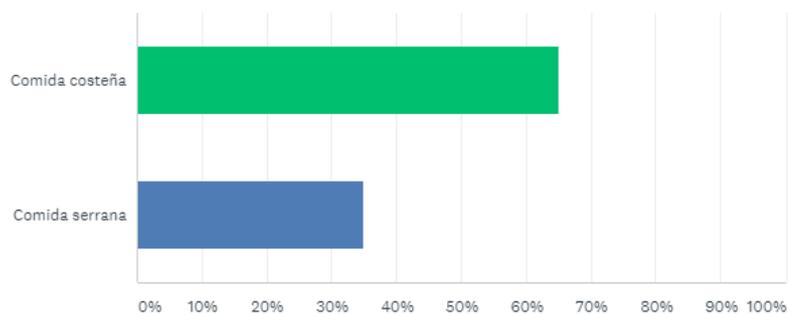
¿Que día sales a comer afuera ?

Respondidas: 130 Omitidas: 0



En Quito falta

Respondidas: 129 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ Comida costeña	65,12%	84
▼ Comida serrana	34,88%	45
TOTAL		129

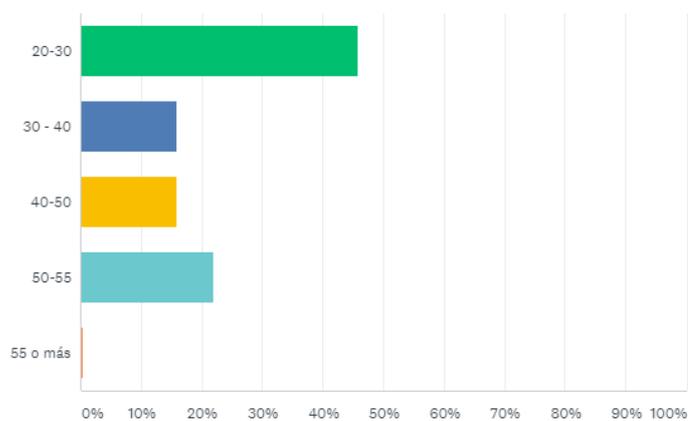
Encuesta 2

P1

Personalizar Exportar ▼

¿Cuál es tu grupo de edad?

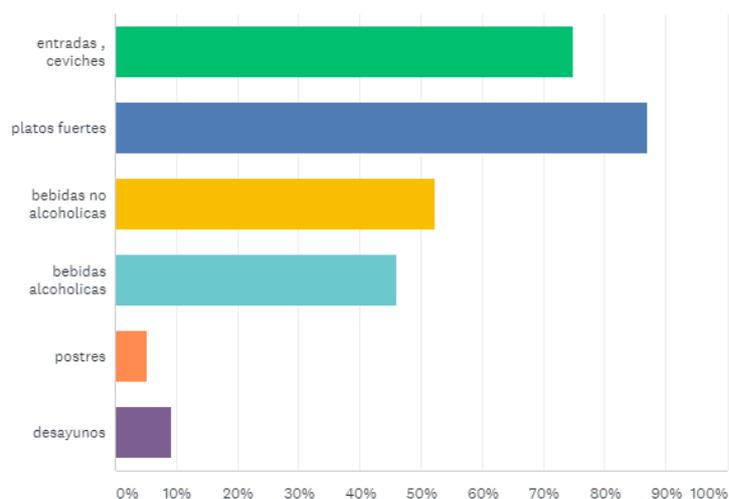
Respondidas: 269 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ 20-30	45,72%	123
▼ 30 - 40	15,99%	43
▼ 40-50	15,99%	43
▼ 50-55	21,93%	59
▼ 55 o más	0,37%	1
TOTAL		269

¿Cuando usted acude a un restaurante de comida costeña , usted consume?

