



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

**TEMA:** “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR –  
RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE TULCÁN”

Tesis de grado previo a la obtención del título de ADMINISTRADORA  
GASTRONÓMICA

**Autora:** María Belén Navisoy Revelo

**Director:** Ing. Fausto González Cabrera

Noviembre - 2014

QUITO - ECUADOR

## **AUTORÍA**

El presente documento de investigación se responsabiliza su autora.

---

Belén Navisoy Revelo

C.I. 0401612742

## **CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD**

Certifico que la presente tesis de grado se realizó bajo mi dirección.

---

Ing. Fausto González

Director de Tesis

## **DEDICATORIA**

En primer lugar a Dios por la vida, por guiarme siempre en el camino del bien y ayudarme a culminar mi carrera.

Este proyecto va dedicado a mis padres Gustavo e Inesita, por tener las palabras correctas para el momento correcto, por su apoyo incondicional de siempre, por su sacrificio y paciencia y por la fe depositada en mí, por haberme formado con buenos hábitos y valores, por demostrarme su amor infinito en cada momento de mi vida y saberme encaminar por el camino del bien, gracias por enseñarme que el valor más grande que existe es la humildad y hacerlo reflejo en ustedes, por estar en las buenas y malas sin su gran amor y apoyo no lo hubiera logrado.

A mi hermana, amiga y confidente, Cristy que gracias a su ejemplo de superación supo sembrar en mí esa semillita de esfuerzo y sacrificio para alcanzar nuestras metas.

A toda mi familia por sus palabras de aliento y porque siempre están en los momentos buenos y malos de mi vida, gracias por todo el apoyo.

## **AGRADECIMIENTO**

Gracias a Dios por ser el motor principal en mi vida y haberme iluminado y llenado de sabiduría durante toda mi vida.

Al terminar mi tesis con la satisfacción del deber cumplido, agradezco a mis padres por el apoyo moral, sentimental y económico durante toda mi carrera, sus consejos y valores han sabido guiarme y llevarme al camino del éxito,

A mi director de tesis Ing. Fausto González por todos los conocimientos brindados para poder desarrollar este proyecto con eficacia.

## ÍNDICE

### INTRODUCCIÓN..... I

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	II
1.1. Antecedentes .....	III
2. OBJETIVOS .....	III
2.1. Objetivo General.....	III
2.2. Objetivos Específicos .....	III
3. JUSTIFICACIÓN .....	IV
4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	IV
4.1. Métodos de la Investigación .....	IV
4.1.1. Analítico: .....	IV
4.1.2. Deductivo – Inductivo: .....	IV
4.1.3. Histórico: .....	IV
4.1.4. Exploratorio: .....	V
4.2. Técnicas de la investigación .....	V
4.2.1. Encuesta: .....	V
4.2.2. Observación: .....	V
4.2.3. De Campo: .....	V
4.2.4. Entrevista: .....	V
5. IDEA A DEFENDER .....	V

### CAPÍTULO I..... 1

1. Marco Referencial.....	1
1.1 Generalidades de Tulcán.....	1
1.1.1. Origen de la palabra Tulcán.....	1
1.1.2. Historia de la ciudad de Tulcán .....	1
1.1.3. División Política .....	4
1.1.4. Límites de la ciudad de Tulcán .....	4
1.1.5. Parroquias .....	4
1.1.6. Temperatura .....	5
1.1.7. Geomorfología .....	5
1.1.8. Tipos de Climas .....	5
✓ Clima húmedo subtropical .....	5
✓ Clima húmedo templado.....	6
✓ Clima Frío.....	6
1.1.9. Hidrología .....	6
1.1.10. Comercio.....	7
1.1.11. Atractivos Turísticos.....	7
✓ Parque Isidro Ayora.....	7
✓ Parque de la Independencia .....	8

✓ Catedral de Tulcán .....	9
✓ Iglesia San Francisco .....	9
✓ Casa de las Aduanas .....	10
✓ Volcán Chiles.....	11
✓ Cementerio de Tulcán.....	12
1.1.12. Gastronomía de Tulcán .....	13
✓ Hornado Pastuso .....	13
✓ Cuy asado.....	13
✓ Papas con queso amasado .....	14
✓ Miel con quesillo .....	14
✓ Cumbalazos.....	14
1.1.13. Festividades de la Ciudad de Tulcán .....	14
✓ Día del civismo Carchense 19 de noviembre.....	14
✓ Semana Santa.....	15
✓ Día de los Difuntos .....	15
1.2. Generalidades del Proyecto .....	15
1.2.1. Definición y Concepto de Bar .....	15
1.2.2. Historia de los bares.....	16
1.2.3. Tipos de bares .....	16
✓ Bar americano .....	16
✓ Bar discoteca.....	16
✓ Bar restaurante .....	17
✓ Lobby bar.....	17
✓ Bar pub.....	17
1.2.4. Bar como parte de un restaurante.....	17
1.2.5. Definición y concepto de restaurante.....	18
1.2.6. Historia de los restaurantes .....	18
1.2.7. Tipos de restaurantes .....	18
✓ Restaurantes Gourmet.....	19
✓ Restaurantes de Especialidades .....	19
✓ Restaurantes Familiares .....	19
✓ Restaurantes Convenientes .....	19

## CAPÍTULO II..... 20

2. Estudio del Entorno .....	20
2.1. Macro y Microlocalización Del Proyecto.....	20
2.2. Estudio de Mercado .....	20
2.2.1. Análisis de la demanda .....	20
2.2.2. Demanda Histórica .....	20
2.2.3. Demanda Actual .....	21
2.2.4. Segmento De Mercado.....	21
2.2.5. Determinación De La Muestra.....	22

2.2.6. Formato De La Encuesta Realizada a la Población .....	23
2.2.7. Tabulación y Análisis De Resultados .....	26
2.2.8. Conclusiones Generales .....	40
2.2.9. Demanda Futura.....	40
2.2.10. Análisis Oferta .....	41
2.2.11. Competencia Directa e Indirecta.....	41
2.2.12. Capacidad Total de la Competencia .....	43
2.2.13. Balance Oferta - Demanda.....	43

### CAPÍTULO III ..... 44

3. Propuesta .....	44
3.1. Estudio Técnico .....	44
3.1.1. Infraestructura del Proyecto.....	44
3.1.2. Área del Establecimiento .....	44
3.1.3. Descripción Formal y Arquitectónica .....	45
3.1.4. Planos Arquitectónicos .....	46
3.1.5. Ubicación General .....	47
3.1.6. Planta Baja .....	48
3.1.7. Fachada Frontal.....	49
3.1.8. Capacidad Instalada .....	50
3.2. Estudio Administrativo .....	51
3.2.1. Misión .....	51
3.2.2. Visión.....	51
3.2.3. Valores Corporativos .....	51
3.2.4. Organigrama Estructural .....	52
3.2.5. Organigrama Funcional .....	53
3.2.6. Descripción De Puestos y Funciones .....	53
Presidente de la Junta de Accionistas .....	53
Administrador .....	53
Cajero .....	54
Jefe de cocina .....	55
Asistente de Cocina .....	55
Steward .....	55
Meseros.....	56
3.2.7. Horarios de atención .....	56
3.3. Estudio De Marketing .....	58
3.3.1. Estrategias De Mercadeo .....	58
3.3.2. Estrategias De Producto .....	58
3.3.3. Estrategias de Precio .....	59
3.3.4. Estrategia de Plaza .....	59



3.3.5. Estrategia De Promoción .....	60
3.3.6. Descripción del Proyecto .....	60
3.3.7. Logotipo.....	60
3.3.8. Descripción de la Carta.....	61
3.3.9. Portada de la Carta .....	61
3.3.10. Contra portada de la Carta .....	62
<u>3.4. Estudio Legal .....</u>	<u>63</u>
<u>3.4.1. Análisis Legal .....</u>	<u>63</u>
<u>3.4.2. Requisitos y Formalidades Para Establecimientos Turísticos .....</u>	<u>63</u>
3.4.3. Permisos De Funcionamiento .....	64
3.4.4. Registro Único de Contribuyentes (RUC) .....	64
3.4.5. Impuesto de la Patente Municipal.....	64
3.4.6. Permiso de funcionamiento sanitario.....	65
3.4.7. Certificado IEPI (Institución Estructural de Propiedad Intelectual) .....	65
3.4.8. Permiso SAYCE (Sociedad de Autores del Ecuador) .....	65
3.4.9. Permiso de Uso de suelo .....	65
3.4.10. Licencia anual de funcionamiento .....	66
3.4.11. Permiso del Cuerpo de Bomberos .....	66
3.4.12. Requisitos para la afiliación a la Cámara de Turismo del Carchi.....	66
3.5. Estudio Financiero .....	67
3.5.1. Inversión Del Proyecto .....	67
3.5.2. Activos Fijos .....	67
3.5.3. Activos Diferidos .....	72
3.5.4. Capital de Trabajo.....	74
3.5.5. Inversión Total .....	80
3.5.6. Financiamiento.....	81
3.5.7. Tabla De Amortización.....	81
3.5.8. Proyección de Ventas.....	83
3.5.9. Depreciaciones .....	84
3.5.10. Balance General .....	85
3.5.11. Estado de Resultados .....	86
3.5.12. Flujo de Caja .....	87
3.5.13. Índice De Rentabilidad .....	88
3.6. Conclusiones y Recomendaciones .....	92
3.6.1. Conclusiones .....	92
3.6.2. Recomendaciones .....	93
Bibliografía y Netgrafía.....	95

## Índice de Gráficos

<b>Gráfico 1:</b> Resultado de los Géneros .....	26
<b>Gráfico 2:</b> Resultado de las Edades .....	27
<b>Gráfico 3:</b> Resultado Ocupaciones .....	28
<b>Gráfico 4:</b> Resultados pregunta 1 .....	29
<b>Gráfico 5:</b> Resultados pregunta 2 .....	30
<b>Gráfico 6:</b> Resultados pregunta 3 .....	31
<b>Gráfico 7:</b> Resultados pregunta 4 .....	32
<b>Gráfico 8:</b> Resultados pregunta 5 .....	33
<b>Gráfico 9:</b> Resultados pregunta 6 .....	34
<b>Gráfico 10:</b> Resultados pregunta 7 .....	35
<b>Gráfico 11:</b> Resultados pregunta 8 .....	36
<b>Gráfico 12:</b> Resultados pregunta 9 .....	37
<b>Gráfico 13:</b> Resultado pregunta 10 .....	38
<b>Gráfico 14:</b> Resultados pregunta 11 .....	39
<b>Gráfico 15:</b> Punto De Equilibrio.....	91

## Índice de tablas

<b>Tabla 1:</b> Parroquia del Cantón Tulcán .....	4
<b>Tabla 2:</b> Demanda Histórica .....	20
<b>Tabla 3:</b> Segmentación Geográfica.....	21
<b>Tabla 4:</b> Géneros Encuestados .....	26
<b>Tabla 5:</b> Edades de los Encuestados .....	27
<b>Tabla 6:</b> Ocupación Encuestados .....	28
<b>Tabla 7:</b> Resultados pregunta 1.....	29
<b>Tabla 8:</b> Resultados pregunta 2.....	30
<b>Tabla 9:</b> Resultados pregunta 3.....	31
<b>Tabla 10:</b> Resultados pregunta 4.....	32
<b>Tabla 11:</b> Resultados pregunta 5.....	33
<b>Tabla 12:</b> Resultados pregunta 6.....	34
<b>Tabla 13:</b> Resultados pregunta 7.....	35
<b>Tabla 14:</b> Resultados pregunta 8.....	36
<b>Tabla 15:</b> Resultados pregunta 9.....	37
<b>Tabla 16:</b> Resultado pregunta 10 .....	38
<b>Tabla 17:</b> Resultados pregunta 11 .....	39
<b>Tabla 18:</b> Demanda Futura del Proyecto .....	40
<b>Tabla 19:</b> Competencia Directa .....	42
<b>Tabla 20:</b> Competencia Indirecta .....	42
<b>Tabla 21:</b> Capacidad Total de la Competencia .....	43
<b>Tabla 22:</b> Análisis Oferta – Demanda .....	43
<b>Tabla 23:</b> Área del Establecimiento.....	45
<b>Tabla 24:</b> Obra civil .....	67
<b>Tabla 25:</b> Muebles y Enseres .....	68
<b>Tabla 26:</b> Maquinaria y Equipo .....	68
<b>Tabla 27:</b> Equipos de Oficina .....	69
<b>Tabla 28:</b> Equipos de Computación.....	69
<b>Tabla 29:</b> Cristalería y Mantelería .....	70

<b>Tabla 30:</b> Menaje de Cocina .....	71
<b>Tabla 31:</b> Total Activos Fijos .....	72
<b>Tabla 32:</b> Activos Diferidos.....	72
<b>Tabla 33:</b> Total Activos Diferidos .....	73
<b>Tabla 34:</b> Mano de obra directa .....	74
<b>Tabla 35:</b> Mano de Obra Indirecta.....	74
<b>Tabla 36:</b> Administrativo .....	75
<b>Tabla 37:</b> Sueldos y salarios .....	76
<b>Tabla 38:</b> Servicios Básicos.....	76
<b>Tabla 39:</b> Suministros de Limpieza .....	76
<b>Tabla 40:</b> Suministros de Oficina .....	77
<b>Tabla 41:</b> Publicidad .....	77
<b>Tabla 42:</b> Materia Prima .....	79
<b>Tabla 43:</b> Total Capital De Trabajo .....	80
<b>Tabla 44:</b> Inversión Total.....	80
<b>Tabla 45:</b> Financiamiento .....	81
<b>Tabla 46:</b> Tabla De Amortización .....	81
<b>Tabla 47:</b> Proyección de ventas .....	84
<b>Tabla 48:</b> Depreciaciones .....	84
<b>Tabla 49:</b> Balance General.....	85
<b>Tabla 50:</b> Estado de Resultados.....	86
<b>Tabla 51:</b> Flujo de Caja.....	87
<b>Tabla 52:</b> Costos Totales .....	90

## Índice de ilustraciones

<b>Ilustración 1:</b> Parque Isidro Ayora .....	8
<b>Ilustración 2:</b> Parque De La Independencia .....	8
<b>Ilustración 3:</b> Catedral De Tulcán .....	9
<b>Ilustración 4:</b> Iglesia San Francisco .....	10
<b>Ilustración 5:</b> Casa de las Aduanas .....	11
<b>Ilustración 6:</b> Volcán Chiles.....	12
<b>Ilustración 7:</b> Cementerio de Tulcán.....	13
<b>Ilustración 8:</b> Logotipo.....	60
<b>Ilustración 9:</b> Portada de la Carta .....	61
<b>Ilustración 10:</b> Contra portada de la Carta .....	62

# **TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE TULCÁN**

## **INTRODUCCIÓN**

La ciudad de Tulcán es una de las más importantes del Ecuador y su importancia no está en la extensión, riqueza de edificios y número de habitantes, sino en la representación cultural que tiene dentro de nuestro país, a lo largo del tiempo ha tenido varios cambios tanto a nivel de infraestructura vial, arquitectónica, ambiental, etc, como también es importante el cambio de actitud y mentalidad de los ciudadanos. (Revista Tulcán 97, pág.7).

Al norte del Ecuador, cerca de la frontera con Colombia, se encuentra una ciudad reconocida por la calidad de personas que habitan en ella, gente trabajadora y lugares naturales que adornan este lugar.

Debido a que la ciudad limita con Colombia, una de las mayores fuentes de ingresos es el intercambio comercial, cultural y turístico que existe entre estos dos países, uno de los lugares que se utilizan para realizar los intercambios comerciales es el Puente Internacional de Rumichaca, que es un paso fronterizo entre Ecuador y Colombia situado sobre el río Carchi.

Tulcán cabecera cantonal de la provincia del Carchi, brinda a los turistas sus bellezas naturales, culturales y sus tradiciones gastronómicas.

## **1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La ciudad de Tulcán constituida en la capital de la provincia del Carchi, está ubicada al norte del Ecuador a siete kilómetros de la frontera con Colombia. Antiguamente formó parte del territorio de Pasto, mismo que se extendió desde el norte del Valle del Chota hasta lo que actualmente es la ciudad de Pasto en Colombia.

Tulcán e Ipiales ciudades fronterizas de Ecuador y Colombia son consideradas como ciudades hermanas; tienen un mismo origen, descendientes de la Cultura Pasto y Quillasingas.

Si bien es cierto estas poblaciones tienen las mismas costumbres, sin embargo en muchas actividades comerciales, económicas y de servicio, la calidad que ofrece la ciudad de Ipiales tiene grandes ventajas respecto a Tulcán, especialmente en lo que respecta al servicio o existencia de bares y restaurantes.

Es muy notoria también la amabilidad de las personas especialmente las que atienden en locales comerciales, oficinas administrativas y establecimientos de alimentos y bebidas, estas características singulares de la gente hacen que gran parte de los habitantes de la ciudad de Tulcán visite a Ipiales con el propósito de realizar compras y servirse alimentos.

Por lo tanto es ineludible hacer una propuesta para la creación de un bar restaurante, donde lo principal sea la innovación, mejoramiento del servicio y sobre todo la calidad del producto, tomando en cuenta la exigencia de los clientes que acuden a estos lugares.

## **1.1. ANTECEDENTES**

De un análisis general se puede apreciar que la ciudad de Tulcán no cuenta con sitios (Bar- Restaurante) que ofrezcan un servicio y productos de buena calidad, de ahí la importancia de realizar una investigación en Tulcán respecto a la falta de establecimientos de alimentos y bebidas que ofrezcan un muy buen servicio a sus habitantes y turistas que vienen del interior del Ecuador, Colombia y otros países.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1.OBJETIVO GENERAL**

- ✓ Desarrollar un estudio de factibilidad para la creación de un bar restaurante en la ciudad de Tulcán para satisfacer las necesidades de los clientes en cuanto a calidad de productos y servicio.

### **2.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Sustentar teóricamente los fundamentos que respalden la creación de un negocio que se enfoca en la venta de platos fuertes, ensaladas, comida rápida, picaditas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas en la ciudad de Tulcán.
- ✓ Realizar un estudio de mercado para identificar las necesidades de los potenciales clientes.
- ✓ Proponer un proyecto de pre factibilidad para la creación de un bar – restaurante en la ciudad de Tulcán.

### 3. JUSTIFICACIÓN

El estudio de este proyecto tiene como finalidad conocer la aceptación que tendrá la creación de un bar restaurante en la ciudad de Tulcán, el cual busca identificar y satisfacer las necesidades de los clientes a la vez que genera fuentes de empleo en la zona antes mencionada.

Este proyecto tendrá varios beneficiarios, como directos se tiene a los clientes, ya que ellos tendrán un lugar donde disfrutar de una buena gastronomía y una atención y servicio de calidad, disfrutando de un ambiente acogedor, comida de alta calidad nutritiva y con estándares de higiene y salud, y a la vez garanticen disfrutar de momentos inolvidables; como indirectos se tendrá a los empresarios, dueños y administradores de los establecimientos gastronómicos; en el proceso de ejecución del proyecto se crearán también fuentes de trabajo con la participación de técnicos y mano de obra calificada.

### 4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### 4.1. MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN

**4.1.1. Analítico:** Se analizará la importancia de todo el proyecto para así poder comprender y determinar la factibilidad del mismo.

**4.1.2. Deductivo – Inductivo:** Se tomarán los datos y definiciones generales para obtener los resultados específicos y detallados.

**4.1.3. Histórico:** Se lo utilizará para mencionar datos históricos usados por escritores y así conocer la trayectoria real de los acontecimientos para el avance del proyecto.

**4.1.4. Exploratorio:** Se utilizará este método para tomar en cuenta la diversidad de establecimientos existentes y en base a esto forjar una idea de la nueva empresa que se creará.

## **4.2. TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN**

**4.2.1. Encuesta:** Esta herramienta permite conocer los gustos y preferencias de los posibles clientes, a la vez ayudará a conocer la aceptación para el proyecto.

**4.2.2. Observación:** Se utilizará esta técnica para conocer la posible competencia y los márgenes de afluencia de personas que existen en ellas.

**4.2.3. De Campo:** Ayudará a determinar la ubicación del establecimiento y conocer las características del lugar.

**4.2.4. Entrevista:** Servirá para obtener información que ayudará a conocer el funcionamiento y desarrollo de actividades que se deben realizar para un buen desempeño de un establecimiento.

## **5. IDEA A DEFENDER**

La implementación de un Bar – Restaurante en la ciudad de Tulcán será de gran impacto, ya que la misma no cuenta con este tipo de establecimientos, a la vez que generará fuentes de trabajo.



# CAPÍTULO I

## 1. MARCO REFERENCIAL

### 1.1 GENERALIDADES DE TULCÁN

#### 1.1.1. Origen de la palabra Tulcán

Sobre el origen de la palabra Tulcán, la persona más autorizada para dar su opinión es Carlos Emilio Grijalva, quien sostiene que la palabra Tulcán se deriva de Hulcaán, que en idioma maya significa "guerrero, valiente, bravo". El primitivo nombre sería Hualcanquel, aunque en varios documentos de comienzos de la colonia, se la conoce con el nombre de Tulcanquer, considerando el hecho –dice Grijalva- que la palabra Quel si puede corresponder al final Quer, que en lengua pasto significa pueblo. Raúl Miralles (antropólogo de la Universidad Autónoma de México), sostiene que Tulcán vendría del nahua Tul = hombre; ca = soldado, guardián, guerrero que unido al final quer, vendría a ser pueblo donde habitaban los guerreros. (Monografías Históricas Sociales Provincia del Carchi, 2007).

#### 1.1.2. Historia de la ciudad de Tulcán

Antiguamente los habitantes de lo que hoy es Tulcán formaban parte de la nación Pasto, de origen Caribe, cuyo territorio estaba ubicado entre los ríos Chota y Guáytara. Los Pastos lucharon contra los Cayambis y Caranquis en la cual fue destrozado casi todo el ejército invasor. (Navarrete, 2011)

Huayna Cápac con refuerzos que vinieron desde el Cuzco, reorganizó sus tropas y después de la batalla de Yaguarcocha avanzó hasta el río Angasmayo al cual se determinó como límite de su imperio, construyendo una fortaleza junto al puente de Rumichaca como refugio militar.

De esta manera los Pastos quedaron divididos en dos regiones, una hacia el sur y la otra hacia el norte comprendida entre los ríos Angasmayo o Carchi y el Guáytara, región que se encontraba en proceso de conquista llegando a incursionar hasta el valle de Atrís (Pasto- Colombia).

Federico González Suárez al hacer referencia al nombre de PASTOS opina: “Que los llamaron Pastos a dichos pueblos por la abundancia de la hierba fresca reconocidos como muy a propósito para las industrias de la ganadería, alimento de los herbívoros domésticos”.

Tapia (2003) señaló que “tres instancias de la procedencia de los asentamientos humanos en la Provincia del Carchi: Por el norte, Hoya del río Carchi; por el sudoeste, cuenca del río Mira y por el este, abra del cerro Mirador. Por lo expuesto, podemos colegir que los asentamientos de Tulcán proceden del norte por la Hoya del río Carchi”

Después de la fundación de Quito (1534) Benalcázar emprendió de inmediato la exploración a las tierras del norte con el objetivo de localizar la frontera del imperio Inca, puesto que lo era también de Pizarro.

Benalcázar avanzó hacia el norte donde probablemente en la loma de Tulcanquer dejó asentada la ciudad de Tulcán. En las primeras encomiendas establecidas por Pizarro, conocidas por el Cabildo de Quito el 20 de Agosto de 1540 a los pueblos de tulcanes como los llamaban a Tulcán y su pueblo vecino Taques, la encomienda consistía en el derecho al cobro de tributos a los indígenas, para atender las doctrinas de lo que hoy es Tulcán y la provincia del Carchi.

De modo que Tulcán es fruto de la reducción de dos pueblos precolombinos (Tulcanquer y Taques) que fueron ubicados unos hacia el norte y otros hacia el sur, en los siglos del período colonial se fue formando un mestizaje étnico y cultural.

Las frecuentes revoluciones fueron formando en la población de Tulcán una reconocida personalidad y como soldados los pupos tienen un nombre bien ganado, como valientes, gente trabajadora y de honor.

