

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**Tesis de Grado previa la obtención del Título de:
Ingeniero Comercial**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
PROVEEDORA DE MENÚS SALUDABLES LISTOS PARA SER
CONSUMIDOS Y SERVIDOS A DOMICILIO EN EL SECTOR
CENTRO - NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO**

**AUTORA:
MARÍA FERNANDA REDROBÁN MANTILLA**

**DIRECTOR:
ECO. LENIN BLANCO**

Quito, noviembre de 2010

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

Los conceptos desarrollados, análisis realizados y las conclusiones del presente trabajo, son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Quito, noviembre de 2010

María Fernanda Redrobán Mantilla

DEDICATORIA

A una luchadora incesante que ante cada una de las circunstancias que la vida le ha puesto en frente ha sabido lucharlas y caminar hacia adelante, con paso firme, pero siempre acompañada de la mayor de la dulzura; a quien le debo todo lo que soy y quien siempre ha sabido estar a mi lado, apoyándome y dándome todo el ánimo para seguir adelante aún cuando el cansancio y el desgano han sido mayores, mi madre, la señora Carmen Mantilla.

A mis hermanitas, para que vean, una vez más les demuestro que la perseverancia alcanza lo que la dicha no alcanza.

A mi ángel guardián que desde hace más de dos años partió al cielo y hoy me cuida y está conmigo en cada momento, te amo con todo mi corazón Abuelita Rosita!

AGRADECIMIENTO

A Dios, mi Padre Celestial, quien me guía y me bendice, a quien nunca le he perdido la fe, aún en las circunstancias más adversas y críticas que he debido atravesar, circunstancias que sin duda han sido duras de superar pero que han contribuido a fortalecerme y hacerme una persona más madura, equilibrada y valiente.

A mi madre, mis dos pequeñas “Animal” y “Sushi” y mi U, mis pilares y columna vertebral y gracias a quienes tengo más fuerzas cada día para caminar con paso firme y mirar hacia adelante; descuidar el pasado porque ya no existe, aceptar que el futuro es incierto porque no lo conozco y convencerme que solo tengo el presente y que en base a éste debo actuar con los valores humanos y morales que desde que tengo uso de razón me enseñaron.

Al economista Lenin Blanco quien desde las aulas de la Universidad Politécnica Salesiana me supo transmitir sus conocimientos, mediante sus claras enseñanzas y sus valiosos dotes de maestro; ahora como mi guía en este trabajo, el cual sin su apoyo hubiese sido imposible desarrollar.

Al ingeniero Fabián Jaramillo Palacios quien depositó su confianza en mi y me enseñó que es posible seguir soñando aún cuando la esperanza está casi agotada.

A todos quienes forman parte de mi día a día, la mayoría héroes anónimos: mis amigos, mi jefe, mis compañeros de trabajo, mis entrenadoras y otras personas; quienes han contribuido para mi desarrollo profesional y más valioso aún mi desarrollo personal.

Mis dos ángeles de la guarda que desde el cielo me cuidan y protegen, mi abuelita Rosita y mi padre.

ÍNDICE

	Página
RESUMEN EJECUTIVO	
CAPÍTULO I.- ESTUDIO DE MERCADO	1
1.1. IDENTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	1
1.1.1. MERCADO DEL PROYECTO	5
1.1.1.1. LA DEMANDA	9
1.1.1.2. CARACTERÍSTICAS	9
1.1.2. VARIABLES	14
1.1.2.1. INGRESO DE LOS CONSUMIDORES	14
1.1.2.2. GUSTOS Y PREFERENCIAS	17
1.1.2.3. EL PRECIO	18
1.1.2.4. CONDICIONES GEOGRÁFICAS	20
1.1.2.5. MOTIVOS DE CONSUMO	20
1.2. ÁREA DEL MERCADO	21
1.2.1. TAMAÑO O VOLUMEN DEL MERCADO	21
1.2.2. VALOR DEL MERCADO	21
1.2.3. COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA DEMANDA	24
1.2.4. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA	27
1.2.5. SEGMENTO DEL MERCADO	37
1.3. LA OFERTA	37
1.3.1. LISTADO DE PROVEEDORES	37
1.3.2. RÉGIMEN DEL MERCADO	38
1.3.3. PROYECCIÓN DE LA OFERTA	38
1.3.4. DEMANDA VERSUS OFERTA	43
1.4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	48

1.4.1.	DISEÑO DEL PLAN DE INVESTIGACIÓN Y FORMATODE LA ENCUESTA	48
1.4.1.1.	DISEÑO DEL PLAN DE INVESTIGACIÓN	48
1.4.1.2.	ANÁLISIS DE LA INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA	48
1.4.1.3.	CÁLCULO DE LA MUESTRA PARA LAS ENCUESTAS	50
1.4.1.4.	DESARROLLO DEL CUESTIONARIO PARA LA ENCUESTA Y DETERMINACIÓN DE LA NECESIDADES DE INFORMACIÓN	51
1.4.1.5.	DISEÑO DEL CUESTIONARIO	52
1.4.1.6.	PLANEAR QUÉ SE VA A MEDIR	52
1.4.1.7.	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	52
1.4.1.8.	INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	53
1.4.1.9.	TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	53
1.5.	PRECIOS	73
1.5.1.	LOS PRECIOS EXISTENTES EN EL MERCADO	73
1.5.2.	LA COMERCIALIZACIÓN	77
CAPÍTULO II.- ESTUDIO DEL TAMAÑO - CAPACIDAD DEL PROYECTO		83
2.1.	FACTORES QUE CONDICIONAN EL TAMAÑO DEL PROYECTO	83
2.2.	TAMAÑO ÓPTIMO DEL PROYECTO	85
2.3.	CAPACIDAD INSTALADA DE LOS SERVICIOS	86
CAPÍTULO III.- ESTUDIO DE LOCALIZACIÓN		88
3.1.	PROXIMIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL MERCADO	88
3.2.	PROXIMIDAD Y DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS	92
3.3.	MEDIOS DE TRANSPORTE	93

3.4.	DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS PÚBLICOS	93
3.5.	DEFINICIÓN DE MANO DE OBRA REQUERIDA	94
3.6.	FACTORES DETERMINANTES DE LA LOCALIZACIÓN	104
3.7.	MACROLOCALIZACIÓN	104
3.8.	MICROLOCALIZACIÓN	108
CAPÍTULO IV.- INGENIERÍA DEL PROYECTO		110
4.1.	DEFINICIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	110
4.2.	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO O SERVICIO	113
4.3.	IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS	115
4.4.	DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE LA PLANTA Y EQUIPOS	117
4.5.	FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	118
4.6.	DIAGRAMA Y PLANO DEL PROYECTO	119
4.7.	REQUERIMIENTO DE RECURSOS SEGÚN EL FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	93
4.8.	BALANCE DE PRODUCCIÓN	130
4.9.	VALORACIÓN ECONÓMICA DE LAS VARIABLES TÉCNICAS	133
CAPÍTULO V.- ESTUDIO LOCACIONAL		136
5.1.	ANÁLISIS DIMENSIONAL	136
CAPÍTULO VI.- ESTUDIO FINANCIERO DEL PROYECTO		140
6.1.	OBJETIVOS DE LA ESTRUCTURA FINANCIERA DEL PROYECTO	140
6.2.	DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS	140
6.3.	PRESUPUESTO DE INVERSIONES	152
6.4.	CAPITAL DE TRABAJO	157

6.5.	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	127
6.6.	CRONOGRAMA DE INVERSIONES	163
6.7.	DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES	164
6.8.	PUNTO DE EQUILIBRIO	169
6.9.	ESTADO DE RESULTADOS - PROFORMA	174
6.10.	DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS	177
6.11.	BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL	178
6.12.	ESTADOS FINANCIEROS	179
6.13.	FLUJO DE FONDOS PROYECTADO A 5 AÑOS	181
 CAPÍTULO VII.- ANÁLISIS LEGAL		 184
7.1.	MARCO LEGAL INTERNO AL PROYECTO	184
7.2.	MARCO LEGAL EXTERNO AL PROYECTO	189
 CAPÍTULO VIII.- ANÁLISIS ORGANIZACIONAL		 195
8.1.	ASPECTOS GENERALES	195
8.2.	CULTURA ORGANIZACIONAL	198
8.3.	ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	201
 CAPÍTULO IX.- EVALUACIÓN DEL PROYECTO		 202
9.1.	FLUJO DE EFECTIVO NETO PARA EL PROYECTO	203
9.2.	TASA DE INTERÉS PARA LA EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO O TMAR	204
9.3.	DEFINICIÓN DEL VAN Y CÁLCULO DEL VAN DEL PROYECTO	204
9.4.	DEFINICIÓN DE LA TIR Y CÁLCULO DE LA TIR DEL PROYECTO	208

9.5.	DEFINICIÓN Y CÁLCULO DEL PERÍODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL	209
CAPÍTULO X.- CALENDARIZACIÓN		212
10.1.	PLAN DE EJECUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO	212
CAPÍTULO XI.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		213
11.1.	CONCLUSIONES	213
11.2.	RECOMENDACIONES	217
BIBLIOGRAFÍA		219
ANEXOS		221

ÍNDICE DE CUADROS

	Página
Cuadro N° 1 Población de la ciudad de Quito (sector urbano) 2001-2008	10
Cuadro N° 2 Población Económicamente Activa según grupos de ocupación (Centro-Norte Quiteño) Proyección del 2001 al 2008	12
Cuadro N° 3 Población según niveles de instrucción Quito urbano (sector Centro-Norte) Proyección del 2001-2008	13
Cuadro N° 4 Escala de remuneraciones del sector público Año 2009	15
Cuadro N° 5 Sueldos y salarios del sector privada (promedio) Ciudad de Quito Año 2009	16
Cuadro N° 6 Valor del mercado de menús saludables servidos a domicilio por restaurantes ubicados en el sector Centro-Norte de Quito	23
Cuadro N° 7 Comparativo de categorías de restaurantes en la ciudad de Quito - Relacionado con el tipo de servicio	25
Cuadro N° 8 Comparativo de categorías de restaurantes en la ciudad de Quito - Relacionado con el producto ofertad	25
Cuadro N° 9 Comportamiento histórico de la demanda de proveedores objeto de la investigación cinco restaurantes de segunda clase ubicados en el sector de análisis Proyección octubre 2008 a septiembre 2009	26

Cuadro N° 10	Resultados del censo poblacional 2001 Empleo en el Distrito Metropolitano de Quito Sector Centro-Norte Por sectores económicos	28
Cuadro N° 11	Resultados del censo poblacional 2001 Empleo en el Distrito Metropolitano de Quito Total Participación Zonal	29
Cuadro N° 12	Tasa de crecimiento Población Económicamente Activa -PEA- Ciudad de Quito 2002 - 2010	30
Cuadro N° 13	Población Económicamente Activa -PEA- Sector Centro-Norte Ciudad de Quito 2002-2010	32
Cuadro N° 14	Población Económicamente Activa -PEA- Sector Centro-Norte Ciudad de Quito 2002-2010 Promedio	34
Cuadro N° 15	Proyección de la demanda de menús saludables distribuidos a domicilio Sector Centro-Norte de Quito 2010-2020	35
Cuadro N° 16	Restaurantes de segunda clase registrados en la Empresa Metropolitana de Turismo 2006-2009	40
Cuadro N° 17	Proyección de la oferta Restaurantes de segunda clase ubicados en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito % crecimiento anual 6,21	41

Cuadro N° 18	Proyección del número de restaurantes de segunda clase ubicados en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito % de crecimiento anual 6,21	42
Cuadro N° 19	Proyección de la oferta según el número de menús diarios ofertados en el sector Centro-Norte de Quito	43
Cuadro N° 20	Demanda proyectada - Oferta proyectada (2009-2010) Cálculo de la Demanda Insatisfecha	45
Cuadro N° 21	Demanda proyectada - Oferta proyectada (2010-2020) Cálculo de la Demanda Insatisfecha	47
Cuadro N° 22	Edad de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	54
Cuadro N° 23	Género de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	55
Cuadro N° 24	Nivel de instrucción de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	56
Cuadro N° 25	Ocupación de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	57
Cuadro N° 26	Estado civil de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	58
Cuadro N° 27	Pregunta N° 1 de la encuesta aplicada	60
Cuadro N° 28	Pregunta N° 2 de la encuesta aplicada	61
Cuadro N° 29	Pregunta N° 3 de la encuesta aplicada	63
Cuadro N° 30	Pregunta N° 4 de la encuesta aplicada	64

Cuadro N° 31	Pregunta N° 5 de la encuesta aplicada	66
Cuadro N° 32	Pregunta N° 6 de la encuesta aplicada	67
Cuadro N° 33	Pregunta N° 7 de la encuesta aplicada	68
Cuadro N° 34	Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada	70
Cuadro N° 35	Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada ¿Cuántas calorías debe consumir a diario?	71
Cuadro N° 36	Pregunta N° 9 de la encuesta aplicada	72
Cuadro N° 37	Precio promedio de menús o almuerzos sanos Sector Centro-Norte de Quito 2001-2009	75
Cuadro N° 38	Proveedor de equipos para dotar la cocina	89
Cuadro N° 39	Proveedor de insumos para dotar la cocina	89
Cuadro N° 40	Proveedor de protectores para dotar la cocina	92
Cuadro N° 41	Flujograma del proceso de producción	118
Cuadro N° 42	Dimensiones y distribución de la obra física	123
Cuadro N° 43	Requerimientos de equipo y maquinaria	126
Cuadro N° 44	Requerimientos de insumos	128

Cuadro N° 45	Balance de producción Sector Alimentos listos para el consumo Sector Centro-Norte de Quito	131
Cuadro N° 46	Inversiones en equipamiento	135
Cuadro N° 47	Orden de prioridad de los factores locacionales	137
Cuadro N° 48	Orden de prioridad de los factores locacionales	137
Cuadro N° 49	Análisis dimensional	139
Cuadro N° 50	Costos de Producción - Mano de Obra Directa	141
Cuadro N° 51	Costos de Producción - Mano de Obra Directa Con beneficios sociales	143
Cuadro N° 52	Costos de Producción - Materia Prima Directa	144
Cuadro N° 53	Costos de Producción - Costos Indirectos de Fabricación	145
Cuadro N° 54	Gastos Administrativos	146
Cuadro N° 55	Gastos Administrativos - Con beneficios sociales	147
Cuadro N° 56	Gastos de ventas en personal - Remuneración mensual	148
Cuadro N° 57	Gastos de ventas en personal (con beneficios sociales)	148
Cuadro N° 58	Gastos de ventas	149

Cuadro N° 59	Costos involucrados en el proyecto análisis mensual y anual	150
Cuadro N° 60	Inversiones fijas	153
Cuadro N° 61	Inversiones diferidas	155
Cuadro N° 62	Total inversiones involucradas en el proyecto	156
Cuadro N° 63	Costos involucrados para el cálculo del capital de trabajo	159
Cuadro N° 64	Fuentes de Financiamiento del Proyecto	160
Cuadro N° 65	Tipo de capital	161
Cuadro N° 66	Fechas de inversiones del proyecto	161
Cuadro N° 67	Cronograma de inversiones	163
Cuadro N° 68	Porcentajes de depreciaciones de activos fijos	164
Cuadro N° 69	Valor de salvamento de Activos Fijos	167
Cuadro N° 70	Depreciación de Activos Fijos	167
Cuadro N° 71	Amortización de Activos Diferidos ¹³⁷	168
Cuadro N° 72	Costos Fijos del Proyecto	170

Cuadro N° 73	Costos variables del proyecto - Unitario	171
Cuadro N° 74	Estado de Resultados	175
Cuadro N° 75	Determinación de los Ingresos Año 1 al 5	177
Cuadro N° 76	Estado de situación Inicial	178
Cuadro N° 77	Estado de situación Final	180
Cuadro N° 78	Estado de ingresos y egresos del año 1 al 5	181
Cuadro N° 79	Flujo de fondos proyectado del año 1 al 5	183
Cuadro N° 80	Porciones y requerimientos diarios para una dieta balanceada (2000 calorías)	185
Cuadro N° 81	Tabla de personal requerido para y área destinada	197
Cuadro N° 82	Flujo de Efectivo neto del proyecto	203
Cuadro N° 83	Cálculo de la Tmar (1 y 2)	204
Cuadro N° 84	Plan de ejecución del proyecto	212

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Página
Gráfico N° 1 Pirámide Nutricional	2
Gráfico N° 2 Tasa de crecimiento Población económicamente activa -PEA- Ciudad de Quito 2002-2010	31
Gráfico N° 3 Población económicamente activa -PEA Sector Centro-Norte ciudad de Quito 2002-2010	33
Gráfico N° 4 Proyección de la demanda de menús saludables a domicilio Sector Centro-Norte de Quito 2010-2020	36
Gráfico N° 5 Proyección de la oferta Restaurantes de segunda clase ubicados en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito 2010-2020	44
Gráfico N° 6 Demanda Proyectada vs. Oferta Proyectada Sector Centro-Norte de Quito 2010-2020	46
Gráfico N° 7 Procesos de práctica de una encuesta	51
Gráfico N° 8 Edad de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	54
Gráfico N° 9 Género de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	55

Gráfico N° 10	Nivel de instrucción de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	56
Gráfico N° 11	Ocupación de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	57
Gráfico N° 12	Ocupación de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito	59
Gráfico N° 13	Pregunta N° 1 de la encuesta aplicada	60
Gráfico N° 14	Pregunta N° 2 de la encuesta aplicada	62
Gráfico N° 15	Pregunta N° 3 de la encuesta aplicada	63
Gráfico N° 16	Pregunta N° 4 de la encuesta aplicada	65
Gráfico N° 17	Pregunta N° 5 de la encuesta aplicada	66
Gráfico N° 18	Pregunta N° 6 de la encuesta aplicada	68
Gráfico N° 19	Pregunta N° 7 de la encuesta aplicada	69
Gráfico N° 20	Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada	70
Gráfico N° 21	Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada ¿Cuántas calorías debe consumir a diario?	71
Gráfico N° 22	Pregunta N° 9 de la encuesta aplicada	73
Gráfico N° 23	Microlocalización	104

Gráfico N° 24	Factores considerados para establecimiento de la Macrolocalización	105
Gráfico N° 25	Microlocalización	108
Gráfico N° 26	Distribución de la planta y equipos	117
Gráfico N° 27	Diagrama del proyecto	119
Gráfico N° 28	Plano del proyecto	120
Gráfico N° 29	Balance de producción de menús saludables listos para ser consumidos 2006-2009	132
Gráfico N° 30	Punto de Equilibrio	173
Gráfico N° 31	Logotipo	195

RESUMEN EJECUTIVO

El Estudio de Factibilidad para la creación de una empresa proveedora de menús saludables listos para ser consumidos y servidos a domicilio en el sector Centro – Norte del Distrito Metropolitano de Quito está orientado a proveer de menús o almuerzos saludables diarios a domicilio a la población que habita o labora en la zona delimitada al Sur con la Av. Patria, al Norte con la Av. El Inca, al Este con la Av. 6 de Diciembre y al Oeste con la Av. América.

Una correcta alimentación está vinculada necesariamente con la dosis justa de alimentos bien balanceados, conforme lo establecido en la pirámide alimenticia, así: cereales y granos como base, combinaciones de alimentos de origen vegetal (frutas, hortalizas y verduras), proteínas de origen animal, y finalmente una pequeña cantidad de azúcar y golosinas.

En la actualidad existen diversos problemas de salud vinculados con la mala alimentación debido a múltiples factores como falta de tiempo para preparar los alimentos, mala actitud debido a creencias como que el mal sabor es una constante en la comida sana, entre otros.

El sector Centro-Norte de Quito alberga tanto a población que mantiene su domicilio y otra parte que tiene su lugar de trabajo en la zona, por lo tanto es un área de la ciudad bastante poblada y que mantiene ingresos debido a las actividades económicas que aquí se desarrollan, ya sea bajo relación de dependencia o actividades económicas particulares; por lo tanto es un sector en constante desarrollo.

Sin embargo es un sector desatendido en cuanto a la provisión de almuerzos sanos, la oferta de alimentos listos para el consumo se limita a comida chatarra, grasa, rápida o almuerzos no balanceados distribuidos por restaurantes catalogados por la Empresa Metropolitana de Turismo como de segunda clase, los cuales en su mayoría no mantienen una lógica de combinación saludable; y, en vista de la necesidad diaria de consumir un almuerzo, las personas deben ingerirlos, dejando de lado el cuidado de la propia salud.

La demanda de almuerzos o menús saludables se encuentra en constante aumento, para el año 2010 se ha determinado una demanda de 21.424 posibles consumidores, conforme consta en el Estudio de Mercado, todo debido al crecimiento poblacional y el deseo de bienestar y mejoramiento de la calidad de vida que cada día se propaga más entre los seres humanos.

En vista de la realidad actual el proyecto busca proveer 1.800 menús mensuales en el sector, conforme consta en el Estudio de Tamaño y Capacidad y así combatir en parte el problema de falta de provisión de comida sana que aqueja al sector.

Para establecer el proyecto se realizó un estudio de factibilidad completo que permite obtener todos los permisos municipales, de los bomberos y de propiedad intelectual necesarios para el funcionamiento de este tipo de organizaciones, cumpliendo de esta manera con los requerimientos Municipales y de Propiedad Intelectual.

El estudio de factibilidad abarca varios aspectos importantes, que se encuentran interrelacionados y que involucra además necesidades individuales, lo cual permitió plantear los siguientes objetivos:

1. Realizar un estudio de mercado para determinar el comportamiento de la demanda y la oferta.
2. Realizar un estudio de tamaño y capacidad del proyecto.
3. Elaborar un estudio de localización para determinar la adecuada ubicación del proyecto.
4. Levantar la ingeniería del proyecto y contar con el estudio locacional para obtener un análisis dimensional.
5. Realizar el estudio financiero así como la evaluación del proyecto.
6. Elaborar un análisis legal y organizacional para el proyecto.

Para cumplir con estos objetivos se recurrió a la investigación que utilizó como principales herramientas la investigación de campo y la observación, para que permita la determinación de datos más aproximados a la realidad y de fuentes secundarias como textos, folletos e institucionales que complementaban la investigación.

La inversión necesaria para establecer un proyecto que distribuye a domicilio menús o almuerzos saludables en el sector Centro-Norte de Quito debe ser realizada en su totalidad en el año cero y estará financiada por recursos de la autora.

El proyecto se considera rentable puesto que el VAN obtenido es de \$ 33.546.04, mayor a cero y la TIR es de 35.00% la cual es superior a la tasa de descuento o TMAR establecida en 22.97%.

Toda la información obtenida permitió vislumbrar mejor el escenario al que se enfrentará el proyecto con la convicción de que el mismo podrá introducirse y posicionarse firmemente.

La creación de una empresa que distribuye menús saludables a domicilio en el sector Centro-Norte de Quito se considera que es viable ya que genera efectos positivos a nivel local, en las áreas social y de la salud, de tal manera que beneficia a la población de esta zona de la capital de la República y mejora el nivel de vida de sus ciudadanos.

CAPÍTULO I

ESTUDIO DE MERCADO

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Los ecuatorianos estamos rodeados de variedad de alimentos que a más de ser deliciosos son saludables. Por una parte, existe un gran porcentaje de niños con desnutrición, es decir, que su alimentación no alcanza a cubrir las necesidades del cuerpo. Este tipo de problema es más frecuente en las zonas rurales que en las grandes ciudades. Por otro lado, el sobrepeso y la obesidad son problemas crecientes que requieren de atención.

Para mantenernos saludables no es suficiente tener una dieta balanceada, también es importante respetar algunas normas básicas de higiene para que los alimentos se conserven y preparen en lugares limpios y así evitar el contagio de enfermedades transmitidas por falta de asepsia y normas mínimas de higiene.

Asimismo en la actualidad el afán de los jóvenes y adultos es lograr condiciones de salud óptimas mediante las cuales además de mantenerse saludables se puedan ver bien y mantener un cuerpo sano y con buena distribución de la masa corporal así como rostros bien hidratados y sanos.

Por este motivo la demanda del servicio de gimnasios y estéticas que proveen masajes relajantes y reductores ha aumentado ya que mediante ejercicios, la práctica de algún deporte y la estimulación de la piel es fácil alcanzar el objetivo de ser delgado y lograr un cuerpo bien formado.

Sin duda la base para lograr el objetivo antes señalado es la buena alimentación, todo el tiempo escuchamos, vemos y leemos acerca de alimentos saludables y dieta balanceada.

Cuidar el número de calorías de una dieta no es suficiente para mantener un peso saludable, a través de la pirámide alimentaria, podemos tener una idea más clara sobre la cantidad y los diferentes tipos de alimentos que necesitamos consumir para alcanzar una dieta balanceada y mantenernos saludables y generar bienestar a nuestro cuerpo.

GRÁFICO N° 1

PIRÁMIDE NUTRICIONAL



En la base de la pirámide se encuentran todos los alimentos que deben ser consumidos en mayores cantidades, seguidos por las frutas y hortalizas, posteriormente las proteínas que se encuentran en los lácteos y las carnes de origen animal; y, finalmente las grasas y dulces.

En la búsqueda de una dieta sana y bien balanceada el proyecto se orienta al consumo apropiado de los alimentos que se encuentran en la base y sobre la misma, es decir el consumo equilibrado de cereales, frutas, hortalizas, legumbres y demás vegetales

acompañados de raciones proteínicas formadas por carnes rojas y blancas de origen animal.