Respondidas: 270 Omitidas: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ entradas , ceviches	74,81% 202
▼ platos fuertes	87,04% 235
▼ bebidas no alcoholicas	52,22% 141
▼ bebidas alcoholicas	45,93% 124
▼ postres	5,19% 14
▼ desayunos	9,26% 25
Total de encuestados: 270	

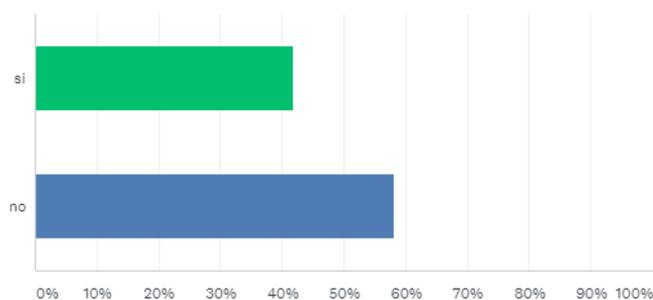
P3

Personalizar

Exportar ▼

Usted acude algún club deportivo o lugar de entretenimiento los fines de semana (piscinas, termas, entre otras)

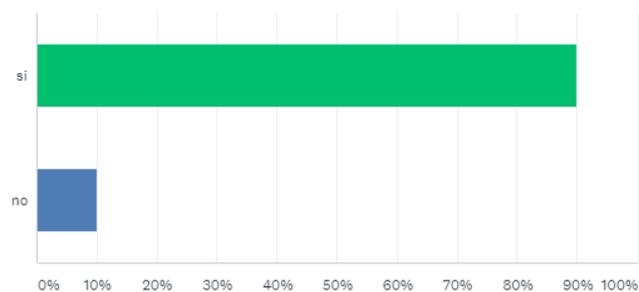
Respondidas: 270 Omitidas: 0



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
▼ si	41,85% 113
▼ no	58,15% 157
TOTAL	270

¿Le gustaría asistir a un sitio de entretenimiento deportivo , en el que no tenga que afiliarse o pagar membresía?

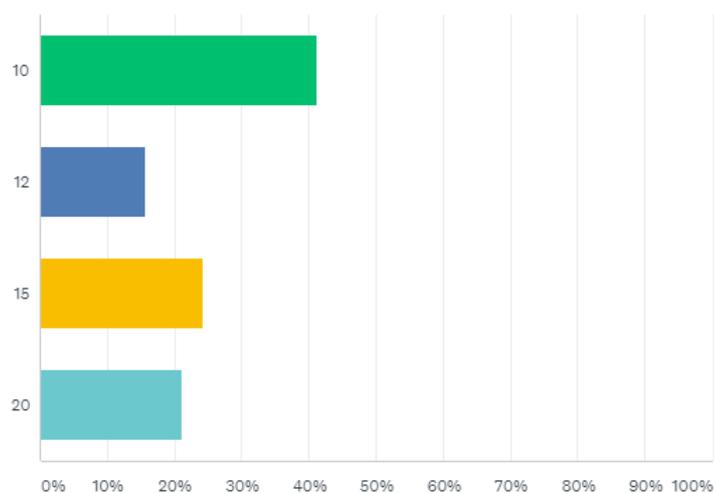
Respondidas: 269 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ si	89,96%	242
▼ no	10,04%	27
TOTAL		269

Cuanto estaria dispuesto a pagar por la entrada para un club que tenga canchas de futbol , volley y piscinas.