En Colombia se gestó la revolución conservadora, generales colombianos con huestes invadieron territorio ecuatoriano, pero el general Rafael Arellano organizó a los liberales y no permitió tal abuso y es así como derrotó a los conservadores y los persiguió hasta el otro lado del río Carchi. Los alcanza a los invasores en Panam, pueblo cerca de la ciudad de Ipiales, con los que consiguió la victoria total y termina con un problema que estaba alcanzando visos internacionales.

Al regresar victoriosos a Tulcán celebrando con alegría, una señora llamada Mercedes Landázuri (alias la mamá Pebeta) líder conservadora, dolida por la derrota de los conservadores, los insultó gritándoles: ¡indios roscas! ¡PUPOS!, ya que nuestros soldados mostraban el ombligo, porque su uniforme era pequeño y que fue regalado por el gobierno de Veintimilla para una fiesta religiosa; palabra que nacería como insulto en aquella circunstancia, hoy “PUPO” es gloria, ejemplo y orgullo carchense y nacional. (Historias y anécdotas del Carchi, 2008)

En el año 1851 Tulcán constaba como parroquia dependiente de la provincia de Imbabura, por la gran distancia con la ciudad de Ibarra y la dificultad para trasladarse por la falta de transporte, impulsó a que los habitantes de la parroquia de Tulcán, resolvieran a presentar un documento, solicitando a la Convención Nacional reunida en Quito, pidiendo que fuera elevada a la categoría de cantón, el cantón Tulcán fue fundado el 11 de abril de 1851. (Biblioteca de Guayaquil , s.f)

### 1.1.3. División Política

Asentado en el límite fronterizo entre Ecuador y Colombia, Tulcán es uno de los seis cantones de la provincia del Carchi ubicado al extremo norte del territorio norte del territorio nacional y provincial, constituyendo la ciudad más alta del Ecuador; 3001 metros sobre el nivel del mar. (Gobierno Municipal de Tulcán, 2010)

### 1.1.4. Límites de la ciudad de Tulcán

Norte: República de Colombia

Sur: Cantones Huaca, Montufar, Espejo y Mira.

Este: Provincia de Sucumbíos

Oeste: Provincia de Esmeraldas

### 1.1.5. Parroquias

**Tabla 1:** Parroquia del Cantón Tulcán

<b>PARROQUIAS</b>	<b>SUPERFICIE Km2</b>
Tulcán (Cabecera)	113.00
Urbina	47.40
Julio Andrade	85.30
El Carmelo	24.50
Sta. Martha de Cuba	7.40
Pioter	16.20
Tufiño	127.00
Maldonado	170.00
Chical	425.20
Tobar Donoso	661.50

**Fuente:** Gobierno Municipal de Tulcán  
**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

Tulcán actualmente cuenta con una población de 42.584 hombres y 43.914 mujeres siendo un total de 86.498 habitantes, representando el 50% del total de la Provincia del Carchi, el 38.6% reside en el área rural se caracteriza por ser una población joven.

Fuente: INEC

### **1.1.6. Temperatura**

La temperatura en el Cantón Tulcán varía en relación al relieve y altitud, teniendo un promedio de 11.8°C, la máxima absoluta es de 25.5°C, la mínima absoluta es de 1°C. (Delgado, 2010)

### **1.1.7. Geomorfología**

Una gran extensión del cantón Tulcán forma parte del callejón interandino que constituye una depresión alargada, hacia el sur del cantón se extiende del nudo del Boliche que tiene una dirección de este a oeste; las cuencas de Tulcán y Tufiño en la parte central norte ; al noroeste, los volcanes Chiles y Cerro negro; hacia el oeste se encuentra el bloque del cerro Troya y las estribaciones de la cordillera oriental de los Andes ; hacia la parte noroccidental del territorio del cantón, se encuentran las estribaciones de la cordillera occidental de los Andes y llanura de la costa ecuatoriana. (Gobierno Municipal de Tulcán. 2010).

### **1.1.8. Tipos de Climas**

#### **✓ Clima húmedo subtropical**

Se encuentra entre los 300 msnm donde están ubicadas las parroquias de Tobar Donoso, El Chical y Maldonado, en el noroeste del Cantón. Se registran temperaturas

promedias de 25°C en el día y de 15°C en la noche. La precipitación anual promedio está alrededor de 2200 mm con una humedad relativa entre el 80% y 95%. (Delgado, 2010)

#### ✓ **Clima húmedo templado**

Entre las latitudes de los 2.000 msnm y los 2.800 msnm, ubicado especialmente en las estribaciones de la cordillera occidental en los sectores de Chilmá, Puente Palo y El Laurel cuya característica es un clima húmedo templado con temperaturas promedios de 21°C en el día y 11°C en la noche, con una pluviosidad media anual de 2.200 mm y humedades relativas entre el 80% y 95%. (Delgado, 2010)

#### ✓ **Clima Frío**

Esta condición climática se encuentra ubicada entre los 2.800 msnm con temperaturas máximas en el día de 18°C y 6°C en la noche. Corresponde a las parroquias de Tulcán, Tufiño, El Carmelo, Julio Andrade, Pioter y Urbina. Se registran precipitaciones anuales entre 900 mm y los 1.200 mm con una humedad relativa del 75%. (Gobierno Municipal de Tulcán, 2010).

### **1.1.9. Hidrología**

El territorio del cantón Tulcán se encuentra bañado por infinidad de ríos y quebradas que confluyen hacia tres grandes vertientes: La del río Mira al occidente; la del río San Juan al noroccidente, y la del río Carchi al norte. Estas tres grandes vertientes hídricas han sido subdivididas en veintiún micro cuencas que se dirigen hacia los cuatro puntos cardinales del territorio cantonal. (Gobierno Municipal de Tulcán, 2010).

### **1.1.10. Comercio**

El comercio en Tulcán ha sido una actividad permanente, incluso desde la prehistoria, dada su condición de frontera con la vecina República de Colombia y está sujeto a los vaivenes de las políticas monetarias de ambos países, debido a esto existe un flujo bastante grande de personas del país hermano de Colombia que cruzan a la ciudad de Tulcán.

### **1.1.11. Atractivos Turísticos**

Dentro de la ciudad de Tulcán existen lugares donde se destacan, iglesias, parques, lagunas, cascadas, reservas, volcanes, etc., y la escultura en verde del cementerio declarado Patrimonio Natural de la Nación, entre estas tenemos:

#### **✓ Parque Isidro Ayora**

El nombre de “Isidro Ayora”, lleva este parque en homenaje a la gestión que hiciera el presidente de ese entonces (Isidro Ayora), quién donó varias hectáreas de terreno en sector norte.

En la actualidad es uno de los parques más modernos de Tulcán con áreas verdes, piletas y además un sitio preferido para compartir en familia. Ubicado en la parte céntrica comercial de Tulcán. (Narváez, 2012)

### **Ilustración 1: Parque Isidro Ayora**



**Fuente:** Prefectura del Carchi

### ✓ **Parque de la Independencia**

Es uno de los lugares más importantes de la ciudad, ya que está rodeado de instituciones públicas y también es uno de los lugares más antiguos de Tulcán, ha sido escenario de las actividades sociales cotidianas que caracterizaron y caracterizan a la población del norte del País. La plaza principal dejó de llamarse así a partir del 6 de enero de 1919, fecha en la que se inauguró la estatua de La Libertad, colocada en su pedestal en diciembre de 1918. (Narváez, 2012)

### **Ilustración 2: Parque De La Independencia**



**Fuente:** Prefectura del Carchi



### ✓ Catedral de Tulcán

Su construcción inició en el año de 1.926 mantiene un estilo neoclásico, está compuesta de tres naves, tiene crucero y ábside. Decorado con estuco en donde sobresalen ángeles, arcángeles, frutas y ramas de olivo realizado en 1951 por Antonio Ramírez

Tiene remodelaciones consumadas en el año 2000, La fachada de la catedral es tranqueada, con zócalo de piedra, remate con torre y lateralmente alero; molduras y ornamentaciones con arcos y campanario (reloj), pilastras parecidas, torrecillas laterales pilastra y cornisa, cimientos de piedra, paredes de ladrillo y la cubierta bóveda y ladrillo. (Narváez, 2012)

**Ilustración 3:** Catedral De Tulcán



**Fuente:** Prefectura del Carchi

### ✓ Iglesia San Francisco

“Fue construida entre los años 1.950 y 1.960, aproximadamente. En abril de 1875 se emprendió en la construcción del convento y la iglesia de San Francisco de la cual su patrona es la "Divina Pastora". Está compuesta de una arquitectura interesante, contiene

imágenes de la virgen, los pastores llaman la atención por el trabajo artesanal en sus acabados.

Está ubicada en pleno centro de la ciudad, en ella se encuentra el centro conventual de la Comunidad de Padres Capuchinos. La Iglesia presenta influencia estética en la fachada modernista, recta con ochave, de dos niveles con zócalo de piedra, remate de cornisa y portada compuesta. Cuenta con una cruz latina con capillas en naves del crucero. (Narváez, 2012)

**Ilustración 4:** Iglesia San Francisco



**Fuente:** Prefectura del Carchi

#### ✓ Casa de las Aduanas

Su construcción se inició 1933 y concluyó en 1936, con materiales como ladrillo y piedra en su estructura, techo es de bahareque y hormigón, en la parte central es de vidrio debido a la nueva remodelación. Su estilo es ecléctico con influencia del neoclásico, aplicado a la arquitectura tradicional ecuatoriana propia de comienzos del siglo XX. Está rodeada por edificaciones modernas, los controles aduaneros y migración; muy cerca está el actual Puente Internacional de Rumichaca. (Narváez, 2012)

### **Ilustración 5:** Casa de las Aduanas



**Fuente:** Prefectura del Carchi

### ✓ **Volcán Chiles**

Esta elevación se encuentra a 38 Km. de la ciudad de Tulcán hacia el sur occidente de la parroquia de Tufiño, majestuoso volcán que tiene una altura de 4723 m, aunque no tiene glaciares, si mantiene nieves constantes en los flancos y dentro de la caldera y en sus faldas está el páramo del Chiles con sus llamativos frailejones.

El Chiles constituye el lugar ideal para quienes gustan de la aventura, andinismo, caminatas, considerado hito fronterizo entre Ecuador y Colombia, rodeado de frailejones y pajonales adornados con exóticas flores multicolores como rosa urco (exótica flor andina), alberga a un sin número de cóndores, tórtolas, perdices, gavilanes que maravillan a propios y extraños.

Presenta un relieve irregular con formaciones rocosas bastante altas producto de las diferentes erupciones volcánicas. Desde sus faldas se puede observar el valle de Maldonado. La niebla que se presenta en este lugar es bastante espesa, especialmente en horas de la mañana y la tarde debido a los cambios de temperatura. (Narvárez, 2012)

### **Ilustración 6: Volcán Chiles**



**Fuente:** Prefectura del Carchi

#### ✓ **Cementerio de Tulcán**

Conocida también como "Escultura en verde", tienen una muestra espectacular de su arquitectura son las distintas formas que representan a la mitología griega, máscaras de la prehistoria así como culturas y objetos representativos de estilos griego, romano, árabe, y francés, estas maravillas convierten al campo santo en un palacio donde se conjugan armoniosamente arte, belleza, y conllevan a un espectáculo único digno de ser apreciado por propios y extraños.

La tierra calcárea favoreció el implante de ciprés en el cementerio, en el que se han realizado esculturas que pueden vivir hasta 500 años y se mantienen gracias a los suelos calcáreos de este sitio que favorece su crecimiento.

Las figuras en ciprés se encuentran divididas en dos zonas:

1. La parte frontal del cementerio, conocida como "Parque de los Recuerdos"
2. La parte posterior del cementerio, la misma que ha sido bautizada con el nombre de "ALTAR DE DIOS". (Ecuador, 2012)

### **Ilustración 7: Cementerio de Tulcán**



**Fuente:** Prefectura del Carchi

#### **1.1.12. Gastronomía de Tulcán**

Al contar con una gran variedad de productos, la ciudad ofrece a los visitantes una gama completa de sabores. La gastronomía Tulcanesa se caracteriza por tener en sus preparaciones como principal ingrediente a las papas, ya que a la vez la ciudad es gran productor de la misma. Entre la comida y bebidas más sobresalientes están:

##### **✓ Hornado Pastuso**

Reconocido por su sabor particular, para su especial preparación se utiliza hornos de leña, se distinguen de los demás porque al momento de servirlo se lo hace con un caldillo que brota del chanco asado, acompañado de papa, mote y lechuga.

##### **✓ Cuy asado**

Es un plato típico, muy utilizado en los compromisos sociales familiares y tradicionales en las mingas, este es asado al carbón y acompañado de papas con una salsa singular hecha a base de las mismas vísceras del cuy.

✓ **Papas con queso amasado**

Este plato consta de papas rosadas con una salsa de queso, licuado con leche y sal y picado finamente cebolla larga.

✓ **Miel con quesillo**

Un platillo sencillo que se lo sirve como postre, se caracteriza por traer miel de Maldonado y por utilizar el quesillo bien tierno.

✓ **Cumbalazos**

Es una bebida compuesta de granizos de hielo del Cerro Cumbal, mezclado con jugo de tamarindo y piña, que generalmente se lo toma para aliviar el “chuchaqui”, se dice que la bebida es buena para los riñones y la circulación. (Jenny, 2012)

### **1.1.13. Festividades de la Ciudad de Tulcán**

✓ **Cantonización de Tulcán 11 de abril**

En esta fecha se realiza el pregón de fiestas el que inicia oficialmente con las mismas, dura alrededor de seis horas, las cuales reúnen a cientos de tulcanes, también se cuenta con la participación de delegaciones de expresiones culturales del norte del Ecuador y del sur de Colombia.

✓ **Día del civismo Carchense 19 de noviembre**

En toda la provincia se vive este acontecimiento, con la organización de pregones, desfiles y un sin número de actividades culturales, artísticas, ferias turísticas, gastronómicas, etc., para finalmente cerrar con el desfile cívico militar.

## ✓ **Semana Santa**

En la ciudad se le da gran importancia a la celebración de la semana Santa, ya que dentro del calendario académico es una de las más importantes y significativas. Se realiza la procesión de la Santa Cruz con un recorrido de 2 kilómetros con la participación de cientos de ciudadanos.

## ✓ **Día de los Difuntos**

Uno de los atractivos más importantes de Tulcán es el cementerio, que cuenta con alrededor de 302 figuras talladas en ciprés, el cual en esta fecha es visitado por miles de turistas tanto nacionales como extranjeros. En la ciudad se organizan ferias de guaguas de pan, colada morada y arreglos para las tumbas, aunque sea contradictorio la ciudad se llena de vida en esta fecha.

## **1.2. Generalidades del Proyecto**

### **1.2.1. Definición y Concepto de Bar**

Según Álvarez (2009) “El bar es un lugar, ambiente o establecimiento de recreación espiritual dedicado al expendio y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como otros productos con fines lucrativos y comerciales”.

El elemento característico de un bar, y también aquel que le da su nombre, es la barra o mostrador, que es un pequeño muro más o menos a la altura del pecho sobre el que descansa una tabla alargada donde se sirven las bebidas a los clientes. La barra del bar divide al local en dos partes: por un lado, la zona pública, donde los clientes, permanecen junto a la barra, de pie o sentados en taburetes. Detrás de la barra, en la zona privada, permanece la persona encargada de servirles la consumición, comúnmente conocido como el camarero, actualmente llamada bartender. (Acosta, 2010)

### **1.2.2. Historia de los bares**

Uno de los primeros datos registrados sobre la existencia de bares en el mundo fue en Roma donde aparecieron las Thermopolias, lugares en donde se vendían bebidas frías en el verano y calientes en el invierno acompañado de comidas rápidas. Mientras que en las Cauponae se servían vinos y cervezas y, los consumidores eran artesanos y comerciantes. También existieron los Cuppediae, que eran tiendas muy lujosas con comidas exquisitas destinados a un público de élite. Con el paso del tiempo aparecieron las Tabernas, que eran establecimientos donde se podía degustar de distintos platos siempre acompañados de vino, que se tomaba mezclado con agua (Cabral, 2013)

### **1.2.3. Tipos de bares**

#### **✓ Bar americano**

Se considera que este tipo de bar americano es el padre de todos los bares, tales como se conciben hoy en día. Se caracteriza por tener una barra larga, mesas aisladas, personal de alto nivel, excelentes bebidas acompañadas en ocasiones por snacks, en cuanto a su servicio es más informal. (Caisa, 2011)

#### **✓ Bar discoteca**

Lugar que ha desplazado considerablemente el salón de baile pero su música es grabada, posee una pista de baile y una barra con pocos mesas por lo que es muy apreciado entre la gente joven ya que asisten básicamente a bailar y conocen nuevos amigos, por lo que su fuerte no es el servicio pero si la venta de bebidas alcohólicas principalmente. (Caisa, 2011)



### ✓ **Bar restaurante**

Es aquel establecimiento que sirve durante el horario de apertura, bebidas acompañadas o no de comidas de elaboración rápida, precocinada o sencilla, para su consumición rápida en el propio establecimiento o para reparto a domicilio. Se consideran incluidos en este grupo los establecimientos que tengan sistemas de autoservicio de comidas y bebidas. (Caisa, 2011)

### ✓ **Lobby bar**

Es un bar ubicado dentro del vestíbulo de un hotel y suele tener un salón grande con sillones y mesas para sentarse. El ambiente es acogedor y agradable para recepcionar a los clientes tanto si se hospedan en el hotel como si están de paso. (Caisa, 2011)

### ✓ **Bar pub**

Este bar es típico en Inglaterra, se caracteriza por servir a todas las clases sociales sin excepción, además se sirve todo tipo de bebidas con pequeños bocaditos y las personas además se divierten con juegos, canciones y en ciertos establecimientos también se sirve cerveza de barril. (Caisa, 2011)

#### **1.2.4. Bar como parte de un restaurante**

Cumple la función de un servicio adicional ya sea para clientes que van hacer uso de un servicio de restaurante o para clientes que entran al establecimiento solo para disfrutar algunas bebidas frías, calientes o servicios de sobremesa.

### **1.2.5. Definición y concepto de restaurante**

El autor Walker (2002), describe a los restaurantes como una necesidad importante en la sociedad ya que juegan según él un papel muy importante. Esto se debe a que las personas no buscan solo un lugar donde puedan satisfacer su paladar, sino también este les otorgue ciertos beneficios como el regocijarse de un servicio y una atmósfera singular, donde puedan utilizar todos sus sentidos para tener una experiencia única.

### **1.2.6. Historia de los restaurantes**

Desde la antigüedad han existido un sin número de establecimientos que ofrecían alimentos y bebidas para los viajeros, el primer restaurante del mundo fue el champú d' Oiseau cuyo dueño era el francés Monsieur Boulange. (Antonio, 2009)

En 1785 Monsieur Boulange Carpentier abrió el primer establecimiento restaurantero. Boulange hizo pintar en la puerta: “Venid ad me ommis qui stomacho, que yo os restauraré”, que significa “Venid a mí los que sufrís del estómago, que yo os restauraré”. A partir de 1800 comenzó a ser popular el comer fuera de casa, por comodidad y porque estaba la moda establecida por el hotelero Cesar Ritz (Antonio, 2009)

### **1.2.7. Tipos de restaurantes**

Existen principalmente cuatro tipos de restaurantes:

### ✓ **Restaurantes Gourmet**

Ofrecen platillos que atraen a personas aficionadas a comer manjares delicados. El servicio y los precios están de acuerdo con la calidad de la comida, por lo que estos restaurantes son los más caros y refinados. (Antonio, 2009)

### ✓ **Restaurantes de Especialidades**

Ofrecen una variedad limitada o estilo de cocina. Estos establecimientos muestran en su carta una extensa variedad de su especialidad, ya sean mariscos, aves, carnes o pastas, entre otros posibles. (Antonio, 2009)

### ✓ **Restaurantes Familiares**

Sirven alimentos sencillos a precios moderados, accesibles a la familia. Su característica radica en la confiabilidad que ofrece a sus clientes, en términos de precios y servicio estándar. Estos restaurantes son para personas de nivel normal, que tienen la economía ni tan alta ni tan baja, en el cual pueden compartir y comer en familia. (Antonio, 2009)

### ✓ **Restaurantes Convenientes**

Se caracteriza por un servicio rápido, el precio de los alimentos suele ser económico y la limpieza del establecimiento es intachable, por lo que goza de confiabilidad y preferencia. (Antonio, 2009)

## CAPÍTULO II

### 2. ESTUDIO DEL ENTORNO

#### 2.1. MACRO Y MICROLOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

##### ✓ **Macrolocalización**

El proyecto para la creación de un bar – restaurante estará ubicado en el Cantón Tulcán Provincia del Carchi en el sector centro de la ciudad.

##### ✓ **Microlocalización**

Tomando en cuenta la importancia de este punto pues es donde se dice con precisión donde estará ubicado el establecimiento, será en el sector del estadio olímpico de la ciudad en las calles Rocafuerte y Tarqui sector centro de la ciudad.

### 2.2. ESTUDIO DE MERCADO

#### 2.2.1. Análisis de la demanda

#### 2.2.2. Demanda Histórica

**Tabla 2:** Demanda Histórica

<b>AÑOS</b>	<b>POBLACIÓN</b>
2007	83.824
2008	84.738
2009	85.722
2010	86.765
2011	87.789
2012	88.825
2013	89.873

**Fuente:** Ministerio de Turismo, INEC  
**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 2.2.3. Demanda Actual

El total del año 2013 es el universo de ahí se segmenta el mercado.

**Tabla 3:** Segmentación Geográfica

<b>Segmentación Geográfica</b>	<b>Habitantes de Tulcán</b>	<b>100%</b>	<b>89.873</b>
Edades	20 a 64 años	47%	42.240

**Fuente:** INEC

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 2.2.4. Segmento De Mercado

Con la segmentación de mercado se busca detallar las características de un grupo de personas para así después desarrollar estrategias y satisfacer las necesidades que existan.

El segmento de mercado al cual va dirigido este proyecto es para un nivel socio económico medio, medio bajo, bajo debido al servicio y a la calidad del producto que el establecimiento ofrecerá. Es importante señalar que en cuanto a la segmentación por edades, se encuentra la mayoría y según las encuestas realizadas, entre las edades comprendidas entre 20 y 64 años.

#### **Segmentación Geográfica:**

**País:** Ecuador

**Región:** Sierra.

**Provincia:** Carchi

**Cantón:** Tulcán

#### **Segmentación Demográfica:**

**Situación Económica:** Clase medio, medio bajo, bajo

**Edades:** Comprendida entre 20 y 64 años.

**Clientes:** Estudiantes, esposos, parejas de enamorados, profesionales, no profesionales.

**Género:** Femenino, masculino.

**Ingresos:** Entre 340 dólares, en adelante.

**Nacionalidad:** Ecuatorianos.

**Segmentación Psicográfica:**

**Estilo de Vida:** Personas que quieran probar productos nuevos de alta calidad y les guste pasar un buen momento en un ambiente ameno y divertido.

**Personalidad:**

Sociables, innovadores, entretenidos.

**2.2.5. Determinación De La Muestra**

Se toma como universo a la población del año 2013 de la ciudad de Tulcán.

Fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * N * P * Q}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

**n=** Tamaño de la Muestra

**N=** Universo

**Z=** Nivel de Confianza 1,96 = 95%

**P=** Probabilidad favorable 0,50 = 50%

**Q=** Probabilidad en contra 0,50 = 50%

**e=** Margen de error 0.05 =5%

$$n = \frac{1,96^2 * 89.873 * 0,50 * 0,50}{0,05^2(89.873 - 1) + 1,96^2 * 0,50 * 0,50}$$

**n=** 380.05 Encuestas

El número de encuestas a realizarse es de 380 una vez que ya se conoció el tamaño de la muestra, para de esta manera poder tener un conocimiento correcto de los gustos y preferencias de los consumidores.

## 2.2.6. Formato De La Encuesta Realizada a la Población

**Objetivo de la encuesta:** El motivo de la encuesta es conocer los gustos y preferencias de los habitantes de la ciudad de Tulcán.