Sin duda, la motivación que se obtiene al regular la alimentación para tener un cuerpo sano resulta suficiente en un principio para someterse no necesariamente a una dieta sino dedicarse al consumo de alimentos más sanos, pero después con el paso del tiempo la tarea es más complicada puesto que no es fácil acostumbrarse de un momento a otro a consumir alimentos vegetales, por ejemplo, o tomar una dieta diaria balanceada dejando de lado aquellos alimentos que son de total agrado de sus consumidores como golosinas o comidas con altos contenidos de grasa y carbohidratos.

Señalemos que el consumo de alimentos saludables, en la mayoría de casos, está relacionado con la atribución de características como mal sabor o insípidos, se dice también que la tolerancia a su consumo se limita a cierto tiempo y mas no a introducirlos en los hábitos alimenticios para toda la vida.

El proyecto busca precisamente que sus consumidores se convenzan de lo importante que resulta consumir alimentos saludables y balanceados pero siempre acompañados de un delicioso sabor, variación de los ingredientes del contenido y la porción justa para no solamente comer sano sino también obtener el balance perfecto entre cantidad y salud. Además la empresa ofrece a sus consumidores la facilidad de tener la comida más saludable ya preparada y lista para ser consumida.

Otro punto importante de resaltar es que en muchos casos las personas evitan balancear su dieta y comer sano debido a lo molesto que les resulta el proceso de elaboración o preparación de estas comidas.

Una de las ventajas competitivas del negocio será ofrecer en el domicilio o lugar específico que el cliente indique una variedad de recetas que proveerán a los consumidores no solamente de nutrición sino de la satisfacción del balance perfecto y salud a la hora de comer.

Los almuerzos listos para ser consumidos y servidos a domicilio se basarán principalmente en los elementos de la pirámide alimenticia y en base a una dieta diaria de 2.000 calorías, la cual según lo manifestado por la Doctora en Nutrición del Hospital de Clínicas Pichincha de Quito, Nora Tello, permite disfrutar de una rica variedad de alimentos, a diferencia de dietas hipocalóricas, es decir, de bajas calorías cuyos únicos efectos son la disminución de energía y creación de ansiedad para quienes las consumen.

Independientemente de que sean hombres o mujeres, de la estatura o el peso; la base de contenido calórico de los ingredientes está directamente vinculada con los elementos de la pirámide, así:

- Primer nivel: Es la base de la pirámide, estos alimentos provienen de granos. Proveen carbohidratos y otros elementos vitales. Aquí se encuentran las pastas, el maíz, los cereales, el arroz, el pan etc. Es preferible que no se consuman en forma refinada. Por ejemplo la harina común blanca es refinada y no tiene el mismo valor nutritivo de la harina integral sin refinar.
- Segundo Nivel: Aquí se encuentran las plantas, los vegetales y las frutas. Son alimentos ricos en fibras, vitaminas y minerales. Se deben ingerir de 3 a 5 porciones de vegetales cada día y 2 a 4 porciones de frutas.

- Tercer Nivel: En este nivel se encuentran dos grupos, la leche y sus derivados y las carnes y frijoles. Aquí se encuentran alimentos derivados de la leche como el yogurt, la leche y queso. También se encuentra el grupo de proteínas como la carne de pollo, pescado, frijoles, lentejas, huevos, y nueces. Son alimentos ricos en minerales esenciales como el calcio y el hierro y proteínas. Lo ideal es ingerir de 2 a 3 porciones de estos alimentos al día.
- Cuarto nivel: La punta de la pirámide, esto significa que de este grupo no debemos consumir mucho. Las grasas, los aceites, los postres y los dulces están aquí. La crema, los refrescos gaseosos (sodas), pasteles, repostería, los aderezos grasosos y bebidas ricas en azúcares. Estos alimentos aunque nos encantan no proveen casi ningún nutriente a nuestro cuerpo pero son abundantes en calorías.

En base a la información obtenida de la pirámide alimenticia el proyecto pretende establecer menús diarios o almuerzos sanos que serán ofrecidos a domicilio a nuestros clientes, todos acompañados siempre de la dosis de ensalada de vegetales y frutas. Cabe aclarar que los menús establecerán claramente el número de calorías totales así como aquellas derivadas de la grasa, por lo tanto el consumidor tendrá la oportunidad de determinar el valor y porcentaje nutricional que está consumiendo con cada menú.

1.1.1. MERCADO DEL PROYECTO

Nos bastará con ver la publicidad que se difunde a través de la televisión para determinar sin demasiado esfuerzo que la publicidad ya no promete belleza, juventud o estatus. Hoy, la promesa es –bienestar- que prácticamente resulta de esos mismos productos que antes prometían belleza, juventud o estatus.

Los expertos en marketing y publicidad tienden a maximizar los miedos, aspiraciones y deseos humanos, saben que entre los ecuatorianos cobró una importancia significativa la preocupación por estar bien. Tampoco desconocen que el discurso que impera en los diferentes ámbitos de la vida cotidiana comenzó a privilegiar el equilibrio y la vida relajada por sobre el vértigo y la euforia de otros tiempos, sobre todo desde que comenzaron a difundirse los estudios científicos que relacionan el estrés y la mala alimentación con todo tipo de enfermedades.

Calidad de vida:

Una investigación reciente de la consultora TNS Gallup¹ traza un interesante perfil de la relación de los seres humanos con el bienestar. Tomando como base sus últimas encuestas, los expertos estiman, por ejemplo, que el 64% de personas manifestó haber padecido estrés, depresión o desgano en los últimos doce meses² (este segmento llegaba al 53% en 2004). El 74 % de los consultados se preocupa por su estado de salud y el 83 % se manifiesta muy interesado en tener una alimentación sana para mantener una mejor calidad de vida.

Por lo tanto, uno de los ámbitos en los que mejor se percibe el deseo de una mayor calidad de vida es el de la alimentación: las perchas de los supermercados están inundadas de productos reducidos en calorías, livianos, fortificados con vitaminas y minerales, o que se anuncian sin conservantes ni químicos para responder a los requerimientos de los nuevos hábitos alimenticios.

¹ Empresa argentina cuyo objetivo estratégico es ser reconocida como líder mundial en la entrega de información de valor agregado que ayude a sus clientes a tomar las decisiones más efectivas. Ofrecen información de alta calidad y análisis que les permitan anticiparse en sus mercados, a través de su red de oficinas en más de 70 países. <http://www.tns-gallup.com.ar>

² Período comprendido entre mayo de 2008 a mayo de 2009.

En este sentido, la misma investigación revela que el 65% de los encuestados controla periódicamente su peso, mientras que el 82% asegura leer los vencimientos de los productos, el 64% está preocupado por incorporar vitaminas y minerales en sus alimentos, y el 52% controla la cantidad de grasas que ingiere en las comidas. Otra de las conclusiones resulta en que más de la mitad de las amas de casa eligen productos fortificados, y a dos de cada tres les parece razonable que tengan un precio más elevado que las versiones regulares.

Es por motivos como estos que se llega a una primera conclusión, si se le da a elegir a una persona entre dos paquetes de galletas, lo más probable es que elija el que tiene más vitaminas o el que se presenta como con el contenido más sano, aunque no sepa muy bien por qué.

Con relación al bienestar, si bien se trata de una tendencia que no es reciente, en los últimos tiempos ha cobrado mayor relevancia, tanto el contexto local como en el mundial; nos llevan a una revalorización del presente y a un deseo de estar bien a nivel mental y físico, considerando la correcta alimentación como elemento primordial para lograr ese anhelado bienestar. También influyen cuestiones demográficas: al tener una mayor expectativa de vida, nos empezamos a preguntar cómo queremos llegar a la vejez. Si bien está incorporado en la vida cotidiana de múltiples formas, los ecuatorianos pueden llamar de diferentes maneras a este deseo de una vida más equilibrada, aunque la más utilizada suele ser "estar bien".

Sin embargo, para Cecilia Arízaga, autora del libro *“El mito de comunidad en la ciudad mundializada,”*³ la era del bienestar no es precisamente la abolición del auge consumista que rigió los 90, sino, más bien, la otra cara de la misma moneda. *"Esta idea de un*

³ ARÍZAGA, Cecilia, *El mito de la comunidad en la ciudad mundializada*, Editorial Cielo por Asfalto, Buenos Aires, 2005, página 30 a 31.

nuevo 'buen vivir' es un proceso de construcción social compuesto por imaginarios y valores materiales que opera como marca de clase. Yo lo veo como un discurso que nos habla de una posición social, de una aspiración y un estilo de vida mundializado con ciertos parámetros de gustos, de ocio y hasta para relacionarse con la familia."

Por supuesto que no sólo bienestar prometen las publicidades. Es cada vez más frecuente que ciertos productos asociados con la alimentación o la limpieza ahora prometan, además, algún tipo de protección: desde aspirinas que adicionalmente previenen infartos, pasando por la clásica avena que ahora evita problemas cardíacos, hasta cualquier limpiador que, para ser efectivo, debe matar todo tipo de gérmenes o bacterias.

En este punto, los expertos son coincidentes: el menor peso que instituciones como la familia, el trabajo o la escuela tienen sobre el individuo lo vuelve más autónomo y, al mismo tiempo, más vulnerable. *"Ya no hay verdades absolutas y me las tengo que arreglar solo. Yo soy el responsable de mis hijos, de mis actividades, de procurarme una vida sana. Obviamente, estar bien se vuelve algo estresante"*, considera Marcos Oliveto, autor del libro "El futuro ya llegó."⁴

Entonces resulta eminente la relación directa entre la buena alimentación, provista a través del consumo de almuerzos saludables diarios, el bienestar, menos estrés, buen estado físico, cuerpo sano y vitalidad.

Por lo tanto arribamos a la conclusión que el mercado del proyecto está básicamente conformado por las personas mayores de dieciocho años que dedican sus actividades diarias a un trabajo específico y que forman parte de la Población Económicamente Activa de la ciudad de Quito, considerando además nuestro sector objetivo, es decir, el Centro-Norte de la ciudad de Quito.

⁴ OLIVETO, Marcos, El futuro ya llegó, Editorial Tierra, San José, Costa Rica, 2005, página 54.

1.1.1.1. LA DEMANDA

El estudio de demanda describe las características, tendencias o preferencias de los consumidores de determinado producto, a través de la práctica de éste se determinará la demanda insatisfecha que es a la que se debe enfocar el proyecto y las características del producto.

Para realizar el análisis de la demanda se considerará el comportamiento de la demanda de alimentos preparados y listos para ser consumidos, las tendencias de los consumidores por lograr una alimentación más sana a través de una dieta variada y con niveles calóricos controlados asimismo se considerará el Estudio Técnico que se explicará más adelante.

Cabe aclarar que algunos datos son obtenidos a través de estimaciones debido a la complejidad de su obtención.

El resto de datos se obtienen de encuestas, entrevistas y fuentes de información como: Cámara de Turismo de Pichincha, Instituto Nacional de Estadística y Censos, Cámara de Comercio y Superintendencia de Compañías.

1.1.1.2. CARACTERÍSTICAS

La ciudad de Quito es la capital de la provincia de Pichincha y cuenta con una tasa de crecimiento poblacional anual del 2.2% anual en Quito urbano⁵ y de acuerdo al último

⁵ http://www4.quito.gov.ec/mapas/indicadores/proyeccion_zonal.htm

censo llevado a cabo en el mes de noviembre del año 2001 se registró un total de 1.399.378 habitantes en el área urbana de la ciudad ⁶. Para el presente proyecto se debe determinar el número exacto de personas en base a una proyección, así:

La fórmula que se aplica es:

$$\text{PROYECCIÓN} = \text{Población} + \% \text{ tasa de crecimiento poblacional anual}$$

CUADRO N° 1
POBLACIÓN DE LA CIUDAD DE QUITO (SECTOR URBANO)
2001-2008

AÑO	TASA ANUAL DE CRECIMIENTO POBLACIONAL 2,2%	NÚMERO DE HABITANTES POR AÑO
2001	-	1.399.378
2002	30.786	1.430.164
2003	31.464	1.461.628
2004	32.156	1.493.784
2005	32.863	1.526.647
2006	33.586	1.560.233
2007	34.325	1.594.558
2008	35.080	1.629.639

Fuente: INEC

Elaborado: La Autora

⁶ www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?folderId

La población con la que cuenta el sector urbano de la ciudad de Quito es joven con una alta tasa de natalidad, por lo tanto existe un futuro prometedor y prominente al desarrollo, por lo tanto se genera la necesidad personas en busca de una alimentación sana. Esta información es vital para la determinación de la tendencia del mercado y así configurar los componentes de los diferentes menús saludables que se ofrecerá, de acuerdo a la capacidad de producción del proyecto y al número de consumidores al que se desea servir.

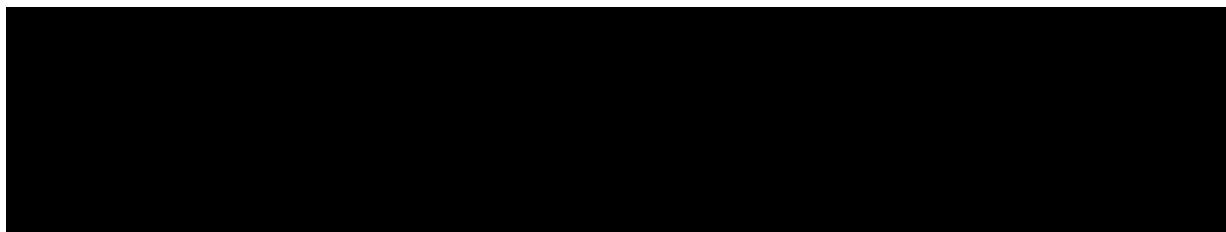
De acuerdo con los datos proporcionados por el INEC y la proyección constante en el cuadro N° 1 es posible determinar que la mayor concentración poblacional de Quito Urbano está en una edad entre los 20 y 35 años, por lo tanto se trata de una población joven que inclina sus preferencias alimenticias hacia la salud, el bienestar, bajo contenido calórico y correcta combinación de los ingredientes a la hora de alimentarse.

Asimismo conforme estudios realizados se concluye que la población del sector urbano de Quito tiene un nivel de educación alto y medio alto, por lo tanto podemos concluir que son personas con preparación universitaria, tanto a nivel de pregrado y de postgrado; por lo que, constituyen la población económicamente activa. La mayoría de la población de este grupo está empleada bajo relación de dependencia en el sector público y en el sector privado, autogeneración de empleo a través de microempresas o empresas, son comerciantes o profesionales que trabajan bajo la modalidad de prestación de servicios profesionales.

A continuación se muestran algunas tablas elaboradas con datos del INEC que presenta las principales actividades y nivel de preparación que poseen los habitantes del sector urbano de la ciudad de Quito. Además se incluye una tabla de proyección de los resultados obtenidos en el último censo de población y vivienda del 2001, para la

proyección se considera nuevamente la tasa anual de crecimiento poblacional del 2.2% por cada año, hasta el 2008.

CUADRO N° 2
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA
SEGÚN GRUPOS DE OCUPACIÓN (CENTRO-NORTE QUITENÑO)
PROYECCIÓN DEL 2001 AL 2008



Fuente: INEC

Elaborado: La Autora

CUADRO N° 3
POBLACIÓN SEGÚN NIVELES DE INSTRUCCIÓN
QUITO URBANO (SECTOR CENTRO-NORTE)
PROYECCIÓN DEL 2001 – 2008

NIVELES DE INSTRUCCIÓN TASA ANUAL DE CRECIMIENTO POBLACIONAL (2,2% ANUAL)	TOTAL HABITANTES 2001	PROYECCIÓN HABITANTES 2002	PROYECCIÓN HABITANTES 2003	PROYECCIÓN HABITANTES 2004	PROYECCIÓN HABITANTES 2005	PROYECCIÓN HABITANTES 2006	PROYECCIÓN HABITANTES 2007	PROYECCIÓN HABITANTES 2008	PROYECCIÓN HABITANTES 2009
Ninguno	53.418	54.593	55.794	57.022	58.276	59.558	60.869	62.208	63.576
Centro de Alfabetización	4.990	5.100	5.212	5.327	5.444	5.564	5.686	5.811	5.939
Primario	652.475	666.829	681.500	696.493	711.816	727.475	743.480	759.836	776.553
Secundario	514.679	526.002	537.574	549.401	561.487	573.840	586.465	599.367	612.553
Bachillerato	11.690	11.947	12.210	12.479	12.753	13.034	13.320	13.614	13.913
Superior	299.400	305.987	312.719	319.598	326.629	333.815	341.159	348.665	356.335
Postgrado	9.190	9.392	9.599	9.810	10.026	10.246	10.472	10.702	10.938
No declarado	115.299	117.836	120.428	123.077	125.785	128.552	131.381	134.271	137.225
TOTAL HABITANTES	1.661.141	1.697.686	1.735.035	1.773.206	1.812.217	1.852.085	1.892.831	1.934.473	1.977.032

Fuente: INEC

Elaborado: La Autora

De la información que se hace constar en la anterior tabla ratificamos el criterio de que un número importante de pobladores de Quito Urbano tienen niveles de educación Secundario, Post Bachillerato, Superior y Postgrado, lo que los convierte en parte de la población económicamente activa y por lo tanto potenciales consumidores de nuestro producto.

Asimismo es importante considerar que esta parte de la población es más tendiente hacia su cuidado personal y bienestar a través de una correcta alimentación, por lo tanto se considera al producto como necesario dentro de este grupo de la población.

El nivel de instrucción que predomina en el sector urbano de Quito nos permite determinar varios parámetros sobre la forma a través de la cual se accederá al público a través de la encuesta.

1.1.2. VARIABLES

1.1.2.1. INGRESO DE LOS CONSUMIDORES

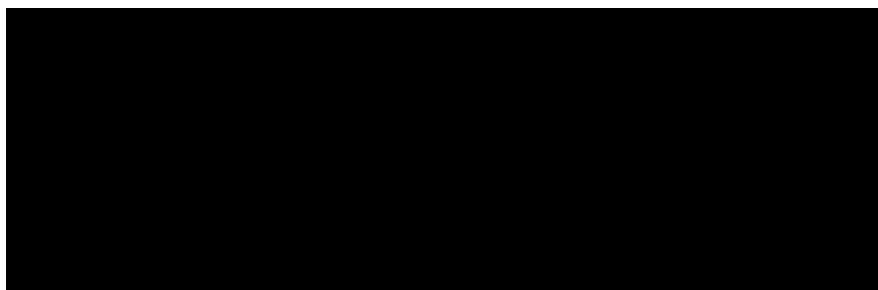
El concepto de bienestar para el ser humano está concebido por todos aquellos factores que contribuyen a llevar una vida sana, libre de vicios, hacer ejercicios y tomar tiempo para esparcimiento y actividades recreativas.

En la actualidad, el consumo de alimentos saludables es una base fundamental para lograr un correcto estilo de vida y de esta manera obtener bienestar.

Comer sano, a través de la correcta dosis y mezcla de alimentos, es la vía para lograr varios objetivos a parte del bienestar, salud tanto emocional y física. En la actualidad, los consumidores tienen en el mercado una serie de opciones de alimentos preparados, listos para ser consumidos que son expendidos a diario, sobre todo en la zona de estudio del presente proyecto y al ser tan variadas las opciones existen un sinnúmero de ofertas y la posibilidad de comparar entre varias características: rico, sano, barato, caro, entre otras. Por el motivo antes citado es fácil deducir que el ingreso de los consumidores será fácil puesto que tienen la capacidad de elegir entre lo existente o la nueva tendencia que en cuanto a almuerzos sanos proveerá el proyecto.

A efectos de conocer los niveles de ingresos que perciben los pobladores del sector Centro-Norte de la ciudad de Quito se realizan los siguientes cuadros que exponen los niveles de ingresos tanto en el sector público como en el sector privado:

CUADRO N° 4
ESCALA DE REMUNERACIONES DEL SECTOR PÚBLICO
AÑO 2009



Fuente: SENRES

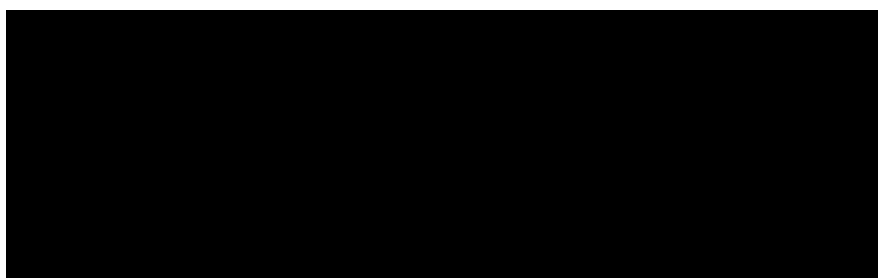
Elaborado: La Autora

Cabe anotar que el cálculo de las remuneraciones mensuales unificadas del sector público se lo realiza en función de promedios entre los rangos o categorías establecidos por la Secretaría Nacional Técnica de Desarrollo de Recursos Humanos y Remuneraciones del Sector Público, así:

- Servidores Públicos de servicios 1 y 2.
- Servidores Públicos de apoyo 1, 2, 3 y 4.
- Servidores Públicos del rango 1 al 14, grupo constituido por profesionales con formación superior de tercer y cuarto nivel.

Es propicio aclarar que esta escala de remuneración mensual unificada rige a todo el sector público a nivel nacional, independientemente de la localidad o del tipo de institución pública.

CUADRO N° 5
SUELDOS Y SALARIOS DEL SECTOR PRIVADO (PROMEDIO)
CIUDAD DE QUITO
AÑO 2009



Fuente: INEC - BOLETÍN DE ANÁLISIS ECONÓMICO 2⁷

Elaborado: La Autora

En el año 2009 el Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC realizó un estudio de análisis económico al que tituló ‘El Costo Laboral en los Establecimientos Económicos’ dividiendo en varios sectores a los diferentes productores de bienes y/o servicios y realizando un promedio del salario mensual de aquellos trabajadores que comprenden niveles jerárquicos medios y operativos.

Del resultado de este estudio podemos apreciar que el nivel promedio de ingresos de los trabajadores del sector privado es de \$459.56, mientras que en el sector público es de \$1.015.83.

⁷ Estudio “El Costo Laboral en los Establecimientos Económicos 2009”, INEC.

Cabe aclarar que dentro del sector al que pretende llegar el proyecto se encuentran localizadas varias entidades tanto privadas como públicas, por lo tanto es el nivel de ingresos con el que cuentan los futuros consumidores.

1.1.2.2. GUSTOS Y PREFERENCIAS

Si la tendencia actual es hacia el bienestar y la salud los consumidores buscan constantemente productos sanos, variados, balanceados y deliciosos a los cuales puedan acceder a un precio justo. Asimismo están constantemente preocupados por la dosis de calorías que consumen, calculando exactamente cuántas calorías deben consumir según las necesidades diarias, haciendo una evaluación entre lo que desgastan para saber cuánto pueden consumir.

Los vegetales, frutas y hortalizas marcan la pauta pero éstas no siempre son aceptadas sino que al contrario no existe la costumbre de consumirlos, por lo tanto es importante considerar que el gusto hacia los vegetales debe estar ligado con la combinación adecuada de alimentos, es decir proteínas: carnes blancas, rojas, mariscos y huevos; dosis de carbohidratos, azúcares y un tanto de grasas vegetales y hasta animales.

Por lo tanto el gusto y la preferencia va hacia la correcta mezcla para consumir alimentos ricos y sanos a través de la correcta combinación tanto a nivel calórico y aporte nutricional para obtener bienestar mediante la correcta alimentación sobre todo a la hora del almuerzo cuando por múltiples razones las personas tienden a obviar esta comida, considerando una de las más importantes para aquello la imposibilidad de salir del lugar de trabajo o lugar de estancia habitual a medio día, por lo tanto hay que tomar en cuenta el importante aporte que genera el proyecto dado que los almuerzos sanos serán distribuidos a domicilio.

1.1.2.3. EL PRECIO

El precio constituye uno de los elementos más importantes al momento de lanzar un producto, por tal razón se debe ser muy meticuloso y tomar muy en cuenta los precios existentes en un mercado tan amplio como el de la provisión de almuerzos saludables o menús diarios.

Para establecer el precio de este proyecto se tomarán en cuenta los siguientes factores:

- **Precio de la competencia:**

En la actualidad el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito cuenta con una importante gama de proveedores de menús o almuerzos saludables por lo tanto el estudio se realizará a través del método de investigación de la observación, analizando cinco restaurantes proveedores de menús diarios saludables, obteniendo el siguiente precio promedio de entre cinco opciones estudiadas:

Menú diario o almuerzo saludable listo para ser consumido:

Servido en restaurante	USD 4.12
Para llevar (incluido empaque)	USD 4.60
A domicilio (incluido empaque y servicio)	USD 5.50

Como se puede observar el incremento del precio por servicio a domicilio es elevado puesto que el mismo se incrementa en USD 1.38, que corresponde al 33.5% del precio de venta al público por consumo del producto a domicilio.

Cabe recalcar que el precio por entrega a domicilio está incluido únicamente para determinados sectores aledaños a los lugares donde están ubicados los restaurantes estudiados.

- **Precio de lanzamiento:**

Por motivos de introducción al mercado y de acuerdo con una estrategia de PRODUCTO-PRECIO, se ha determinado que el servicio esté a disposición del público a un precio mínimo de:

Menús saludables o almuerzos sanos a domicilio	USD 4.50
--	----------

Incluido: servicio a domicilio y empaque.

- **Precio basado en el costo:**

Dentro de esta clasificación encontramos un precio que juega un papel muy importante en el presente proyecto.