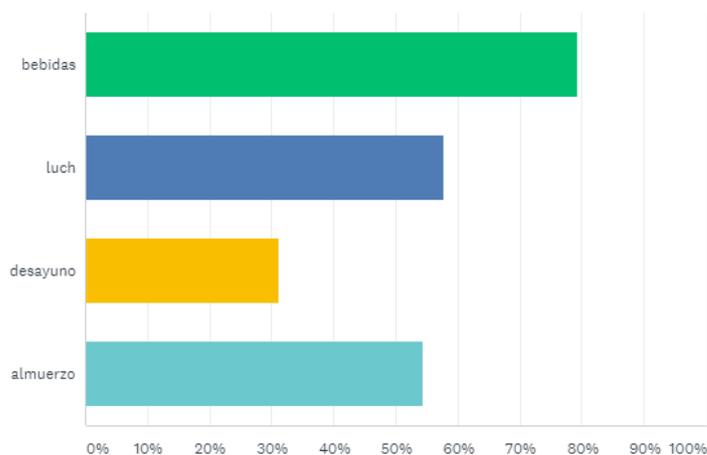
Respondidas: 269 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
▼ 10	41,26%	111
▼ 12	15,61%	42
▼ 15	24,16%	65
▼ 20	21,19%	57
Total de encuestados: 269		

cuando asiste a un lugar deportivo usted consume

Respondidas: 270 Omitidas: 0



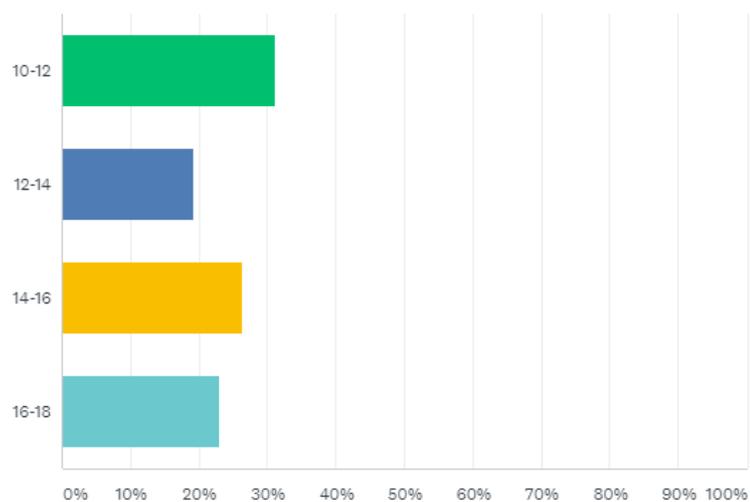
OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
bebidas	79,26% 214
lunch	57,78% 156
desayuno	31,11% 84

OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS
bebidas	79,26% 214
lunch	57,78% 156
desayuno	31,11% 84
almuerzo	54,44% 147

Total de encuestados: 270

¿Cuanto gasta aproximadamente por persona dentro de este tipo de restaurante?(incluyendo bebidas)

Respondidas: 269 Omitidas: 1



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
10-12	31,23%	84
12-14	19,33%	52
14-16	26,39%	71
16-18	23,05%	62
TOTAL		269

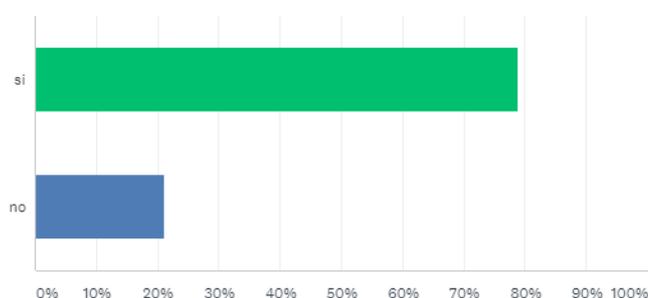
P8

Personalizar

Exportar

(solo responder si tiene entre 20 y 30 años) Usted asiste a eventos , discotecas , bares.