**Género:** Masculino ( ) Femenino ( )

**Edad:** \_\_\_\_\_

**Ocupación:** \_\_\_\_\_

### 1. ¿Acudiría a un bar restaurante que ofrezca productos nuevos, y porqué?

Sí

No

¿Por qué? \_\_\_\_\_

### 2. ¿Con quién suele acudir a estos lugares?

Amigos \_\_\_\_\_

Pareja \_\_\_\_\_

Familiares \_\_\_\_\_

Solo \_\_\_\_\_

### 3. ¿Con cuántas personas asiste?

Una (pareja) \_\_\_\_\_

3-5 personas \_\_\_\_\_

5 o más personas \_\_\_\_\_

### 4. ¿Con qué frecuencia acude a un bar restaurante?

Diariamente \_\_\_\_\_

Una vez a la semana \_\_\_\_\_

Dos veces a la semana \_\_\_\_\_

Cada 15 días \_\_\_\_\_

Una vez al mes \_\_\_\_\_

**5. ¿Qué días le gustaría asistir a un bar- restaurante?**

Lunes – jueves \_\_\_\_\_  
Viernes \_\_\_\_\_  
Sábados \_\_\_\_\_  
Domingos \_\_\_\_\_

**6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona?**

\$ 5.00 - 10.00 \_\_\_\_\_  
\$ 11.00 - 15.00 \_\_\_\_\_  
\$ 16.00 - 20.00 \_\_\_\_\_  
Más de \$ 20.00 \_\_\_\_\_

**7. ¿Qué tipo de entretenimiento le gustaría que ofrezca un bar restaurante?**

Música en vivo \_\_\_\_\_  
Juegos de Mesa \_\_\_\_\_  
Karaoke \_\_\_\_\_  
Shows de Baile \_\_\_\_\_  
Otros \_\_\_\_\_

**8. ¿Qué aspectos evalúa al momento de elegir un bar restaurante?**

Servicio \_\_\_\_\_  
Calidad del producto \_\_\_\_\_  
Infraestructura \_\_\_\_\_  
Decoración \_\_\_\_\_  
Precio \_\_\_\_\_  
Limpieza \_\_\_\_\_  
Ubicación \_\_\_\_\_  
Otros \_\_\_\_\_

**9. ¿Qué bebidas consumiría usted?**

Cervezas \_\_\_\_\_  
Cocteles \_\_\_\_\_  
Bebidas fuertes: Por Unidad \_\_\_\_\_ Por botella \_\_\_\_\_  
Bebidas no alcohólicas \_\_\_\_\_

**10. ¿Qué productos consumiría usted?**

Picaditas \_\_\_\_\_  
Comida rápida \_\_\_\_\_  
Ensaladas \_\_\_\_\_  
Platos fuertes \_\_\_\_\_



**11. Qué tipo de ambientación le gustaría que tenga un bar restaurante?**

Elegante \_\_\_\_\_  
Acogedora \_\_\_\_\_  
Familiar \_\_\_\_\_  
Clásica \_\_\_\_\_  
Innovadora \_\_\_\_\_

**¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!**

## 2.2.7. Tabulación y Análisis De Resultados

### GÉNERO DE ENCUESTADOS

De 380 encuestas realizadas en la ciudad de Tulcán, en el sector centro y sus alrededores, 174 corresponden al género masculino, siendo el 46%; y 206 encuestas corresponden al género femenino con un porcentaje de 54 %.

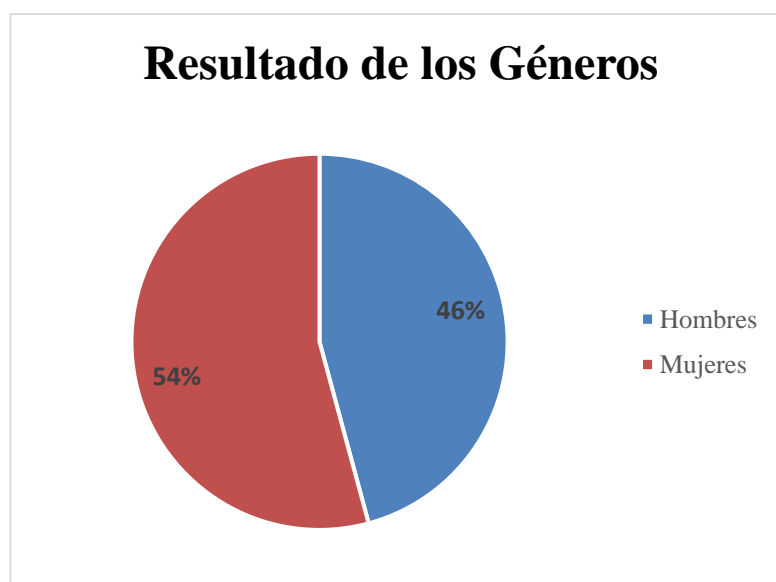
**Tabla 4:** Géneros Encuestados

Opción	Nº de respuestas	Porcentajes
Hombres	174	46%
Mujeres	206	54%
<b>Base</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 1:** Resultado de los Géneros



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## EDADES

La edad comprendida de los encuestados oscila entre los 20 y 64 años de edad, el 69% de las personas encuestadas tienen entre 20 y 34 años, el 21% tienen entre 35 a 49 y el 10% de 50 años en adelante.

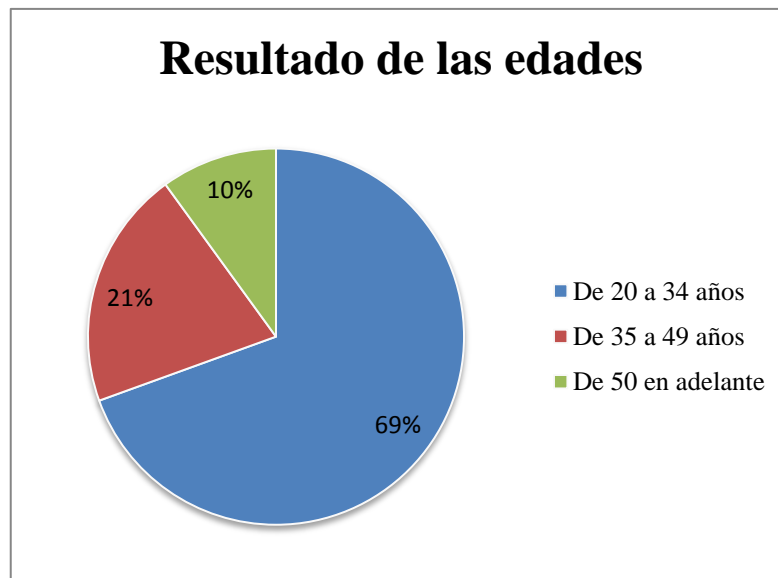
**Tabla 5:** Edades de los Encuestados

Opción	N° de respuestas	Porcentajes
De 20 a 34 años	264	69%
De 35 a 49 años	78	21%
De 50 en adelante	38	10%
<b>Base</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 2:** Resultado de las Edades



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## OCUPACIÓN

Los resultados de ocupación obtenidos mediante las encuestas pertenecen a que el 39% de los encuestados son estudiantes, el 33% son empleados de oficina y el 28% tienen otras ocupaciones.

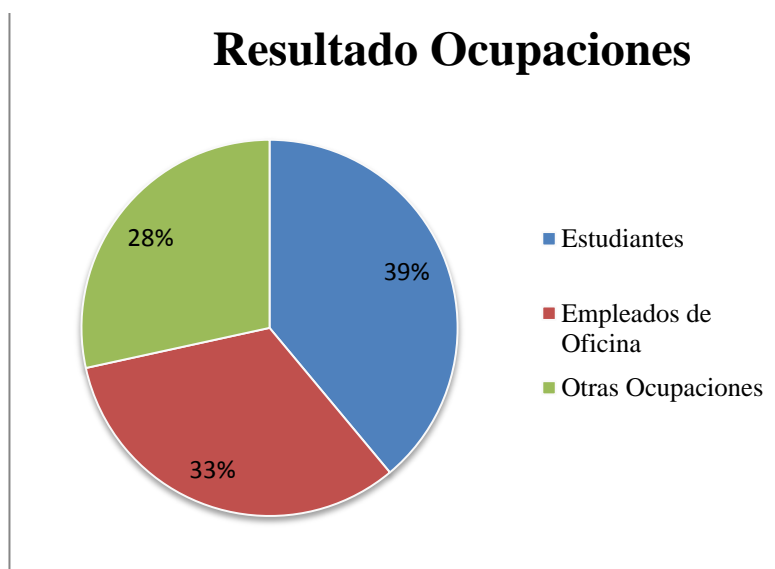
**Tabla 6:** Ocupación Encuestados

Opción	N° de respuestas	Porcentajes
Estudiantes	148	39%
Empleados de Oficina	124	33%
Otras Ocupaciones	108	28%
<b>Base</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 3:** Resultado Ocupaciones



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 1.- ¿Acudiría a un bar restaurante que ofrezca productos nuevos, y porque?

De 380 encuestas el 96% de personas manifiestan una respuesta positiva con la propuesta de acudir a un bar restaurante y el 4% de encuestados no se encuentran afines a la propuesta.

**Tabla 7:** Resultados pregunta 1

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Si	366	96%
No	14	4%
<b>Base</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 4:** Resultados pregunta 1



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### ¿Por qué?

Del 96% de respuestas positivas, el 57% asistirían a un bar restaurante ya que la ciudad no cuenta con este tipo de establecimientos, el 29% lo harían por probar nuevos productos y el 10% por curiosidad; mientras que el 4% de las respuestas que fueron que no asistirían se debe a que no les gusta asistir a este tipo de lugares.

## 2.- ¿Con quién suele acudir a estos lugares?

Como se observa en el cuadro, el 48% prefiere asistir en compañía de amigos, el 28% con familiares, el 22% en compañía de pareja y el 1% solo. Estos resultados se deben a que las salidas con amigos, familia y pareja son más divertidas y a la vez se comparten más cosas para pasar un momento ameno.

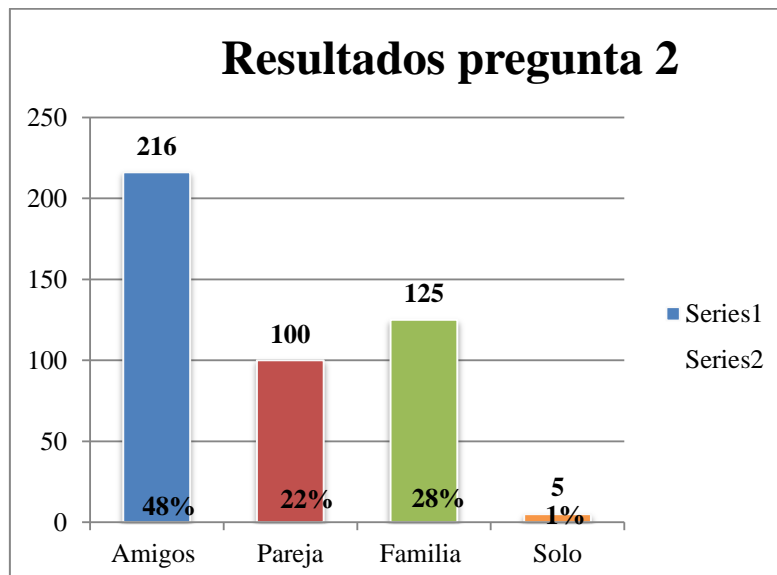
**Tabla 8:** Resultados pregunta 2

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Amigos	216	48%
Pareja	100	22%
Familia	125	28%
Solo	5	1%
<b>Total</b>	<b>446</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 5:** Resultados pregunta 2



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 3.- ¿Con cuántas personas asiste?

La mayoría de personas prefieren ir en un grupo grande, lo que representa que irían entre 3 a 5 personas con el 79%, con pareja el 11% y con 5 o más personas un 10%.

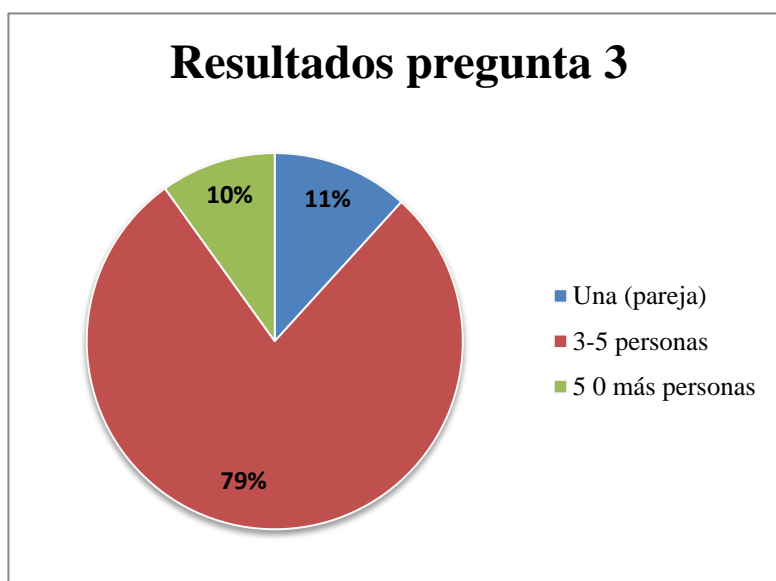
**Tabla 9:** Resultados pregunta 3

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Una (pareja)	43	11%
3-5 personas	300	79%
5 0 más personas	37	10%
<b>Base</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 6:** Resultados pregunta 3



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

#### 4.- ¿Con qué frecuencia acude a un bar restaurante?

Se puede decir que el 30% de las personas encuestadas frecuentan este tipo de establecimientos una vez al mes, un 25% concurre una vez a la semana, el 23% cada 15 días, el 13% dos veces a la semana, y el 8% acuden diariamente. Debido a que las personas tengan otras ocupaciones y no puedan acudir frecuentemente a estos establecimientos por tareas cotidianas.

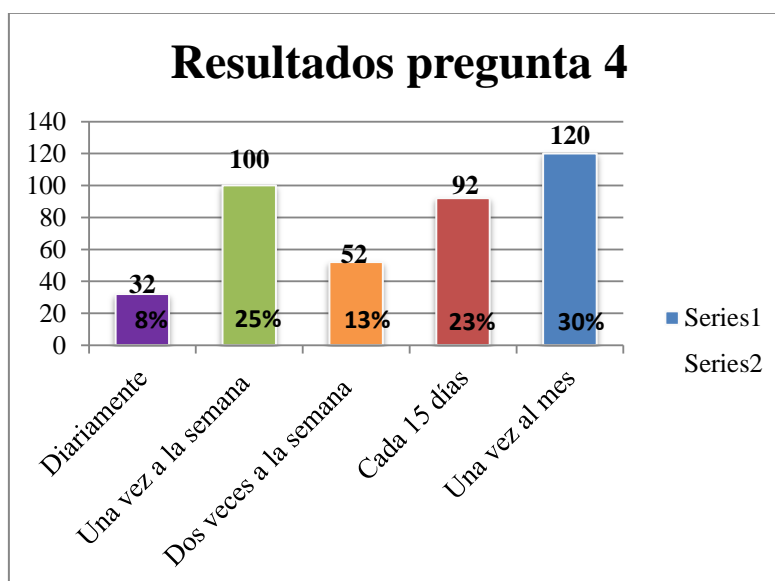
**Tabla 10:** Resultados pregunta 4

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Diariamente	32	8%
Una vez a la semana	100	25%
Dos veces a la semana	52	13%
Cada 15 días	92	23%
Una vez al mes	120	30%
<b>Total</b>	<b>396</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 7:** Resultados pregunta 4



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo



## 5.- ¿Qué días le gustaría asistir a un bar- restaurante?

Los días de mayor afluencia a este tipo de locales son los días viernes con el 40%, los sábados con el 34%, los domingos con el 14%, sin embargo los días de menor asistencia son los días de lunes a jueves con el 12%. Esto se debe a que la mayoría de personas disponen de más tiempo los fines de semana, por lo que se debe manejar promociones los demás días para que las personas visiten más seguido el establecimiento.

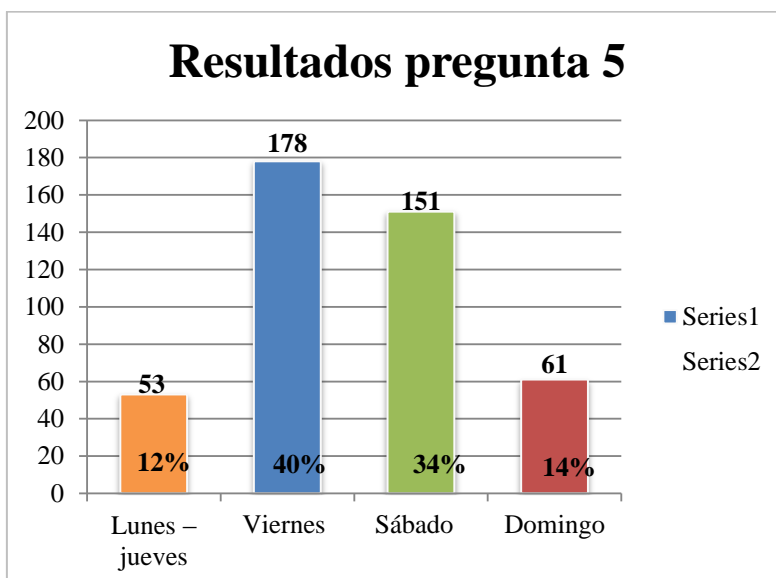
**Tabla 11:** Resultados pregunta 5

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Lunes – jueves	53	12%
Viernes	178	40%
Sábado	151	34%
Domingo	61	14%
<b>Total</b>	<b>443</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 8:** Resultados pregunta 5



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 6.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona?

Como se puede observar en el gráfico el 75% de los encuestados gastan en promedio de 5 a 10 dólares de consumo por persona, el 20% pertenece a los valores comprendidos entre 11 y 15 dólares, el 3% de consumo por persona es de 16 a 20 dólares y el 2% pertenece al valor de más de 20 dólares. Estos valores se deben a que el presupuesto de la mayoría de personas varía entre estas cantidades destinadas para diversión

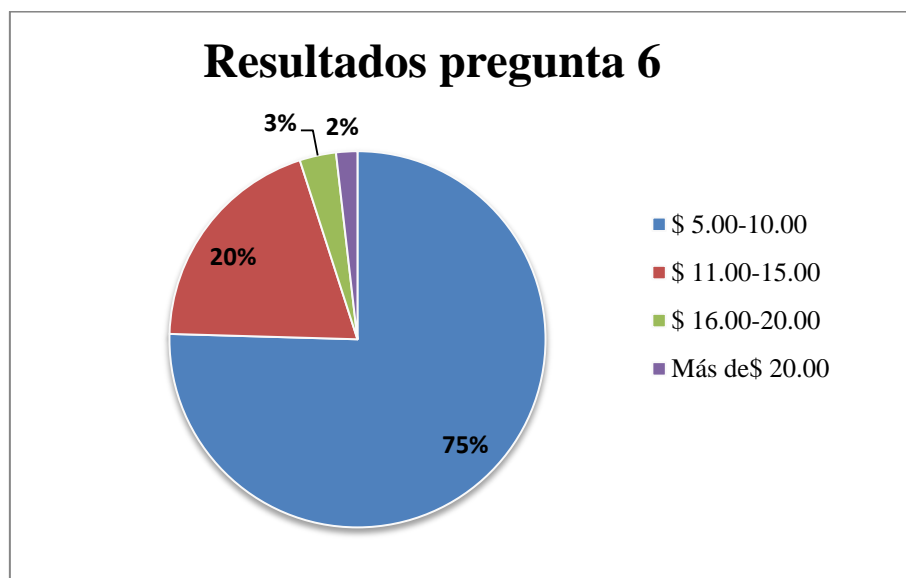
**Tabla 12:** Resultados pregunta 6

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
\$ 5.00-10.00	286	75%
\$ 11.00-15.00	75	20%
\$ 16.00-20.00	12	3%
Más de\$ 20.00	7	2%
<b>Base</b>	<b>380</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 9:** Resultados pregunta 6



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 7.- ¿Qué tipo de entretenimiento le gustaría que ofrezca?

El servicio de música en vivo ha captado un 55% de aceptación, mientras que karaoke y shows de baile tiene un mismo porcentaje del 18% y el 10% prefiere el servicio de juegos de mesa. Los resultados reflejan que la mayoría de personas disfrutan de un espectáculo que se realice en ese instante.

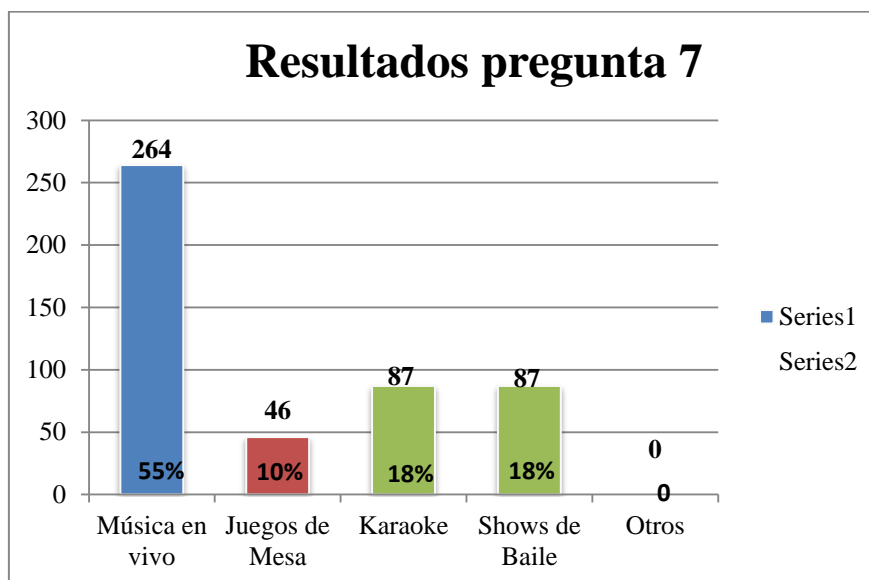
**Tabla 13:** Resultados pregunta 7

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Música en vivo	264	55%
Juegos de Mesa	46	10%
Karaoke	87	18%
Shows de Baile	87	18%
Otros	0	0
<b>Total</b>	<b>484</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 10:** Resultados pregunta 7



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 8.- ¿Qué aspectos evalúa al momento de elegir un bar restaurante?

Según los datos obtenidos, los aspectos que se evalúan al momento de acudir a un bar restaurante el 24% evalúan el servicio, seguido del 22% con calidad del producto, 17% limpieza, el 12% precio, 9% decoración, 8% infraestructura y el 7% la ubicación del establecimiento.

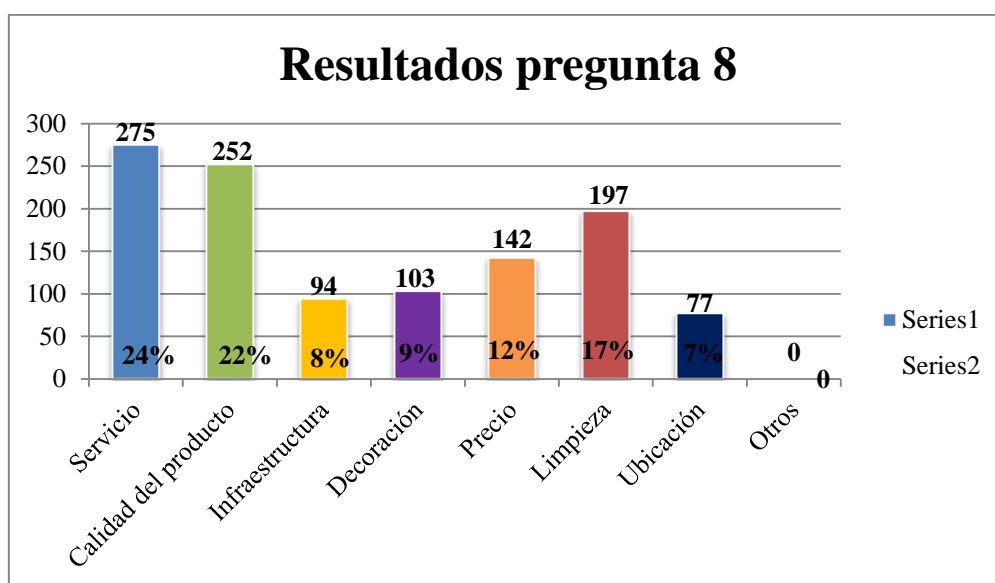
**Tabla 14:** Resultados pregunta 8

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Servicio	275	24%
Calidad del producto	252	22%
Infraestructura	94	8%
Decoración	103	9%
Precio	142	12%
Limpieza	197	17%
Ubicación	77	7%
Otros	0	0
<b>Total</b>	<b>1140</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 11:** Resultados pregunta 8



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 9.- ¿Qué bebidas consumiría usted?