1.1.2.4. CONDICIONES GEOGRÁFICAS

El proyecto se llevará a cabo en la ciudad de Quito, específicamente en el sector Centro-Norte, la ciudad se encuentra ubicada principalmente sobre una meseta en las faldas orientales del volcán activo Pichincha, en la Cordillera Occidental de los Andes septentrionales de Ecuador, a 2850 msnm (altura promedio).

La ciudad está en el centro de la provincia de Pichincha, en el suroeste de la hoya del río Guayllabamba, la cual está rodeada por varios volcanes altos de las cordilleras Occidental y Central (también llamada Real).

La temperatura anual promedio de la ciudad es de 16,2 °C⁸. A pesar de sus 2850 msnm, Quito cuenta con un clima primaveral la mayor parte del año, por estar ubicada cerca de la mitad del mundo. De junio a septiembre el clima suele ser más cálido, sobre todo durante el día, mientras que el resto del año el clima suele ser más frío. En esta época del año las montañas y cerros que rodean la ciudad se cubren de nieve y son más frecuentes las granizadas.

1.1.2.5. MOTIVOS DE CONSUMO

- Falta de tiempo para preparar alimentos saludables para el autoconsumo.
- Desconocimiento acerca de cómo preparar alimentos saludables.
- Desconocimiento sobre combinaciones correctas de los alimentos que conforman la pirámide alimenticia.

⁸ www.inamhi.gov.ec

- Indisponibilidad de medios de transporte adecuados para mantener una alimentación sana en el lugar de trabajo.

1.2. ÁREA DEL MERCADO

1.2.1. TAMAÑO O VOLUMEN DEL MERCADO

Es el número de compradores que pudieran existir para una oferta de mercado en particular.

Para el caso de estudio, los menús o almuerzos saludables están dirigidos a la población de la ciudad de Quito, conformada por hombres y mujeres, mayores de edad, que habitan o laboran en la ciudad de Quito (sector urbano), que asciende a 1.409.341⁹.

A continuación se procede con una segmentación geográfica, es decir la población que habita o labora la ciudad de Quito Urbano, sector Centro-Norte (delimitado así: Norte.- Av. El Inca, Sur.- Av. Patria, Este.- Av. 6 de Diciembre y Oeste.- Av. América), que asciende a 17.102 personas¹⁰.

Por lo tanto se determina que el tamaño del mercado para este proyecto está conformado por 17.102 personas, que hombres o mujeres, mayores de edad, que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de la capital el Ecuador.

1.2.2. VALOR DEL MERCADO

El valor del mercado está representado por el valor vigente de un bien o servicio donde se va a desarrollar una operación entre el vendedor y el comprador.

⁹ <http://www4.quito.gov.ec/mapas/indicadores.htm>

¹⁰ <http://www4.quito.gov.ec/mapas/indicadores/sectores.htm>

Para determinar el valor del mercado se utilizan fuentes de diferente origen como: catálogos, listas de precios, facturas o cotizaciones.

La fuente que se utiliza en este proyecto para determinar el valor del mercado son cotizaciones obtenidas vía telefónica con los cinco restaurantes que serán consultados para el estudio de comportamiento histórico de la demanda, estos son:

1. Restaurante Bambú
2. Restaurante Zugo
3. Sandwichopolis
4. Restaurante Saboréame
5. Restaurante D' Angelo

En el siguiente punto se da a conocer datos referentes a la ubicación y números telefónicos de cada uno de estos restaurantes.

Para determinar el valor del mercado, los precios entregados por los restaurantes fueron los siguientes:

CUADRO N° 6

VALOR DEL MERCADO DE MENÚS SALUDABLES

SERVIDOS A DOMICILIO POR RESTAURANTES UBICADOS

EN EL SECTOR CENTRO-NORTE DE QUITO

RESTAURANTE ANALIZADO	PRECIO SERVIDO EN SITU (septiembre 2010)	PRECIO CON SERVICIO A DOMICILIO
Bambú	4,60	5,60
Zugo	4,50	5,50
Sandwichópolis	4,55	5,50
Saboréame	4,25	5,25
D'Angelo	4,10	5,50
PROMEDIO PRECIO CON SERVICIO A DOMICILIO		5,47

Fuente: Cotizaciones obtenidas vía telefónica por parte de los Restaurantes en análisis.

Elaborado: La Autora.

El valor del mercado determinado para este proyecto es de **\$ 5.47 por menú**, monto que incluye: empaque del menú, cubiertos plásticos, servilletas y servicio a domicilio.

1.2.3. COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA DEMANDA

Para el presente análisis se utilizaría la metodología de investigación de la observación, analizaremos cinco restaurantes que sirven diariamente menús o almuerzos saludables, los restaurantes que analizarán son los siguientes:

1. Restaurante Bambú

Dirección: Andrade Marín y Diego de Almagro

Teléfono: 02-2237436

2. Restaurante Zugo

Dirección: Portugal 620

Teléfono: 09-8725119

3. Sandwichopolis

Dirección: Av. Shyris y Rousseau (1 cuadra al Norte de la Río Coca)

Teléfono: 02-2253945

4. Roberto Alfonso León Andrade (Restaurante Saboréame)

Dirección: Av. Las Palmeras N44-20 y 6 de Diciembre

Teléfono: No registra

5. Cafetería D' Angelo

Dirección: Noruega y Eloy Alfaro

Teléfono: 02- 2403199

Cabe aclarar que los restaurantes considerados para este análisis son los de segunda clase en virtud de que conforme la categorización que realiza la Empresa Metropolitana de Turismo en base al Reglamento General de Actividades Turísticas (Anexo N° 2), asimismo según la referida Empresa Pública son estos restaurantes los que cuentan con servicio a domicilio, por lo tanto de todos los determinados en esta categoría se seleccionó a los que venden almuerzos diarios bien balanceados y equilibrados, están ubicados en el sector Centro-Norte de Quito y ofrecen sus productos a domicilio.

CUADRO N° 7

COMPARATIVO DE CATEGORÍAS DE RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE QUITO – RELACIONADO CON EL TIPO DE SERVICIO

CATEGORÍA	FACTOR			
	SERVICIO IN SITU	SERVICIO PARA LLEVAR	SOLO PARA LLEVAR	SERVICIO A DOMICILIO
Lujo	*	*		
Primera	*	*		*
Segunda	*	*		*
Tercera	*	*	*	

FUENTE: Investigación en la Empresa Metropolitana de Turismo.

ELABORADO POR: La autora.

CUADRO N° 8

COMPARATIVO DE CATEGORÍAS DE RESTAURANTES EN LA CIUDAD DE QUITO – RELACIONADO CON EL PRODUCTO OFERTADO

CATEGORÍA	OFERTA			ESPECIALIDADES
	ALMUERZOS	COMIDA LIGHT	VEGETARIANA	
Lujo				*
Primera		*		*
Segunda	*	*	*	*
Tercera	*		*	

FUENTE: Investigación en la Empresa Metropolitana de Turismo.

ELABORADO POR: La autora.

Los datos proporcionados por estos restaurantes relacionados con la demanda de menús saludables o almuerzos sanos en el período julio de 2009 a octubre de 2010 son los siguientes:

CUADRO N° 9
COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA DEMANDA DE
PROVEEDORES OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN
CINCO RESTAURANTES DE SEGUNDA CLASE
UBICADOS EN EL SECTOR DE ANÁLISIS
PROYECCIÓN OCTUBRE 2008 A SEPTIEMBRE 2009

PERÍODO	RESTAURANTE BAMBÚ	RESTAURANTE ZUGO	RESTAURANTE LA SAZÓN QUITEÑA	RESTAURANTE SABORÉAME	RESTAURANTE D' ANGELO	% VARIAC.
Julio de 2009	1850	1930	2000	1890	1890	0,98%
Agosto de 2009	1900	1960	1900	1952	1896	1,03%
Septiembre de 2009	1900	1750	2000	1941	1893	1,00%
Octubre de 2009	1950	1945	1890	1963	1863	0,98%
Noviembre de 2009	1980	1978	2000	1958	1875	1,00%
Diciembre de 2009	1985	1890	2000	1963	1825	1,00%
Enero de 2010	2000	1963	1950	1925	1974	1,11%
Febrero de 2010	1800	1952	1200	1914	1977	0,90%
Marzo de 2010	1750	1941	1900	1911	1955	1,01%
Abril de 2010	1980	1974	1850	1936	1966	1,03%
Mayo de 2010	1960	1985	1850	1925	1977	0,97%
Junio de 2010	1930	1987	1950	1900	1963	1,01%
PROMEDIO	1.915	1.938	1.874	1.932	1.921	1,00%

FUENTE: Observación y entrevistas

ELABORADO POR: La Autora

Como podemos observar el promedio del total de la demanda de almuerzos o menús saludables mensual en los cinco proveedores observados es de 1.921 menús diarios.

Asimismo el promedio del porcentaje de variación mensual del comportamiento histórico de la demanda es del 1.00%, este porcentaje será utilizado más adelante para el cálculo de la proyección de la demanda de menús o almuerzos saludables.

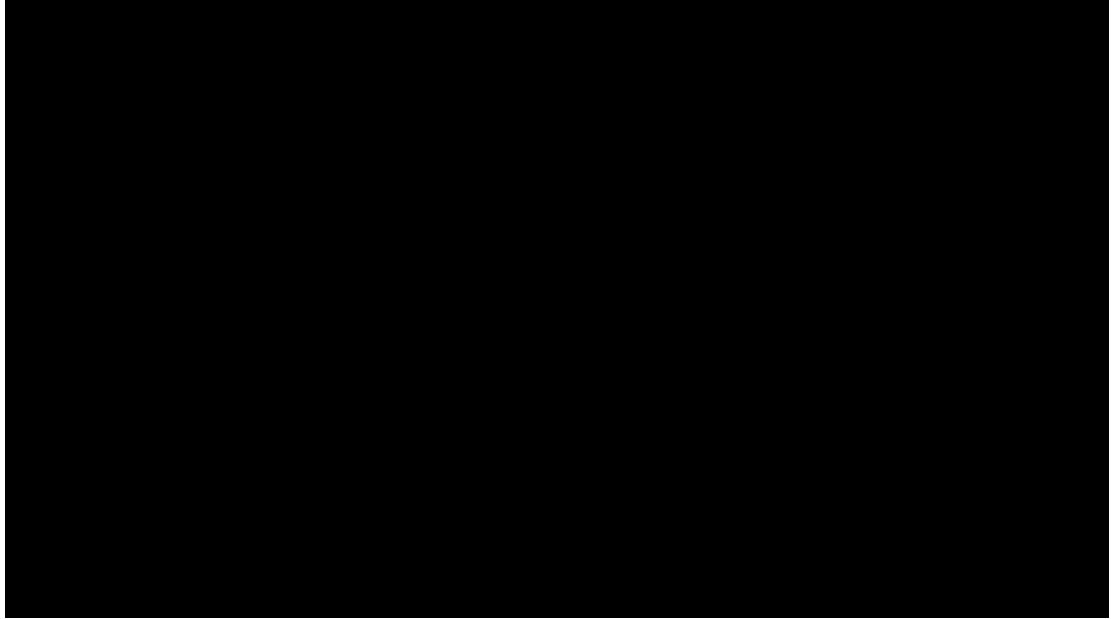
1.2.4. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Para establecer la proyección de la demanda para el año 2011, se tomaron en cuenta varios factores, índices, información estadística y de censos que proveen varias entidades relacionadas con estos temas.

1. Empleo en el Distrito Metropolitano de Quito, según las áreas y Administraciones o Delegaciones Zonales.

En el año 2001 el Instituto Ecuatoriano de Estadística y Censo –INEC- realizó el último censo poblacional a nivel nacional y como resultado del mismo se estableció que la población que trabaja en los diferentes sectores económicos, en la ciudad de Quito, zona Eugenio Espejo (Norte, incluye zonas de objeto de análisis para este proyecto), es la siguiente:

CUADRO N° 10
RESULTADOS DEL CENSO POBLACIONAL 2001
EMPLEO EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
SECTOR CENTRO - NORTE
POR SECTORES ECONÓMICOS



FUENTE: <http://www4.quito.gov.ec/mapas/indicadores/empleo.htm>

ELABORADO POR: La autora.

Los sectores económicos objeto de análisis, corresponden a:

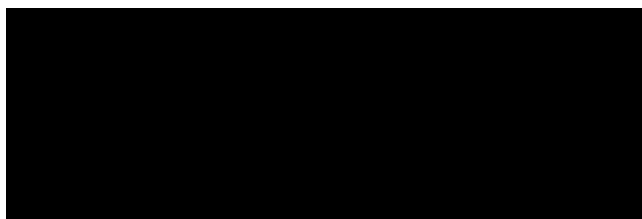
- **Primario:** Agricultura, ganadería, caza y silvicultura; Pesca; Explotación de minas y canteras.

- **Secundario:** Industrias manufactureras; Suministros de electricidad, gas y agua; Construcción.

- **Terciario:** Comercio al por mayor y menor; Hoteles y Restaurantes; Transporte, almacenamiento y comunicaciones; Intermediación financiera; Actividades inmobiliarias, empresariales y de alquiler; Administración pública y defensa; planes de seguridad social y afiliación obligatoria; Enseñanza; Actividades de servicios sociales y de salud; Otras actividades comunitarias sociales y personales de tipos servicios; Hogares privados con servicio doméstico; Organizaciones y Órganos extraterritoriales.

Es importante anotar que dentro de todo el grupo zonal de Quito, la Zona Norte participa con el 10% de total, es decir el empleo en el Distrito Metropolitano de Quito, de conformidad con los sectores de análisis, así:

CUADRO N° 11
RESULTADOS DEL CENSO POBLACIONAL 2001
EMPLEO EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
TOTAL PARTICIPACIÓN ZONAL



FUENTE: <http://www4.quito.gov.ec/mapas/indicadores/empleo.htm>

ELABORADO POR: La autora.

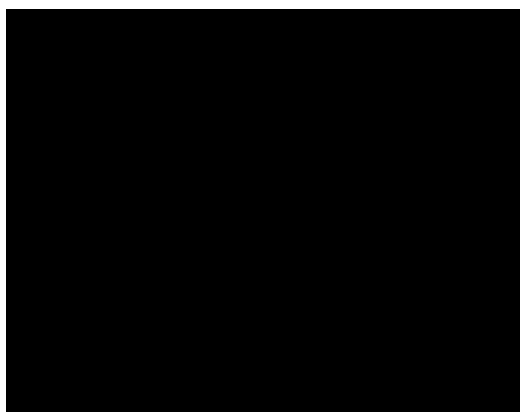
Por lo tanto, para realizar el cálculo de la proyección además de considerar información como la tasa de crecimiento de la población económicamente activa de Quito se tomará

en cuenta el índice de participación de la zona Norte de Quito dentro de la información levantada referente a Empleo.

Analizaremos ahora la tasa de crecimiento de la población económicamente activa desde el año 2001 hasta el año 2010¹¹ en la ciudad de Quito:

CUADRO N° 12

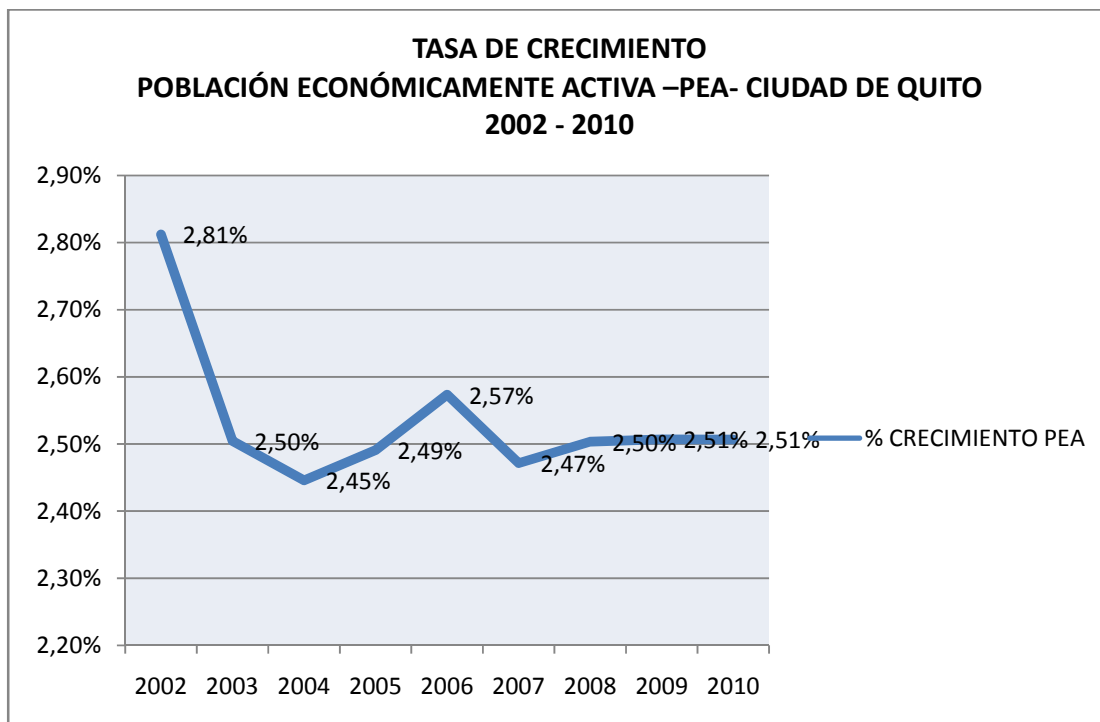
TASA DE CRECIMIENTO
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA –PEA-
CIUDAD DE QUITO
2002 - 2010



FUENTE: <http://www.inec.gov.ec/> y análisis de la autora.
ELABORADO POR: La autora.

¹¹ Dato proporcionado y actualizado hasta el mes de junio de 2010 (información real), julio a diciembre de 2010 (proyectado).

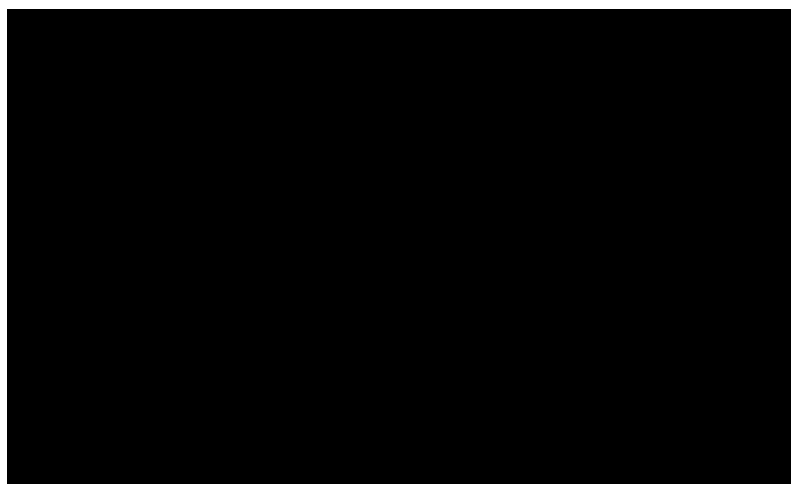
GRÁFICO N° 2
TASA DE CRECIMIENTO
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA –PEA-
CIUDAD DE QUITO
2002 - 2010



Fuente: INEC
Elaborado: La Autora

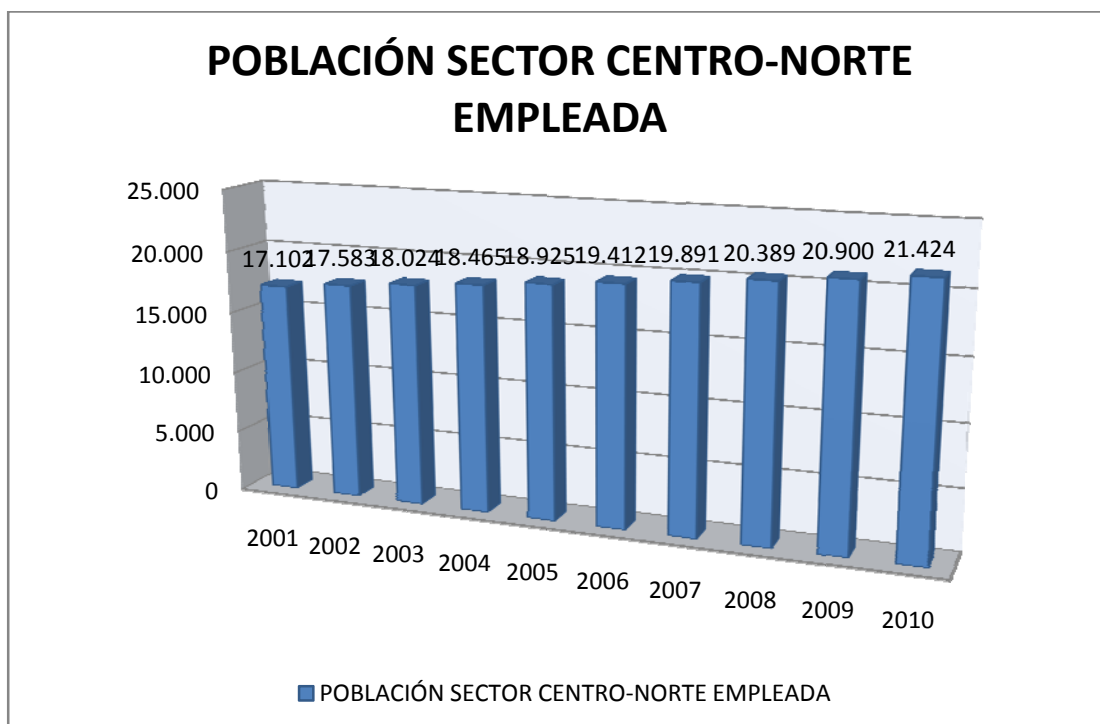
Una vez que se conoce los porcentajes de crecimiento de la población económicamente de la ciudad de Quito es necesario establecer el número de personas que conforman la población económicamente activa desde el año 2001 (que es el año del que se posee el dato absoluto) hasta el 2010, sobre la base de que el cálculo para la proyección de la demanda se realizará sobre los datos de la población económicamente activa de Quito del sector Centro Norte que está empleada, considerando como base el año 2001 para realizar los cálculos:

CUADRO N° 13
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA –PEA-
SECTOR CENTRO-NORTE
CIUDAD DE QUITO
2002 - 2010



FUENTE: <http://www.inec.gov.ec/> y análisis de la autora.
ELABORADO POR: La autora.

GRÁFICO N° 3
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA –PEA-
SECTOR CENTRO-NORTE
CIUDAD DE QUITO
2002 - 2010



FUENTE: <http://www.inec.gov.ec/> y análisis de la autora.

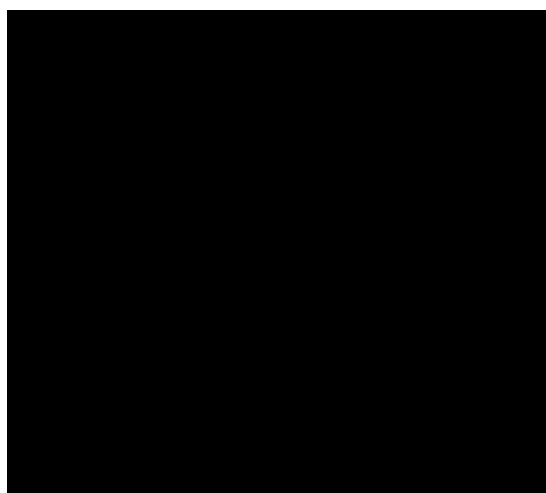
ELABORADO POR: La autora.

Por lo tanto la población que demandará el producto para el año 2010 es 21.424 personas o menús saludables puesto que la regla que se aplica es que cada personal consume un menú por día.

Finalmente para realizar la proyección de la demanda la autora considera el siguiente análisis:

Tenemos certeza sobre la tasa de crecimiento de la población económicamente activa en la ciudad de Quito, sector Centro – Norte, desde el año 2002 hasta el año 2010, por lo tanto realizaremos un promedio de entre estos porcentajes para conocer la tasa fija de crecimiento para los años a los cuales se va a proyectar la demanda.

CUADRO N° 14
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA –PEA-
SECTOR CENTRO-NORTE
CIUDAD DE QUITO
2002 – 2010 PROMEDIO

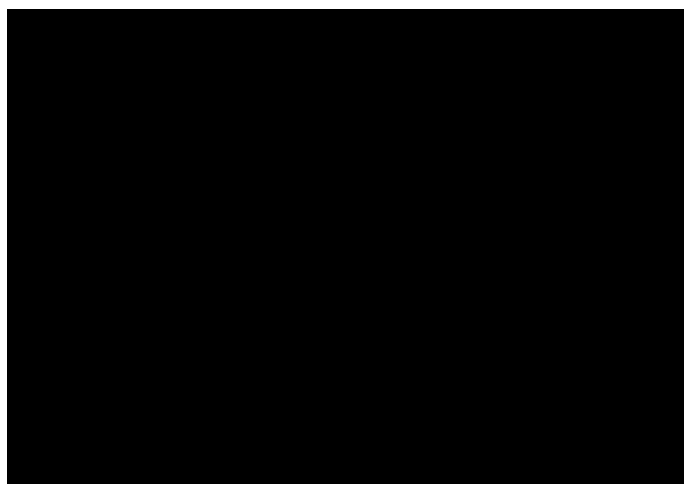


FUENTE: <http://www.inec.gov.ec/> y análisis de la autora.