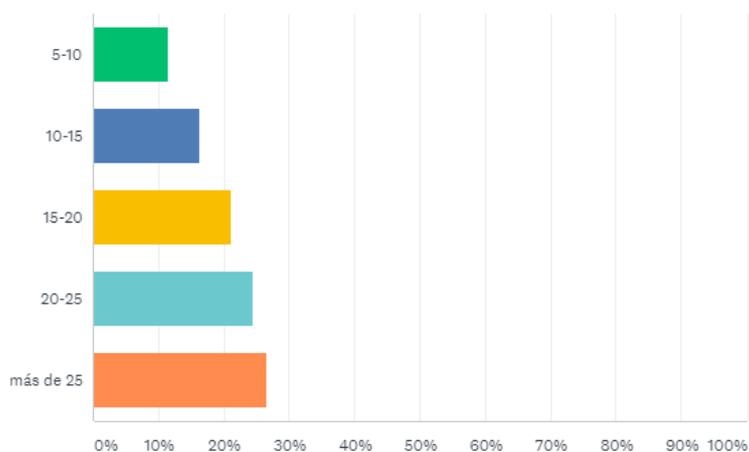
Respondidas: 165 Omitidas: 105



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
si	78,79%	130
no	21,21%	35
TOTAL		165

(solo responder si su rango de edad se encuentra entre 20 y 30 años)
¿Cuanto gasta dentro de estos establecimientos?(incluyendo , entrada y consumo).

Respondidas: 147 Omitidas: 123



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
5-10	11,56%	17
10-15	16,33%	24
15-20	21,09%	31
20-25	24,49%	36
más de 25	26,53%	39
TOTAL		147

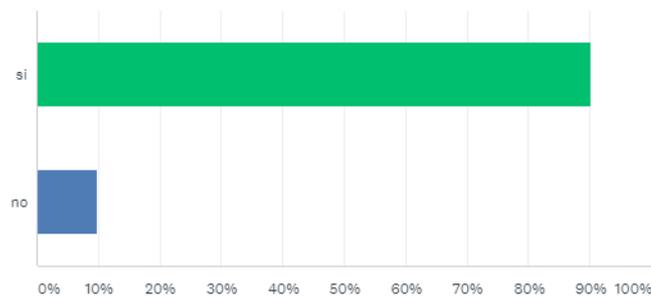
P10

Personalizar

Exportar

(solo responder si su rango de edad esta entre 20-30 años) ¿Le gustaria asistir a eventos con musica en vivo?