De acuerdo al resultado de las encuestas el 33% prefieren consumir cervezas, el 31% cocteles, el 24% bebidas no alcohólicas, el 7% bebidas fuertes por unidad y el 5% bebidas fuertes por botella siendo esta la opción con menor porcentaje.

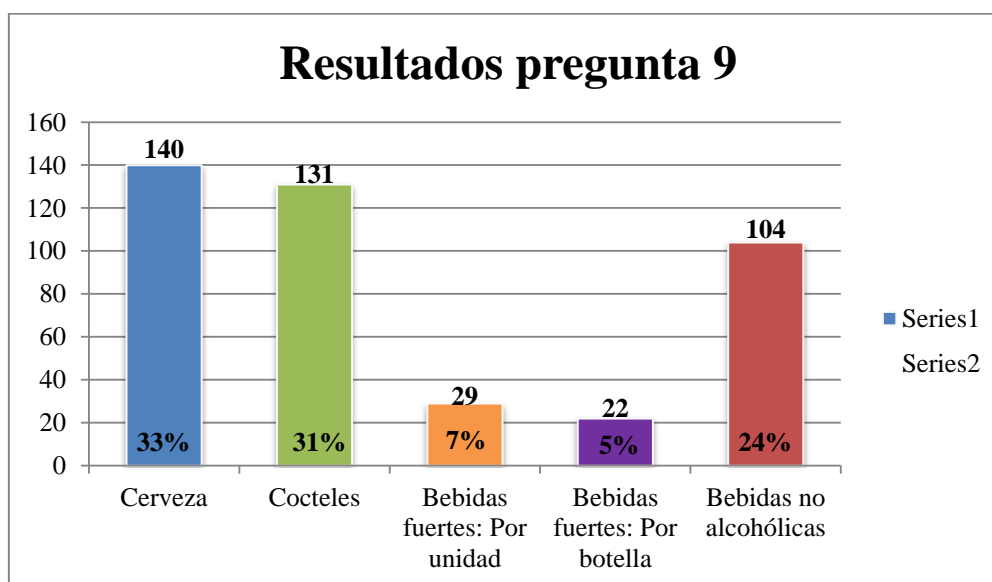
**Tabla 15:** Resultados pregunta 9

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Cerveza	140	33%
Cocteles	131	31%
Bebidas fuertes: Por unidad	29	7%
Bebidas fuertes: Por botella	22	5%
Bebidas no alcohólicas	104	24%
<b>Total</b>	<b>426</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 12:** Resultados pregunta 9



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 10.- ¿Qué productos consumiría usted?

El 30% de las personas manifiestan que consumirían comida rápida, seguido del 29% con picaditas, el 23% platos fuertes y un 19% consumiría ensaladas.

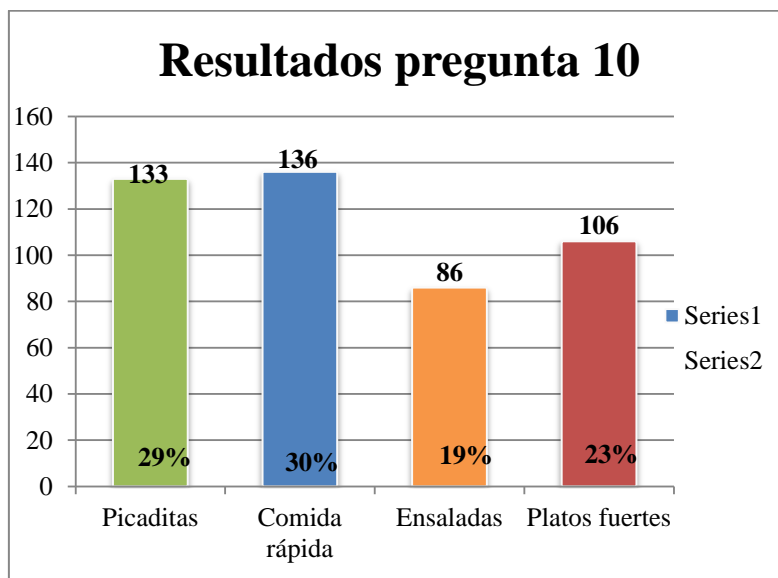
**Tabla 16:** Resultado pregunta 10

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Picaditas	133	29%
Comida rápida	136	30%
Ensaladas	86	19%
Platos fuertes	106	23%
<b>Total</b>	<b>461</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 13:** Resultado pregunta 10



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 11.- ¿Qué tipo de ambientación le gustaría que tenga un bar restaurante?

El tipo de ambientación con el que las personas se identifican es la de tipo acogedora con un 30%, la de tipo elegante con el 29%, la de tipo innovadora con el 20%, tipo familiar el 12% y la de tipo clásica logró captar el 8%.

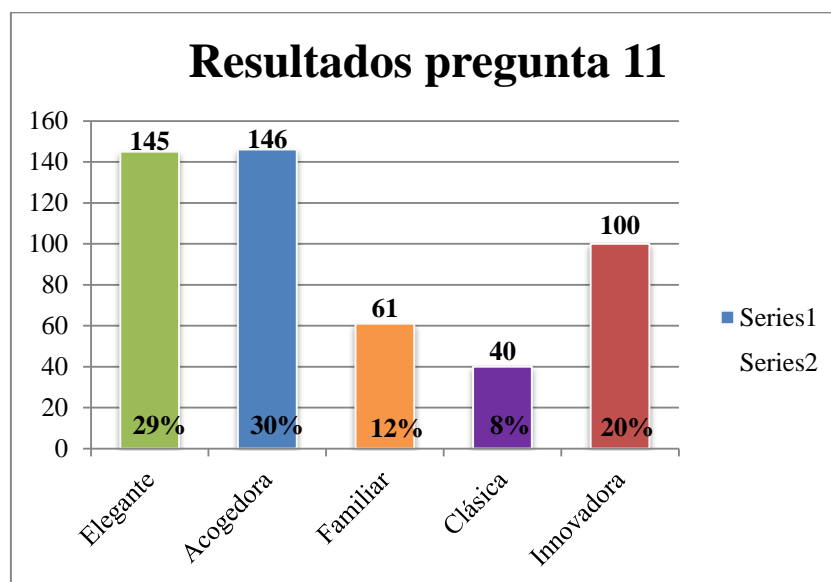
**Tabla 17:** Resultados pregunta 11

Opción	N° de respuestas	Porcentaje
Elegante	145	29%
Acogedora	146	30%
Familiar	61	12%
Clásica	40	8%
Innovadora	100	20%
<b>Total</b>	<b>492</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

**Gráfico 14:** Resultados pregunta 11



Fuente: Encuesta

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 2.2.8. Conclusiones Generales

La información según las encuestas realizadas a 380 personas (hombres y mujeres), en edades comprendidas de 20 a 64 años, de igual forma la frecuencia con la que asisten son los fines de semana con lo que se buscará estrategias para atraer a los clientes los días entre semana.

De acuerdo al estudio realizado se ha establecido que el 96% de las personas encuestadas acepta la factibilidad de la creación de un nuevo Bar – Restaurante, sin embargo estos datos no solo permiten conocer el resultado favorable del proyecto, sino también para conocer los gustos y preferencias de los futuros clientes y conocer las ideas para la infraestructura, decoración, ambientación entre otros, lo que beneficia al desarrollo del proyecto.

### 2.2.9. Demanda Futura

Se puede tener una estimación de la demanda futura de acuerdo al crecimiento poblacional de la ciudad de Tulcán que según datos del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) es el 1.18% desde el censo del 2001 al 2010, lo que indicará la demanda futura que forjará el proyecto para los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

**Tabla 18:** Demanda Futura del Proyecto

<b>Años</b>	<b>Demanda del Proyecto</b>	<b>Porcentaje de Crecimiento</b>
2014	42.738	1.18%
2015	43.242	1.18%
2016	43.752	1.18%
2017	44.268	1.18%
2018	44.790	1.18%

**Fuente:** INEC

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo



### **2.2.10. Análisis Oferta**

### **2.2.11. Competencia Directa e Indirecta**

Para el análisis de la competencia directa e indirecta, se tomará en cuenta establecimiento de alimentos y bebidas de la ciudad de Tulcán, en la actualidad no existe ningún establecimiento que brinde los servicios de bar – restaurante según los catastros del 2013, ya que se analizará restaurantes y bares de forma individual como posible competencia.

**Tabla 19:** Competencia Directa

Nombre	Categoría	Tipo de Establecimiento	N° de Mesas	Cap. Máxima	Rotación	Días de atención
Casa China	Segunda	Restaurante	16	64	0.59	Lunes a Domingo
San Francisco	Segunda	Restaurante	16	68	0.55	Lunes a Domingo
Hobby's Bar	Segunda	Bar	10	40	0.43	Lunes a Sábado
Éxtasis	Segunda	Bar	9	36	0.45	Lunes a Sábado

**Fuente:** Catastro de Servicios Turísticos de la provincia del Carchi.

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

**Tabla 20:** Competencia Indirecta

Nombre	Categoría	Tipo de Establecimiento	N° de Mesas	Cap. Máxima
Fortuna'z	Tercera	Restaurante	29	116
Bucattos de Italia	Tercera	Restaurante	10	40
Lumar	Tercera	Restaurante	10	40
Azul Bar	Tercera	Bar	12	48
Santo Pecado	Tercera	Bar	10	40
Embrujo	Tercera	Bar	11	44

**Fuente:** Catastro de Servicios Turísticos de la provincia del Carchi.

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

Entre bares y restaurantes existe un total de 48 establecimientos y la mayor parte son de segunda y tercera categoría, no existe ningún establecimiento de primera categoría en la ciudad de Tulcán, sin embargo de esta lista se eligió los que más captación tienen en el mercado actual que son los de la competencia directa, con estos establecimientos se obtiene datos que servirán como información para determinar la demanda del bar - restaurante, tomando en cuenta que también se relacionan por el expendio de alimentos y de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

### 2.2.12. Capacidad Total de la Competencia

Nombre	Capacidad x Rotación = Clientes Diarios	Días al año	Clientes al año
Casa China	64 x 0,59 = 36	365	13.140
San Francisco	68 x 0,55 = 37	365	13.505
Hobby's Bar	40 x 0,43 = 17	304	5.168
Éxtasis	36 x 0,45 = 16	304	4.864
<b>Total</b>	<b>106 Clientes Diarios</b>	<b>334</b>	<b>35.404</b>

**Tabla 21:** Capacidad Total de la Competencia

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 2.2.13. Balance Oferta - Demanda

La determinación de la oferta actual se la realizará con los datos existentes hasta del año 2014, con los que se procederá a realizar el respectivo análisis de cada uno de los establecimientos como son los días de atención al año y el número de capacidad máxima, estos resultados permiten conocer la posible demanda insatisfecha o demanda satisfecha que existe.

**Tabla 22:** Análisis Oferta – Demanda

Año	Demanda	Oferta	Análisis	Observación
2014	42.738	35.404	7.334	Demanda Insatisfecha

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

Según el análisis demanda - oferta del proyecto se observa que existe una oportunidad en el mercado actual, ya que los establecimientos existentes no satisfacen las necesidades o gustos de la población de Tulcán.

## **CAPÍTULO III**

### **3. PROPUESTA**

#### **3.1. ESTUDIO TÉCNICO**

##### **3.1.1. Infraestructura del Proyecto**

Para la ejecución del Proyecto de la creación de un bar – restaurante en la ciudad de Tulcán se cuenta con un terreno ubicado en la calle Rafael Arellano y Tarqui, sector del Estadio Olímpico considerado como área central de la ciudad de Tulcán. El terreno tiene una forma regular (rectangular) con un frente de 12,50 m. y fondo de 23 m. con un área de 287,50 m<sup>2</sup>.

Se propone una edificación de una planta, con estructura mixta de hormigón armado y acero, la planta tendrá un total de construcción de 270 m<sup>2</sup>.

##### **3.1.2. Área del Establecimiento**

Desde la calle se accede al hall principal donde se ubica la grada cuenta con barra, áreas de mesas con capacidad para 60 personas, cocina, despensa, batería sanitaria, se platea también el acceso para discapacitados que a la vez sirve como salida de emergencia.

**Tabla 23:** Área del Establecimiento

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>ÁREA M<sup>2</sup></b>
Hall de acceso	20.00
Área restaurante	98.00
Barra	15.00
Cocina	65.00
Vestidores	12.00
Batería sanitaria	40.00
Grada	20.00
<b>TOTAL CONSTRUCCIÓN</b>	<b>270.00</b>

**Elaborado por:** Arq. Carlos Sarmiento

### **3.1.3. Descripción Formal y Arquitectónica**

El entorno donde se realizará la edificación está conformado en gran parte por edificaciones antiguas, con cubiertas de teja; por lo que se pretende crear un hito en el desarrollo urbanístico del sector al proponer una infraestructura con acabados modernos.

En el proyecto planteado se destacan claramente dos volúmenes sobrios que corresponde en primero al área de acceso debidamente jerarquizado con la aplicación de colores intensos y el segundo claramente identificado con el área de restaurante.

En los dos volúmenes se destacan con claridad la estructura de la edificación mismos que serán revestidos con materiales duros como cerámica o porcelanato de colores fríos o intermedios; las partes centrales serán recubiertas por grandes ventanales de aluminio y vidrio claro que permitan una integración visual con la plazoleta y jardines del área exterior y permitan además un asoleamiento adecuado y así lograr un microclima óptimo en el interior de los ambientes. En la parte frontal superior de la edificación se ubica una franja horizontal donde se colocará el nombre, logotipo o distintivo de la edificación.

En lo que respecta al tratamiento de superficies en el interior del edificio se recurrirá a la monocromía en el suelo (pisos) y cielo raso, no así las paredes que serán tratadas con gamas de colores y subtonos logrando de esta manera que se destaque el mobiliario y decoración de elementos arquitectónicos.

#### **3.1.4. Planos Arquitectónicos**

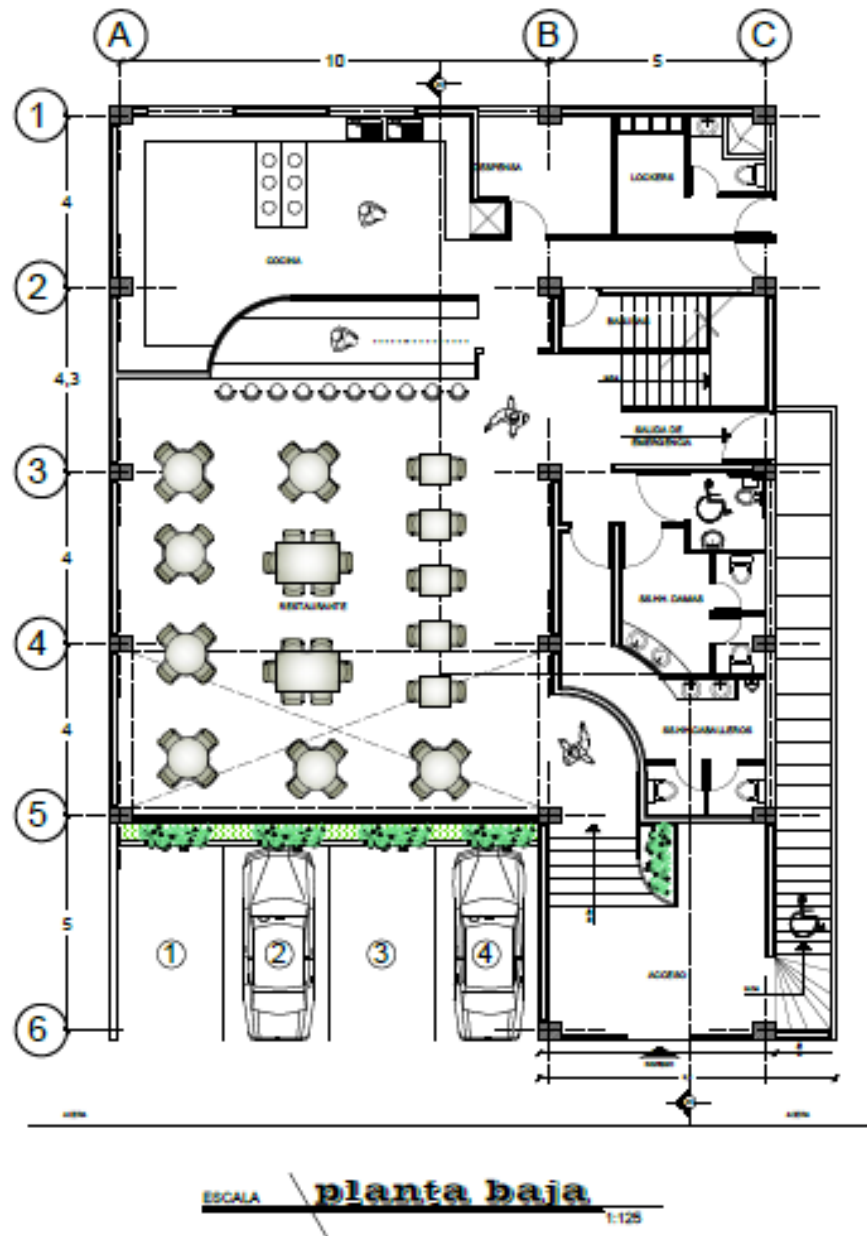
- ✓ Ubicación general
- ✓ Planta baja
- ✓ Fachada frontal

### 3.1.5. Ubicación General



**Fuente:** Municipio de Tulcán

### 3.1.6. Planta Baja



Elaborado por: Arq. Carlos Sarmiento



### 3.1.7. Fachada Frontal



**Elaborado por:** Arq. Carlos Sarmiento

### **3.1.8. Capacidad Instalada**

- ✓ 2 mesas para 6 pax = 12 pax
- ✓ 7 mesas para 4 pax = 28 pax
- ✓ 5 mesas para 2 pax = 10 pax
- ✓ Barra contará con 10 pax.

La capacidad instalada total del establecimiento es de 60 pax, tomando como referencia a la competencia y al lugar donde se construirá el establecimiento.

## **3.2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO**

### **3.2.1. Misión**

“Nuestro establecimiento propone una gastronomía con los más altos estándares de calidad e higiene, de igual manera brindará una atención cordial y amable a sus clientes, esto proporciona a la clientela la certeza de consumir un producto rico a su paladar en un ambiente acogedor y con una atención personalizada, en un lugar exclusivo, elegante y con una ambientación que le hará pasar al cliente un momento de deleite y diversión”.

### **3.2.2. Visión**

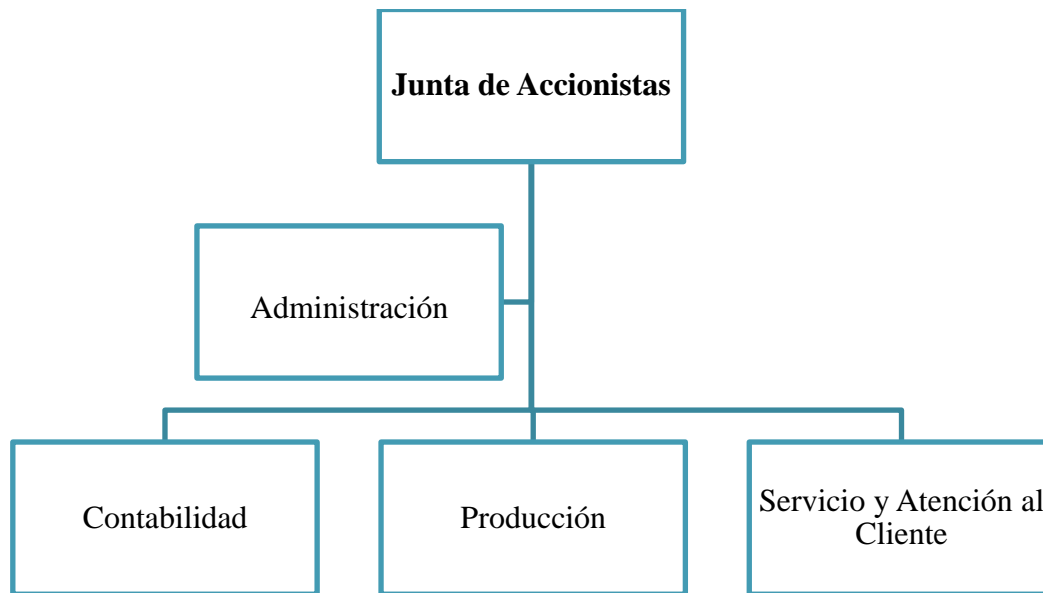
“Posicionarnos entre los lugares más altos de la ciudad de Tulcán en lo que compete a bares y restaurantes, generando fuentes de trabajo a los moradores de la región e impulsando la economía de la ciudad y estimulando la superación personal”.

### **3.2.3. Valores Corporativos**

- ✓ Respeto.- Comprendiendo diferentes ideologías tomando en cuenta que vivimos en un país con diversidad de culturas y que nuestros derechos terminan donde empiezan el derecho de los demás.
- ✓ Honestidad.- La virtud de ser sincero ante todo con uno mismo y con la sociedad que nos rodea.
- ✓ Humildad.- Es la manera en la cual nosotros tratamos a nuestros semejantes sin tomar en cuenta su estatus social, su creencias, o su raza es tratar de la manera como queremos que nos traten.

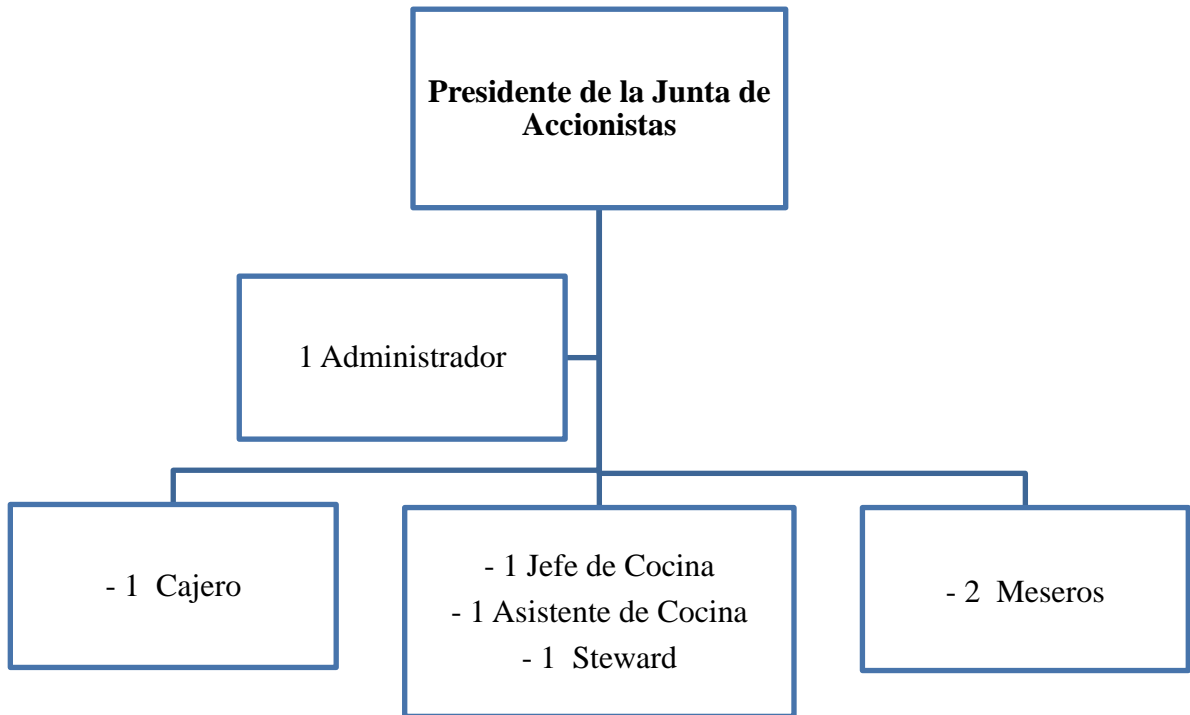
- ✓ Responsabilidad.- Es realizar los actos que tengamos que hacer siempre y cuando estemos consientes y asumamos las consecuencias que por ello sucedan.