ELABORADO POR: La autora.

Por lo tanto, la proyección de la demanda se realizará tomando en cuenta un índice de crecimiento del 2.53%.

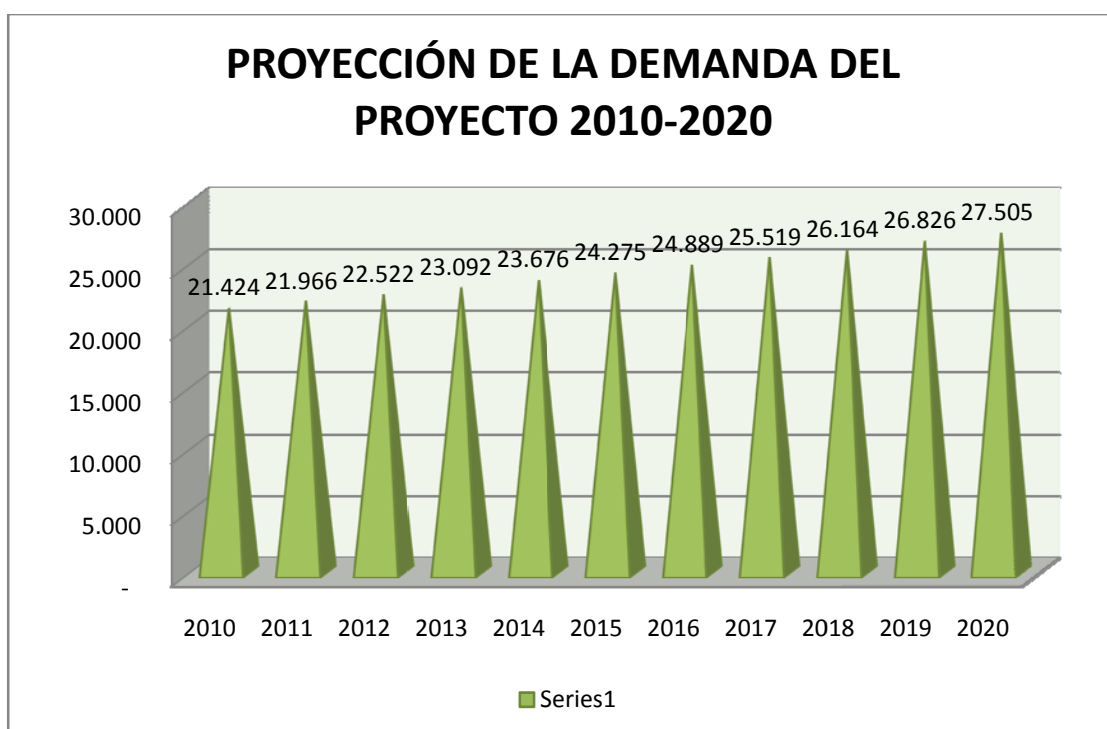
CUADRO N° 15
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA
DE MENÚS SALUDABLES DISTRIBUIDOS A DOMICILIO
SECTOR CENTRO – NORTE DE QUITO
2010-2020



FUENTE: <http://www.inec.gov.ec/> y análisis de la autora.

ELABORADO POR: La autora.

GRÁFICO N° 4
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA
DE MENÚS SALUDABLES DISTRIBUIDOS A DOMICILIO
SECTOR CENTRO – NORTE DE QUITO
2010-2020



FUENTE: <http://www.inec.gov.ec/> y análisis de la autora.

ELABORADO POR: La autora.

Conforme explicación realizada anteriormente, cada persona consume un menú diario, por lo tanto el número de personas es transformable a número de menús listos para ser consumidos, proyectados desde el año 2010 hasta el 2020.

1.2.5. SEGMENTO DEL MERCADO

A fin de determinar el segmento del mercado al que se dirige este proyecto ha sido necesario analizar información provista tanto por fuentes primarias como secundarias.

El proyecto proveerá menús diarios o almuerzos saludables con la correcta combinación de alimentos: carbohidratos, vegetales, frutas, hortalizas y proteínas a un precio justo y sin la necesidad de salir del lugar donde se encuentra a la hora del almuerzo puesto que los menús diarios o almuerzos serán distribuidos a domicilio; por lo tanto, el proyecto está dirigido a quienes tienen la necesidad de bienestar para sentirse cómodos a nivel físico y mental mediante el consumo de una dieta bien balanceada o equilibrada.

De acuerdo a la encuesta el servicio a domicilio de menús o almuerzos saludables es necesario puesto que los consumidores no pueden preparar este tipo de alimentos a diario y por lo tanto su alimentación se ve afectada puesto que debido a factores como desconocimiento de combinaciones ricas y sanas así como falta de tiempo están imposibilitados para consumirlos.

1.3. LA OFERTA:

1.3.1. LISTADO DE PROVEEDORES:

Para todos los ingredientes de preparación de los menús o almuerzos saludables se contará con un solo proveedor que es: Supermercados Santa María S.A.

El otro proveedor será el distribuidor a domicilio de cilindros de gas, para el presente proyecto será: Agip Distributors S.A.

La gasolina para las motocicletas de los distribuidores será adquirida en cualquier estación de servicio de Petrocomercial.

1.3.2. REGIMEN DEL MERCADO:

El producto materia de análisis no es ni monopolístico ni oligopólico, al contrario se trata de un producto que cuenta con una gran variedad de proveedores en el mercado.

Asimismo nos encontramos frente a un producto extremadamente elástico.

1.3.3. PROYECCIÓN DE LA OFERTA:

Para conocer cuál es la proyección de la oferta, es necesario conocer el siguiente concepto:

- **Oferta real:**

La oferta real de este proyecto constituyen el número de almuerzos o menús saludables que se ha consumido en el mercado en los últimos doce meses.

Para el presente caso se analizarán todos los restaurantes registrados en la Empresa Quito Turismo del I Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, cabe aclarar que los datos corresponden a un estudio realizado en el mes de marzo de 2009, cuyo título es:

“Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe”).¹²

Cabe aclarar que el estudio incluye a todos los restaurantes que mantienen operaciones dentro del sector Centro-Norte de la ciudad de Quito, a los cuales el I Municipio de Quito ha otorgado Patente Municipal y permiso sanitario de funcionamiento, hasta marzo de 2010 y que como consecuencia se encuentran registrados en la Empresa Metropolitana de Turismo.

Para el presente caso de análisis tomaremos en cuenta únicamente los restaurantes de segunda categoría o clase, ubicados en el sector de estudio; es importante recalcar que la autora considera únicamente estos restaurantes debido a que son los que proveen a diario menús o almuerzos para consumo del público, regularmente los restaurantes ubicados en las demás categorías ofrecen a los clientes platos a la carta, especialidades propias de cada restaurante o comida tipo buffette.

Es importante anotar que el estudio hace una relación entre el número de restaurantes de segunda clase registrados hasta diciembre de 2006, 2007, 2008 y posteriormente en marzo del 2009; por lo tanto realizaremos una relación entre el porcentaje de

¹² Sin Autor:

Estudio I Municipio del Distrito Metropolitano de Quito a través de la Empresa Metropolitana Quito Turismo, Unión Europea y Corporación para el Desarrollo de Países Emergentes COSPE, primera edición, Quito, marzo de 2009.

crecimiento de los oferentes y finalmente un promedio entre los años vencidos a fin de conocer el nivel de incremento de la oferta para proyectarlo en los años sucesivos.

Conforme la investigación de campo realizada con cinco restaurantes de segunda clase que venden menús o almuerzos saludables diarios y que se encuentran ubicados en el sector se desprende que en promedio, durante el período julio de 2009 y junio de 2010, es de: 1.916 menús saludables, conforme se demuestra en el siguiente cuadro.

CUADRO N° 16
PROMEDIO DE VENTAS DE MENÚS SALUDABLES – MENSUAL
JULIO 2009 – JUNIO 2010

OFERENTE	N° DE MENÚS PROMEDIO 2009-2010
Bambú	1.915
Zugo	1.938
La Sazón Quiteña	1.874
Saboréame	1.932
D' Angelo	1.921
PROMEDIO	1.916

Fuente: Cuadro N° 6 de este trabajo.

Elaborado: La Autora

Se considera además que el consumo equivale a un menú diario por cada persona, por lo tanto se divide el total promediado entre 21 días hábiles que también en promedio tiene un mes:

$$= 1.916 / 21$$

$$= 91 \text{ menús diarios.}$$

Se multiplicará este resultado de menús diarios por el número de restaurantes proyectados para cada año.

Conforme se demuestra en el siguiente cuadro, para el año 2010 se encontrarán 97 restaurantes de segunda clase registrados en la Empresa Metropolitana de Turismo, por lo tanto la operación que se utilizará para proyectar la oferta es la siguiente:

= 97 * 91 menús saludables mensuales

= 8.851 menús ofertados de diariamente por los proveedores categorizados y registrados como de segunda clase.

CUADRO N° 17
RESTAURANTES DE SEGUNDA CLASE REGISTRADOS EN LA EMPRESA
METROPOLITANA DE TURISMO
2006-2009*

AÑO	N° RESTAURANTES	DIFERENCIA	% INCREMENTO
2007	80	-	-
2008	85	5	5,88%
2009	89	4	4,49%
2010*	97	8	8,25%
PROMEDIO ENTRE AÑOS VENCIDOS		6	6,21%

Fuente: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito
(Proquito-Cospe)

Elaborado: La Autora

*Registrados hasta el mes de marzo de 2010.

Sobre la base del análisis previamente realizado podemos establecer una tasa de crecimiento anual del 6.21% en el establecimiento de nuevos restaurantes de segunda clase dentro del sector, por lo tanto tomando en cuenta el índice de crecimiento previamente citado procedemos a realizar la proyección de la oferta para los próximos 10 años.

CUADRO N° 18
PROYECCIÓN DEL NÚMERO DE RESTAURANTES DE SEGUNDA CLASE
UBICADOS EN EL SECTOR
CENTRO-NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO
% CRECIMIENTO ANUAL 6.21

AÑO	N° RESTAURANTES	N° DE RESTAURANTES INCREMENTO
2010*	97	-
2011	103	6
2012	109	6
2013	116	7
2014	123	7
2015	131	8
2016	139	8
2017	148	9
2018	157	9
2019	167	10
2020	177	10

Fuente: Tasa de crecimiento: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe); análisis de la autora.

Elaborado: La Autora

CUADRO N° 19

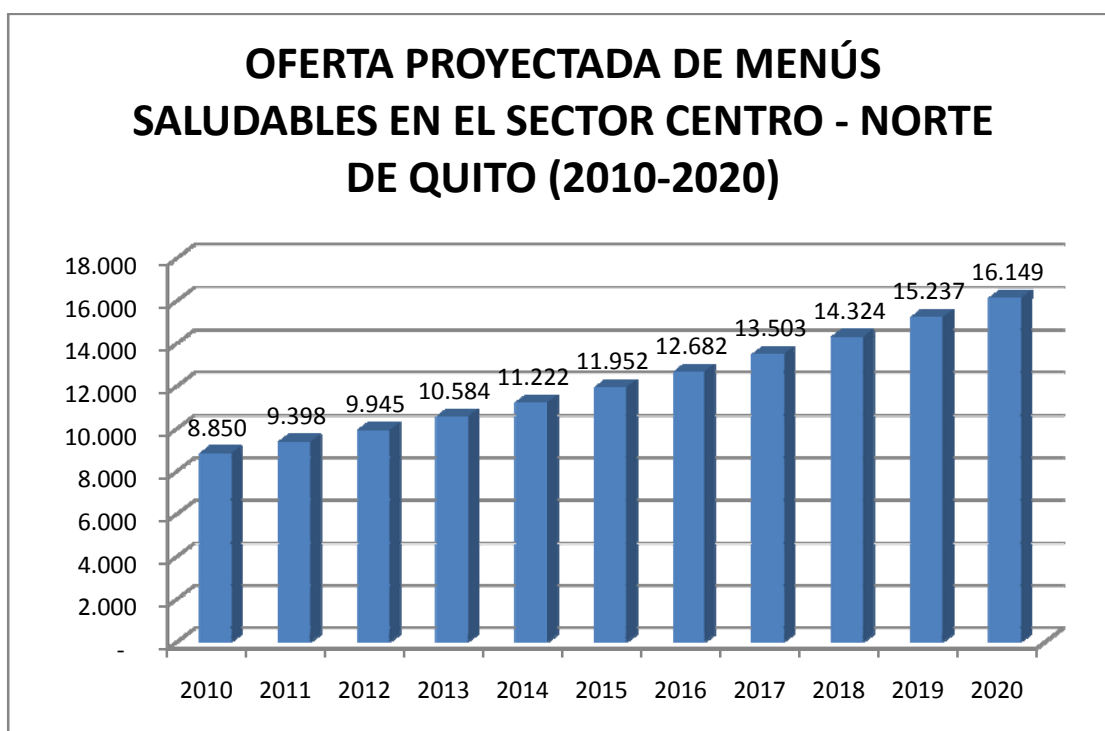
PROYECCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN EL NÚMERO DE MENÚS DIARIOS OFERTADOS EN EL SECTOR CENTRO-NORTE DE QUITO

AÑO	N° DE RESTAURANTES	OFERTA PROYECTADA MENÚS DIARIOS
2010	97	8.850
2011	103	9.398
2012	109	9.945
2013	116	10.584
2014	123	11.222
2015	131	11.952
2016	139	12.682
2017	148	13.503
2018	157	14.324
2019	167	15.237
2020	177	16.149

Fuente: Tasa de crecimiento: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe); análisis de la autora.

Elaborado: La Autora

GRÁFICO N° 5
PROYECCIÓN DE LA OFERTA
MENÚS SALUDABLES OFERTADOS POR RESTAURANTES DE SEGUNDA
CLASE UBICADOS EN EL SECTOR CENTRO – NORTE DE LA CIUDAD DE
QUITO
2010-2020



Fuente: Tasa de crecimiento: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe); promedio de menús ofertados diariamente y análisis autoral.

Elaborado: La Autora

1.3.4. DEMANDA VERSUS OFERTA

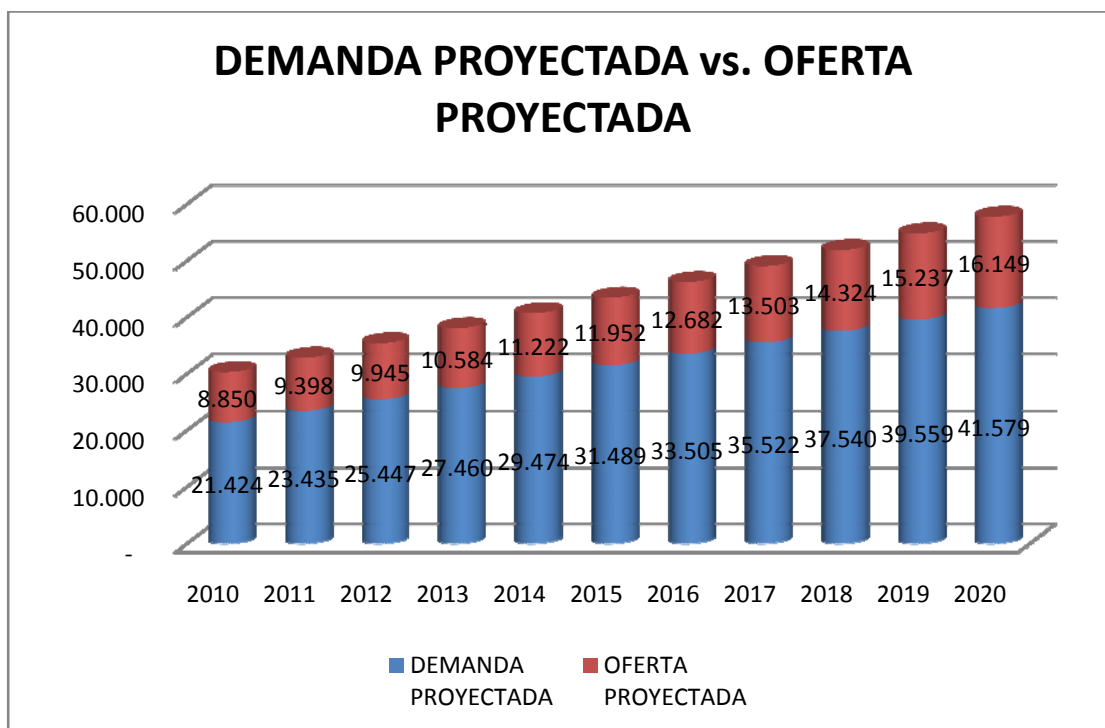
CUADRO N° 20
DEMANDA PROYECTADA VS. OFERTA PROYECTADA
SECTOR CENTRO – NORTE DE QUITO
2010-2020

AÑO	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA
	Población de Quito	Menús Saludables Ofertados
2010	21.424	8.850
2011	23.435	9.398
2012	25.447	9.945
2013	27.460	10.584
2014	29.474	11.222
2015	31.489	11.952
2016	33.505	12.682
2017	35.522	13.503
2018	37.540	14.324
2019	39.559	15.237
2020	41.579	16.149

Fuente: Tasa de crecimiento: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe); análisis de la autora e INEC.

Elaborado: La Autora

GRÁFICO N° 6
DEMANDA PROYECTADA VS. OFERTA PROYECTADA
SECTOR CENTRO – NORTE DE QUITO
2010-2020



Fuente: Cfr. Supra.
Elaborado: La Autora

Del gráfico se puede determinar que el área pintada en azul, ubicada por debajo del área pintada en rojo (en la parte superior) corresponde a la Demanda Insatisfecha del proyecto, por lo tanto gráficamente es factible determinar que la demanda insatisfecha para un proyecto que pretende proveer menús saludables a domicilio en el sector Centro-Norte de Quito es alta, por lo tanto se dispone de un amplio sector insatisfecho, del cual se seleccionará la parte a la cual el proyecto busca satisfacer.

La demanda versus la oferta desde el año 2010 hasta el año 2019, corresponde a:

CUADRO N° 21
DEMANDA PROYECTADA - OFERTA PROYECTADA (2010-2020)
CÁLCULO DE LA DEMANDA INSATISFECHA

AÑO	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA (Demanda proyectada – Oferta proyectada)	% DEMANDA INSATISFECHA (Demanda insatisfecha / Demanda proyectada)
2010	21.424	8.850	12.574	59%
2011	23.435	9.398	14.037	60%
2012	25.447	9.945	15.502	61%
2013	27.460	10.584	16.876	61%
2014	29.474	11.222	18.252	62%
2015	31.489	11.952	19.537	62%
2016	33.505	12.682	20.823	62%
2017	35.522	13.503	22.019	62%
2018	37.540	14.324	23.216	62%
2019	39.559	15.237	24.322	61%
2020	41.579	16.149	25.430	61%

Fuente: Cfr. Supra.

Elaborado: La Autora.

Del cuadro que antecede podemos llegar a la conclusión que el sector dedicado a la venta de alimentos listos para el consumo tiene un alto número de demanda insatisfecha lo que nos permite asegurar que este tipo de proyectos tendrán éxito desde el principio de sus operaciones y posteriormente su permanencia en el mercado y preferencia de los clientes dependerá exclusivamente de la calidad del producto y servicio que ofrecen, puesto que potenciales consumidores siempre existirán, la condición previamente citada no únicamente garantiza el éxito sino que delimita el nivel de compromiso que el posible inversionista debe tener a fin de arribar a los resultados esperados en lo relacionado a la recuperación de la inversión y mantenimiento de la vida del proyecto durante su período de vida.

1.4. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1. DISEÑO DEL PLAN DE INVESTIGACIÓN Y FORMATO DE LA ENCUESTA

1.4.1.1. DISEÑO DEL PLAN DE INVESTIGACIÓN

Para este proyecto se determinó aplicar una investigación descriptiva con la ayuda de encuestas sobre la población del sector Centro-Norte de la ciudad de Quito.

Hoy en día la palabra encuesta se utiliza más frecuentemente para describir un método de obtener información de una muestra de individuos. Esta muestra es usualmente solo una fracción de la población bajo estudio.

Se decidió realizar una encuesta para conocer la opinión de la población con relación a su orientación para consumir alimentos saludables presentados en forma de menú diario a la hora del almuerzo.

1.4.1.2. ANÁLISIS DE LA INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

Plan Muestral

Definición de la población:

- Unidad Muestral: Personas de 18 a 50 años de nivel socioeconómico medio alto y alto que dedica sus actividades diarias a trabajar en el sector público, privado y actividades comerciales particulares.
 - Marco Muestral: se practicó la encuesta a un representante por hogar, en el caso de las personas que mantienen sus domicilios en este sector.
 - Método del Muestreo: Se empleó muestreo probabilístico.
 - a) Selección de barrios ubicados en el sector Centro-Norte de Quito.
 - b) Selección de personas dentro de las empresas grandes, medianas, pequeñas y transnacionales ubicadas en el sector; instituciones del sector público y de aquellos que realizan actividades comerciales particulares.
 - Se eligió un número mayor de empresas, instituciones y personas a los requerimientos iniciales, anticipándose a la tasa de rechazo a la asistencia a la prueba.
 - Toma de la Muestra
- Para determinar el tamaño de la muestra se utilizará la siguiente fórmula:



Donde:

n = Tamaño de la muestra

Z = Nivel de confianza que se adopta

P = Probabilidad de ocurrencia

Q = Probabilidad de no ocurrencia

N = Población

E = Error admisible de la muestra.

1.4.1.3. CÁLCULO DE LA MUESTRA PARA LAS ENCUESTAS

El cálculo de la muestra que se va a detallar a continuación permitirá obtener el número exacto de encuestas que se deben realizar a las personas que forman parte de la población.

$$n = ?$$

$$Z = 95\%$$

$$1.95 / 2 = 0.4750$$

$$1.96$$

$$Z = 1.96 \text{ y } Z^2 = 3.8416$$

$P/Q =$ La probabilidad que se expondrá representa la tendencia de la población al consumo del servicio. Por lo tanto P representa el número de personas que podrán acceder a los menús diarios a nivel económico.

Por otro lado Q es el porcentaje de personas que no pueden acceder a los menús diarios, para este caso el porcentaje es muy pequeño ya que se establece que las personas que no podrán acceder a los menús son personas que mantienen otro tipo de dieta, por ejemplo vegetarianos, o aquellos que no buscan bienestar a través de su alimentación, se establece este porcentaje en el 10%.

$$P = 90\%$$

$$Q = 10\%$$

$N =$ 21.424 habitantes que desempeñan actividades económicas de cualquier índole en el sector.

$E =$ Error admisible de la muestra 5%.

$$n = \frac{1,96^2(0,90)(0,10)21424}{(0,05)^2(21424-1)+1,96^2(0,90)(0,10)}$$

$$n = \frac{7407,219456}{53,903244}$$

$$n = 137 \text{ encuestados.}$$

1.4.1.4. DESARROLLO DEL CUESTIONARIO PARA LA ENCUESTA Y DETERMINACIÓN DE LAS NECESIDADES DE INFORMACIÓN

El cuestionario es la base de la encuesta y tiene como objetivo principal obtener información real del fenómeno estudiado, además provee información que tienen fuentes secundarias. Un cuestionario bien elaborado es ordenado, coherente, sencillo en su aplicación de tal forma que facilite su aplicación a la muestra seleccionada. A continuación se muestra los pasos del proceso:

GRÁFICO N° 7 PROCESOS DE PRÁCTICA DE UNA ENCUESTA



1.4.1.5.DISEÑO DEL CUESTIONARIO

El correcto diseño del cuestionario que se aplicará depende de la persona que lo elabora ya que deberá tomar en cuenta las necesidades de la investigación y elaborar las preguntas más adecuadas y ordenarlas de forma que sigan una secuencia lógica que pueda ser entendido de inmediato por el individuo al que se le aplicará el cuestionario.

Para este cuestionario en particular se ha determinado usar preguntas en su mayoría de tipo cerradas, ya que facilitan la tabulación y arrojarán resultados en forma más rápida. Sin embargo, se determinó de gran importancia conocer la opinión de las personas encuestadas acerca de algunos temas por eso se incluyó preguntas con opción de tipo abierta para que aquí se detalle cualquier otro punto que no fue considerado el momento de elaborar la encuesta. Como anexo N° 1 se puede observar el formulario de encuesta utilizado.

1.4.1.6.PLANEAR QUÉ SE VA A MEDIR

Determinar lo que se va a medir comprende establecer el objetivo de la investigación por lo tanto es muy importante que en este punto se haya determinado la información que se necesita captar.

1.4.1.7.OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

- Determinar la necesidad de provisión de menús saludables a domicilio a diario.

- Determinar la posición de la demanda frente a los demás oferentes de menús saludables a domicilio en el sector.
- Determinar la posición de la demanda frente a la creación de una distribuidora de menús saludables a domicilio en el sector.
- Conocer los requerimientos y principales características del producto para ser aceptado en el mercado.

1.4.1.8.INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El análisis de los datos de la encuesta, como cualquier otro tipo de datos de interés científico, guarda relación con el problema de conocimientos que se trata de esclarecer y con la métrica de la información empírica que se tiene entre manos, es decir “lo primero que se debe realizar en una encuesta no es ver qué dicen los datos sino qué dicen en relación con el problema que se plantea y las hipótesis que uno se había planteado previamente.”¹³

El análisis de correlación que se utilizará fabrica medidas combinatorias con los datos más simples de respuestas a varias preguntas en forma de índices o escalas. “Estas medidas constituyen la funcionalidad de los conceptos, es la referencia empírica reducida a valores empíricamente manejables.”¹⁴

1.4.1.9.TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

Variables clasificatorias

¹³ HÉRNÁNDEZ, Roberto y otros, Metodología de la Investigación, página 87.