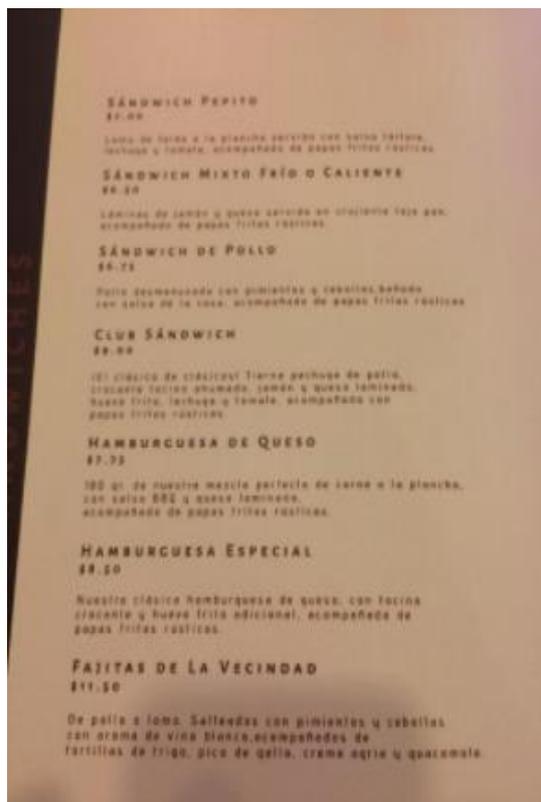
Respondidas: 152 Omitidas: 118



OPCIONES DE RESPUESTA	RESPUESTAS	
sí	90,13%	137
no	9,87%	15
TOTAL		152

Anexo 6. Cartas menú competencia









Ceviches		Platos fuertes	
Calamar - Camarón - Cangrejo - Concha - Pescado	11, N°	12,45	14,50
México (2 ingredientes)		12,25	
Tapas (3 ingredientes)		13,00	
Bay (3 ingredientes)		14,50	
Para su Ceviche elija la mejor opción:			
ZAVALLA:	Listo se prepara al gusto.		
PREPARADO:	Listo para servirse con un toque manabita.		
Vegetariano		6,10	
Salsita y ajonjolí con sabor manabita			
Langostino - Calamar - Camarón - Pescado			
Langostinos Zavalla al plato		20,50	
Calamar Zavalla al plato		11,75	
Camarón Zavalla al plato		12,05	
Calamar - Camarón - Zavalla al plato		11,50	
Camarones Apinados		12,05	
Camarones a la Plancha		11,75	
Tortilla de Camarón		11,75	
Pescado Apinado		12,50	
Pescado a la Plancha		12,50	
Pescado Frito		12,50	
Sudado de Pescado		12,50	
Sudado de Camarón		12,25	
Sudado Mixto		12,40	

DESAYUNOS

Continental \$2.50
Café, Tiro Cañita, Jugo, Pan de Azúcar, Tostadas con Mermelada y Mantequilla.

Americano \$4.50
Café, Tiro Cañita, Jugo, Pan de Azúcar, Tostadas con Mermelada y Mantequilla, Huevos, Jamón o Salmón o Salmón.

ENTRADAS

Humita de Sal \$1.50

Empanadas \$3.00
Porción de 3 Empanadas: Atún/Champiñón / Verde / Maíz

Habas con Queso \$2.50

Mote con Chicharrón \$3.00

Choco Con Queso \$2.00

Con Habas y Queso \$3.00

Ensalada Fresca de la Barra (Bowl) \$4.00

Ensalada Cesar con Pollo \$5.00

Sopa de Tortilla \$3.00
Tomate, cebolla, ajo, crema agria, pollo desmenuzado

Sopa del Día \$2.50

Locro Quiteño \$4.00 ~~\$2.50~~
Empaquetado con queso y aguacate

PLATOS FUERTES

LOMO

Lomo Fino en Salsa de Champiñones \$8.00

Lomo a la Plancha cubierto por cebollas caramelizadas \$6.50

Churrasco Tradicional \$6.00
Acompañado con 2 Tostadas Fritas

POLLO

Pollo BBQ al Horno \$6.00 ~~\$5.50~~

Pollo Parmesano \$6.00

Pechuga a la Plancha \$5.00

ESPAGUETI

Napolitano con Pollo \$5.00
Tomate natural, orégano y albahaca, junto a pastas tipo de pollo

Boloñesa \$5.00 ~~\$4.50~~

PESCADO

A la Plancha \$6.00 ~~\$5.50~~

Pescado Encocado \$7.00

FRITADA

Fritada de Choncho con maduros \$6.00
litos, mote, curtido y ají criollo ~~\$5.50~~