### 3.2.4. Organigrama Estructural



**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.2.5. Organigrama Funcional



**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.2.6. Descripción De Puestos y Funciones

#### **Presidente de la Junta de Accionistas**

- ✓ Tiene la responsabilidad de que la empresa se maneje de manera correcta.
- ✓ Planifica, controla y designa tareas para así coordinar a cada uno de sus empleados.
- ✓ Supervisa los estados financieros del establecimiento.
- ✓ Es el encargado de cumplir y hacer y cumplir las políticas y el reglamento de la empresa.
- ✓ Autoriza el pago de sueldos para todo el personal.
- ✓ Realiza negociaciones con clientes y también con los proveedores, para que exista un beneficio equitativo.
- ✓ Supervisa el trabajo del personal.

- ✓ Soluciona las posibles quejas que puedan presentarse.
- ✓ Se preocupa por tener un mejoramiento continuo con el establecimiento y a la vez innovar.

### **Administrador**

- ✓ Está en contacto permanente con el chef para coordinar todo lo que se refiere a elaboración, productos y costos.
- ✓ Es el responsable de revisar que la materia prima que ingrese al establecimiento este en buenas condiciones con respecto a texturas, temperaturas, peso y calidad.
- ✓ Es quien administrará al personal para capacitarlo y motivarlo.
- ✓ Controla que se cumplan las normas de higiene y sanidad con la manipulación de alimentos.
- ✓ Es el responsable de asegurar que los inventarios estén bien realizados.
- ✓ Se encarga de realizar promociones, combos para el crecimiento de las ventas de la empresa.
- ✓ Es el responsable de la publicidad en los diferentes medios de comunicación.
- ✓ Realiza los análisis de costos y gastos del bar – restaurante.
- ✓ Realiza inventarios de licores, cervezas, gaseosas, aguas al comenzar y terminar su jornada laboral.
- ✓ Controla el stock de licores.

### **Cajero**

- ✓ Encargado de emitir facturas a los clientes.
- ✓ Se encargará de manejar tarjetas de crédito.
- ✓ Realizará el cuadro y cierre de caja cuando termine su jornada.
- ✓ Coordina con personal de servicio los pagos y consumos.

### **Jefe de cocina**

- ✓ Encargado de elaborar menús y platos innovadores.
- ✓ Realiza los pedidos de materia prima.
- ✓ Controla la calidad de los productos.
- ✓ Se encarga de mantener los más altos estándares de higiene en la cocina.
- ✓ Está a cargo de contratar y dirigir a su equipo de trabajo.
- ✓ Delega tareas y funciones al personal de cocina.
- ✓ Verifica que los platos que salgan de cocina tengan una buena presentación,
- ✓ Elabora recetas estándar.
- ✓ Determina los horarios y días de descanso del personal que está a su cargo.
- ✓ Dirige la producción diaria del bar – restaurante.
- ✓ Capacita al personal.
- ✓ Supervisa las tareas y actividades de los cocineros.
- ✓ Conoce todas las bebidas que se ofrece en el establecimiento.
- ✓ Debe elaborar recetas estándar para cada bebida.

### **Asistente de Cocina**

- ✓ Prepara el mise en place.
- ✓ Realiza la preparación de los diferentes platos.
- ✓ Mantener limpia y desinfectada su área de trabajo.
- ✓ Estandariza y almacena los productos en el área correspondiente.
- ✓ Ayuda al chef en las funciones que él requiera.
- ✓ Asiste en la limpieza y mantenimiento de la bodega.
- ✓ Uno de los asistentes de cocina estará a cargo de la revisión de la materia prima.

### **Steward**

- ✓ Es el encargado de la limpieza de vajilla, utensilios, paredes, entre otros.
- ✓ Mantener limpio y ordenado el menaje de la cocina.

- ✓ Recolecta y almacena la basura del área de producción.
- ✓ Conoce las preparaciones de los alimentos a fin de ayudar a los cocineros cuando sea necesario.
- ✓ En caso de que se requiera prestará ayuda en las actividades que se le encarguen.

### **Meseros**

- ✓ Tomar ordenes de alimentos y bebidas a los clientes.
- ✓ Debe estar familiarizado con el menú para poder responder cualquier pregunta que el cliente le haga.
- ✓ Se encarga de la limpieza de las mesas, estaciones de apoyo, entre otras.
- ✓ Entrega la comida al cliente y se aseguran de que este bien presentada.
- ✓ Tiene la responsabilidad de montar las mesas.
- ✓ Recoge los platos sucios.
- ✓ Ayudará con la limpieza del establecimiento.
- ✓ Reporta al capitán cualquier problema que pueda suscitarse.
- ✓ Solicita la cuenta al cajero para llevársela al cliente.

#### **3.2.7. Horarios de atención**

Se tomará en cuenta los resultados de las encuestas para conocer los días de mayor afluencia en el bar – restaurante y además se determinará las horas de apertura y cierre del mismo.

<b>Día</b>	<b>Hora de apertura</b>	<b>Hora de cierre</b>
Martes a Jueves	12:00 P.M	8:00 P.M
Viernes	12:00 P.M	2:00 A.M
Sábado	12:00 P.M	2:00 A.M

Los domingos y lunes no habrá atención debido a que son días que por lo general las personas no acuden a lugares de entretenimiento, pues también esta información



se la tomo de los resultados de las encuestas, porque las personas prefieren acudir los fines de semana, esto ayudará a cumplir con las leyes decretadas que son que los trabajadores deben tener 2 días libres en la semana, el bar restaurante atenderá 240 días al año, los horarios del personal serán rotativos esto quiere decir que cambian de semana a semana.

### **3.3. ESTUDIO DE MARKETING**

#### **3.3.1. Estrategias De Mercadeo**

Un plan de mercadeo es una herramienta indispensable que servirá para orientar a la nueva empresa a buscar un buen posicionamiento pero sobre todo alcanzar los objetivos marcados, teniendo en cuenta que es un nuevo establecimiento de alimentos y bebidas se deberá trabajar con un buen plan estratégico y haciendo uso del mix de mercado que son producto, precio, plaza y promoción.

#### **3.3.2. Estrategias De Producto**

El bar- restaurante es un establecimiento que ofrecerá alimentos y bebidas de diferente variedad donde los servicios y la diversión son exclusivos y sobre todo se busca que los clientes tengan un momento de entretenimiento en un ambiente acogedor y así podrá disfrutar de diversidad de comida y de otros servicios que ofrecerá el bar restaurante diferentes a los ya existentes en la ciudad de Tulcán.

- ✓ Presentación de platos originales con un estilo gourmet.
- ✓ Elaborar platos de picaditas y comida rápida con nombres que sean originales así como también los cocteles que tengan nombres diferentes.
- ✓ Otros productos y servicios que se ofrecerá son: Los juegos de mesa, karaoke, las pipas, peceras, pantallas LCD.
- ✓ Tomando en cuenta los resultados de las encuestas se ofrecerá cocteles ya conocidos como son piña colada, margaritas, mojitos, cuba libre, entre otros y a la vez se crearán nuevos cocteles que en la ciudad no se ofrezcan.
- ✓ Se realizarán degustaciones de los productos con los clientes para la aprobación del sabor, esta no tendrá ningún valor.
- ✓ Ocasionalmente se podrán presenciar diferentes shows, estos serán de artistas invitados y grupos musicales conocidos.

- ✓ Se efectuará una minuciosa elección de los posibles proveedores los cuales deben ofrecer productos de calidad a un módico precio.

### **3.3.3. Estrategias de Precio**

Si bien es cierto que el producto final y la satisfacción del cliente es la conclusión exitosa del negocio, se debe tomar muy en cuenta el precio que es el que agrupa los elementos desde el ingreso de la materia prima, la producción, difusión o promoción y el lugar en el que se va a distribuir, por tal motivo es importante definir bien el precio ya que esto permitirá realizar los futuros planes estratégicos y establecer el tipo de mercado al que se va a enfocar y el margen de ganancia que se obtendrá.

- ✓ Se determinará los precios en función a la competencia.
- ✓ Para incrementar las ventas en el bar- restaurante se establecerán descuentos los días de poca afluencia.
- ✓ Analizar la estructura de costos en los alimentos y bebidas que se ofrecerá.
- ✓ Escoger un buen precio para conseguir los objetivos financieros de la empresa.
- ✓ Se brindará descuentos a los cumpleaños y clientes frecuentes.

### **3.3.4. Estrategia de Plaza**

La estrategia de plaza no solo consiste en la elección del lugar en donde se venderán los productos a los futuros clientes, sino también en que constituye el medio ambiente adecuado para que el cliente se sienta a gusto, confortable y que goce de un trato privilegiado que le permita disfrutar y deleitarse de los productos que quiera consumir.

- ✓ Diseñar el establecimiento de una manera original y elegante, con una buena decoración diferente a la existente de otros establecimientos en la ciudad de Tulcán.
- ✓ Se utilizará flyers para que las personas conozcan el establecimiento.
- ✓ Publicar artículos en los periódicos locales donde se señalen los servicios y promociones con las que cuenta en establecimiento.

- ✓ Hacer publicidad en las radios más conocidas en la ciudad para que la gente conozca los productos que se ofrece.
- ✓ Se creará un sitio web con toda la información del bar – restaurante, a la vez que se creará una cuenta en redes sociales para que las personas puedan compartir y conocer todo respecto al nuevo establecimiento.

### 3.3.5. Estrategia De Promoción

La estrategia de promoción es la herramienta principal que permite difundir y hacer conocer los servicios con los que cuenta el establecimiento, escoger la manera de llegar a los consumidores es fundamental para el crecimiento comercial de la empresa y así incrementar el número de clientes.

- ✓ Los días de menos concurrencia se ofrecerá 2 x 1 en cocteles.
- ✓ Habrá promociones en micheladas de 3 cervezas por cinco dólares.
- ✓ Los días viernes de 2:00 pm a 6:00 pm a mitad de precio.
- ✓ Se creará promociones como happy hour, ladys night y también after office.
- ✓ Se establecerá combos los cuales estén combinados entre bebidas y comida.

### 3.3.6. Descripción del Proyecto

### 3.3.7. Logotipo

**Ilustración 8:** Logotipo



**Elaborado por:** Andrés Rodríguez

Lo que significa el logo Bely's es una derivación del Nombre Belén, los cubiertos quieren decir que se trata de un establecimiento que se brinda alimentos y bebidas y los colores rojo y amarillo se usan para causar un efecto de atracción hacia los clientes

usando la psicología del color para despertar el apetito y el sentido gustativo de las personas.

### 3.3.8. Descripción de la Carta

El diseño de la carta contiene un listado y una breve descripción de todos los platillos y bebidas que el establecimiento ofrecerá entre estos se tiene platos fuertes, ensaladas, comida rápida, picaditas, bebidas frías, bebidas calientes y por último los cocteles a ofrecer, a la vez que esta tendrá una forma de tríptico.

Los colores que se utilizaron son el color rojo que es el que más predomina ya que es un color que llama la atención de los clientes al igual que el amarillo y el blanco.

### 3.3.9. Portada de la Carta

Ilustración 9: Portada de la Carta



### 3.3.10. Contra portada de la Carta

Ilustración 10: Contra portada de la Carta

*Platos Fuertes*

CHULETA AHUMADA	\$ 8.75
<small>Acompañado con papas al vapor o papas a la francesa y ensalada</small>	
LOMO A LA PIMIENTA	\$ 8.75
<small>Acompañado con papas al vapor o papas a la francesa y ensalada</small>	
LOMO MARINADO EN CERVEZA	\$ 8.75
<small>Acompañado con cebolla salteada, papas al vapor o papas a la francesa y ensalada</small>	
LOMO FILET MINÓN	\$ 8.75
<small>Acompañado con arroz blanco y papas a la francesa</small>	
ALITAS DE POLLO EN SALSA BBQ	\$ 6.50
<small>Acompañado con papas al vapor o papas a la francesa y ensalada</small>	
POLLO EN SALSA DE NARANJA	\$ 6.75
<small>Acompañado con arroz blanco, papas a la francesa</small>	
POLLO AL GRILL	\$ 6.75
<small>Acompañado con papas al vapor o papas a la francesa y ensalada</small>	
POLLO A LA CORDON BLUE	\$ 6.75
<small>Acompañado con papas al vapor o papas a la francesa y ensalada</small>	

*Ensaladas*

ENSALADA DE VEGETALES	\$ 3.50
ENSALADA DE VEGETALES CON POLLO	\$ 4.50
ENSALADA GRIEGA	\$ 4.80
ENSALADA CESAR CON POLLO	\$ 5.50
ENSALADA CAPRESE	\$ 4.50
ENSALADA WALDORF	\$ 4.50

*Comida Rápida*

SALCHIPAPA	\$ 2.75
PAPAS A LA FRANCESA CON SALSA CUATRO QUESOS	\$ 3.00
HAMBURGUESA SIMPLE	\$ 3.50
<small>Con papas a la francesa</small>	
HAMBURGUESA DOBLE	\$ 4.75
<small>Con papas a la francesa</small>	
NACHOS CON QUESO Y CARNE	\$ 4.50
NACHOS CON POLLO Y GUACAMOLE	\$ 4.50
SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO	\$ 2.25
SANDUCHE DE POLLO	\$ 2.75
SANDUCHE DE TOCINO, QUESO Y TOMATE	\$ 3.50

*Picaditas*

TABLITA PARA PICAR	\$ 6.50
<small>Combinación de jamón, queso y salami</small>	
PICADA MIXTA	\$ 6.75
<small>Combinación de lomo, pollo, salchicha parrillera y chorizo a la parrilla</small>	
NUGGETS CON SALSA AGRIDULCE	\$ 3.50
<small>Acompañado con papas a la francesa</small>	
ALBONDIGAS DE CARNE CON SALSA DE MOSTAZA	\$ 4.50
<small>Acompañado con papas a la francesa</small>	

### 3.4. ESTUDIO LEGAL

#### 3.4.1. Análisis Legal

Para la constitución del bar – restaurante se constituirá una sociedad anónima, para lo cual se tomará en cuenta las leyes vigentes.

De acuerdo con el Art. 143 de la Ley de Compañías a la Sociedad Anónima se la define como:

“La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones.”

Para el funcionamiento de un nuevo establecimiento de alimentos y bebidas, se debe presentar ciertos requisitos obligatorios para el buen funcionamiento del mismo, entre estos se tiene:

#### 3.4.2. Requisitos y Formalidades Para Establecimientos Turísticos

- ✓ Copia del registro único de contribuyentes (RUC)
- ✓ Copia de cédula de identidad
- ✓ Copia de la última papeleta de votación
- ✓ Copia del contrato de compra venta del establecimiento, **en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.**
- ✓ Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).
- ✓ Fotocopias de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- ✓ Lista de precio de los servicios ofertados (original y copia)

- ✓ Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.
- ✓ Inventario valorado de la empresa firmado bajo responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.
- ✓ Permiso de uso del suelo (**para bares y discotecas**)

### **3.4.3. Permisos De Funcionamiento**

### **3.4.4. Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

- ✓ Presentarán el original y entregarán una copia de la cédula de identidad o de ciudadanía.
- ✓ Presentarán el original del certificado de votación del último proceso electoral dentro de los límites establecidos en el Reglamento a la Ley de Elecciones.

### **3.4.5. Impuesto de la Patente Municipal**

- ✓ Copia de cédula y certificado de votación.
- ✓ Copia de la patente del año anterior.
- ✓ Copia del RUC
- ✓ Resumen de ingresos/egresos y/o declaración impuesto a la renta del año anterior.
- ✓ Llenar formulario Rem-1



#### **3.4.6. Permiso de funcionamiento sanitario**

- ✓ Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos; o LUAE en el caso de establecimientos ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito.
- ✓ Certificado de salud ocupacional por cada empleado.
- ✓ Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Industrias y Productividad cuando corresponda
- ✓ Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo cuando corresponda.

#### **3.4.7. Certificado IEPI (Institución Estructural de Propiedad Intelectual)**

- ✓ Llenar la solicitud de registro.
- ✓ Comprobante de pago.
- ✓ Copia del nombramiento del representante legal de la organización.
- ✓ Adjuntar la marca figurativa del establecimiento.

#### **3.4.8. Permiso SAYCE (Sociedad de Autores del Ecuador)**

- ✓ Permiso municipal
- ✓ Cédula y papeleta de votación del representante legal
- ✓ Comprobante de pago del permiso

#### **3.4.9. Permiso de Uso de suelo**

- ✓ Solicitud dirigida al señor alcalde en papel municipal.
- ✓ Gráfico de ubicación exacta del predio.
- ✓ Carta de pago del predio actual.
- ✓ Una copia cedula y papeleta de votación.

#### **3.4.10. Licencia anual de funcionamiento**

- ✓ Patente Municipal
- ✓ Cédula de identidad
- ✓ Papeleta de votación
- ✓ RUC

#### **3.4.11. Permiso del Cuerpo de Bomberos**

- ✓ Solicitud de inspección del local.
- ✓ Informe favorable de la inspección.
- ✓ Copia de cédula y papeleta de votación del propietario del establecimiento.
- ✓ Copia del RUC.

#### **3.4.12. Requisitos para la afiliación a la Cámara de Turismo del Carchi**

- ✓ Copia de cédula y certificado de votación actualizado
- ✓ Formulario de afiliación
- ✓ Copia del RUC
- ✓ Copia del Permiso Municipal
- ✓ Copia de escrituras.

### 3.5. ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero tiene la finalidad de conocer la inversión inicial con la que deberá contar el proyecto para su puesta marcha, a la vez que se determinará las condiciones económicas como ingresos, egresos y la rentabilidad que se tendrá al momento que el bar – restaurante empiece a funcionar en la ciudad de Tulcán.

#### 3.5.1. Inversión Del Proyecto

Dentro de la inversión del proyecto se encuentran tres factores que son los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo, a continuación se detallan cada uno de estos elementos.

#### 3.5.2. Activos Fijos

##### 3.5.2.1 Obra Civil

**Tabla 24: Obra civil**

<b>OBRA CIVIL</b>	
<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Terreno	\$ 20.000,00
Infraestructura	\$ 45.900,00
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 65.900,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.2.2 Muebles y Enseres

**Tabla 25:** Muebles y Enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Mesas 6 pax (12)	2	\$ 70,00	\$ 140,00
Mesas 2 pax (10)	5	\$ 50,00	\$ 250,00
Mesas 4 pax (28)	7	\$ 60,00	\$ 420,00
Mesas en Acero Inoxidable	3	\$ 200,00	\$ 600,00
Sillas	60	\$ 25,00	\$ 1.500,00
Butacas	10	\$ 35,00	\$ 350,00
Juego de muebles para bar	2	\$ 350,00	\$ 700,00
Estanterías para licores	1	\$ 78,00	\$ 78,00
Barra del Bar	1	\$ 700,00	\$ 700,00
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$ 4.738,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.2.3 Maquinaria y Equipo

**Tabla 26:** Maquinaria y Equipo

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Cocina Industrial Imperial	1	\$ 2.441,00	\$ 2.441,00
Plancha lisa	1	\$ 373,00	\$ 373,00
Horno Industrial	1	\$ 853,00	\$ 853,00
Freidora Industrial	1	\$ 1.080,00	\$ 1.080,00
Licuada Waring	1	\$ 278,00	\$ 278,00
Picadora de papas	1	\$ 337,00	\$ 337,00
Balanza automática	1	\$ 179,00	\$ 179,00
Refrigerador/ congelador	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$ 7.041,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

**Fuente:** Termalimex

### 3.5.2.4 Equipos de Oficina

**Tabla 27:** Equipos de Oficina

<b>EQUIPOS DE OFICINA</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Teléfonos inalámbricos	2	\$ 45,00	\$ 90,00
Calculadora	2	\$ 10,00	\$ 20,00
Archivador	1	\$ 130,00	\$ 130,00
Escritorio	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Caja Registradora Casio	1	\$ 500,00	\$ 500,00
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$ 1.140,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.2.5 Equipos de Computación

**Tabla 28:** Equipos de Computación

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
Computadora	1	\$ 850,00	\$ 850,00
Impresora	1	\$ 200,00	\$ 200,00
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$ 1.050,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.2.6 Cristalería y Mantelería

**Tabla 29:** Cristalería y Mantelería

<b>MANTALERÍA Y CRISTALERÍA</b>			
<b>CRISTALERÍA</b>			<b>\$ 1.409,40</b>
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Copa cocktail	60	\$ 5,14	\$ 308,40
Copa Margarita	60	\$ 4,62	\$ 277,20
Copa Cervecera	60	\$ 2,96	\$ 177,60
Vaso bajo	60	\$ 1,59	\$ 95,40
Copas de café	60	\$ 6,38	\$ 382,80
Petit menage	28	\$ 6,00	\$ 168,00
<b>MANTELERÍA</b>			<b>\$ 421,00</b>
Manteles 2 pax	10	\$ 5,00	\$ 50,00
Manteles 6 pax	12	\$ 7,00	\$ 84,00
Manteles 4 pax	28	\$ 6,00	\$ 168,00
Cubre manteles	34	\$ 3,50	\$ 119,00
<b>VAJILLA Y CUBERTERÍA</b>			<b>\$ 2.034,00</b>
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Cuchillo de mesa	120	\$ 0,82	\$ 98,40
Tenedor de mesa	120	\$ 0,35	\$ 42,00
Cuchara de café	120	\$ 0,25	\$ 30,00
Plato tipo steak	120	\$ 5,54	\$ 664,80
Plato cuadrado con taza	120	\$ 3,50	\$ 420,00
Platos para ensaladas	120	\$ 3,11	\$ 373,20
Plato ovalado	120	\$ 3,38	\$ 405,60
<b>UTENSILIOS DE BAR</b>			<b>\$ 103,61</b>
Medidor de licor	3	\$ 1,30	\$ 3,90
Vertidor de licor 1onz	5	\$ 0,45	\$ 2,25
Saca corchos	3	\$ 6,57	\$ 19,71
Coctelera 30onz	3	\$ 8,12	\$ 24,36
Bordeador de copas	3	\$ 7,85	\$ 23,55
Pica hielo	3	\$ 1,76	\$ 5,28
Mortero	2	\$ 2,11	\$ 4,22
Hieleras	3	\$ 4,60	\$ 13,80
Pinzas para hielo	3	\$ 2,18	\$ 6,54
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$ 3.968,01</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

**Fuente:** Termalimex

### 3.5.2.7 Menaje de Cocina

**Tabla 30:** Menaje de Cocina

<b>MENAJE DE COCINA</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
Bandejas para hornear	4	\$ 11,18	\$ 44,72
Bowls 1.5Qt capacidad	2	\$ 2,08	\$ 4,16
Bowls 3Qt capacidad	2	\$ 2,88	\$ 5,76
Bowls 5Qt capacidad	3	\$ 3,84	\$ 11,52
Bowls 13Qt capacidad	2	\$ 8,62	\$ 17,24
Olla 6Qt capacidad	2	\$ 51,86	\$ 103,72
Olla 3.5Qt capacidad	2	\$ 38,23	\$ 76,46
Olla 2Qt capacidad	2	\$ 29,88	\$ 59,76
Sartén 24 Cm	3	\$ 36,93	\$ 110,79
Sartén 20 Cm	2	\$ 36,48	\$ 72,96
Cuchillo cebollero	4	\$ 10,09	\$ 40,36
Cuchillo fileteador	3	\$ 6,26	\$ 18,78
Cuchillo carnicero	3	\$ 5,56	\$ 16,68
Puntilla	5	\$ 1,92	\$ 9,60
Bandejas	4	\$ 19,87	\$ 79,48
Pelador	4	\$ 3,86	\$ 15,44
Batidor	3	\$ 3,06	\$ 9,18
Pinza utilitaria	3	\$ 2,18	\$ 6,54
Cucharas de medidas	2	\$ 3,21	\$ 6,42
Contenedor de alimentos	3	\$ 6,46	\$ 19,38
Colador 26Cm	3	\$ 11,94	\$ 35,82
Espátula de silicona	3	\$ 14,83	\$ 44,49
Cuchareta mediana	3	\$ 2,58	\$ 7,74
Tabla para picar blanca	3	\$ 13,01	\$ 39,03
Tabla para picar rojo	2	\$ 13,28	\$ 26,56
Tabla para picar verde	3	\$ 13,28	\$ 39,84
<b>VALOR TOTAL</b>			<b>\$ 922,43</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