¹⁴ Ibídem, página 88.

CUADRO N° 22

Edad de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito

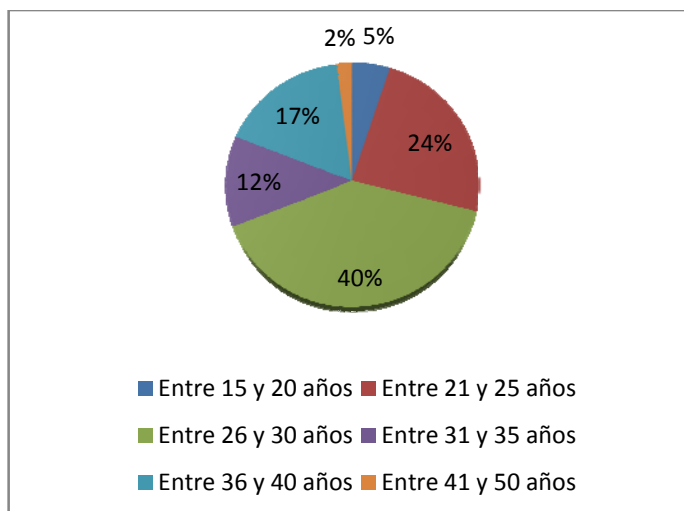
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Entre 15 y 20 años	7	5%
Entre 21 y 25 años	33	24%
Entre 26 y 30 años	55	40%
Entre 31 y 35 años	16	12%
Entre 36 y 40 años	23	17%
Entre 41 y 50 años	3	2%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 8

Edad de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

Los resultados obtenidos muestran que el 69% de los individuos tienen una edad entre los 15 y los 30 años, la mayor concentración se presenta de la siguiente manera: 24% de personas tienen entre 21 y 25 años, 40% entre 26 y 30 años. De lo anterior se puede concluir que la población en su mayoría es joven y está dotada de sus capacidades físicas e intelectuales mediante las cuales pueden ejecutar actividades que devienen en la obtención de una compensación económica, con la cual el individuo adquiere poder adquisitivo y se convierte en sujeto activo desde el punto de vista económico.

CUADRO N° 23

Género de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito

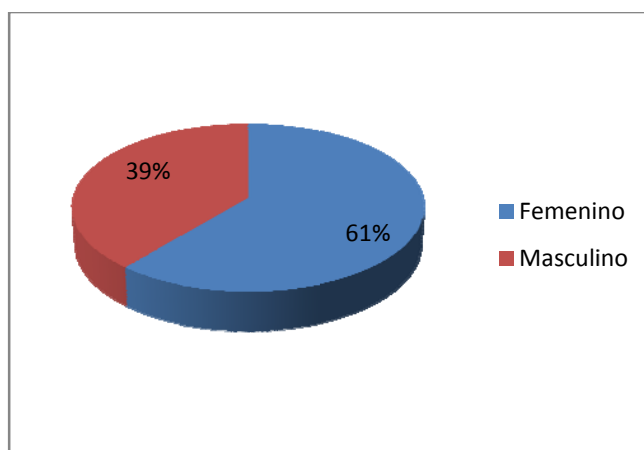
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Femenino	84	61%
Masculino	53	39%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 9

Género de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

Como se aprecia en los resultados la mayor parte de individuos encuestados, con el 61% representan a las mujeres, muy por encima del 39% de los hombres. Con esta información se puede determinar que el género femenino es el que mayor porcentaje de personas económicas activas posee, de acuerdo a esto se concluye que serán las mujeres quienes más podrían optar por este tipo de menús diarios.

CUADRO N° 24

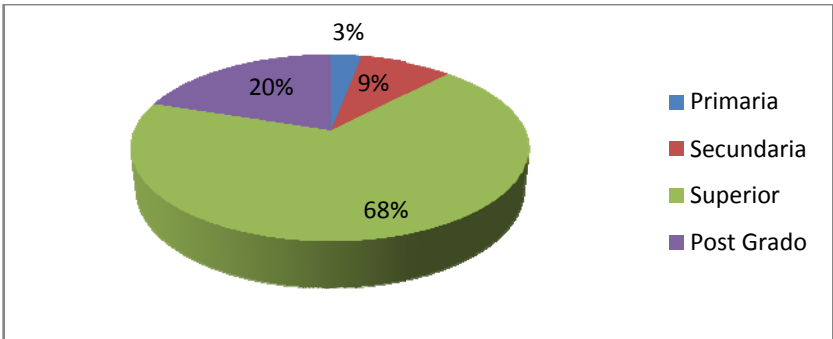
Nivel de Instrucción de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito

VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Primaria	4	3%
Secundaria	12	9%
Superior	93	68%
Post Grado	27	20%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.
Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 10

Nivel de Instrucción de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito



Elaborado por: la autora.
Fuente: encuesta practicada.

El nivel de instrucción de esta muestra nos indica que la mayoría de individuos, el 68% ha cursado educación superior, por lo tanto se puede prever que la mayoría de la población de esta zona ha accedido a educación universitaria lo que, en su mayoría, los convierte en individuos económicamente activos.

CUADRO N° 25

Ocupación de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito

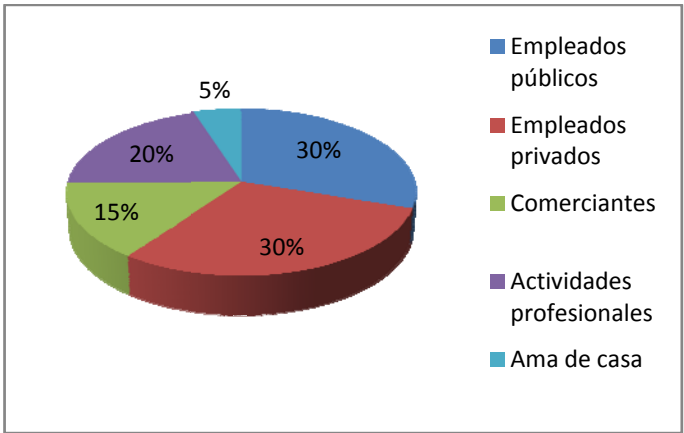
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Empleados públicos	41	30%
Empleados privados	41	30%
Comerciantes	21	15%
Actividades profesionales	27	20%
Ama de casa	7	5%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 11

Ocupación de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

En el gráfico se puede apreciar claramente una superioridad de individuos dedicados al servicio privado como al servicio público con un 60%, luego le siguen los dedicados a las actividades profesionales y después los comerciantes y finalmente un pequeño porcentaje de amas de casa.

Estos datos confirman lo anterior puesto que las personas tienen educación superior y sobre esta base han accedido a empleos bajo relación de dependencia en el sector privado o público.

El comercio también está presente en la zona aunque con menor proporción puesto que aquellos comercios que empezaron como pequeños hoy en día se han constituido como PYMES y cuentan como proveedores de trabajo bajo relación de dependencia en el sector privado.

CUADRO N° 26

Estado Civil de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito

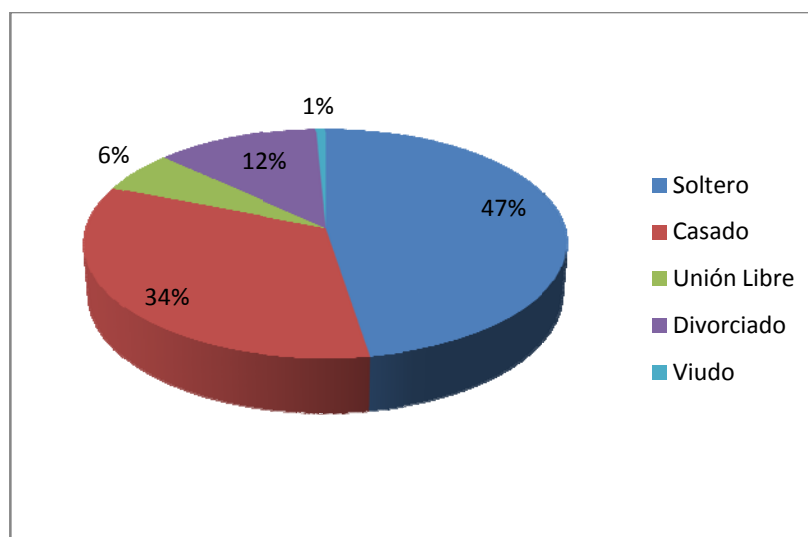
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Soltero	65	47%
Casado	46	34%
Unión Libre	8	6%
Divorciado	17	12%
Viudo	1	1%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 12

Estado Civil de las personas que habitan o laboran en el Sector Centro-Norte de Quito



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

Los resultados obtenidos nos indican que un 47% de los individuos son solteros, un 34% están casados. Cabe aclarar que por la zona de análisis y el nivel de instrucción de la muestra los individuos encuestados no ocultan o mienten sobre su estado civil. Finalmente se observa que el 12% de los encuestados están divorciados, dato que guarda relación con la información que circular relacionada con el incremento de los divorcios en el Ecuador, mientras que un 6% se mantiene en unión libre, porcentaje que es bajo aunque esta modalidad se encuentra reconocida legalmente en la actualidad y solamente el 1% de la muestra es viudo.

PREGUNTAS

1. ¿Cree usted que tomar una comida diaria como almuerzo es importante?

Si _____

No _____

CUADRO N° 27

Pregunta N° 1 de la encuesta aplicada

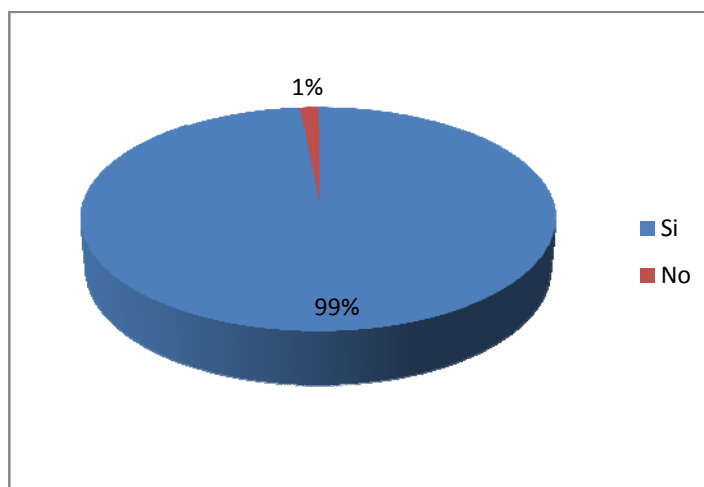
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Si	135	99%
No	2	1%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 13

Pregunta N° 1 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

De acuerdo a los resultados obtenidos el 99% de los individuos considera de suma importancia el consumo de almuerzo o menú diario al medio día, mientras que solo el 1% que se refleja en 2 encuestados piensan que este menú no es importante.

2. Regularmente ¿en dónde toma este menú o almuerzo diario?

Lugar de trabajo _____
Casa _____
Restaurante _____
Otro _____

CUADRO N° 28

Pregunta N° 2 de la encuesta aplicada

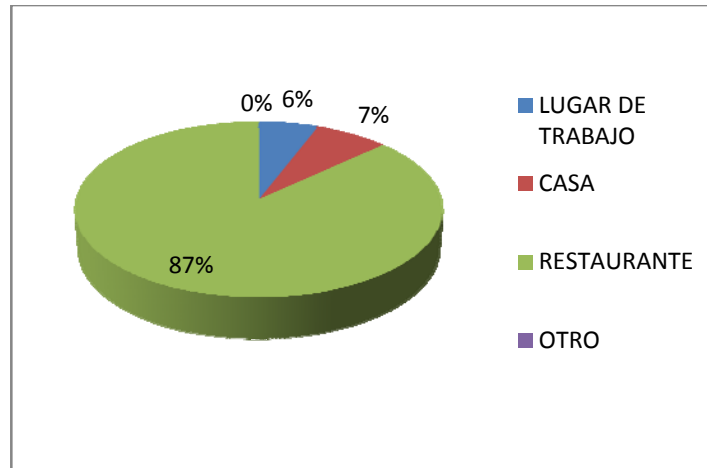
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
LUGAR DE TRABAJO	8	6%
CASA	10	7%
RESTAURANTE	119	87%
OTRO	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 14

Pregunta N° 2 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

Del resultado obtenido se puede determinar que el 87%, es decir la gran mayoría toma su almuerzo diario en un restaurante de la zona, este dato se ve relacionado con el resultado de la pregunta anterior. Es decir que la mayor parte de la población que habita o labora en esta zona toma su almuerzo por considerarlo importante y además lo hace en un restaurante de la zona.

3. Cuando no almuerza ¿por qué no toma esta comida?

- | | |
|--|-------|
| Falta de tiempo | _____ |
| Imprevistos | _____ |
| Falta de hambre | _____ |
| No le gusta | _____ |
| No tiene un lugar de su agrado donde tomarlo | _____ |
| No sirven a domicilio | _____ |

CUADRO N° 29

Pregunta N° 3 de la encuesta aplicada

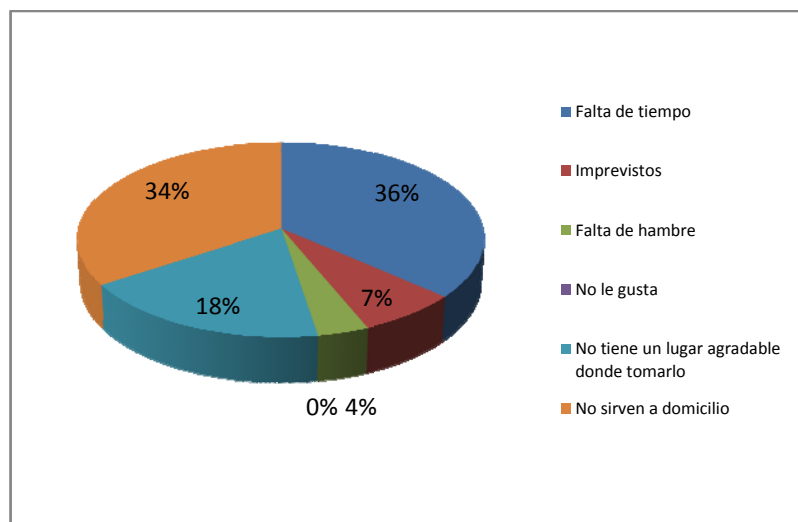
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Falta de tiempo	50	36%
Imprevistos	10	7%
Falta de hambre	5	4%
No le gusta	0	0%
No tiene un lugar agradable donde tomarlo	25	18%
No sirven a domicilio	47	34%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 15

Pregunta N° 3 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

La encuesta arroja como resultado que los encuestados cuando no almuerzan es por falta de tiempo y porque no sirven a domicilio. En menores porcentajes no almuerzan porque no tienen un lugar agradable donde tomarlo, falta de hambre o imprevistos.

Este resultado refleja la necesidad existente de que los almuerzos diarios sean servidos a domicilio, otro determinante es la alegación de falta de tiempo puesto que conforme los encuestados argumentaban al momento de practicarles la encuesta la falta de tiempo no les deja salir de su lugar de trabajo y por ese motivo pierden el almuerzo diario, se considera entonces otra vez la necesidad de que los mismos sean servidos a domicilio.

4. ¿Cómo calificaría usted la calidad de los almuerzos o menús diarios que consume en el sector? Independientemente del origen de los mismos:

Excelente _____
 Muy Bueno _____
 Bueno _____
 Regular _____
 Pésimo _____

CUADRO N° 30

Pregunta N° 4 de la encuesta aplicada

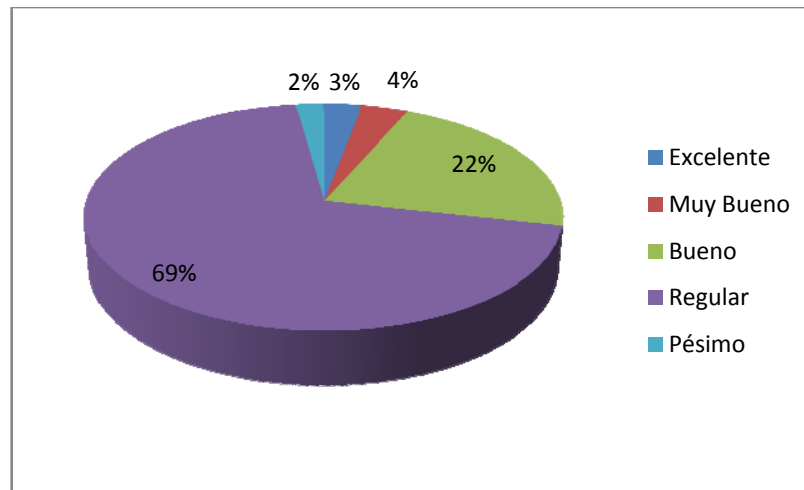
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Excelente	4	3%
Muy Bueno	5	4%
Bueno	30	22%
Regular	95	69%
Pésimo	3	2%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 16

Pregunta N° 4 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

Este resultado demuestra la insatisfacción de la muestra en cuanto al almuerzo o menú que consumen a diario, puesto que un 69% manifiesta que el almuerzo es regular. Esto debido a múltiples factores, coincidiendo una de las más repetidas la repetición y falta de variedad de ingredientes.

Un 22% de la muestra opina que el almuerzo diario es bueno, el 4% dice que es regular y únicamente el 3% manifiesta que es excelente. Mientras que un 2% dice que el menú que consume a diario es pésimo.

5. ¿Le gustaría recibir el menú diario o almuerzo en su domicilio, a esta hora del medio día, perfectamente empacado, con cubiertos desechables y servilletas?

Si _____

No _____

CUADRO N° 31

Pregunta N° 5 de la encuesta aplicada

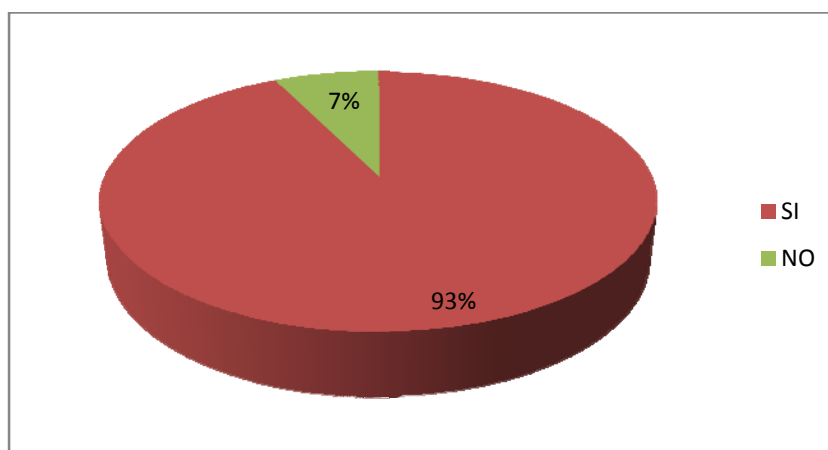
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
SI	127	93%
NO	10	7%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 17

Pregunta N° 5 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

De la muestra encuestada un 93% manifiesta que si le gustaría recibir el menú a domicilio, por lo tanto este tipo de servicio si es requerido de entre el grupo de encuestados.

El 7% no está de acuerdo en recibir este menú a domicilio, probablemente este porcentaje está directamente relacionado con aquellas personas que toman su almuerzo en sus casas.

6. Conoce usted el concepto de bienestar y lo asocia directamente con la correcta alimentación:

Si _____

No _____

CUADRO N° 32

Pregunta N° 6 de la encuesta aplicada

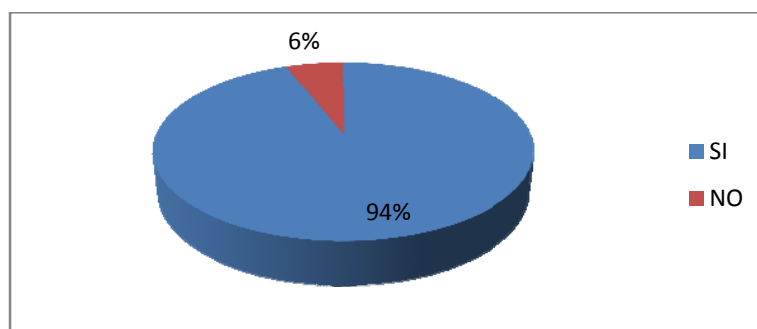
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
SI	129	94%
NO	8	6%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 18

Pregunta N° 6 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

El 94% de los encuestados manifiestan estar de acuerdo el concepto de bienestar está asociado con la correcta alimentación, por lo tanto se comprueba que el anhelo de bienestar está más presente entre la población y que éste se encuentra vinculado con las buenas costumbres a la hora de alimentarse.

7. ¿Las cantidades o porciones así como combinaciones de alimentos que le sirven a diario en el menú o almuerzo satisface sus necesidades?

Si _____

No _____

CUADRO N° 33

Pregunta N° 7 de la encuesta aplicada

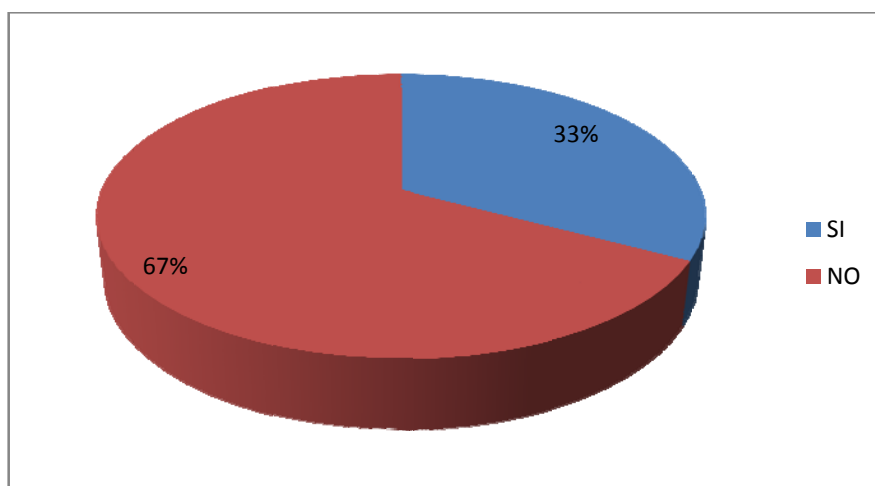
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
SI	45	33%
NO	92	67%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 19

Pregunta N° 7 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

El 67% de los encuestados indica que las combinaciones de alimentos que a diario le sirven en su almuerzo no le satisfacen, este concepto es repetitivo puesto que la mayoría de oferentes de almuerzos o menús saludables se preocupan más por la cantidad, es decir es preferible llenar un plato con arroz blanco muy poca ensalada y una porción pequeña de proteína. El resultado de que los consumidores opten por este tipo de combinaciones está derivado no únicamente de que no saben alimentarse correctamente sino que a falta de buenos proveedores deben conformarse con lo existente en el mercado.

8. ¿Está consciente de que a diario existe un número limitado de calorías que debe consumir?

Si _____

No _____

¿Cuántas calorías es lo ideal a diario? _____

CUADRO N° 34

Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada

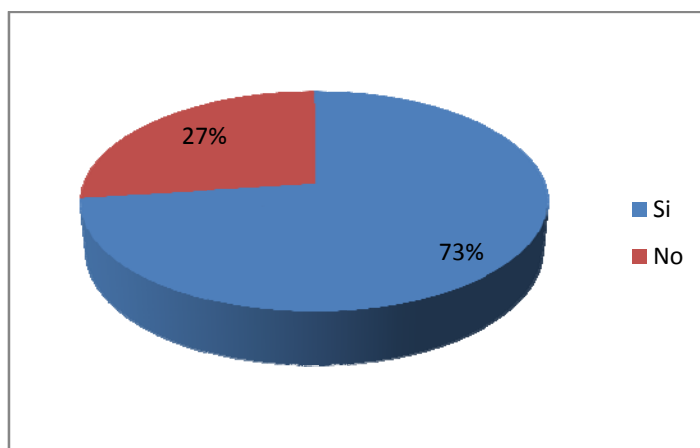
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Si	100	73%
No	37	27%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 20

Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

El 73% de los encuestados está consciente de cuántas calorías debe consumir a diario, el principal motivo es debido a que el concepto de bienestar se encuentra bastante

propagado y como consecuencia de aquello saben exactamente cuánto de calorías deben consumir diariamente y se preocupan por no sobrepasar estos niveles.

CUADRO N° 35

Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada
¿Cuántas calorías debe consumir a diario?

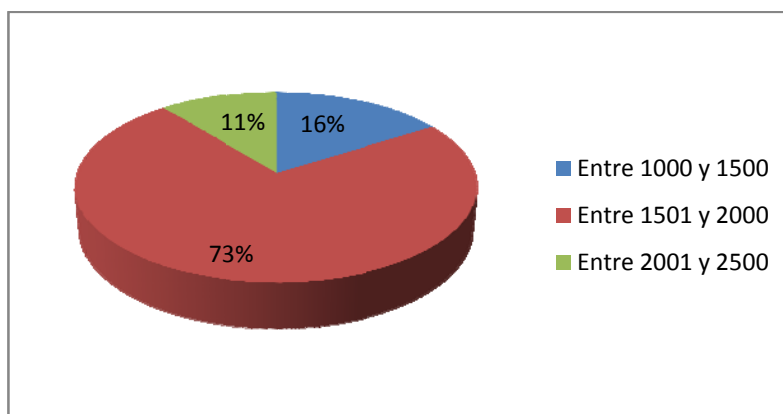
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
Entre 1000 y 1500	22	16%
Entre 1501 y 2000	100	73%
Entre 2001 y 2500	15	11%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 21

Pregunta N° 8 de la encuesta aplicada
¿Cuántas calorías debe consumir a diario?