CEBICHE

Camarón \$4.00 ~~\$3.50~~

Concha \$4.00 ~~\$3.50~~

Pescado \$3.00 ~~\$2.50~~

Mixto \$7.00 ~~\$6.50~~

SNACKS

Papas Fritas \$2.50

Hot Dog \$2.50

Salchipapas \$3.00

Sánduche Queso \$2.00

Sánduche Mixto \$2.50

Hamburguesa

Incluye porción de papas fritas

Simple \$3.50

Con Queso \$4.00

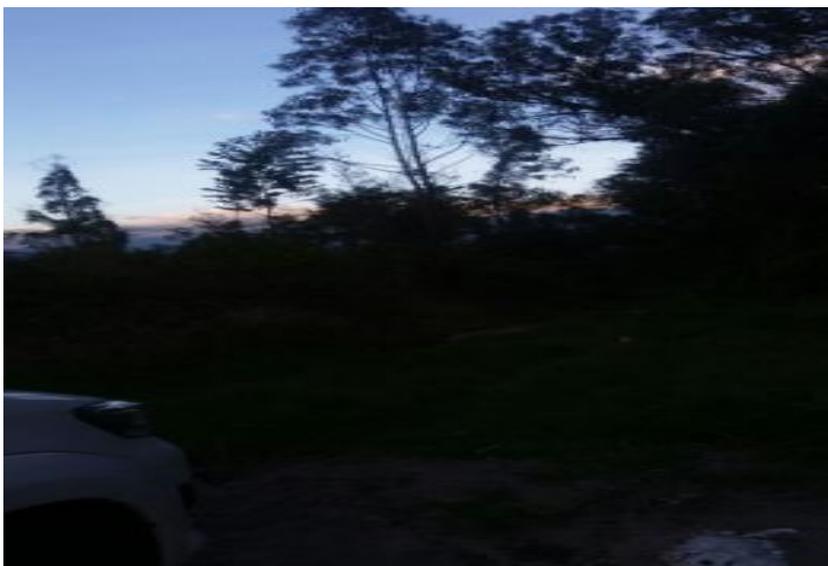
Terravalle \$4.50
Queso, Tomate y Champiñones

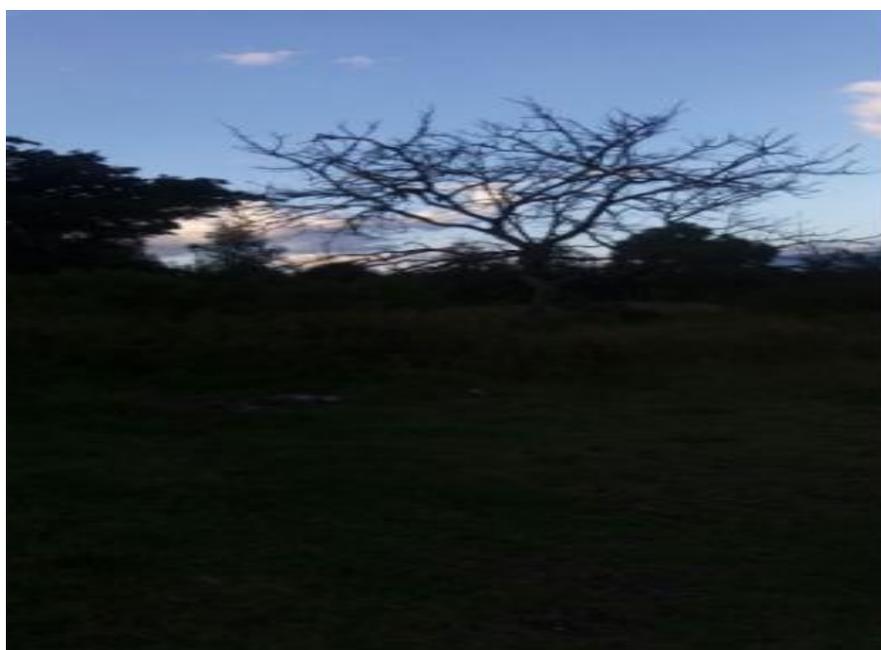
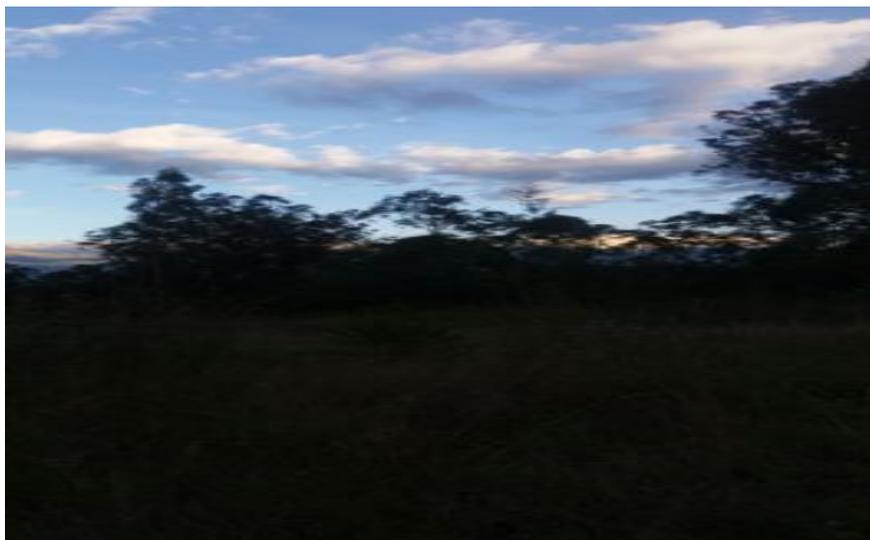
Alitas BBQ \$5.00