**Fuente:** Termalimex

### 3.5.2.8 Total Activos Fijos

**Tabla 31:** Total Activos Fijos

<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	
Obra Civil	\$ 65.900,00
Muebles y Enseres	\$ 4.738,00
Maquinaria y Equipo	\$ 7.041,00
Equipos de Oficina	\$ 1.140,00
Equipos de Computación	\$ 1.050,00
Mantelería y Cristalería	\$ 3.968,01
Menaje de Cocina	\$ 922,43
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 84.759,44</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.3. Activos Diferidos

**Tabla 32:** Activos Diferidos

<b>GASTOS CONSTITUCIÓN</b>	<b>\$ 1.603,00</b>
<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>
Permiso Ministerio de Turismo	\$ 30,00
RUC	-
Patente Municipal	\$ 300,00
Funcionamiento sanitario ARCSA	\$ 12,00
IEPI	\$ 208,00
SAYCE	\$ 138,00
Uso de suelo	-
Licencia anual de funcionamiento	\$ 90,00
Cuerpo de Bomberos	\$ 5,00
Constitución Sociedad Anónima	\$ 800,00
Afiliación Cámara de Turismo del Carchi	\$ 20,00
<b>CAPACITACIONES</b>	<b>\$ 150,00</b>
Capacitaciones del personal	\$ 150,00

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo



### 3.5.3.1. Total Activos Diferidos

**Tabla 33:** Total Activos Diferidos

<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos Constitución	\$ 1.603,00
Capacitaciones	\$ 150,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.753,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.4. Capital de Trabajo

#### 3.5.4.1. Sueldos y Salarios

**Tabla 34:** Mano de obra directa

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>							
<b>Cargo</b>	<b>Sueldo</b>	<b>13° Sueldo</b>	<b>14° Sueldo</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Fondos de Reserva</b>	<b>IESS</b>	<b>Total</b>
Jefe de cocina	\$ 450,00	\$ 37,50	\$ 28,33	\$ 18,75	\$ 37,49	\$ 54,68	\$ 517,39
Cocinero	\$ 400,00	\$ 33,33	\$ 28,33	\$ 16,67	\$ 33,32	\$ 48,60	\$ 463,05
Mesero 1	\$ 400,00	\$ 33,33	\$ 28,33	\$ 16,67	\$ 33,32	\$ 48,60	\$ 463,05
Mesero 2	\$ 400,00	\$ 33,33	\$ 28,33	\$ 16,67	\$ 33,32	\$ 48,60	\$ 463,05
<b>TOTAL MENSUAL</b>							<b>\$ 1.906,55</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>							<b>\$ 5.719,66</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>							<b>\$ 22.878,64</b>

**Tabla 35:** Mano de Obra Indirecta

<b>MANO DE OBRA INDIRECTA</b>							
<b>Cargo</b>	<b>Sueldo</b>	<b>13° Sueldo</b>	<b>14° Sueldo</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Fondos de Reserva</b>	<b>IESS</b>	<b>Total</b>
Steward	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 14,17	\$ 28,32	\$ 41,31	\$ 397,85
Cajero	\$ 350,00	\$ 29,17	\$ 28,33	\$ 14,58	\$ 29,16	\$ 42,53	\$ 408,71
<b>TOTAL MENSUAL</b>							<b>\$ 806,56</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>							<b>\$ 2.419,68</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>							<b>\$ 9.678,70</b>

**Tabla 36:** Administrativo

<b>ADMINISTRATIVO</b>							
Administrador	\$ 650,00	\$ 54,17	\$ 28,33	\$ 27,08	\$ 54,17	\$ 78,98	\$ 734,78
<b>TOTAL MESUAL</b>							<b>\$ 734,78</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>							<b>\$ 2.204,33</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>							<b>\$ 8.817,30</b>

**Tabla 37:** Sueldos y salarios

<b>SUELDOS Y SALARIOS</b>	
Mensual	\$ 3.447,89
Trimestral	\$ 10.343,66
Anual	\$ 41.374,64

### 3.5.4.2. Servicios Básicos

**Tabla 38:** Servicios Básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
Agua	\$ 90,00
Luz	\$ 70,00
Teléfono	\$ 25,00
Gas Industrial por 45 kg	\$ 57,00
Internet	\$ 35,00
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 277,00</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>	<b>\$ 831,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 3.324,00</b>

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 3.5.4.3. Suministros de Limpieza

**Tabla 39:** Suministros de Limpieza

<b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>			
Detergente por 2 kg	5	\$ 3,60	\$ 18,00
Cloro por galón	5	\$ 5,80	\$ 29,00
Desinfectante por galón	5	\$ 6,80	\$ 34,00
Jabón líquido con dispensador	3	\$ 6,00	\$ 18,00
Escobas	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Trapeadores	2	\$ 2,50	\$ 5,00
Papel higiénico dispensador	3	\$ 14,00	\$ 42,00
Limpiones	10	\$ 0,80	\$ 8,00
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 162,00</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>			<b>\$ 486,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$ 1.944,00</b>

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 3.5.4.4. Suministros de Oficina

**Tabla 40:** Suministros de Oficina

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
Carpetas	15	\$ 0,35	\$ 5,25
Bolígrafos	12	\$ 0,20	\$ 2,40
Resaltadores	5	\$ 0,65	\$ 3,25
Post it	1	\$ 0,80	\$ 0,80
Cartuchos impresora	2	\$ 23,00	\$ 46,00
Resmas de papel	2	\$ 4,00	\$ 8,00
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>\$ 65,70</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>			<b>\$ 197,10</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$ 788,40</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.4.5. Publicidad

**Tabla 41:** Publicidad

Flyers	\$ 30,00
Anuncios en Radio	\$ 150,00
Tarjetas de Presentación	\$ 50,00
<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 230,00</b>
<b>TOTAL TRIMESTRAL</b>	<b>\$ 690,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 2.760,00</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.4.6. Materia Prima

Para determinar los costos de materia prima se tomará en cuenta algunos aspectos importantes como son:

- ✓ La capacidad máxima del establecimiento es de 60 pax.
- ✓ Tomando las respuestas de la pregunta 6 de la encuesta realizada, se tomará en cuenta el promedio de \$5 a \$10 que es el mayor número de respuestas acertadas, viendo así que el consumo promedio por persona será de \$ 7.50.

- ✓ Para fijar la rotación se han tomado dos cifras, ya que los estudios realizados reflejan que en la tarde y noche la afluencia varia, se ha sacado un promedio de 1,50.
- ✓ El bar restaurante atenderá 5 días a la semana, 20 días al mes.

Con la ayuda de estos datos se calcula:

- ✓ Pax diarios = Rotación x Capacidad máxima

$$\text{Pax diarios} = 1,50 \times 60$$

**Pax diarios = 90 Clientes Diarios**

- ✓ Pax al mes = Clientes diarios x Días laborables al mes

$$\text{Pax al mes} = 90 \times 20$$

**Pax al mes = 1.800 Clientes Mensuales**

- ✓ Pax al año = Clientes mensuales x 12 meses del año

$$\text{Pax al año} = 1.800 \times 12$$

**Pax al año = 21.600 Clientes al año**

- ✓ Ventas al año = Consumo promedio x Pax al año

$$\text{Ventas al año} = \$ 7.50 \times 21.600$$

**Ventas al año = \$ 162.000**

✓ Ventas al mes = Ventas al año / 12

Ventas al mes = 162.000 / 12

**Ventas al mes = \$ 13.500**

✓ Ventas = 100%

% de costo de venta promedio de la carta = 35%

Costo de la materia prima al año = Costo de venta x Ventas al año / 100

Costo de la materia prima al año = 35 x \$ 162.000 / 100

**Costo de la materia prima al año = \$ 56.700**

Costo de la materia prima al mes = \$ 56.700 / 12

**Costo de la materia prima al mes = \$ 4.725**

**Tabla 42: Materia Prima**

<b>MATERIA PRIMA</b>	
Costo de materia prima mensual	\$ 4.725,00
Costo materia prima trimestral	\$ 14.175,00
Costo de materia prima anual	\$ 56.700,00

**Elaborado por: Belén Navisoy Revelo**

### 3.5.4.7. Total Capital De Trabajo

**Tabla 43:** Total Capital De Trabajo

<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos y salarios	\$ 3.447,89
Servicios básicos	\$ 277,00
Suministros de limpieza	\$ 162,00
Suministros de oficina	\$ 65,70
Materia prima	\$ 4.725,00
Publicidad	\$ 230,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 8.907,59</b>

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 3.5.5. Inversión Total

Para la inversión total para el capital de trabajo se tomaron las cifras trimestrales.

**Tabla 44:** Inversión Total

<b>INVERSIÓN TOTAL</b>	
<b>Concepto</b>	<b>Valor</b>
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Obra Civil	\$ 65.900,00
Muebles y Enseres	\$ 4.738,00
Maquinaria y Equipo	\$ 7.041,00
Equipos de Oficina	\$ 1.140,00
Equipos de Computación	\$ 1.050,00
Mantelería y Cristalería	\$ 3.968,01
Menaje de Cocina	\$ 922,43
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 84.759,44</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos Constitución	\$ 1.603,00
Capacitaciones	\$ 150,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.753,00</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos y Salarios	\$ 10.343,66
Servicios Básicos	\$ 831,00
Suministros de Limpieza	\$ 486,00
Suministros de Oficina	\$ 197,10
Materia Prima	\$ 14.175,00
Publicidad	\$ 690,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 26.722,76</b>
<b>INVERSIÓN TOTAL</b>	<b>\$ 113.235,20</b>

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo



### 3.5.6. Financiamiento

El financiamiento se lo ejecutará con el aporte de los 3 socios representando con el 49% que son \$ 55.485,25 y un crédito que es el 51% que representa \$ 57.749,95. El préstamo se lo realizará con la Corporación Financiera Nacional a un interés del 9,5%, a un periodo de 5 años.

**Tabla 45: Financiamiento**

<b>FINANCIAMIENTO</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>	<b>Porcentaje</b>
Socio 1	\$ 23.779,39	21%
Socio 2	\$ 15.852,93	14%
Socio 3	\$ 15.852,93	14%
Préstamo bancario	\$ 57.749,95	51%
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 113.235,20</b>	<b>100%</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.7. Tabla De Amortización

**Tabla 46: Tabla De Amortización**

<b>TABLA DE AMORTIZACIÓN</b>				
<b>MONTO</b>	\$ 57.749,95			
<b>TASA</b>	9.50%			
<b>PLAZO</b>	5 años			
<b>No.</b>	<b>SALDO</b>	<b>INTERÉS</b>	<b>PRINCIPAL</b>	<b>DIVIDENDO</b>
0	\$ 57.749,95			
1	\$ 56.787,45	\$ 457,19	\$ 962,50	\$ 1.419,69
2	\$ 55.824,95	\$ 449,57	\$ 962,50	\$ 1.412,07
3	\$ 54.862,45	\$ 441,95	\$ 962,50	\$ 1.404,45
4	\$ 53.899,95	\$ 434,33	\$ 962,50	\$ 1.396,83
5	\$ 52.937,45	\$ 426,71	\$ 962,50	\$ 1.389,21
6	\$ 51.974,96	\$ 419,09	\$ 962,50	\$ 1.381,59
7	\$ 51.012,46	\$ 411,47	\$ 962,50	\$ 1.373,97
8	\$ 50.049,96	\$ 403,85	\$ 962,50	\$ 1.366,35
9	\$ 49.087,46	\$ 396,23	\$ 962,50	\$ 1.358,73
10	\$ 48.124,96	\$ 388,61	\$ 962,50	\$ 1.351,11

11	\$ 47.162,46	\$ 380,99	\$ 962,50	\$ 1.343,49
12	\$ 46.199,96	\$ 373,37	\$ 962,50	\$ 1.335,87
13	\$ 45.237,46	\$ 365,75	\$ 962,50	\$ 1.328,25
14	\$ 44.274,96	\$ 358,13	\$ 962,50	\$ 1.320,63
15	\$ 43.312,46	\$ 350,51	\$ 962,50	\$ 1.313,01
16	\$ 42.349,96	\$ 342,89	\$ 962,50	\$ 1.305,39
17	\$ 41.387,46	\$ 335,27	\$ 962,50	\$ 1.297,77
18	\$ 40.424,97	\$ 327,65	\$ 962,50	\$ 1.290,15
19	\$ 39.462,47	\$ 320,03	\$ 962,50	\$ 1.282,53
20	\$ 38.499,97	\$ 312,41	\$ 962,50	\$ 1.274,91
21	\$ 37.537,47	\$ 304,79	\$ 962,50	\$ 1.267,29
22	\$ 36.574,97	\$ 297,17	\$ 962,50	\$ 1.259,67
23	\$ 35.612,47	\$ 289,55	\$ 962,50	\$ 1.252,05
24	\$ 34.649,97	\$ 281,93	\$ 962,50	\$ 1.244,43
25	\$ 33.687,47	\$ 274,31	\$ 962,50	\$ 1.236,81
26	\$ 32.724,97	\$ 266,69	\$ 962,50	\$ 1.229,19
27	\$ 31.762,47	\$ 259,07	\$ 962,50	\$ 1.221,57
28	\$ 30.799,97	\$ 251,45	\$ 962,50	\$ 1.213,95
29	\$ 29.837,47	\$ 243,83	\$ 962,50	\$ 1.206,33
30	\$ 28.874,97	\$ 236,21	\$ 962,50	\$ 1.198,71
31	\$ 27.912,48	\$ 228,59	\$ 962,50	\$ 1.191,09
32	\$ 26.949,98	\$ 220,97	\$ 962,50	\$ 1.183,47
33	\$ 25.987,48	\$ 213,35	\$ 962,50	\$ 1.175,85
34	\$ 25.024,98	\$ 205,73	\$ 962,50	\$ 1.168,23
35	\$ 24.062,48	\$ 198,11	\$ 962,50	\$ 1.160,61
36	\$ 23.099,98	\$ 190,49	\$ 962,50	\$ 1.152,99
37	\$ 22.137,48	\$ 182,87	\$ 962,50	\$ 1.145,37
38	\$ 21.174,98	\$ 175,26	\$ 962,50	\$ 1.137,75
39	\$ 20.212,48	\$ 167,64	\$ 962,50	\$ 1.130,13
40	\$ 19.249,98	\$ 160,02	\$ 962,50	\$ 1.122,51
41	\$ 18.287,48	\$ 152,40	\$ 962,50	\$ 1.114,89
42	\$ 17.324,98	\$ 144,78	\$ 962,50	\$ 1.107,28
43	\$ 16.362,49	\$ 137,16	\$ 962,50	\$ 1.099,66
44	\$ 15.399,99	\$ 129,54	\$ 962,50	\$ 1.092,04
45	\$ 14.437,49	\$ 121,92	\$ 962,50	\$ 1.084,42
46	\$ 13.474,99	\$ 114,30	\$ 962,50	\$ 1.076,80
47	\$ 12.512,49	\$ 106,68	\$ 962,50	\$ 1.069,18
48	\$ 11.549,99	\$ 99,06	\$ 962,50	\$ 1.061,56
49	\$ 10.587,49	\$ 91,44	\$ 962,50	\$ 1.053,94
50	\$ 9.624,99	\$ 83,82	\$ 962,50	\$ 1.046,32
51	\$ 8.662,49	\$ 76,20	\$ 962,50	\$ 1.038,70
52	\$ 7.699,99	\$ 68,58	\$ 962,50	\$ 1.031,08
53	\$ 6.737,49	\$ 60,96	\$ 962,50	\$ 1.023,46

54	\$	5.774,99	\$	53,34	\$	962,50	\$	1.015,84
55	\$	4.812,50	\$	45,72	\$	962,50	\$	1.008,22
56	\$	3.850,00	\$	38,10	\$	962,50	\$	1.000,60
57	\$	2.887,50	\$	30,48	\$	962,50	\$	992,98
58	\$	1.925,00	\$	22,86	\$	962,50	\$	985,36
59	\$	962,50	\$	15,24	\$	962,50	\$	977,74
60	-\$	0,00	\$	7,62	\$	962,50	\$	970,12

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

**Fuente:** Corporación Financiera Nacional

### 3.5.8. Proyección de Ventas

Para la elaboración de ingresos por ventas se debe tener algunos datos importantes como son:

Rotación	1,50
Consumo promedio	\$ 7,50
Días laborable al año	240 días
Capacidad máxima	60 Pax

- ✓ Clientes diarios = 90
- ✓ Clientes al año = 21.600
- ✓ Ventas al año = \$ 162.000

Para la proyección de ventas se tomará en cuenta las variables que son el porcentaje de la inflación por lo que pueden alzar el precio de los productos para el consumo promedio, como también el porcentaje de crecimiento de la ciudad de Tulcán que es del 1.18% para los clientes anuales, según el INEC el año 2014 se cerrará el porcentaje de inflación con el 3,2%.

**Tabla 47:** Proyección de ventas

	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
1,18 % Crecimiento	21.600	21.855	22.113	22.374	22.638
Consumo promedio	7,50	7,74	7,99	8,24	8,51
<b>VENTAS ANUALES</b>	<b>\$ 162.000</b>	<b>\$ 169.157</b>	<b>\$ 176.630</b>	<b>\$ 184.433</b>	<b>\$ 192.581</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.9. Depreciaciones

**Tabla 48:** Depreciaciones

<b>INVERSIONES</b>	<b>TOTAL</b>	<b>VIDA UTIL</b>	<b>% DEPRECIACIÓN ANUAL</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Muebles y Enseres	\$ 4.738,00	10	10%	\$ 473,80	\$ 473,80	\$ 473,80	\$ 473,80	\$ 473,80
Maquinaria y Equipo	\$ 7.041,00	10	10%	\$ 704,10	\$ 704,10	\$ 704,10	\$ 704,10	\$ 704,10
Equipo de Oficina	\$ 1.140,00	10	10%	\$ 114,00	\$ 114,00	\$ 114,00	\$ 114,00	\$ 114,00
Equipos de Computación	\$ 1.050,00	3	33%	\$ 346,50	\$ 346,50	\$ 346,50		
Mantelería y cristalería	\$ 3.968,01	2	50%	\$ 1.984,01	\$1.984,01			
Menaje de Cocina	\$ 922,43	2	50%	\$ 461,22	\$ 461,22			
Adecuaciones	\$ 65.900,00	20	5%	\$ 3.295,00	\$3.295,00	\$3.295,00	\$ 3.295,00	\$ 3.295,00
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>\$ 84.759,44</b>		<b>TOTAL DEPRECIACIÓN</b>	<b>\$ 7.378,62</b>	<b>\$7.378,62</b>	<b>\$4.933,40</b>	<b>\$ 4.586,90</b>	<b>\$ 4.586,90</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.10. Balance General

**Tabla 49:** Balance General

<b>BALANCE GENERAL</b>			
<b>ACTIVOS</b>	<b>MONTOS</b>	<b>PASIVOS</b>	<b>MONTOS</b>
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
Capital de Trabajo	\$ 26.722,76		
<b>ACTIVOS FIJOS</b>		<b>PASIVO LARGO PLAZO</b>	
Obra Civil	\$ 65.900,00	Préstamo	\$ 57.749,95
Muebles y Enseres	\$ 4.738,00		
Maquinaria y Equipo	\$ 7.041,00		
Equipos de Oficina	\$ 1.140,00		
Equipos de Computación	\$ 1.050,00	<b>PATRIMONIO</b>	
Mantelería y Cristalería	\$ 3.968,01	Socio 1	\$ 23.779,39
Menaje de Cocina	\$ 922,43	Socio 2	\$ 15.852,93
		Socio 3	\$ 15.852,93
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>			
Gastos Constitución	\$ 1.603,00		
Capacitaciones	\$ 150,00		
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 113.235,20</b>	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 113.235,20</b>

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

### 3.5.11. Estado de Resultados

**Tabla 50:** Estado de Resultados

<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>					
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Ingreso de Ventas	\$ 162.000,00	\$ 169.156,77	\$ 176.629,71	\$ 184.432,79	\$ 192.580,59
<b>(-) Costos de Producción (Costos variables)</b>	<b>\$ 89.257,34</b>	<b>\$ 92.186,14</b>	<b>\$ 96.246,25</b>	<b>\$ 99.439,20</b>	<b>\$ 103.819,02</b>
Materia Prima (35%)	\$ 56.700,00	\$ 59.204,87	\$ 61.820,40	\$ 64.551,48	\$ 67.403,21
Mano de Obra Directa	\$ 22.878,64	\$ 22.878,64	\$ 23.880,72	\$ 23.880,72	\$ 24.926,70
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 9.678,70	\$ 10.102,63	\$ 10.545,13	\$ 11.007,00	\$ 11.489,11
<b>= UTILIDAD BRUTA</b>	<b>\$ 72.742,66</b>	<b>\$ 76.970,63</b>	<b>\$ 80.383,46</b>	<b>\$ 84.993,58</b>	<b>\$ 88.761,57</b>
<b>(-) Costos / Gastos Fijos</b>	<b>\$ 36.562,31</b>	<b>\$ 36.562,31</b>	<b>\$ 34.503,29</b>	<b>\$ 34.156,79</b>	<b>\$ 34.559,90</b>
Gastos Administrativos	\$ 8.817,30	\$ 8.817,30	\$ 9.203,50	\$ 9.203,50	\$ 9.606,61
Otros Gastos Indirectos	\$ 8.816,40	\$ 8.816,40	\$ 8.816,40	\$ 8.816,40	\$ 8.816,40
Amortizaciones	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99
Depreciaciones	\$ 7.378,62	\$ 7.378,62	\$ 4.933,40	\$ 4.586,90	\$ 4.586,90
<b>= UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$ 36.180,35</b>	<b>\$ 40.408,32</b>	<b>\$ 45.880,17</b>	<b>\$ 50.836,80</b>	<b>\$ 54.201,67</b>
<b>(-) Gastos Interés Financieros</b>	<b>\$ 2.788,84</b>	<b>\$ 2.788,84</b>	<b>\$ 2.788,84</b>	<b>\$ 2.788,84</b>	<b>\$ 2.788,84</b>
<b>= UTILIDAD ANTES DE TRABAJADORES</b>	<b>\$ 33.391,50</b>	<b>\$ 37.619,48</b>	<b>\$ 43.091,33</b>	<b>\$ 48.047,96</b>	<b>\$ 51.412,83</b>
<b>(-) Participación Trabajadores 15%</b>	<b>\$ 5.008,73</b>	<b>\$ 5.642,92</b>	<b>\$ 6.463,70</b>	<b>\$ 7.207,19</b>	<b>\$ 7.711,92</b>
<b>= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>\$ 28.382,78</b>	<b>\$ 31.976,56</b>	<b>\$ 36.627,63</b>	<b>\$ 40.840,76</b>	<b>\$ 43.700,90</b>
<b>(-) Impuesto a la Renta 22%</b>	<b>\$ 6.244,21</b>	<b>\$ 7.034,84</b>	<b>\$ 8.058,08</b>	<b>\$ 8.984,97</b>	<b>\$ 9.614,20</b>
<b>=UTILIDAD NETA</b>	<b>\$ 22.138,57</b>	<b>\$ 24.941,71</b>	<b>\$ 28.569,55</b>	<b>\$ 31.855,79</b>	<b>\$ 34.086,71</b>

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 3.5.12. Flujo de Caja

**Tabla 51:** Flujo de Caja

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	<b>AÑO 0</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Ingreso de Ventas		\$ 162.000,00	\$ 169.156,77	\$ 176.629,71	\$184.432,79	\$ 192.580,59
(-) Costos Variable		\$ 89.257,34	\$ 92.186,14	\$ 96.246,25	\$ 99.439,20	\$ 103.819,02
<b>= UTILIDAD BRUTA</b>		\$ 72.742,66	\$ 76.970,63	\$ 80.383,46	\$ 84.993,58	\$ 88.761,57
(-) Costos / Gastos Fijos		\$ 36.562,31	\$ 36.562,31	\$ 34.503,29	\$ 34.156,79	\$ 34.559,90
<b>= UTILIDAD OPERACIONAL</b>		\$ 36.180,35	\$ 40.408,32	\$ 45.880,17	\$ 50.836,80	\$ 54.201,67
(-) Gastos Financieros		\$ 2.788,84	\$ 2.788,84	\$ 2.788,84	\$ 2.788,84	\$ 2.788,84
<b>= UTILIDAD ANTES DE TRABAJADORES</b>		\$ 33.391,50	\$ 37.619,48	\$ 43.091,33	\$ 48.047,96	\$ 51.412,83
(-) Participación Trabajadores 15%		\$ 5.008,73	\$ 5.642,92	\$ 6.463,70	\$ 7.207,19	\$ 7.711,92
<b>= UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		\$ 28.382,78	\$ 31.976,56	\$ 36.627,63	\$ 40.840,76	\$ 43.700,90
(-) Impuesto a la renta 22%		\$ 6.244,21	\$ 7.034,84	\$ 8.058,08	\$ 8.984,97	\$ 9.614,20
<b>= UTILIDAD NETA</b>		\$ 22.138,57	\$ 24.941,71	\$ 28.569,55	\$ 31.855,79	\$ 34.086,71
+ Depreciaciones		\$ 7.378,62	\$ 7.378,62	\$ 4.933,40	\$ 4.586,90	\$ 4.586,90
+ Amortizaciones		\$ 11.549,99	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99	\$ 11.549,99
(-) Inversión Inicial (Capital de Trabajo)		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Inversión Inicial (Inv. Fija)	\$ 113.235,20		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-\$ 113.235,20</b>	\$ 41.067,18	\$ 43.870,32	\$ 45.052,94	\$ 47.992,68	\$ 50.223,60

Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

### 3.5.13. ÍNDICES DE RENTABILIDAD

#### 3.5.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

Se entiende como Valor Actual Neto a la suma de los valores actualizados de todos los flujos de caja netos, deducido el valor de la inversión inicial. Si un proyecto de inversión tiene un VAN positivo el proyecto es rentable.