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

El 73% de los encuestados afirma que la dosis diaria de calorías que debe consumir está entre las 1501 y las 2000 calorías, mediante este dato podemos reafirmar lo indicado por la nutricionista entrevistada, con relación al número de calorías que un hombre o mujer adulto debe consumir en el día.

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de menú saludable, balanceado y equilibrado, servido listo para ser consumido y a domicilio?

De \$ 3.00 a \$ 4.50	_____
De \$ 4.51 a \$ 5.50	_____
De \$ 5.51 a \$ 6.50	_____
Ninguna de las anteriores	_____

CUADRO N° 36

Pregunta N° 9 de la encuesta aplicada

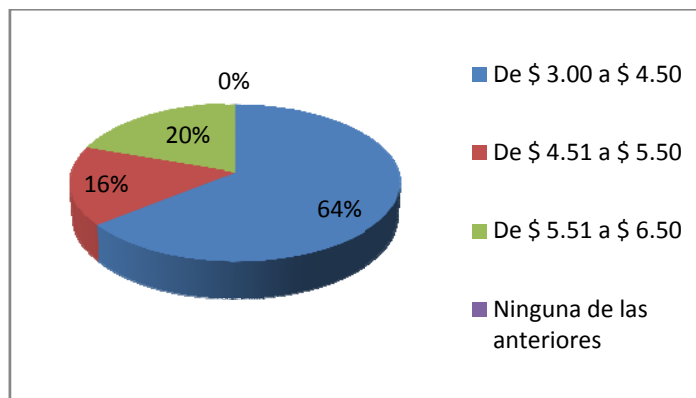
VARIABLES	HABITANTES	PORCENTAJE
De \$ 3.00 a \$ 4.50	88	64%
De \$ 4.51 a \$ 5.50	22	16%
De \$ 5.51 a \$ 6.50	27	20%
Ninguna de las anteriores	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

GRÁFICO N° 22

Pregunta N° 9 de la encuesta aplicada



Elaborado por: la autora.

Fuente: encuesta practicada.

El 64% de los individuos respondieron que estarían dispuestos a pagar desde \$ 3.00 hasta \$ 4.50 por un menú saludable distribuido a domicilio, el 16% precios que superen los \$ 4.51 y un 20% más de \$ 5.51. Estas respuestas están vinculadas con los precios que en la actualidad mantienen los competidores por distribuciones similares.

1.5. PRECIOS

1.5.1. LOS PRECIOS EXISTENTES EN EL MERCADO

Para realizar este análisis vamos a comenzar con una evaluación de los precios históricos del mercado, la información fue obtenida a través del método de investigación de la observación y obtenida de manera directa a través de quienes expenden alimentos preparados listos para ser consumidos, caso específico menús diarios o almuerzos saludables que involucran los siguientes ingredientes o grupos alimenticios por menú:

- Proteína: carnes blanca o roja, mariscos, pescado.
- Vegetales: combinación de diferentes tipos de legumbres y hortalizas acompañados de aderezos.
- Carbohidratos: una pequeña dosis de hidratos de carbono.
- Frutas: combinación de diferentes frutas de temporadas, mezcladas, solas y servidas con o sin salsas de bajo nivel calórico.

Los restaurantes o proveedores de almuerzos sanos observados operan desde antes o a partir del 2001:

1. Restaurante Bambú

Dirección: Andrade Marín y Diego de Almagro

Teléfono: 02-2237436

2. Restaurante Zugo

Dirección: Portugal 620 y República del Salvador

Teléfono: 09-8725119

3. Sandwichopolis

Dirección: Av. Shyris y Rousseau (1 cuadra al Norte de la Río Coca)

Teléfono: 02-2253945

4. Roberto Alfonso León Andrade (Restaurante Saboréame)

Dirección: Av. Las Plameras N44-20 y 6 de Diciembre

Teléfono: No registra

5. Cafetería D' Angelo

Dirección: Berlín y Eloy Alfaro (junto a la Gasolinera Aneta)

Teléfono: 02-2946500

CUADRO N° 37
PRECIO PROMEDIO DE MENÚS O ALMUERZOS SANOS
SECTOR CENTRO-NORTE DE QUITO
2001-2009

PROVEEDOR ANALIZADO	AÑOS ANALIZADOS								
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Bambú	4.00	4.00	4.00	4.00	4.25	4.30	4.40	4.50	4.50
Zugo	3.00	3.00	3.25	3.25	3.25	3.50	3.50	3.75	4.25
Sandwichópolis	3.99	3.99	3.99	3.99	3.99	4.50	4.50	4.50	4.50
Saboréame	2.50	2.75	3.00	3.25	3.25	3.25	3.50	3.50	4.00
D' Angelo	2.99	2.99	2.99	2.99	3.10	3.50	3.50	3.75	4.00

Fuente: Observación

Elaborado por: La Autora

Como podemos ver en el año 2009 el precio promedio de un almuerzo saludable es de cuatro dólares 12/100 (USD 4.12) cada menú o almuerzo saludable diario.

Asimismo es importante recalcar que todos los proveedores o restaurantes observados están ubicados en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito y que todos sirven el producto en el sitio, es decir que no los sirven a domicilio.

Con relación a la variación de los precios desde el 2001 hasta el 2009 tienen un factor incidente para la determinación del precio en cada año, a partir del 2001 hasta el 2009, y este factor reiterativo es la inflación, no calculada directamente sobre el precio del producto pero si con incidencia para el cálculo del incremento anual del precio, tomando en cuenta que la inflación es un factor que afecta directamente a los precios de todos los productos, sobre todo de aquellos de primera necesidad e involucrados en el sector de alimentos y bebidas.

i. DETERMINAR SI EXISTEN PRECIOS POLÍTICOS Y SUBSIDIADOS

Para el presente proyecto no existen precios políticos y subsidiados por el Gobierno, en lo referente a producto terminado.

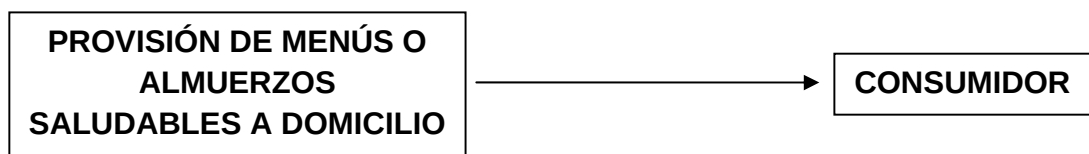
Mientras tanto para la materia prima si existen precios políticos y subsidiados:

- Ingredientes para preparación de los menús saludables que corresponden a alimentos subsidiados por el Gobierno y distribuidos en los mercados populares,

cabe aclarar que la venta de estos alimentos es limitada por lo tanto no se tendrá acceso a éstos.

- Gas de uso industrial, la bombona que se utilizará en la ejecución del proyecto es la de 45 kilogramos, que en el Ecuador no tiene ningún subsidio.

1.5.2. LA COMERCIALIZACIÓN



RELACIÓN DIRECTA

En general todos los proveedores de productos o servicios tienen interés en las decisiones sobre la distribución o plaza dónde se va a ubicar el negocio. Con la comercialización se trata de poner a disposición de los consumidores los productos y hacerlos accesibles a ellos.

“La comercialización es un conjunto de actividades realizadas por las organizaciones referente a la observación a los clientes, actividades que las organizaciones individuales que los sirven, el sistema de producción y la distribución del producto.”¹⁵

¹⁵ KOONTZ, Harold, WELLRICH, Heinz, **Elementos de Administración**, Mc Graw Hill, México, 2000, página 34.

EL PROYECTO UTILIZARÁ LA VENTA DIRECTA.

Naturalmente la venta directa la puede realizar el cliente cuando es éste el que se dirige al proveedor del servicio o producto, en embargo para el caso de análisis la venta se realizará a domicilio, tomando en cuenta que el valor agregado del producto comienza a generarse desde el momento en que el consumidor debe tan solo realizar una llamada telefónica para obtener los menús o almuerzos saludables en el lugar donde éste nos indica.

TIPOS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

Este elemento juega un papel clave en el lanzamiento del producto ya que muestra la forma más adecuada de posicionar el producto en la mente del consumidor final, crea interés en el servicio y en la organización que lo presta, por lo tanto ayuda a diferenciar la oferta de nuestro producto sobre la competencia.

Para realizar la promoción de un servicio existen cuatro formas, a fin de influir en las ventas de los productos, estas formas son:

- a) Publicidad:** “Es cualquier forma pagada de presentación no personal y promoción de servicios a través de un individuo u organización determinados”.

Para el proyecto se utilizarán cuatro medios de comunicación importantes en la ciudad de Quito, como son: la radio, internet, volantes e impresiones publicitarias en revista

semanal de circulación adjunta al mayor diario de la ciudad de Quito (Revista Familia de El Comercio); a continuación, el detalle de la acción en cada medio.

- **Internet:**

Este medio de comunicación es uno de los más accesibles puesto que el acceso al mismo en la mayor parte de casos es ilimitado, las oficinas tienen acceso a internet como medio de comunicación y de consulta.

Por este motivo se ha considerado conveniente publicitar en web por el período de un mes después del lanzamiento del proyecto, como publicidad incluida en redes sociales como: “Facebook” y “Hi5”. Cabe recalcar que estas redes son ampliamente utilizadas en el Ecuador y en la ciudad y dentro de las oficinas o lugares de trabajo siempre hay tiempo para acceder a las mismas y revisar los perfiles personales.

- **Volantes:**

Impresos en papel bond económico de máximo 30 gramos, a todo color y en un tamaño de ¼ de una hoja A4 permitirá llegar a varias personas mediante distribución directa en puntos estratégicos del sector al que se pretende llegar con el proyecto.

- **Publicidad en Revista Familia de El Comercio:**

Está demostrado el amplio sector de la ciudad de Quito al que llega diario El Comercio, asimismo el posible afirmar que el día en el que más ediciones de este diario se venden es el domingo, día en el que viene adjunta al ejemplar la Revista Familia, por lo tanto se llegará a un amplio sector del Centro-Norte quiteño mediante publicidad en este medio escrito.

- b) Venta Personal:** Representa la forma de promoción que permite a la organización hacer una presentación personal de los servicios no solo a una persona sino también a varios futuros compradores con el propósito de hacer ventas, dependiendo del entorno al que se vaya a dirigir.

La idea entonces es la contratación temporal de dos personas durante los dos primeros meses a fin de que se acerquen a las empresas, oficinas, locales comerciales y domicilios que forman parte del sector objetivo y ofrezcan el producto indicándoles las ventajas de éste, asimismo distribuirán volantes informativos a fin de que el consumidor conozca exactamente los números telefónicos para contacto.

- c) Relaciones Públicas:** Esta forma la constituye la estimulación de forma indirecta para ofrecer un producto mediante la obtención de noticias comercialmente importantes acerca de éste, en cualquier medio u obteniendo su presentación favorable en algún medio que no esté pagado por el proveedor del producto. Por lo tanto se concretarán citas con representantes legales o gerentes de talento humano de empresas del sector a fin de darles a conocer el producto y lograr la promoción del mismo entre el personal de cada organización visitada.

- d) Promoción de ventas:** Dentro de este punto se van a mencionar todas las actividades de publicidad o ventas distintas a las anteriores con el fin de estimular en forma directa la tendencia de compra del cliente, para el presente caso utilizaremos una estrategia de PRECIO-CALIDAD, aplicada a través de las siguientes tácticas:

- Para que la gente pueda probar el producto se elaborarán muestras gratis, es decir el menú para el día es totalmente gratis, después del día uno se procederá a suscribir un contrato para la provisión de menús saludables o almuerzos durante todo el mes.
- Los empaques del producto serán costos que no asumirá el cliente, así como el costo por el envío a domicilio del producto.
- Para la adquisición de un programa de provisión de menús saludables para todo el mes el cliente obtendrá un descuento en el precio del menú.
- Finalmente la promoción por introducción será que si el cliente del plan mensual de menús trae un nuevo cliente, recibirá un 10% de descuento en la adquisición del plan mensual de menús para el siguiente mes.

EL PRODUCTO O SERVICIO

Según estudios realizados y publicados por los más importantes hospitales de la ciudad de Quito, cuatro de los diez pacientes que se atienden diariamente en las consultas externas tienen distrés laboral (“quemados” por el trabajo), ocasionado por largas y agobiantes jornadas (Quito, 2008)¹⁶.

Un problema que, según médicos de la ciudad de Quito, el caso se aplica a las personas que por voluntad propia o porque así lo exige su producción laboral, deben excederse a diario en sus horas de trabajo, dejando de lado su salud, su bienestar y el de su familia, así como su alimentación.

El problema de la alimentación está principalmente vinculado a la falta de tiempo para salir a comer o poco tiempo para servirse alimentos al medio día, lo que provoca que la

¹⁶ www.conclina.ec

Informe de actividades.- Consulta Externa. Correspondiente al mes de mayo de 2008.

mayoría de ocasiones las personas consuman comida poco saludable, rápida o chatarra y mal preparada que deviene en el diagnóstico de enfermedades como gastritis, colitis, infecciones, indigestión, sobrepeso y obesidad. Según el mismo estudio del Hospital Metropolitano (Quito, 2008)¹⁷, en las consultas diarias es común tratar a pacientes que dada la tensión laboral están sometidos a una mala alimentación y ansiedad por comer. Se alimentan con comida rápida y golosinas.

Lo menos frecuente es que los consumidores de este tipo de alimentos enflaquezcan. Esa tensión en la alimentación hace que el cuerpo de una persona acumule más calorías (carbohidratos y grasas) de las que necesita, lo que desencadena trastornos metabólicos en el organismo y dejando totalmente de lado el deseo de mantener un buen estado físico a través de un cuerpo sano.

En vista de estos problemas se ha optado por realizar un Estudio de Factibilidad para la Creación de una empresa proveedora de menús saludables o almuerzos a domicilio, para cubrir el segmento de mercado insatisfecho.

El desafío consiste en proveer menús de calidad, no solo en cuanto a ingredientes, sino a su sabor y presentación, con el fin de poder alcanzar reconocimiento dentro de este segmento de mercado.

¹⁷ Informe de actividades.- Hospital Metropolitano, correspondiente al mes de mayo de 2008.

CAPÍTULO II

ESTUDIO DEL TAMAÑO - CAPACIDAD DEL PROYECTO

2.1. FACTORES QUE CONDICIONAN EL TAMAÑO DEL PROYECTO

El Entorno de la Organización

Toda organización está afectada por su entorno que constituye: su región, su país, parte del mundo. Seis de las principales influencias se anotan a continuación:

- **Político:**

El proyecto contará con no más de seis empleados, es decir no sobrepasa el límite mínimo de quince personas en la empresa para crear una asociación de empleados; por otro lado, toda decisión que se tome en cuanto al futuro de la organización será analizada por el Gerente General.

- **Legislativo:**

El proyecto se regirá por la Constitución Ecuatoriana vigente, las leyes ecuatorianas, ordenanzas municipales y las disposiciones contenidas en los estatutos.

La organización se verá directamente afectada por la emisión de ordenanzas municipales a través de las cuales el I Municipio del Distrito Metropolitano de Quito pretenda establecer nuevos controles y regular el sector expendedor de alimentos listos para ser consumidos; además es una empresa creada según esta

jurisdicción por lo que deberá someterse a cualquier orden para el cumplimiento de sus deberes.

Asimismo para el inicio de operaciones se sujetará a lo establecido en la Ley de Compañías y se constituirá como una Sociedad Anónima.

- **Regulatorio:**

Se sujetará a las disposiciones emitidas por el Servicio de Rentas Internas en cual al cumplimiento de pago de tributos al Estado Ecuatoriano, además estará controlada por el I Municipio del Distrito Metropolitano de Quito a través de la Empresa Metropolitana de Turismo y la Jefatura Provincial de Salud de Pichincha; para la emisión de los permisos de funcionamiento, previa realización de los siguientes pagos:

- Registro de actividad turística
- Licencia Anual de Funcionamiento
- Permiso Sanitario
- Patente Municipal
- Uso de Suelo
- Rótulos y Publicidad Exterior
- Bomberos
- Contribución $1 * 1000$ a los Activos Fijos (FMPTE)
- Impuesto a los activos fijos ($1.5 * 1000$)
- Certificado Ambiental.

Para lo relacionado con la constitución de la compañía se deberán gestionar los siguientes trámites ante los entes pertinentes:

- Aprobación de constitución en la Superintendencia de Compañías
 - Publicación del extracto en un diario de circulación en el domicilio de la compañía, es decir Quito
 - Certificación Municipal ante el I Municipio del Distrito Metropolitano de Quito
 - Registro Mercantil
 - Notaría: anotación marginal, depende de la Notaría seleccionada mediante sorteo en la Superintendencia de Compañías
 - Obtención del RUC en el Servicio de Rentas Internas.
- **Legal:**

El proyecto estará constituido legalmente y su Escritura Pública de Constitución está inscrita en el Registro Mercantil, además deberá cumplir con todas las obligaciones y contribuciones a las diferentes instituciones que le regulan:

- Declaración mensual de impuesto al valor agregado IVA.
- Declaración anual del impuesto a la renta.
- Pago de aportes mensuales al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
- Inscripción de contratos del personal en el Ministerio de Trabajo.
- Pago de cuotas en el Municipio para obtener los diferentes permisos y patente.
- Pago a la Jefatura Provincial de Pichincha.

2.2. TAMAÑO ÓPTIMO DEL PROYECTO

Para calcular el tamaño del proyecto es necesario determinar las siguientes variables:

D1	=	21.424 (Demanda actual del proyecto)
R	=	1.00% (Tasa de crecimiento de la demanda)
K	=	5 años (Período óptimo)

$$\text{FÓRMULA: } T = D1 (1+R)^k$$

$$T = 21.424 (1+0.001)^5$$

$$T = 22.517$$

Este resultado nos permite arribar a la conclusión de que anualmente el proyecto buscará satisfacer una demanda de 22.517 menús saludables.

Por lo tanto al mes el proyecto busca preparar y vender 1.876 menús saludables durante cada mes.

En el estudio de la oferta realizado previamente podemos ver que los oferentes investigados, proveedores de menús o almuerzos diarios, venden en promedio 1.500 a 1.800 menús saludables mensuales, por lo tanto el cálculo del tamaño de este proyecto se encuentra afín con la realidad del mercado.

2.3. CAPACIDAD INSTALADA DE LOS SERVICIOS

- 1. Congeladora y refrigeradora semindustrial.**

2. Cocina con horno semindustrial.
3. Bombona dispensadora de gas de uso industrial 45 kilogramos.
4. Extractor de olores.
5. Lavadero con suficiente corriente de agua potable.
6. Tablas de vinil para picar.
7. Cuchillos, rebanadoras y ralladoras.
8. Porta condimentos.
9. Recipientes plásticos transparentes de diferentes tamaños.
10. Ollas de acero inoxidable de diferentes tamaños.
11. Planchas de teflón inoxidable.
12. Pinzas, cucharones, espátulas, molidor y trinchas.
13. Licuadora semindustrial.
14. Batidora de mano con pedestal.
15. Dispensador de plástico adherible para protección.
16. Dispensador de toallas de papel desechables.
17. Teléfono inalámbrico.
18. Teléfono digital con alambre.
19. Computadoras personales.
20. Motos con diseño incorporado para el transporte de alimentos.
21. Uniformes de algodón.
22. Protectores antisépticos para el calzado, mascarillas y guantes de látex.

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE LOCALIZACIÓN

Mediante este estudio identificaremos y analizaremos las variables denominadas fuerzas locacionales con el fin de buscar la localización en que la resultante de estas fuerzas produzca máxima ganancia o mínimo costo para el proyecto.

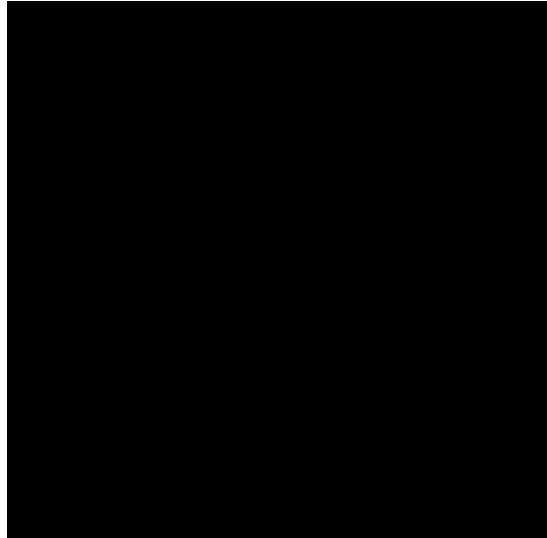
Asimismo este estudio constituirá un proceso detallado y crítico debido a lo marcado de sus efectos sobre el éxito financiero y económico del proyecto.

3.1. PROXIMIDAD Y DISPONIBILIDAD DEL MERCADO

Para brindar productos de calidad y el mejor sabor a nuestros clientes la organización será provista de equipos garantizados y lo más actualizados posible, estos equipos se encuentran distribuidos por varias cadenas de línea blanca a nivel nacional, algunos de ellos ensamblados en el Ecuador, por lo tanto para dotar la cocina en donde se prepararán los menús o almuerzos saludables deberán adquirirse e implementarse de manera inmediata.

De acuerdo a un análisis de precios, seriedad y garantía de los proveedores, a continuación se presenta la lista de artículos y los proveedores a los que se adquirirán para dotar la cocina:

CUADRO N° 38
PROVEEDOR DE EQUIPOS PARA DOTAR LA COCINA



Fuente: Análisis de la Autora
Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 39
PROVEEDOR DE INSUMOS PARA DOTAR LA COCINA

ALMACÉN "ESTUARDO SÁNCHEZ"
Tabla grande de vinil para picar
Tabla mediana de vinil para picar
Porta condimentos grande incluye 8 frascos de vidrio con tapas
Juego de 14 recipientes plásticos transparentes con tapas (para congelar o microondas)
Dispensador de plástico adherible para protección

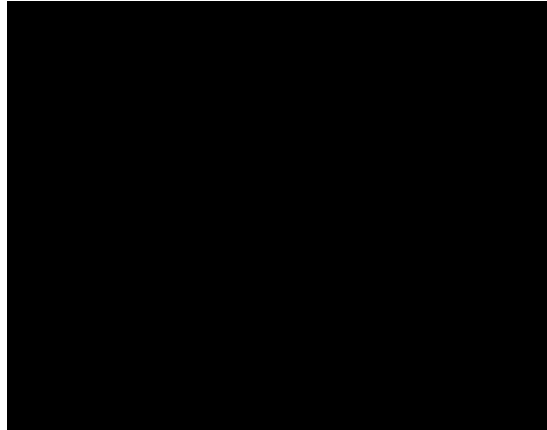
Rollo de 100 metros de plástico adherible para protección
Dispensador de toallas de papel desechables
Juego de cocina 266 que incluye: pelador, rebanador y rallador
Juego de 14 cuchillos con hoja en acero inoxidable, mango reforzado en plástico negro para lava-vajillas, con 3 remaches de aluminio
- Cuchillo pelador de 4"
- Cuchillo de cocinero de 6"
- Cuchillo de cocinero de 8"
- Cuchillo de cocinero de 10"
- Cuchillo de cocinero de 12"
- Cuchillo de cocinero de 14"
- Cuchillo para carne y deshuese de 5"
- Cuchillo para trocear de 9"
- Tenedor diablo para chef de 7"
- Cuchillo para pan de 8"
- Cuchillo para rebanar de 8"
- Cuchillo para rebanar de 10"
- Cuchillo para rebanar de 12"
- Cuchillo para filetear de 6"
Tijeras troceadoras de pollo, en acero inoxidable, con una hoja de gran durabilidad y resistente al trabajo pesado. Mango de caucho que mejora el agarre y evita el maltrato del usuario
Juego de cocina de 14 piezas (cucharones, trinchas y espátulas) en plástico templado y mango ergonómico
Planchas de teflón de 50 cm por 30 cm
Paellera tramontina de 12 litros de capacidad
Sartén hondo tramontina de teflón, de 15 litros de capacidad

Paila bordeada tipo "wok" de acero inoxidable
Sartenes medianos de teflón de 5 litros de capacidad
Escurreidor de acero
Juego de 3 escurridores de plástico
Molino multipropósito
Juego de 8 ollas de acero, color plateado de diferentes diámetros y capacidades (Grandes)
Moldes rectangulares de 50 cm por 30 cm
Juego de 3 <i>pyrex</i> con capacidad de 6 litros cada uno; de formas: ovalada, rectangular y cuadrada. Con tapas transparentes

Fuente: Análisis de la Autora

Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 40
PROVEEDOR DE PROTECTORES PARA DOTAR LA COCINA



Fuente: Análisis de la Autora
Elaborado por: La Autora

3.2. PROXIMIDAD Y DISPONIBILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

Por tratarse de un proyecto que distribuirá sus productos a domicilio necesariamente se ubicará en el sector objetivo, Centro-Norte quiteño, por lo tanto la materia prima se adquirirá en el Comisariato Santa María ubicado en el sector de Santa Clara, calle Ramírez Dávalos O2-83 y Versalles.