TERRAVALLE

¡TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA!

Anexo 7. Fotos terreno actualmente





Anexo 8. IRM.

* INFORMACIÓN PREDIAL	
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO	
C.C./R.U.C.:	1800511279
Nombre o razón social:	GRIJALVA PALACIOS JOSE FERNANDO
DATOS DEL PREDIO	
Número de predio:	5548460
Geo clave:	170104700099020000
Clave catastral anterior:	11314 01 011 000 000 000
En derechos y acciones:	NO
ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	
Área de construcción cubierta:	0.00 m2
Área de construcción abierta:	0.00 m2
Área bruta total de construcción:	0.00 m2
DATOS DEL LOTE	
Área según escritura:	5600.00 m2
Área gráfica:	5582.24 m2
Frete total:	96.00 m
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 560.00 m2 [SU]
Zona Metropolitana:	NORTE
Parroquia:	NAYON
Barrio/Sector:	S.PEDRO INCHAPICHO
Dependencia administrativa:	Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)

IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE	
ZOOM 1 ZOOM 2 ZOOM 3	
Nueva consulta Generar IRM preliminar	
El IRM debe ser obtenido en: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)	

* CALLES				
Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	DE LAS ORQUIDEAS	0	5 m definición vial	S9
Para modificar o eliminar la información de las vías cuya fuente es el sistema SIREC-Q, debe acercarse a la Jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva				
REGULACIONES				
ZONIFICACIÓN Zona: A2 (A1002-35) Lote mínimo: 1000 m2 Frente mínimo: 20 m COS total: 70 % COS en planta baja: 35 %		PISOS Altura: 8 m Número de pisos: 2	RETIROS Frontal: 5 m Lateral: 3 m Posterior: 3 m Entre bloques: 6 m	
Forma de ocupación del suelo: (A) Aislada		Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano		
Uso de suelo: (RU1) Residencial urbano 1		Factibilidad de servicios básicos: SI		
AFECTACIONES/PROTECCIONES				
Descripción	Tipo	Derecho de vía (m) (desde el eje)	Retiro (m)	Observación
PROTECCIÓN DE ACCIDENTE GEOGRÁFICO	RETIRO			El retiro de protección de accidente geográfico definitivo se establecerá de acuerdo a los artículos 116 117 y 118 de la ordenanza No. 172 que establece el Régimen Administrativo del Suelo en el DMQ, en base a los parámetros establecidos en el informe de definición del borde superior de accidente geográfico emitida por la DMC.
OBSERVACIONES				
Observación				
Previa a iniciar algún proceso de habilitación o edificación en el lote, procederá a la rectificación de áreas conforme lo establece la Ordenanza No. 0126. EL RETIRO A LA QUEBRADA SE SUJETARÁ AL ART. 117 DE LA ORDENANZA 0172 DEL REGIMEN ADMINISTRATIVO DEL SUELO. PRESENTA ESCRITURA DE PROPIEDAD NOT.23 DEL 31 DE ENERO/95 SOLICITARA INFORME DE DEFINICION VIAL PARA DETERMINAR SI EL LOTE SE ENCUENTRA AFECTADO				