Inflación	3,23%
Tasa Pasiva	5,08%
Riesgo País	4,22%
<b>TASA DE DESCUENTO</b>	<b>12,53%</b>

**Fuente:** Banco Central del Ecuador

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

VAN = \$ 160.641,38

AÑOS	FLUJOS DE CAJA
1	\$ 41.067,18
2	\$ 43.870,32
3	\$ 45.052,94
4	\$ 47.992,68
5	\$ 50.223,60

#### 3.5.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

Se define como la tasa de descuento que hace cero a VAN de un proyecto, mide la rentabilidad promedio anual que genera el capital invertido.

TIR = 28 %



### 3.5.13.3. Periodo De Recuperación

$$PR = \frac{1}{TIR}$$

$$PR = \frac{1}{0,28}$$

$$PR = 3.57$$

Este periodo de recuperación se lo toma en cuenta para saber el tiempo en el que se recuperará el valor de la inversión total del proyecto. La recuperación del Proyecto de un bar – restaurante en la ciudad de Tulcán será en 3 años 4 meses 21 días.

### 3.5.13.4. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es una herramienta que permite saber el valor exacto que el bar restaurante debe tener tanto en ventas y en pax para no tener pérdidas ni ganancias. Para esto se debe tener los costos fijos, costos variables y las ventas del establecimiento.

**Tabla 52:** Costos Totales

Costos Fijos	\$ 60.303,25
Costos Variables	\$ 56.700,00
Costos Totales	\$ 117.003,25
Ventas	\$ 162.000,00

**Elaborado por:** Belén Navisoy Revelo

Fórmula:

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - (\text{Costos Variables} / \text{Ventas Totales})}$$

$$PE = \frac{60.303,25}{1 - (56.700,00 / 162.000)}$$

$$PE = \frac{60.303,25}{1 - (0,35)}$$

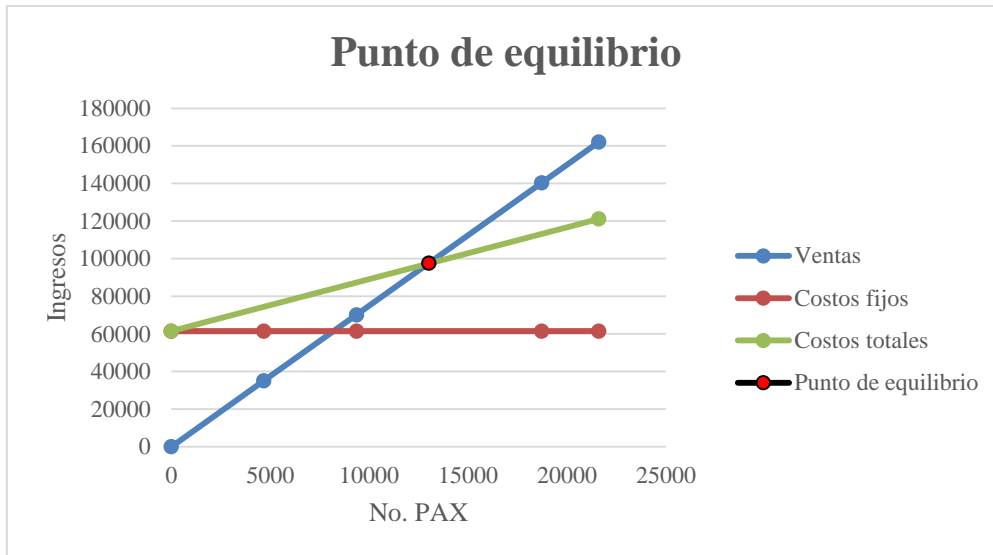
$$PE = \frac{60.303,25}{0,65}$$

**PE = \$ 92.774,23**

El proyecto debe contar con un total de \$ 92.774,23 ventas anuales para no tener pérdidas ni ganancias, en cuanto a números de clientes se debe tener un punto de equilibrio con 12.370 clientes. El establecimiento es rentable ya que el primer año supera el número de ventas con \$ 162.000, por lo que se puede mostrar una viabilidad para el proyecto.

### 3.5.13.5. Gráfico Punto De Equilibrio

Gráfico 15: Punto De Equilibrio



Elaborado por: Belén Navisoy Revelo

## 3.6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 3.6.1. Conclusiones

- ✓ El estudio de mercado realizado en la ciudad de Tulcán, muestra que la aceptación del bar – restaurante tiene una acogida del 96% de un universo de 380 encuestas realizadas a la población de dicha ciudad, esto quiere decir que la aceptación es factible, el proyecto está dirigido a un mercado que comprende las edades de 20 años en adelante, este establecimiento será una nueva opción de entretenimiento para que las personas puedan acudir con la familia o también entre amigos.
  
- ✓ Considerando los resultados del estudio financiero se puede dar cuenta que el VAN es mayor a 0, teniendo como resultado \$ 160.641,38 lo que indica que el proyecto es viable, al igual que la TIR que representa el 28% lo que indica que se puede invertir en este negocio.
  
- ✓ Por otro lado la inversión total del negocio, si bien es cierto que el costo es alto, pero tomando en cuenta todo el estudio financiero se puede justificar la recuperación de la inversión que será en 3 años 4 meses y 21 días lo cual indica que está dentro de los parámetros ya que la implementación de un negocio nuevo por lo general la recuperación es a partir del quinto año.
  
- ✓ El bar – restaurante al poseer una infraestructura nueva y moderna con características propias y únicas para así llamar la atención de los clientes, no tendrá netamente una competencia directa, ya que en la ciudad de Tulcán no existen establecimientos que den los servicios de bar – restaurante.

- ✓ En el sector del estadio olímpico donde se piensa implementar el negocio no existe ningún otro establecimiento de alimentos y bebidas por lo que es un gran punto a favor por ello no existiría una competencia directa, tomándolo de esta manera como un lugar exclusivo en la ciudad.
  
- ✓ El poner en marcha un nuevo establecimiento generará fuentes de trabajo dando paso a que personas que se desenvuelvan en la actividad de alimentos y bebidas pongan sus conocimientos en práctica para así tener beneficios en las dos partes.

### **3.6.2. Recomendaciones**

- ✓ Mantener clientes satisfechos es de gran importancia ya que así el lugar se dará a conocer con más personas, hacer sentir al cliente como en su propia casa desde la primera visita al establecimiento.
  
- ✓ Conservar los estándares de calidad tanto en el producto como en el servicio desde el primer momento que el bar – restaurante abra sus puertas es primordial ya que se verá reflejado las necesidades que cliente marcó en las encuestas.
  
- ✓ Manejar una estandarización de procesos del mismo modo que se genere una cadena para controlar costos, optimizar recursos y generar ganancias de una manera correcta.
  
- ✓ Por otro lado mantener las ventas es esencial para el correcto funcionamiento del establecimiento, tener un plan de marketing bien

desarrollado ayudará al crecimiento de la empresa, manejar promociones de la manera adecuada aumentará las ventas.


- ✓ Tener un personal motivado es importante, hacer sentir a los trabajadores parte del establecimiento para que mejoren en su desenvolvimiento dando un incentivo económico para así garantizar fidelización con los empleadores.
  
- ✓ Es recomendable verificar las instalaciones e infraestructura de la empresa al igual que un buen mantenimiento de la cristalería y mantelería del bar – restaurante para mantener siempre los parámetros adecuados para los clientes.

## Bibliografía y Netgrafía


- ✓ Acosta, Z. (04 de Mayo de 2010). *Proyecto formativo Mesa y Bar*. Recuperado el 10 de Abril de 2014, de HISTORIA DEL BAR:  
<http://cartagenacentrohistoricoyturistico.bligoo.com.co/el-bar-concepto-y-clasificacion#.VHKROsnt5d8>
- ✓ Antonio, J. (17 de Julio de 2009). *Taller de turismo Perú*. Recuperado el 29 de Abril de 2014, de Historia del Restaurante:  
<http://es.slideshare.net/oscarlopezregalado/restaurante-36969636>
- ✓ Biblioteca de Guayaquil . (s.f). *Biblioteca de Guayaquil* . Recuperado el 19 de Marzo de 2014, de  
[http://www.bibliotecadeguayaquil.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=240:tulcan&catid=43:fechas-historicas&Itemid=137](http://www.bibliotecadeguayaquil.com/index.php?option=com_content&view=article&id=240:tulcan&catid=43:fechas-historicas&Itemid=137)
- ✓ Cabral, D. (09 de Agosto de 2013). *El Mundo de Los Bares*. Recuperado el 12 de Abril de 2014, de Evolución Histórica de Los Bares en el Mundo:  
<http://es.slideshare.net/oscarlopezregalado/el-mundo-de-los-bares>
- ✓ Caisa, J. A. (15 de Abril de 2011). *OPERACIÓN DE BARES*. Recuperado el 19 de Abril de 2014, de CLASIFICACIÓN DEL BAR:  
<http://es.scribd.com/doc/53044799/OPERACION-DE-BARES-TAREAS>
- ✓ Delgado, J. (2010). *Tulcán Plan de Desarrollo Estratégico Cantonal*. Tulcán: Grafin.
- ✓ Ecuador, N. (03 de Agosto de 2012). *Cementerio de Tulcán* . Recuperado el 28 de Marzo de 2014, de Noticias, fútbol, mapas, viajes, hoteles y más de Ecuador:  
<http://ecuadorecuadoriano.blogspot.com/2012/08/cementerio-de-tulcan.html>
- ✓ Jenny. (21 de Mayo de 2012). *GASTRONOMÍA DE TULCÁN*. Recuperado el 03 de Abril de 2014, de COMIDAS TÍPICAS DE TULCÁN:  
<http://gastronomiadetulcan.blogspot.com/>
- ✓ Narváez, X. (20 de Abril de 2012). *Parque Isidro Ayora*. Recuperado el 28 de Marzo de 2014, de Carchi Prefectura Construimos Bienestar:  
<http://www.carchi.gob.ec/index.php/turismo-canton-tulcan/parque-isidro-ayora>
- ✓ Navarrete, G. (2011). Historia de la Cantonización de Tulcán . *El Norte*, 2.

## ANEXOS

### Anexo N° 1: Recetas Estándar

<b>Nombre de la Receta:</b>	Chuleta ahumada			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO POR GR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Chuleta	gr	120	0,01	1,53
<b>GUARNICIÓN</b>				
Papas	gr	100	0,0013	0,1260
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga crespa	gr	50	0,0022	0,1083
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Zanahoria	gr	40	0,0013	0,0512
Jamón	gr	60	0,0068	0,4092
Queso Mozzarella	gr	60	0,0102	0,612
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
<b>Costo neto</b>				<b>2,9391</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1470</b>
<b>Costo total</b>				<b>3,0861</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>3,0861</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>8,75</b>



<b>Nombre de la Receta:</b>	Lomo a la pimienta			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO POR GR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Medallón de lomo	gr	150	0,01	0,93
Crema de leche	ml	60	0,0036	0,216
Mantequilla	gr	25	0,0079	0,1980
Variedad de pimientos	gr	30	0,0042	0,126
<b>GUARNICIÓN</b>				
Papas	gr	100	0,0013	0,1260
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga cresspa	gr	50	0,0022	0,1083
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Zanahoria	gr	40	0,0013	0,0512
Jamón	gr	60	0,0068	0,4092
Queso Mozzarella	gr	60	0,0102	0,612
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
<b>Costo neto</b>				<b>2,8807</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1440</b>
<b>Costo total</b>				<b>3,0247</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>3,0247</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>8,75</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Lomo marinado en cerveza			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO POR GR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Lomo de cerdo	gr	180	0,01	1,16
Cerveza	ml	100	0,0019	0,1880
Ajo	gr	20	0,0027	0,0549
Cebolla	gr	30	0,0031	0,093
<b>GUARNICIÓN</b>				
Papas	gr	100	0,0013	0,126
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga crespa	gr	50	0,0022	0,1083
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Zanahoria	gr	40	0,0013	0,0512
Jamón	gr	60	0,0068	0,4092
Queso Mozzarella	gr	60	0,0102	0,612
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
			<b>Costo neto</b>	<b>2,9022</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1451</b>
			<b>Costo total</b>	<b>3,0473</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>3,0473</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>8,75</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Lomo Filet miñon			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Medallón de res	gr	150	0,0085	1,2719
Tocino	gr	20	0,0174	0,3480
<b>SALSA</b>				
Champiñones	gr	40	0,0072	0,2871
Crema de leche	ml	70	0,0036	0,2520
Mantequilla	gr	10	0,0079	0,0792
Cebolla perla	gr	30	0,0018	0,0537
Vino tinto	ml	30	0,0049	0,1482
<b>GUARNICIÓN</b>				
Arroz blanco	gr	80	0,0020	0,1584
Papas	gr	100	0,0013	0,1260
			<b>Costo neto</b>	<b>2,7245</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1362</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,8607</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,8607</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>8,25</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Alitas en Salsa bbq			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO POR GR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Alitas de pollo	gr	150	0,0047	0,7075
Mantequilla	gr	10	0,0079	0,0792
<b>GUARNICIÓN</b>				
Papas	gr	100	0,0013	0,1260
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga crespa	gr	50	0,0022	0,1083
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Zanahoria	gr	40	0,0013	0,0512
Jamón	gr	60	0,0068	0,4092
Queso Mozzarella	gr	60	0,0102	0,6120
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
			<b>Costo neto</b>	<b>2,1959</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1098</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,3057</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,3057</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>6,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Pollo en salsa de naranja			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pollo	gr	200	0,0078	1,5558
<b>SALSA</b>				
Naranja americana	ml	100	0,0021	0,2100
Mantequilla	gr	10	0,0079	0,0792
Azúcar	gr	10	0,0010	0,0096
Vinagre	ml	20	0,0024	0,0488
<b>GUARNICIÓN</b>				
Arroz blanco	gr	80	0,0020	0,1584
Papas		100	0,0013	0,1260
<b>Costo neto</b>				<b>2,1878</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1094</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,2972</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,2972</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,75</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Pollo al Grill			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO POR GR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pechuga de pollo	gr	120	0,01	0,93
<b>GUARNICIÓN</b>				
Papas	gr	100	0,0013	0,126
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga crespa	gr	50	0,0022	0,1083
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Zanahoria	gr	40	0,0013	0,0512
Jamón	gr	60	0,0068	0,4092
Queso Mozzarella	gr	60	0,0102	0,612
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
			<b>Costo neto</b>	<b>2,3426</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1171</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,4597</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,4597</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>36%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>6,75</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Pollo a la Gordon bleu			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Plato fuerte			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO POR GR</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pechugas de pollo	gr	160	0,01	1,24
Jamón	gr	30	0,0068	0,2046
Queso mozzarella	gr	30	0,0102	0,3060
Harina	gr	50	0,0012	0,06
<b>GUARNICIÓN</b>				
Papas	gr	100	0,0013	0,126
<b>ENSALADA</b>				
Lechuga crespita	gr	50	0,0022	0,1083
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Zanahoria	gr	40	0,0013	0,0512
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
			<b>Costo neto</b>	<b>2,2032</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1102</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,3133</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,3133</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>34%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>6,75</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Ensalada de Vegetales			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Ensalada			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Lechuga	gr	80	0,0022	0,1733
Tomate	gr	50	0,0014	0,0710
Albahaca	gr	20	0,0016	0,0320
Zanahoria	gr	50	0,0013	0,0640
Pepinillo	gr	40	0,0019	0,0760
Rabanos	gr	40	0,0015	0,0600
Aderezo	ml	50	0,0023	0,1150
Aceitunas negras	gr	50	0,0117	0,5864
<b>Costo neto</b>				<b>1,1777</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0589</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,2366</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,2366</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>3,50</b>





<b>Nombre de la Receta:</b>	Ensalada de vegetales con pollo			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Ensalada			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Lechuga	gr	100	0,0022	0,2167
Tomate	gr	60	0,0014	0,0852
Albahaca	gr	30	0,0016	0,0480
Zanahoria	gr	50	0,0013	0,0640
Pepinillo	gr	40	0,0019	0,0760
Rabanos	gr	40	0,0015	0,0600
Aderezo	gr	50	0,0023	0,1150
Pollo	ml	100	0,0078	0,7779
			<b>Costo neto</b>	<b>1,4428</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0721</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,5149</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,5149</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>34%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Ensalada Griega			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Ensalada			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Tomate	gr	100	0,0014	0,1420
Pepino	gr	80	0,0008	0,0600
Cebolla paitaña	gr	50	0,0017	0,0870
Queso feta	gr	70	0,0083	0,5775
Aceitunas negras	gr	20	0,0117	0,2345
Alcaparras	gr	20	0,0120	0,2400
Aceite de Oliva	gr	15	0,0116	0,1734
Vinagre	ml	10	0,0024	0,0244
<b>Costo neto</b>				<b>1,5388</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0769</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,6158</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,6158</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>4,80</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Ensalada Cesar con pollo			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Ensalada			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pechuga de pollo	gr	100	0,0078	0,7779
Lechuga	gr	60	0,0022	0,1300
Queso parmesano	gr	20	0,0083	0,1650
Nueces	gr	15	0,0179	0,2678
<b>ADEREZO</b>				
Aceite de oliva	gr	25	0,0116	0,2890
Vinagre	gr	10	0,0024	0,0244
Mostaza	gr	10	0,0049	0,0495
Salsa inglesa	gr	10	0,0079	0,0789
Yema de huevo	unidad	1	0,0500	0,0500
			<b>Costo neto</b>	<b>1,8324</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0916</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,9240</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,9240</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>5,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Ensalada Caprese			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Ensalada			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Tomate	gr	100	0,0014	0,1420
Queso mozzarella	gr	80	0,0102	0,8160
Albahaca	gr	30	0,0016	0,0480
Aceite de oliva	gr	40	0,0116	0,4624
Vinagre	gr	15	0,0024	0,0366
			<b>Costo neto</b>	<b>1,5050</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0753</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,5803</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,5803</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Ensalada Waldorf			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Ensalada			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Manzanas verdes	gr	160	0,0018	0,2800
Apio	gr	80	0,0023	0,1829
Mayonesa	gr	40	0,0047	0,1860
Crema de leche	gr	60	0,0036	0,2160
Nueces	gr	30	0,0179	0,5355
Vinagre	gr	10	0,0024	0,0244
Zumo de limon	ml	30	0,0023	0,0684
			<b>Costo neto</b>	<b>1,4932</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0747</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,5678</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,5678</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Salchipapas			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Papas	gr	150	0,0013	0,1890
Salchichas	gr	90	0,0079	0,7110
			<b>Costo neto</b>	<b>0,9000</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0450</b>
			<b>Costo total</b>	<b>0,9450</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>0,9450</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>34%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>2,75</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Hamburguesa simple			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pan para hamburguesa	gr	70	0,0023	0,1600
Carne molida	gr	60	0,0039	0,2328
Queso cheddar	gr	30	0,0017	0,0519
Tomate	gr	25	0,0012	0,0308
Lechuga	gr	25	0,0017	0,0433
Salsa de tomate	gr	15	0,0085	0,1272
Mayonesa	gr	15	0,0047	0,0705
Papas	gr	100	0,0039	0,3880
			<b>Costo neto</b>	<b>1,1044</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0552</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,1596</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,1596</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>34%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>3,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Hamburguesa doble			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pan para hamburguesa	gr	70	0,0028	0,1950
Carne molida	gr	100	0,0039	0,3880
Queso cheddar	gr	50	0,0131	0,6550
Tomate	gr	40	0,0014	0,0568
Lechuga	gr	30	0,0022	0,0650
Salsa de tomate	gr	15	0,0042	0,0630
Mayonesa	gr	15	0,0047	0,0698
Papas	gr	80	0,0013	0,1008
			<b>Costo neto</b>	<b>1,5934</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0797</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,6730</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,6730</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,75</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Nachos con queso y carne			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Nachos	gr	250	0,0012	0,3075
Carne molida	gr	100	0,0039	0,3880
Cebolla perla	gr	40	0,0018	0,0716
Tomate	gr	70	0,0014	0,0994
Pimiento verde	gr	25	0,0049	0,1217
Queso para gratinar	gr	45	0,0117	0,5265
			<b>Costo neto</b>	<b>1,5147</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0757</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,5904</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,5904</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Nachos con pollo y guacamole			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Nachos	gr	250	0,0012	0,3075
Pollo	gr	100	0,0078	0,7779
Cebolla perla	gr	40	0,0017	0,0696
Tomate	gr	70	0,0014	0,0994
Pimiento verde	gr	25	0,0030	0,0750
Aguacate	gr	50	0,0034	0,1700
			<b>Costo neto</b>	<b>1,4994</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0750</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,5744</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,5744</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,50</b>