La recarga de la bombona dispensadora de gas se adquirirá en USD 66.00, valor que incluye servicio de transporte y entrega a domicilio. Cabe aclarar que como obsequio por la adquisición de la cocina semi industrial el proveedor entregará la bombona de 65 Kg.

3.3. MEDIOS DE TRANSPORTE

En cuanto al acceso a las oficinas y cocina.-

Por la favorable ubicación de las oficinas y de la cocina el servicio de transporte público y taxis es permanente, por lo tanto el acceso es fácil.

En cuanto a la transportación de equipos de cocina y materia prima.-

Los proveedores de equipos de cocina cuentan con servicio de entrega a domicilio a través de flotas de camiones y transportes que son provistas por cada empresa.

Para el transporte de la materia prima para la preparación de los menús o almuerzos diarios se contratará a la Cooperativa de Camiones y Camionetas Tarqui, ubicada en el sector del Mercado de Santa Clara, la cual proveerá con el servicio de transporte desde el Supermercado hacia el lugar donde estará ubicado el proyecto.

En cuanto a la transportación del producto terminado hacia el consumidor.-

La idea es adquirir motos adecuadas para el transporte de alimentos, por lo tanto mediante esta inversión se transportará el producto terminado al cliente.

3.4. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS PÚBLICOS

Las instalaciones del proyecto en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito están dotadas de los principales servicios públicos: agua potable, luz eléctrica, líneas telefónicas fijas.

Su favorable ubicación en el sector Centro-Norte de Quito permite un fácil acceso dado que por el sector circulan a diario un importante número de Cooperativas de Transporte Público y taxis.

Para una comunicación eficaz entre el personal se ha establecido la adquisición de un plan empresarial de telefonía móvil, a través de este medio se obtendrán varios beneficios debido a los constantes desplazamientos que tendrán especialmente los conductores de las motos que harán las entregas a domicilio de los menús o almuerzos saludables.

3.5. DEFINICIÓN DE MANO DE OBRA REQUERIDA

a) Chef:

Con formación superior en el área de la Gastronomía, deberá acreditar como mínimo certificado de egresado o título de Administrador Gastronómico otorgado por alguna institución de educación superior debidamente acreditada por el CONESUP.

En cuanto a la experiencia, la misma será libre, se observará únicamente acreditación de pasantías estudiantiles.

b) Ayudante de Cocina:

Título de bachiller otorgado por cualquier institución de educación básica y/o secundaria, debidamente reconocida por el Ministerio de Educación.

Se exigirá experiencia mínima de un año en actividades relacionadas con el sector de hotelería, turismo o gastronomía.

Tres certificados de honorabilidad y récord policial sin registro de antecedentes penales.

c) Motorizados para transporte de menús a domicilio:

Se requerirán dos personas con título de bachiller otorgado por cualquier institución de educación básica y/o secundaria, debidamente reconocida por el Ministerio de Educación.

Las dos personas deberán ser propietarias de motocicletas cuyo año de fabricación no deberá ser inferior al 2007, deberán presentar matrícula actualizada a la fecha de contratación y deberán contar con licencia de conducir tipo A, vigente.

Las dos personas deberán tener su domicilio en la ciudad de Quito y haber vivido en ésta durante los 10 últimos años.

No será un requisito previo la experiencia.

Deberán presentar además tres certificados de honorabilidad y récord policial sin registro de antecedentes penales.

d) Secretaria - Recepcionista:

Será una señora o señorita con título de bachiller otorgado por cualquier institución de educación básica y/o secundaria, debidamente reconocida por el Ministerio de Educación.

Deberá acreditar experiencia mínima de un año en labores de secretariado y recepcionista, conocimientos de computación y manejo de programas del paquete Office.

Además deberá presentar un certificado de trabajo, dos certificados de honorabilidad y récord policial sin registro de antecedentes penales.

e) Contador:

Deberá acreditará título superior de Licenciado en Contabilidad otorgado por alguna institución de educación superior debidamente acreditada por el CONESUP y registro en el gremio pertinente.

Asimismo respaldará la acreditación de experiencia con los respectivos certificados laborales.

Cabe aclarar que el puesto de contador es el único que se llevará a cabo bajo la modalidad de “free lance” o a través de pago de honorarios profesionales mediante presentación de facturas cuando las funciones constantes en el contrato hayan sido cumplidas.

Todas las personas que aspiren a formar parte del proyecto deberán ser tolerantes y cumplir a cabalidad sus labores, además deberán ser puntuales y transparentes; por otro lado, debido al tamaño de la organización todos los que formen parte del talento humano organizacional deberán tener una adecuada comunicación y relación interpersonal entre compañeros de trabajo, para crear un ambiente armónico de trabajo.

Además el empleado deberá adecuarse al ambiente cultural organizacional, el cual se detalla a continuación:

- **Actitudes hacia colegas, clientes y otras partes interesadas:**

La actitud de los empleados será cordial, en el proyecto no podemos hablar de grupos informales ya que el número de empleados será reducido y aunque llegaren a existir diferencias por las edades el comportamiento será armonioso y respetuoso.

Un cliente será tratado de la manera más cordial, respetuosa y considerada, siempre se tomará en cuenta el criterio del cliente y la filosofía que se transmitirá a todos los empleados será: “Que el cliente siempre tiene la razón,” además sus pedidos serán atendidos de forma ágil y eficiente, resolviendo siempre las inquietudes que tenga durante el primer contacto, es decir, cuando por primera vez se comunican. Se les brindará asistencia personalizada y asesorarlos en la adquisición de los menús.

Por último, la actitud que se refleja al público en general es solidaria, siempre presta a la colaboración, amigable y cordial; por lo tanto, quienes prestan sus

servicios en nuestro proyecto son gente dispuesta a prestar ayuda y a tomar decisiones que permitan resolver problemas.

- **Actitudes hacia las mujeres, asuntos de género:**

Abordar el tema de la ciudadanía de las mujeres y su inserción pública y política, es condiciones de igualdad de oportunidades y derechos, entraña singular importancia en la actualidad; dado que cada vez son menos las mujeres dispuestas a participar en un ambiente con condiciones en desventaja, dentro de un estatus establecido y equidad.

Los grandes cambios estratégicos logrados en los procesos de erradicación de las inequidades de género, sin duda han impuesto nuevos matices a la incorporación de las mujeres en la vida pública y el reconocimiento de su condición de ciudadana con iguales derechos y oportunidades.

El proyecto reconoce la capacidad de las mujeres y se lo demostrará ya que el área operativa estará dotada en su mayor parte de mujeres.

Se brindará un trato justo y considerado a las mujeres que prestarán sus servicios dentro de nuestro proyecto.

- **Valores que guían las operaciones:**

El proyecto pretende que los empleados que presten sus servicios deben cumplir con los siguientes valores organizacionales:

- Respeto hacia todos los que conforman la organización.
- Cooperación entre compañeros.
- Honestidad en todos y cada uno de los procesos y actos.
- Puntualidad, a nivel ingreso y salida de la jornada de trabajo, así como la entrega del producto al consumidor.

- **Normas subyacentes de la organización, que guían las operaciones:**

El proyecto busca implantar las siguientes normas, en lo referente al desenvolvimiento y comportamiento durante las labores:

- Todos los que formarán parte de la empresa o quienes forman parte de algún proceso deberán ser eficientes, veraces y puntuales en el desarrollo de sus actividades.
- El personal que trabajará en la empresa deberá ser profesional, capaz y comprometido con los objetivos organizacionales.
- Deberá existir transparencia, especialmente en el desarrollo de la actividad medular del proyecto, es decir, durante la cocción y preparación de los alimentos.
- La empresa pagará un justo salario a sus empleados, considerando que el trabajo, especialmente de quienes forman parte del área operativa, no será de ocho horas, sino menos puesto que la naturaleza misma de sus actividades no requiere de una jornada superior a las cuatro horas diarias.

PLANIFICACIÓN DE RECURSOS HUMANOS:

La forma de seleccionar el personal que aplicará el proyecto busca contratar gente comprometida y seria con la labor que ejecutará el proyecto. El propósito general será que las personal seleccionadas para desempeñar cualquier puesto dentro de la empresa tendrán la oportunidad de desempeñarse y experimentar el puesto en el que van a trabajar durante dos días, a fin de evitar que se arrepientan y de esta manera una vez que estén absolutamente seguros del cargo que van a desempeñar puedan firmar el contrato.

Los sueldos que se pagarán a los trabajadores serán los legales y en algunos casos incluyen un 15% extra de lo que se encuentra en la Tabla de Remuneraciones elaborada por el Ministerio de Relaciones Laborales.

Los salarios serán cancelados el día 20 de cada mes y se pagará a mes vencido, se reconocerán horas extras y demás bonificaciones legales.

Todos los empleados serán afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y se cancelarán utilidades al final de cada año, cuando previamente se haya cancelado el impuesto a la renta.

PROVISIÓN DE PERSONAL:

Para la selección y contratación de personal se recurrirá a los siguientes procesos, dependiendo el área para la cual prestarán sus servicios:

- Para el personal administrativo:

El proyecto publicará anuncios en periódicos locales, de tal forma que se llame la atención de la mayor cantidad de interesados que cumplan las exigencias requeridas.

Luego de la entrevista se procederá con la selección de los mejores candidatos que deberán pasar una fase de preguntas por parte de la Jefatura, superada esta fase los elegidos deberán pasar un período de prueba durante tres meses para que una vez superado este período se proceda con la firma de un contrato laboral a plazo indefinido.

- Para el personal del área operativa:

Se recurrirá a la publicación de anuncios a través de periódicos locales, indicando los requisitos mínimos que deberán cumplir quienes formarán parte del equipo que preparará los alimentos.

En este caso, previa la selección, además de presentar una hoja de vida con copia de todos los certificados que acrediten lo mencionado en ésta, los candidatos seleccionados deberán presentar un certificado de salud, el cual será después corroborado con una consulta médica que será practicada por un profesional de la salud escogido por la empresa.

Asimismo una vez que se les han aplicado las preguntas diseñadas por la administración se deberán someter a una prueba práctica sobre cocción, corte, condimentación y preparación de los alimentos.

Al final de la prueba los resultados serán sometidos al Jefe Operativo y las autoridades de la empresa a fin de que seleccionen a los mejores candidatos de acuerdo a los resultados de la prueba práctica.

Para la contratación se procederá a celebrar en un principio un contrato de tres meses a prueba y posteriormente superado este período un contrato a plazo indefinido.

- Para el personal del área de motorizados:
Se publicará el anuncio en un diario de circulación local, cada aspirante deberá anexar a su hoja de vida todos los documentos respaldo de lo manifestado en ésta, además deberán presentar en original y copia la licencia de conducción tipo A, la cual acredita a la persona como apta para conducir motos, asimismo deberán presentar récord policial original.

Asimismo una vez superada la fase de preguntas durante la entrevista se someterán a un período de prueba por tres meses para posteriormente celebrar un contrato a plazo indefinido.

DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS:

En este punto destacan dos aspectos importantes:

- Dentro del proyecto los empleados no tendrán muchas oportunidades de ascenso, todo debido al tamaño de la empresa y el limitado cupo de vacantes.
- En cuanto a capacitación, la empresa será muy rígida, puesto que la única área con capacitación permanente será la contable, ya que constantemente el ambiente presenta cambios legales, nuevas disposiciones estatales en lo tributario, por lo que las personas que se dedican a estas labores deben estar en constante capacitación.

EVALUACIÓN Y RECOMPENSAS:

- Las evaluaciones de personal se realizarán anualmente a través de autoevaluación, evaluación a la par y evaluación al superior; con el principal objetivo de vigilar si las actividades están distribuidas equilibrada y estratégicamente.
- La recompensa que la empresa dará a sus empleados viene reflejada en los salarios, cada empleado percibirá su respectiva remuneración sobre el básico establecido legalmente demás de los siguientes beneficios:
 1. Beneficios de Ley (décimo tercero, décimo cuarto, fondos de reserva y vacaciones).
 2. Utilidades.

Además de considerar como un incentivo para los empleados la flexibilidad para estudiar que brindará la empresa, otorgando los permisos necesarios, siempre y cuando el beneficiario presente los respectivos justificativos.

3.6. FACTORES DETERMINANTES DE LA LOCALIZACIÓN

- Combustibles
- Materia Prima
- Materia Prima Especial
- Mano de Obra
- Servicios Básicos
- Transporte
- Políticas y Ordenanzas
- Servicio de Telecomunicaciones

3.7. MACROLOCALIZACIÓN

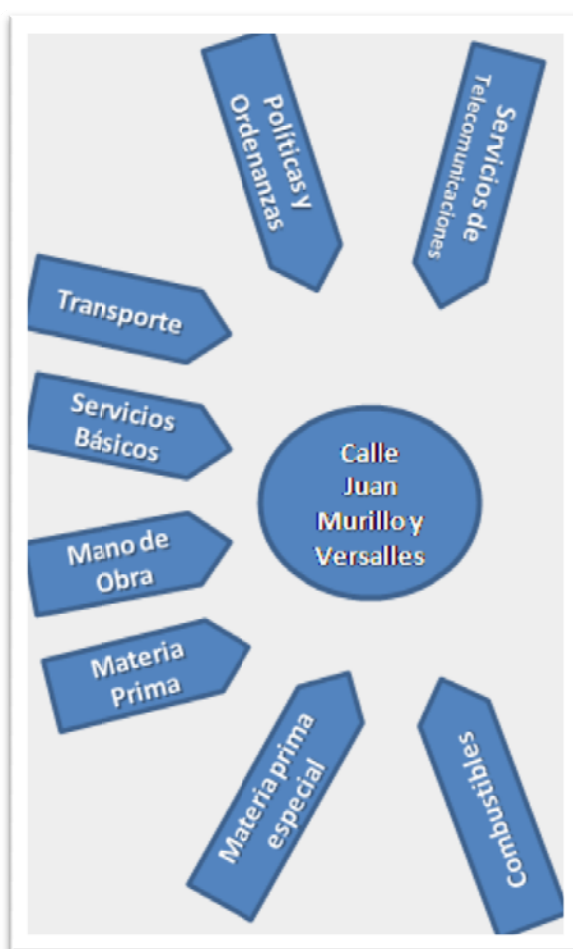
GRÁFICO N° 23
MACROLOCALIZACIÓN



Elaborado: La Autora

El proyecto estará ubicado en la calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión, en el sector de Santa Clara de San Millán de la ciudad de Quito.

GRÁFICO N° 24
FACTORES CONSIDERADOS PARA ESTABLECIMIENTO
DE LA MACROLOCALIZACIÓN



Elaborado por: La Autora

Como se puede apreciar en el gráfico que antecede son varios los factores que afectan la determinación de la macrolocalización y los que se emplean en la selección de la microlocalización.

Para determinar la macrolocalización óptima es necesario considerar un análisis de las “Fuerzas Locacionales” que son los factores que influyen en la decisión de localización de un proyecto. Para el caso de la provisión de menús saludables a domicilio en el sector Centro Norte de la ciudad de Quito es necesario analizar lo siguiente:

- **Suma de los costos de transporte e insumos:**

El sector está rodeado de sitios expendedores de alimentos procesados y otros en estado natural, existe diversidad en cuanto a posibles proveedores: mercados, supermercados, tiendas generales y especializadas.

Las posibilidades de transporte también son variadas puesto que en el sector, durante las horas hábiles del día, es posible ubicar taxis, camionetas para alquiler, camiones y personas que prestan servicios de transporte de mercadería o compras.

Asimismo al tratarse de un sector sumamente céntrico es posible afirmar que la sumatoria de estos costos será la justa, sin incurrir en ningún otro tipo de gasto adicional por motivos de distancia.

- **La disponibilidad y costos relativos de la mano de obra y de los insumos:**

El sector en el cual el proyecto estará ubicado resulta céntrico para todos los demás sectores de la ciudad de Quito, por lo tanto la disponibilidad de mano de obra es muy diversa y no únicamente por cercanía sino por las diferentes vías de acceso que existen en lo relacionado a transporte y movilización; especialmente en lo relacionado a las actividades de: motorizados, secretaria, contador y posillero.

En cuanto a los insumos como se especificó en el factor anterior, el proyecto estará ubicado en un sector próximo a varios proveedores de alimentos procesados y por procesar, tanto vendedores formales como informales.

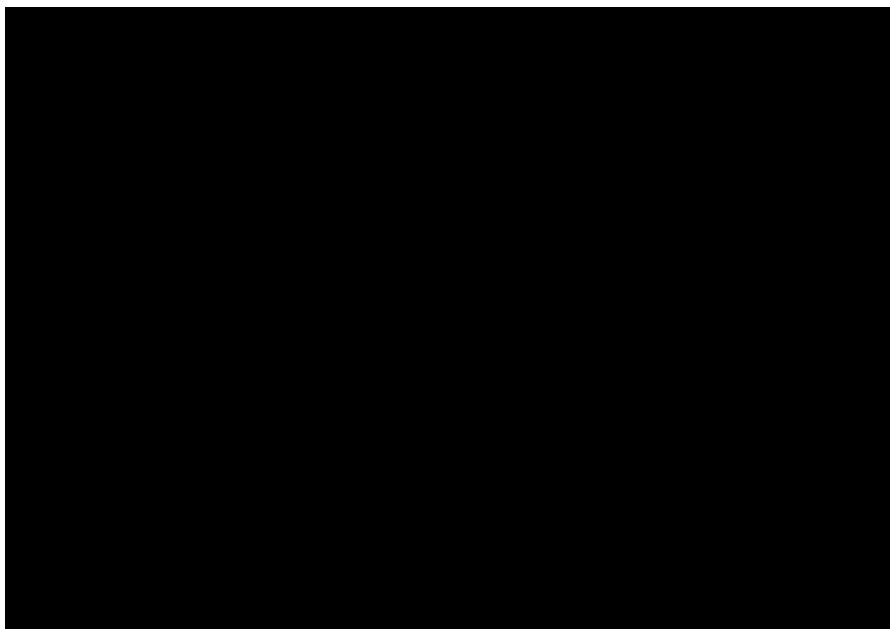
- **Los factores ambientales:**

El sector cuenta con varias instalaciones de sitios que preparan alimentos para expenderlos al público listos para el consumo, por lo tanto la ubicación es apta para llevar a cabo este tipo de proyectos, considerando además que todos los requerimientos necesarios para la seguridad interna y externa los proveerá la inversión que se realice, tomando en cuenta protección anti y en caso de incendios, seguridad contra posibles inundaciones, entre otros.

Del análisis realizado podemos concluir que en el área seleccionada existe una importante cantidad de proyectos análogos ubicados, por lo tanto el área es propicia para el proyecto; asimismo, es importante señalar que el proyecto estará localizado cerca de donde se encuentran importantes proveedores de la materia prima, por lo que a criterio de la autora el sitio de macrolocalización resulta óptimo.

3.8. MICROLOCALIZACIÓN

GRÁFICO N° 25
MICROLOCALIZACIÓN



Elaborado: La Autora

Microlocalización: Calle Juan Murillo Oe42-105 y Jerónimo Carrión.

La casa en la cual operará el proyecto estará dotada de las siguientes áreas:

1. Cocina
2. Bodega de perecibles
3. Bodega de no perecibles
4. Batería sanitaria
5. Área de parqueadero y acceso a bodegas
6. Área de administración y recepción de pedidos y visitantes
7. Acceso general

CAPÍTULO IV

INGENIERÍA DEL PROYECTO

4.1. DEFINICIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

La preparación de menús saludables o almuerzos sanos diarios para distribución en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito está básicamente comprendida por un proceso que es emprendido a diario, para el procesamiento de la materia prima y producción del producto final.

El proceso que deberá seguirse es el siguiente:

MENSUALMENTE:

1. A inicios del mes se determinarán los componentes de los menús saludables para los veinte días laborables que aproximadamente tiene un mes.

2. Una vez determinados los ingredientes que se requerirán de manera mensual se realizarán tablas de contenido nutricional, utilizando como herramienta las hojas de cálculo electrónicas. Cada hoja de cálculo deberá contener la siguiente información: calorías, % de grasa, proteína, vitaminas, calorías de la grasa y fibra dietaria, hasta llegar a establecer un menú compuesto por componentes que no superan las 1.000 calorías diarias, tomando en cuenta que la dieta base es de 2.000 y conforme información otorgada por la Nutricionista Nora Tello la cuenta

calórica para el menú del medio día no deberá superar el 50% de las calorías diarias, por lo tanto este menú debe contener un máximo de 1.000 calorías.

3. Asimismo se obtendrá la información referente a los ingredientes que se utilizarán para la preparación de los menús de ese mes.
4. Cada mes se adquirirán los ingredientes que correspondan a productos no perecibles, los mismos serán almacenados en la bodega correspondiente, asignada dentro del local en el cual operará el proyecto.
5. Dentro del grupo de no perecibles se incluyen los recipientes en los cuales serán trasladados los menús o almuerzos hacia sus diferentes destinos.

SEMANALMENTE:

1. Se determinarán cuáles son los ingredientes perecibles que se requerirán para esa semana.
2. Una vez que se obtenga la lista de los ingredientes perecibles se realizarán las compras de los mismos semanalmente, cada fin de semana serán adquiridos para posteriormente ser almacenados en la bodega de perecibles que tendrá el local donde estará ubicado el centro de operaciones.

DIARIAMENTE:

1. Al inicio de cada jornada se preparan los componentes del menú diario.
 - 1.1. Descongelamiento de los alimentos perecibles que para el correcto mantenimiento deben estar congelados durante todo el tiempo que permanezcan embodegados.
 - 1.2. Lavado de los alimentos perecibles que lo requieran.
 - 1.3. Preparación previa de los alimentos perecibles, en este caso principalmente la proteína, todo lo concerniente a mezcla de especies y demás condimentos necesarios para lograr un buen sabor.
 - 1.4. Procesamiento de los vegetales que van a incluirse en el menú diario: lavado y desinfectado.
 - 1.5. Preparación de las guarniciones que acompañarán el menú, especialmente constituidos por carbohidratos: arroz integral, papas cocidas, yuca gratinada, entre otras.
 - 1.6. Preparación de las proteínas, carnes, que formarán parte del menú saludable diario.
 - 1.7. Preparación de la ensalada y/o vegetales que formarán parte del menú diario.
2. Recepción de llamadas telefónicas para procesamiento de pedidos de menús saludables a domicilio:
 - 2.1. Recepción de pedidos a domicilio, vía telefónica.
 - 2.2. Verificación de datos del cliente.
 - 2.3. Confirmación del precio total.
 - 2.4. Facturación.

3. Solicitud de empaquetamiento de pedidos a domicilio:

- 3.1. Ingreso el pedido a la cocina para la preparación del menú, es decir colocar todos los componentes en el respectivo recipiente desechable.
- 3.2. Colocación del empaque plástico para mayor protección del producto.
- 3.3. Entrega del menú al área de despacho para su entrega a domicilio.

4. Entrega a domicilio del producto final:

- 4.1. Recepción del producto empacado por parte del motorizado.
- 4.2. Transporte del producto por parte del motorizado hacia el domicilio del cliente.
- 4.3. Entrega del producto y la factura al cliente.

4.2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO O SERVICIO:

- Definición de “Menú del día”:

El menú saludable o almuerzo sana está constituido por todos los ingredientes necesarios para mantener una alimentación bien balanceada, según los alimentos constantes la pirámide nutricional, distribuidos en las dosis adecuadas y preparados de una manera saludables, sin dejar de lado el sabor, que constituye un requisito indispensable al momento de consumir los alimentos de la dieta diaria.

- **Verificación de la disponibilidad de ingredientes, descongelamiento, aliñado y preparación:**

Los menús básicamente estarán constituidos por una dosis diaria de los siguientes elementos:

Proteína: Una dosis diaria de alimentos que contienen altas dosis proteínicas: carne blanca o roja y mariscos.

Vegetales: Dosis de vegetales varios, preparados al vapor, gratinados, en ensalada u horneados.

Guarnición: Conformada básicamente por una dosis diaria de hidratos de carbono: papas, yuca, arroz integral, pan árabe, entre otros.

Postre: Frutas en su estado natural, ensalada o con miel de abeja.

- **Empaquetado y envío hacia el consumidor:**

El producto viene empacado en una caja de espuma *flex*, el postre en un recipiente plástico desechable y ambos protegidos además por plástico adherible y de fácil remoción.

Asimismo se acompaña al producto una bolsa pequeña de sal y otra de pimienta, con el objetivo de que el cliente pueda completar la sazón de los componentes del menú, en caso de así requerirlo.

4.3. IDENTIFICACIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS:

MENSUALMENTE:

1. Determinación de los componentes de los menús saludables para los veinte días laborables que aproximadamente tiene un mes.
2. Obtención de información referente a los ingredientes que se utilizarán para la preparación de los menús de ese mes.
3. Adquisición de los ingredientes que correspondan a productos no perecibles.
4. Adquisición de cajas de espuma flex en donde se empacarán los menús listos para el consumo.