<b>Nombre de la Receta:</b>	Sánduche de jamón y queso			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pan para sánduche	gr	60	0,0021	0,1260
Jamón	gr	25	0,0068	0,1705
Queso mozzarella	gr	25	0,0102	0,2550
Lechuga fresca	gr	30	0,0022	0,0650
Tomate	gr	30	0,0014	0,0426
Salsa de tomate	gr	20	0,0042	0,0840
Papas	gr	50	0,0013	0,0630
			<b>Costo neto</b>	<b>0,8061</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0403</b>
			<b>Costo total</b>	<b>0,8464</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>0,8464</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>2,25</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Sanduche de pollo			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pan para sanduche	gr	60	0,0021	0,1260
Pollo	gr	30	0,0078	0,2334
Queso cheddar	gr	25	0,0131	0,3275
Lechuga crespita	gr	30	0,0022	0,0650
Tomate	gr	30	0,0014	0,0426
Salsa de tomate	gr	20	0,0042	0,0840
Papas	gr	50	0,0013	0,0630
			<b>Costo neto</b>	<b>0,9415</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0471</b>
			<b>Costo total</b>	<b>0,9885</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>0,9885</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>2,75</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Sanduche de tocino			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Comida rápida			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Pan para sanduche	gr	60	0,0021	0,1260
Tocino	gr	30	0,0174	0,5220
Queso cheddar	gr	25	0,0131	0,3275
Lechuga crespa	gr	30	0,0022	0,0650
Tomate	gr	30	0,0014	0,0426
Salsa de tomate	gr	20	0,0042	0,0840
Papas	gr	50	0,0013	0,0630
			<b>Costo neto</b>	<b>1,2301</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0615</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,2916</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,2916</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>3,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Tablita para Picar			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Picadas			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Jamón	gr	100	0,0068	0,6820
Queso Mozzarella	gr	80	0,0102	0,8160
Salami	gr	100	0,0064	0,6400
			<b>Costo neto</b>	<b>2,1380</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1069</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,2449</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,2449</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>6,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Picada mixta			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Picadas			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Lomo	gr	100	0,0062	0,6211
Pollo	gr	100	0,0078	0,7779
Salchicha parrillera	gr	70	0,0079	0,5530
Chorizo	gr	70	0,0047	0,3302
			<b>Costo neto</b>	<b>2,2821</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,1141</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,3962</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,3962</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>6,75</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Nugets con salsa agridulce			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Picadas			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Nugets	gr	200	0,0053	1,0625
Papas	gr	100	0,0013	0,1260
Salsa agridulce	gr	25	0,0011	0,0275
			<b>Costo neto</b>	<b>1,2160</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0608</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,2768</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,2768</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>3,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Albóndigas de carne			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Picadas			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Carne molida	gr	300	0,0039	1,1640
Papas	gr	250	0,0013	0,3150
			<b>Costo neto</b>	<b>1,4790</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0740</b>
			<b>Costo total</b>	<b>1,5530</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>1,5530</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>35%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>4,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Mojito			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Ron blanco	ml	100	0,0170	1,7040
Gaseosa	ml	60	0,0015	0,0900
Zumo de lima	ml	40	0,0015	0,0580
Hierba buena	gr	10	0,0012	0,0120
Hielo picado	gr	40	0,0013	0,0536
			<b>Costo neto</b>	<b>1,9176</b>
			<b>5% Varios</b>	<b>0,0959</b>
			<b>Costo total</b>	<b>2,0135</b>
			<b>Costo por pax</b>	<b>2,0135</b>
			<b>% Costo de Venta</b>	<b>34%</b>
			<b>P.V. Sugerido</b>	<b>6,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Margarita			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Tequila	ml	100	0,0183	1,8347
Zumo de limón	ml	50	0,0023	0,1140
Sal	ml	10	0,0010	0,0100
Hielo picado	gr	40	0,0013	0,0536
<b>Costo neto</b>				<b>2,0123</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1006</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,1129</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,1129</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Pink Margarita			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Tequila	ml	90	0,0183	1,6512
Zumo de limón	ml	70	0,0023	0,1596
Granadina	ml	20	0,0061	0,1217
Hielo picado	gr	40	0,0013	0,0536
<b>Costo neto</b>				<b>1,9861</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0993</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,0854</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,0854</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Blue moon			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Ginebra seca	ml	80	0,0237	1,8924
Curacao azul	ml	30	0,0061	0,1826
Zumo de limón	ml	60	0,0023	0,1368
Hielo picado	gr	40	0,0013	0,0536
<b>Costo neto</b>				<b>2,2653</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1133</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,3786</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,3786</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,75</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Saltamontes			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Crema de menta	ml	150	0,0089	1,3414
Crema de cacao	ml	60	0,0079	0,4746
Crema de leche	ml	50	0,0036	0,1800
Hielo picado	gr	40	0,0013	0,0536
<b>Costo neto</b>				<b>2,0496</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1025</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,1521</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,1521</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>36%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,00</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Destornillador			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Coctel			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Vodka	ml	70	0,0252	1,7640
Jugo de naranja	ml	150	0,0015	0,2175
Hielo picado	gr	20	0,0013	0,0268
<b>Costo neto</b>				<b>2,0083</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1004</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,1087</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,1087</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Coco loco			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Coctel			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Ron blanco	ml	25	0,0170	0,4260
Vodka	ml	25	0,0252	0,6300
Tequila	ml	25	0,0183	0,4587
Crema de coco	ml	60	0,0105	0,6328
Zumo de limón	ml	20	0,0023	0,0456
Hielo picado	gr	50	0,0013	0,0670
<b>Costo neto</b>				<b>2,2601</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1130</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,3731</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,3731</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,75</b>




<b>Nombre de la Receta:</b>	Piña Colada			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Coctel			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Ron blanco	ml	50	0,0170	0,8520
Crema de coco	ml	50	0,0105	0,5273
Jugo de piña	ml	150	0,0015	0,2175
Hielo picado	gr	30	0,00134	0,0402
<b>Costo neto</b>				<b>1,6370</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0819</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,7189</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,7189</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>5,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Pasión serena			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Vodka	ml	50	0,0252	1,2600
Mix de jugos tropicales	ml	250	0,0015	0,3625
Granadina	ml	25	0,0061	0,1521
Hielo picado	gr	50	0,0013	0,0670
<b>Costo neto</b>				<b>1,8416</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0921</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,9337</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,9337</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>5,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Envoltura de Amor			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Bacardi blanco	ml	70	0,0170	1,1928
Jugo de naranja	ml	170	0,0015	0,2465
Granadina	ml	25	0,0061	0,1521
Hielo picado	gr	30	0,0013	0,0402
<b>Costo neto</b>				<b>1,6316</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0816</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,7132</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,7132</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>5,00</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Tu eres para mi			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Amaretto	ml	60	0,0156	0,9337
Vodka	ml	40	0,0252	1,0080
Leche condensada	ml	20	0,0020	0,0400
Granadina	ml	30	0,0057	0,1704
Hielo picado	gr	50	0,0013	0,0670
<b>Costo neto</b>				<b>2,2191</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1110</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,3300</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,3300</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Duquesa			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Ron blanco	ml	60	0,0170	1,0224
Vodka	ml	40	0,0252	1,0080
Jugo de naranja	ml	100	0,0015	0,1450
Hojas hierba buena	ml	15	0,0010	0,0150
Granadina	ml	25	0,0061	0,1521
Hielo picado	gr	40	0,00134	0,0536
<b>Costo neto</b>				<b>2,3961</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1198</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,5160</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,5160</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Rey de reyes			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Whisky	ml	60	0,0275	1,6476
Crema de menta	ml	40	0,0089	0,3577
Zumo de limón	ml	100	0,0023	0,2280
Hielo picado	gr	15	0,0013	0,0201
<b>Costo neto</b>				<b>2,2534</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,1127</b>
<b>Costo total</b>				<b>2,3661</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>2,3661</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>6,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Poseidón			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cocteles			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Tequila	ml	25	0,0183	0,4587
Vodka	ml	20	0,0252	0,5040
Ron blanco	ml	20	0,0170	0,3408
Curacao azul	ml	10	0,0090	0,0900
Gaseosa	ml	150	0,0015	0,2250
Hielo picado	gr	40	0,0013	0,0536
<b>Costo neto</b>				<b>1,6721</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0836</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,7557</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,7557</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>5,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Micheladas			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Cerveza			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Cerveza	ml	350	0,0028	0,9970
Zumo de limón	ml	50	0,0023	0,1140
Tabasco	ml	10	0,0072	0,0720
<b>Costo neto</b>				<b>1,1830</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0591</b>
<b>Costo total</b>				<b>1,2421</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>1,2421</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>3,50</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Jugos naturales			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	ml	250	0,0007	0,1625
Pulpa	gr	70	0,0033	0,2296
Azúcar	gr	25	0,0011	0,0275
<b>Costo neto</b>				<b>0,4196</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0210</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,4406</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,4406</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,25</b>


<b>Nombre de la Receta:</b>	Té			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas calientes			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	ml	200	0,0007	0,1300
Té	gr	3	0,0475	0,1425
Azúcar	gr	25	0,0011	0,0275
Limón	gr	15	0,0023	0,0342
<b>Costo neto</b>				<b>0,3342</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0167</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,3509</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,3509</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Aguas aromáticas			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas calientes			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	ml	200	0,0007	0,1300
Aromática	gr	3	0,0475	0,1425
Azúcar	gr	25	0,0011	0,0275
Limón	gr	15	0,00228	0,0342
<b>Costo neto</b>				<b>0,3342</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0167</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,3509</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,3509</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>35%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,00</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Chocolate			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas calientes			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Leche	ml	350	0,0008	0,2800
Chocolate	gr	25	0,0040	0,1000
Azúcar	gr	25	0,0011	0,0275
<b>Costo neto</b>				<b>0,4075</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0204</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,4279</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,4279</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,25</b>

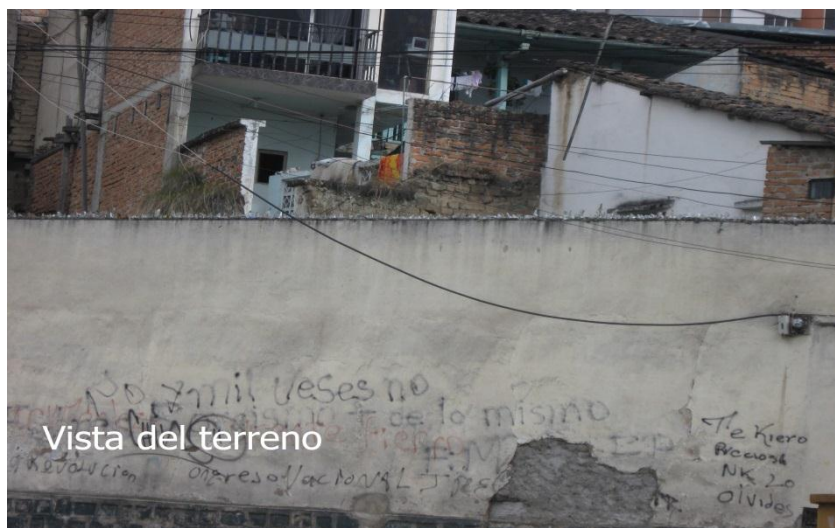
<b>Nombre de la Receta:</b>	Capuccino			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas calientes			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Leche	ml	350	0,0008	0,2800
Café	gr	10	0,0176	0,1765
Canela	gr	15	0,0010	0,0150
Azúcar	gr	25	0,0011	0,0275
<b>Costo neto</b>				<b>0,4715</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0236</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,4950</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,4950</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,50</b>

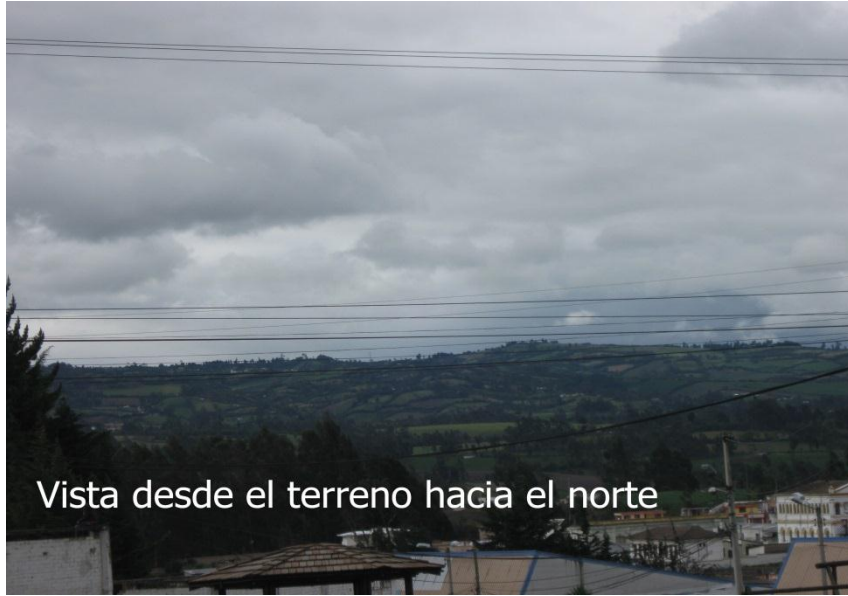
<b>Nombre de la Receta:</b>	Mocaccino			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas calientes			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Leche	ml	200	0,0008	0,1600
Café	gr	10	0,0176	0,1765
Chocolate	gr	150	0,0040	0,6000
Azúcar	gr	25	0,0011	0,0275
Canela	gr	10	0,0012	0,012
<b>Costo neto</b>				<b>0,9365</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0468</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,9833</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,9833</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,50</b>

<b>Nombre de la Receta:</b>	Expresso			
<b>Número de Porciones:</b>	1			
<b>Grupo:</b>	Bebidas calientes			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Agua	ml	250	0,0007	0,1625
Café	gr	10	0,0176	0,1765
Azúcar	gr	15	0,0011	0,0165
<b>Costo neto</b>				<b>0,3555</b>
<b>5% Varios</b>				<b>0,0178</b>
<b>Costo total</b>				<b>0,3733</b>
<b>Costo por pax</b>				<b>0,3733</b>
<b>% Costo de Venta</b>				<b>34%</b>
<b>P.V. Sugerido</b>				<b>1,50</b>



## Anexo N° 2: Fotografías de la ubicación





Vista desde el terreno hacia el norte



Vista general frontal



**Vista desde el terreno**



**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA:

0028514

Cliente : GUSTAVO NAVISOY

Quito, 02 de Septiembre del 2014

Contacto :

Dirección : QUITO

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 1 9999999999

TELEFONO : 0995710418

Cod. Vendedor : PY

Pag. 3 de 4

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
43	2	Bandeja HALCO 88232 fabricada de acero inoxidable calibre 24 2/3 GN de 35.2 x 32.4 x 6 cms.	19.87	0.00	39.74
44	2	Tabla de picar UPDATE U-CB-1218 fabricada en polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cm., color blanco.	13.01	0.00	26.02
45	2	Tabla de picar UPDATE U-CBRE-1218 fabricada en polipropileno de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm color rojo.	13.28	0.00	26.56
46	2	Tabla de picar UPDATE U-CBYE-1218 fabricada en polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cm., color amarillo.	13.28	0.00	26.56
47	2	Tabla de picar UP DATE U-CBGR-1218 fabricada en polipropileno de 30.58 x 45.72 x 1.3 cm color verde.	13.28	0.00	26.56
48	5	Contenedor de alimentos PERFECT P-060PT, fabricado de polipropileno, de 2 Qt de capacidad, color blanco, medidas 18 x 10 cms., provisto de tapa.	6.46	0.00	32.30
49	1	Picadora de papas manual VOLLRATH 47713 fabricada de hierro moldeado con cuchillas de acero inoxidable, tamaño de corte 1.0 cms.	336.99	0.00	336.99
50	1	Balanza automatica CONCASSE BPP30, indica precio de acuerdo al peso en libras del artículo. División máxima 5 gr, display led de alta luminosidad. Funcion de caja registradora con 6 memorias de precio, calculo de total a pagar y cambio. Registro hasta 35 sumas por cliente. Protección contra humedad e insectos. Operación con batería recargable hasta por 300 h continuas, no requiere estar apagada para recargar la batería.	178.57	0.00	178.57
51	2	Cacerola de Inducción UPDATE U-SSP-6 fabricado en acero inoxidable de 6 Qt. de capacidad, con tapa.	51.86	0.00	103.72
52	2	Cacerola de Inducción UPDATE U-SSP-4 fabricada en acero inoxidable de 4.5 Qt. de capacidad, con tapa.	42.45	0.00	84.90
53	2	Cacerola de Inducción UPDATE U-SSP-3 fabricada en acero inoxidable de 3.5 Qt. de capacidad, con tapa.	38.23	0.00	76.46
54	2	Cacerola de Inducción UPDATE U-SSP-2 fabricada en acero inoxidable de 2 Qt. de capacidad, con tapa.	29.88	0.00	59.76
55	3	Sarten teflon MATFER 665124, Diámetro 24 cm	36.93	0.00	110.79
56	2	SARTEN TEFLON 20 CM	36.48	0.00	72.96
57	2	Colador UPDATE U-SSM-10/SS, malla media de acero inoxidable, diámetro 26 cms., mango de madera.	11.94	0.00	23.88
58	2	Colador UPDATE U-SSF-6/SS, malla fina de acero inoxidable, diámetro 16 cms., mango de madera.	4.49	0.00	8.98
59	200	Cuchillo de mesa UPDATE U-WH-58 de acero cromado	0.82	0.00	164.00
60	200	Tenedor de mesa UPDATE U-WH-55 de acero cromado	0.35	0.00	70.00
61	200	Cuchara de sopa UPDATE U-WH-53 de acero cromado	0.35	0.00	70.00

**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

Dirección: RUMPAMBA OE1-80 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0028514

Cliente : GUSTAVO NAVISOY

Quito, 02 de Septiembre del 2014

Contacto :

Dirección : QUITO

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 0995710418

Cod. Vendedor : PV

Pag. 1 de 4

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	3	Pinza utilitaria HALCO 3511EH, extra heavy fabricada en acero inoxidable de 24.1 cm. de longitud	2.18	0.00	6.54
2	2	Bebidor frances LUMI L-WW-2012, fabricado en acero inoxidable de 30.5 cm. longitud.	4.44	0.00	8.88
3	2	Cuchara VOLLRATH 64403 fabricada en acero inoxidable de 33.65 cm de longitud	12.13	0.00	24.26
4	1	Tenedor trinchante marca TRAMONTINA 26402/100.	5.91	0.00	5.91
5	4	Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-13 fabricada de aluminio, calibre 18, tamaño 1/2 de 45.7 x 33.0 cms.	11.18	0.00	44.72
6	200	Plato tendido ARCPAL (R) C9872 fabricado en vidrio templado Diámetro: 26 cms. Color blanco.	8.06	0.00	1,612.00
7	200	Plato tipo steak ARCPAL 49145, fabricado en vidrio templado. Diámetro: 30 cms. Color blanco.	5.54	0.00	1,108.00
8	200	Plato cuadrado con taza BORMIOLI 4.98950, taza capacidad 71/2oz ó 22 cl, plato medida 140 x 140mm, color blanco	3.50	0.00	700.00
9	200	Copa de cafe LUMINARC 37684 de fabricacion de vidrio	6.38	0.00	1,276.00
10	200	Vaso LUMINARC 42441 fabricado de vidrio templado de 11-1/2 onz. de capacidad.	1.74	0.00	348.00
11	200	Vaso bajo	1.59	0.00	318.00
12	200	Copa cervecera BORMIOLI 1.6270, de 13 onz de capacidad, 38.50	2.96	0.00	592.00
13	100	Copa para margarita BORMIOLI 1.66440 de 11-1/4 onz., 33 cl de capacidad.	4.62	0.00	462.00
14	100	Copa para cocktail BORMIOLI 1.24490, de 8-1/4 onz, 24.5 cl de capacidad	5.14	0.00	514.00
15	1	Freidora industrial ACE PLUS A-FGF23, de fabricación china, operación a gas a 90.000 BTU/hr, capacidad del tanque 23 lbs. Frente, tope y tanque de acero inoxidable provisto de dos canestillos con mangos aislados. Dimensiones 39 x 75 x 119 cms.	1,080.00	0.00	1,080.00
16	1	KIT DE VALVULAS	83.00	0.00	83.00
17	1	SERV01 MANO DE OBRA	0.01	0.00	0.01
18	1	Plancha lisa tipo counter 24" ANVIL CBF9024, operación a gas 56000 BTU. Unidad fabricada en acero inoxidable con piloto para encendido automático. Dimensiones 60.3x67x39cm	737.10	0.00	737.10
19	2	Licadora WARING MHB142, de fabricación americana, capacidad 48 oz, motor de 2 velocidades en 1.5 HP, vaso de policarbonato y cuchilla de acero inoxidable. Espec elec 115/60/1	278.81	0.00	557.62
20	1	Horno industrial de microondas AMANA RCS10TS de fabricación americana, capacidad de calentamiento 1000 watts, capacidad interior de 1.2 pies cúbicos, Menú con capacidad de almacenar hasta 10 programas. Terminado interior y exterior en acero inoxidable. Espec. eléctrica 120/60/1	853.77	0.00	853.77
21	1	Medidor de licor KING METAL K-3111, fabricado en acero inoxidable de 1 y 2 oz de capacidad.	1.41	0.00	1.41

# TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0028514

Cliente : GUSTAVO NAVISOY

Quito, 02 de Septiembre del 2014

Contacto :

Dirección : QUITO

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 0995710418

Cod. Vendedor : PV

Pag. 4 de 4

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
62	200	Cuchara de cafe UPDATE U-WH-51 de acero cromado	0.25	0.00	50.00

SUBTOTAL: 14,581.44

DSCTO.: 0.00

SUBTOTAL: 14,581.44

TRANSPORTE: 0.00

I.V.A. 12 %: 1,749.77

**TOTAL: 16,331.21**

#### CONDICIONES DE COMPRA VENTA:

FORMA DE PAGO:

\* A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA:

\* INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

LUGAR DE ENTREGA:

\* BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

NOTA

\* LOS PRECIOS NO INCLUYEN MANO DE OBRA NI INSTALACION

VALIDEZ DE LA OFERTA:

\* 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

ATENTAMENTE,

PABLO VELASCO  
DPTO. COMERCIAL  
TERMALIMEX




**PABLO VELASCO**  
CHEF EJECUTIVO

Salvador de Caldas

Quito: Rumipamba OE1-60 y Av. 10 de Agosto  
Pbx: 2075-612 Ext: 100  
Fax: 2074-600 | Cel: 99 9613 5737  
pvelasco@termalimex.com  
Guayaquil: Cda. Garcia 3 Ma. 87 Soja 1-2  
Pbx: 34 2855-906 | Fax: 04 808-730

## Anexo N°4: Solicitud y Oficio

 **MINISTERIO DE TURISMO**

**SOLICITUD DE REGISTRO**

**ALOJAMIENTO – ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**PERSONAS NATURALES**

**REQUISITOS Y FORMALIDADES PARA EL REGISTRO**

1. Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
2. Copia de la cédula de identidad
3. Copia de la última papeleta de votación
4. Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.
5. Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual ( IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de:
  - Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum
  - Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Justino Cornejo Edif. Gobierno del Litoral
  - Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril Edif. Acrópolis
6. Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
7. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
8. Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.  
(Formulario del Ministerio de Turismo)
9. Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.
10. Permiso de uso del suelo (*para bares y discotecas*)

Revisado e Ingresado por: .....





UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL  
FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Quito, D.M., 20 de mayo de 2014

Magister:  
José Naranjo Rosales  
**DIRECCIÓN TÉCNICA PROVINCIAL DEL CARCHI**  
**DIRECCION DE TURISMO DEL CARCHI**  
Presente

De mi consideración:

A nombre de la Carrera de Gastronomía de la Universidad Tecnológica Equinoccial, me dirijo a usted para presentarle mi saludo y expresarle mis deseos para que tan prestigiosa Empresa, obtenga éxito en los objetivos y metas propuestas.

Solicito a usted de la manera más comedida, su valiosa colaboración para que su institución nos apoye en la formación de nuestros estudiantes, los que al recibir experiencias y conocimientos, estarán en capacidad de desempeñarse en las diferentes áreas de la Gastronomía con eficiencia.

Con estos antecedentes, mucho agradeceré a usted, que a la señorita **NAVISOY REVELO MARÍA BELÉN**, estudiante de la Carrera de Gastronomía, se le permita obtener información general; estos datos servirán para la elaboración de su Tesis de Grado cuyo tema es **"ESTUDIO DE LA FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAR-RESTAURANTE EN LA CIUDAD DE TULCÁN"**, esta información será utilizada únicamente con fines académicos.

Aprovecho la oportunidad para reiterarle mis sentimientos de consideración.

Atentamente,

por: *Camila Borbano*  
Lcdo. Pablo Díaz  
**COORDINADOR ACADÉMICO**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**



**MINISTERIO DE TURISMO**  
recibido por: *ADRIÁN QUESADA*  
Fecha: *21-MAYO-2014*

AR

Campus Matriz Quito: Bourgeois N34-102 y Rumipamba  
Telfs.: 2446 233/258/259 Ext. 151/195 Quito - Ecuador