SEMANALMENTE:

1. Determinación de los ingredientes perecibles que se requerirán para esa semana.

2. Compras semanales de los ingredientes perecibles.

DIARIO:

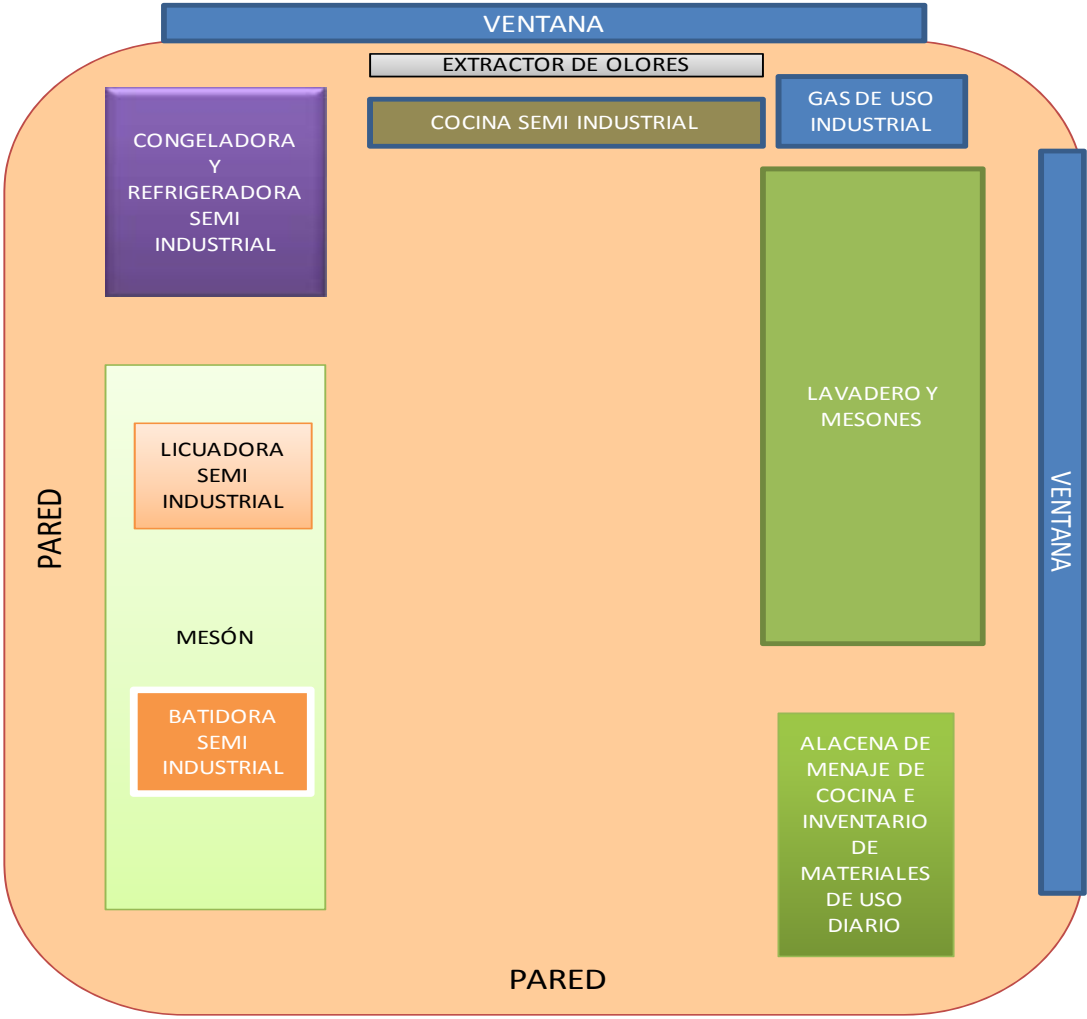
1. Preparación de los componentes o ingredientes del menú diario.
2. Recepción de llamadas telefónicas para procesamiento de pedidos de menús saludables a domicilio.
3. Solicitud de empaquetamiento de pedidos a domicilio.
4. Entrega a domicilio del producto final.

LISTADO DE EQUIPOS:

1. Congeladora y refrigeradora semindustrial.
2. Cocina con horno semindustrial.
3. Bombona dispensadora de gas de uso industrial 45 kilogramos.
4. Licuadora semindustrial.
5. Extractor de olores.
6. Batidora de mano con pedestal.
7. Teléfono inalámbrico.
8. Computadora personal.
9. Impresora multifunción digital blanco y negro (fotocopiadora y scanner).
10. Teléfono digital con alambre.

4.4. DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE LA PLANTA Y EQUIPOS:

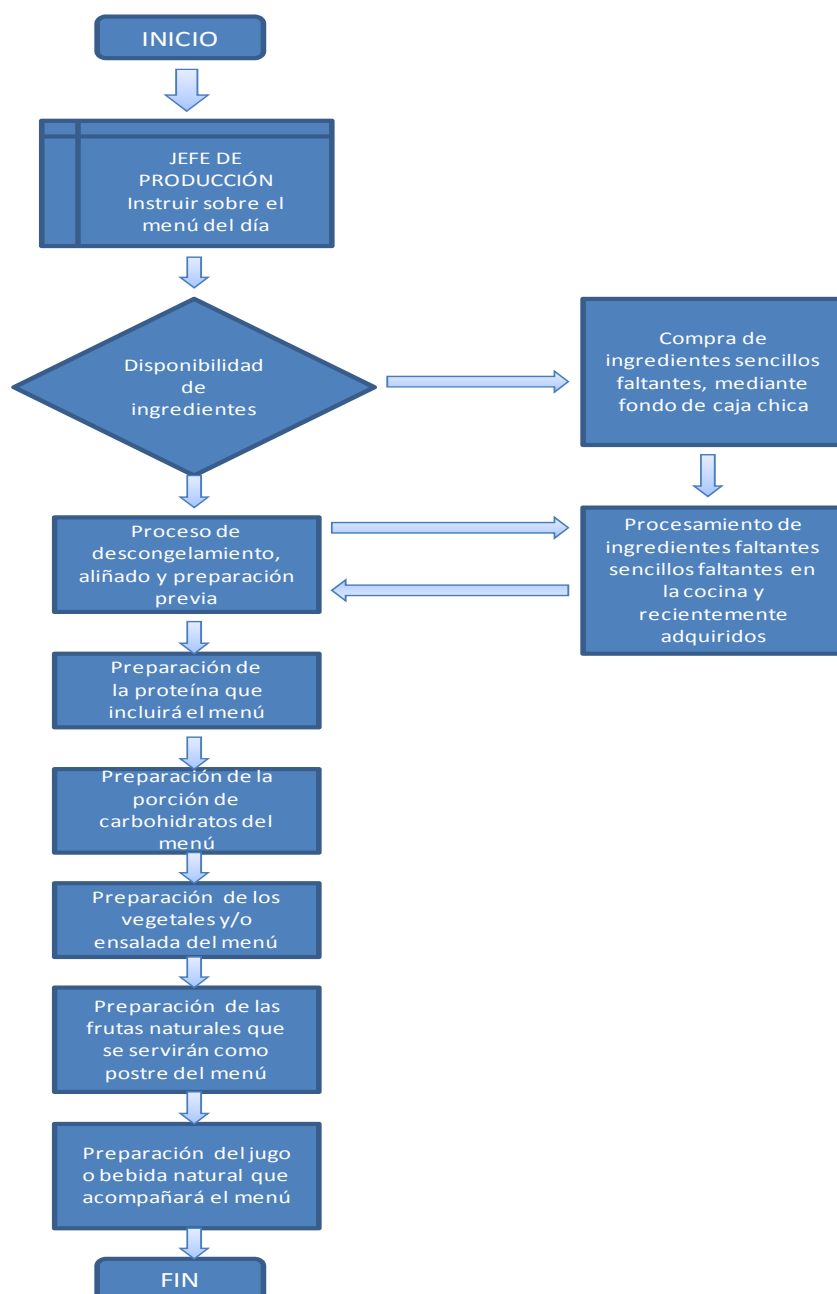
GRÁFICO N° 26
DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA Y EQUIPOS



Elaborado: La Autora

4.5.FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN:

CUADRO N° 41
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN



Elaborado: La Autora

4.6.DIAGRAMA Y PLANO DEL PROYECTO

DIAGRAMA:

GRÁFICO N° 27
DIAGRAMA DEL PROYECTO

Elaborado: La Autora

1. Cocina
2. Bodega de perecibles
3. Bodega de no perecibles
4. Batería sanitaria
5. Área de parqueadero y acceso a bodegas
6. Área de administración y recepción de pedidos y visitantes
7. Acceso general

GRÁFICO N° 28
PLANO DEL PROYECTO

4.7.REQUERIMIENTO DE RECURSOS SEGÚN EL FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

- REQUERIMIENTO DE RECURSOS HUMANOS

1. Instrucción sobre el menú del día:

Gerente

Chef

Ayudante de cocina

2. Verificación de disponibilidad de ingredientes:

Ayudante de cocina

2.1. Compra de ingredientes sencillos faltantes:

Ayudante de cocina

3. Descongelamiento, aliñado y preparación previa:

Chef

Ayudante de cocina

3.1. Procesamiento de ingredientes sencillos faltantes:

Chef

Ayudante de cocina

4. Preparación de la proteína:

Chef

5. Preparación de la porción de carbohidratos:

Chef

6. Preparación de los vegetales y/o ensalada del menú:

Chef

7. Preparación de las frutas naturales que se servirán como postre del menú:

Chef

8. Preparación del jugo o bebida natural que acompañará el menú:

Ayudante de cocina

- REQUERIMIENTO DE OBRA FÍSICA

Bien inmueble con las siguientes características:

CUADRO N° 42
DIMENSIONES Y DISTRIBUCIÓN DE LA OBRA FÍSICA

N°	ÁREA	DIMENSIÓN PARCIAL	DIMENSIÓN TOTAL
1	Terreno		130 m2
1	Casa		100 m2
1	Cocina	60 m2	
1	Bodega de perecibles	10 m2	
1	Bodega de no perecibles	10 m2	
2	Servicios higiénicos (damas y caballeros)	4 m2	
1	Oficina	6 m2	
1	Recepción	10 m2	
3	Parqueaderos		20 m2
1	Jardinería/Fachada		10m2

MATERIALES EMPLEADOS EN LA EDIFICACIÓN:

- En el bien inmueble:

Paredes:

Cimientos de hormigón

Mampostería de bloque y ladrillo

Enlucido fino

Estucado y pintado

Techos:

Alizado y pintado

Instalado y cableado eléctrico

Lámparas fluorescentes

Ventanas:

Marcos en aluminio bronce

Vidrio claro

Pisos:

Áreas de cocina, bodegas y baños:

Cerámica nacional tipo Grayman

Oficina y área de recepción:

Piso flotante

Puertas:

De madera tamboradas

Cerraduras de pomo

Cocina:

Mezones de granito

Muebles de cocina de madera

Acabado de fórmica

Lava vajillas de acero inoxidable tipo conacal

Tubería:

De polietileno Hidro 3

Baños:

Sanitario nacionales tipo FV

Parqueaderos:

Con adoquines y caminos en césped

Jardinería:

Área verde, incluye: césped y plantas ornamentales.

Alarma:

Elemental en puertas de acceso y ventanas

Censor de movimientos.

- **REQUERIMIENTO DE EQUIPO Y MAQUINARIA:**

CUADRO N° 43
REQUERIMIENTOS DE EQUIPO Y MAQUINARIA

RUBROS	PARCIAL	INVERSIÓN TOTAL
Maquinaria y Equipo		3.185,00
Refrigeradora y congeladora semi industrial	1.500,00	
Cocina con horno semi industrial	1.000,00	
Licuada semi industrial	300,00	
Extractor de olores	300,00	
Batidora de mano con pedestal	85,00	
Equipo de Computación		1.320,00
Computadoras	1.200,00	
Impresora multifunción	120,00	
Equipo de Oficina		150,00
Teléfonos	150,00	
TOTAL INVERSIONES FIJAS		5.795,00

Elaborado por: la autora.

Para la cocina:

Congeladora y refrigeradora semindustrial.

Cocina con horno semindustrial.

Licuada semindustrial.

Extractor de olores.

Batidora de mano con pedestal.

Para la oficina:

Teléfono inalámbrico.

Computadores personales.

Teléfono digital con alambre.

Impresora multifunción digital blanco y negro (fotocopiadora y scanner).

- MATERIA PRIMA E INSUMOS:

MATERIA PRIMA:

Alimentos perecibles: carnes, lácteos, embutidos, vegetales y frutas.

Alimentos no perecibles: arroz integral, granos secos, condimentos, harinas integrales, aceites y alimentos enlatados.

INSUMOS:

CUADRO N° 44
REQUERIMIENTOS DE INSUMOS

CANTIDAD	INSUMOS	PVP	
		UNITARIO	TOTAL
1	Chaqueta de gabardina nacional tipo chef, con pantalón (color celeste con azul)	\$ 15,00	\$ 15,00
2	Chaqueta de gabardina nacional tipo chef, con pantalón (color negro con blanco)	\$ 15,00	\$ 30,00
3	Ternos camisería y pantalón de poli – algodón (colores: celeste, gris y perla)	\$ 11,00	\$ 33,00
15	Camisetas de poli-algodón con logotipo bordado	\$ 4,00	\$ 60,00
100	Protectores antisépticos para el calzado – zapatones	\$ 0,24	\$ 24,00
100	Mascarillas sencillas rectangulares	\$ 0,08	\$ 8,00
100	Pares de guantes de látex, tipo cirujano	\$ 0,12	\$ 12,00
2	Paca de 1000 servilletas de papel desechables, color blanco y forma cuadrada	\$ 6,00	\$ 12,00
5	Paquete de 100 toallas desechables blancas	\$ 4,00	\$ 20,00
2	Tabla grande de vinil para picar	\$ 15,00	\$ 30,00
1	Tabla mediana de vinil para picar	\$ 10,00	\$ 10,00
1	Porta condimentos grande incluye 8 frascos de vidrio con tapas	\$ 10,00	\$ 10,00
1	Juego de 14 recipientes plásticos transparentes con tapas (para congelar o microondas)	\$ 25,00	\$ 25,00
1	Dispensador de plástico adherible para protección	\$ 10,00	\$ 10,00

1	Rollo de 100 metros de plástico adherible para protección	\$ 7,00	\$ 7,00
1	Dispensador de toallas de papel desechables	\$ 5,00	\$ 5,00
1	Juego de cocina 266 que incluye: pelador, rebanador y rallador	\$ 10,00	\$ 10,00
1	Juego de 14 cuchillos con hoja en acero inoxidable, mango reforzado en plástico negro para lava-vajillas, con 3 remaches de aluminio	\$ 45,00	\$ 45,00
	- Cuchillo pelador de 4"		
	- Cuchillo de cocinero de 6"		
	- Cuchillo de cocinero de 8"		
	- Cuchillo de cocinero de 10"		
	- Cuchillo de cocinero de 12"		
	- Cuchillo de cocinero de 14"		
	- Cuchillo para carne y deshuese de 5"		
	- Cuchillo para trocear de 9"		
	- Tenedor diablo para chef de 7"		
	- Cuchillo para pan de 8"		
	- Cuchillo para rebanar de 8"		
	- Cuchillo para rebanar de 10"		
	- Cuchillo para rebanar de 12"		
	- Cuchillo para filetear de 6"		
1	Tijeras troceadoras de pollo, en acero inoxidable, con una hoja de gran durabilidad y resistente al trabajo pesado. Mango de caucho que mejora el agarre y evita el maltrato del usuario	\$ 7,50	\$ 7,50
1	Juego de cocina de 14 piezas (cucharones, trinchas y espátulas) en plástico templado y mango ergonómico	\$ 35,00	\$ 35,00
2	Planchas de teflón de 50 cm por 30 cm	\$ 20,00	\$ 40,00
1	Paellera tramontina de 12 litros de capacidad	\$ 15,00	\$ 15,00
1	Sartén hondo tramontina de teflón, de 15 litros de capacidad	\$ 30,00	\$ 30,00
1	Paila bordeada tipo "wok" de acero inoxidable	\$ 20,00	\$ 20,00

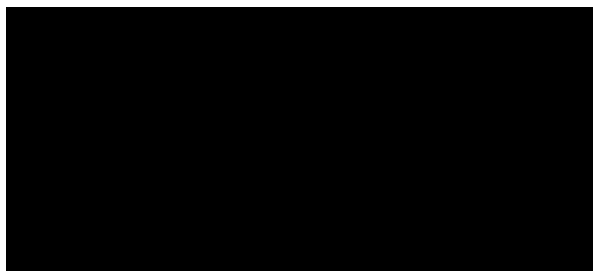
2	Sartenes medianos de teflón de 5 litros de capacidad	\$ 15,00	\$ 30,00
1	Escurreidor de acero	\$ 5,00	\$ 5,00
1	Juego de 3 escurridores de plástico	\$ 6,00	\$ 6,00
1	Molino multipropósito	\$ 25,00	\$ 25,00
1	Juego de 8 ollas de acero, color plateado de diferentes diámetros y capacidades (Grandes)	\$ 105,00	\$ 105,00
2	Moldes rectangulares de 50 cm por 30 cm	\$ 12,00	\$ 24,00
1	Juego de 3 <i>pyrex</i> con capacidad de 6 litros cada uno; de formas: ovalada, rectangular y cuadrada. Con tapas transparentes	\$ 39,00	\$ 39,00
TOTAL		\$ 526,94	\$ 747,50

Elaborado por: La Autora.

4.8.BALANCE DE PRODUCCIÓN

Para realizar el Balance de Producción se tomará en cuenta la historia de la demanda y la oferta, sobre la base de los cuatro últimos años, es decir desde el año 2006 hasta el año 2009.

CUADRO N° 45
BALANCE DE PRODUCCIÓN
SECTOR DE ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO
SECTOR CENTRO-NORTE DE QUITO



Fuente: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe). INEC índices de crecimiento poblacional.

Elaborado: La Autora

Los cálculos constantes en el cuadro que antecede fueron obtenidos de la siguiente manera:

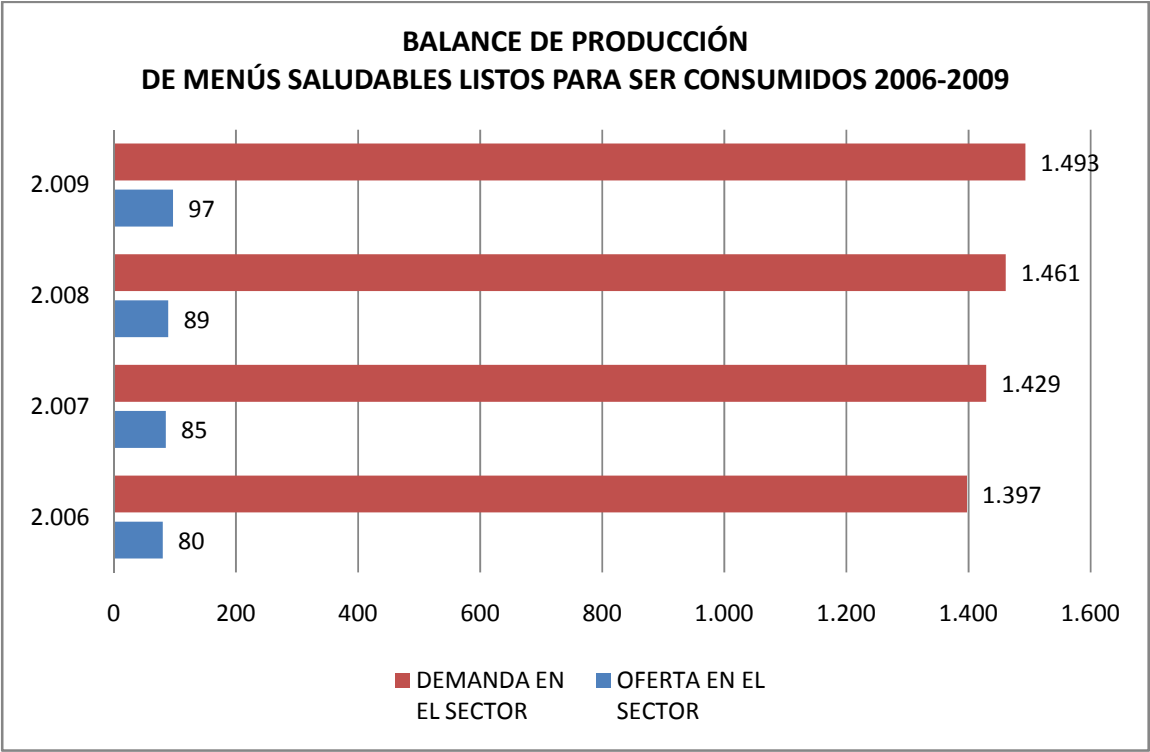
OFERTA EN EL SECTOR:

Datos obtenidos del Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte de la ciudad, elaborado por Proquito-Cospe del cual se desprende el número de restaurantes registrados formalmente en el sector.

La demanda en el sector se obtiene del siguiente cálculo:

La demanda histórica constante en capítulo anterior desprende un estudio de un año 2008-2009, para el cálculo de los años anteriores se toma en cuenta los índices de crecimiento poblacional proporcionados por el INEC.

GRÁFICO N° 29
BALANCE DE PRODUCCIÓN DE MENÚS
SALUDABLES LISTOS PARA SER CONSUMIDOS
2006 - 2009



Fuente: Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe). Índice de crecimiento poblacional – INEC.

Elaborado: La Autora

Tomando en cuenta la información de los últimos cuatro años, se puede ver que la demanda de alimentos preparados listos para el consumo ha sido superior a la oferta. El balance de producción y consumo de alimentos preparados de los últimos cuatro años, genera un alto índice de demanda insatisfecha lo que permite una visión favorable hacia la creación del proyecto.

4.9.VALORACIÓN ECONÓMICA DE LAS VARIABLES TÉCNICAS

- CUADRO DE INVERSIONES EN OBRA FÍSICA:

El bien inmueble que se alquilará y en donde funcionará el proyecto, conforme el estudio de localización realizado previamente, es una casa ubicada en la calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión, en el sector de Santa Clara de San Millán, cabe aclarar que en esta casa funcionó hasta mediados del año 2010 y que cerró debido a que el espacio le era insuficiente para el tamaño de su negocio, por lo tanto no será necesario incurrir en inversiones de obra física para adaptación del bien inmueble, puesto que la división de espacios previamente descrita se encuentra lista para operación, asimismo los materiales de cada área son conforme lo descrito en el requerimiento de obra física.

Las únicas inversiones en obra física que se deberán realizarse son:

- Instalación del extractor de olores, manga de salida y adaptación a la parte exterior de la casa.

- En la bodega de no perecibles se adaptarán muebles de madera con cubierta de lámina de fórmica en fondos de gavetas y divisiones.

CUADRO N° 45
CUADRO DE INVERSIÓN EN OBRA FÍSICA

N°	DESCRIPCIÓN DE LA OBRA	PRECIO
1	Instalación de extractor de olores y manguera hacia los exteriores	100.00
1	Mueble tipo armario de pared a pared de 3 metros de ancho por 2 metros de alto y 50 centímetros de fondo con cajonera en la parte inferior recubierto de fórmica en los fondos tanto de divisiones como cajones	350.00
TOTAL		450.00

Elaborado por: La Autora

- CUADRO DE INVERSIONES EN EQUIPAMIENTO:

Las inversiones que se realizarán en equipo para la puesta en marcha del proyecto son:

CUADRO N° 46
INVERSIONES EN EQUIPAMIENTO

RUBROS	PARCIAL	INVERSIÓN TOTAL
Maquinaria y Equipo		3.185,00
Refrigeradora y congeladora semi industrial	1.500,00	
Cocina con horno semi industrial	1.000,00	
Licuadaora semi industrial	300,00	
Extractor de olores	300,00	
Batidora de mano con pedestal	85,00	
Equipo de Computación		1.320,00
Computadoras	1.200,00	
Impresora multifunción	120,00	
Equipo de Oficina		150,00
Teléfonos	150,00	
TOTAL INVERSIONES FIJAS		5.795,00

Elaborado por: La Autora

CAPÍTULO V

ESTUDIO LOCACIONAL

5.1. ANÁLISIS DIMENSIONAL:

El objetivo principal de realizar este análisis es definir la totalidad de factores locacionales que se deben considerar.

a) FORMA DE MEDICIÓN DE CADA FACTOR:

Escala del 1 al 10.

b) DEFINICIÓN DE OPCIONES:

OPCIÓN A: Calle Berlín y 9 de Octubre

OPCIÓN B: Calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión

c) ORDEN DE PRIORIDAD DE LOS FACTORES LOCACIONALES:

CUADRO N° 47
ORDEN DE PRIORIDAD DE LOS FACTORES LOCACIONALES

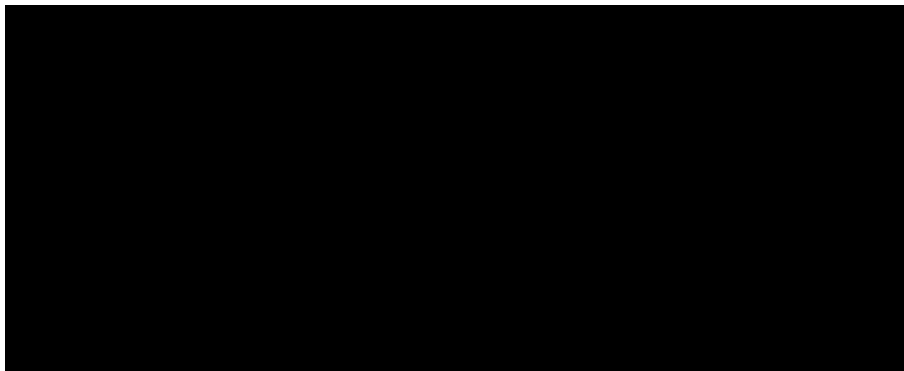
A large rectangular area that has been completely blacked out, indicating that the content of the table has been redacted.

Fuente: Análisis de la autora.

Elaborado: La autora.

d) ESTABLECER PONDERACIÓN PARA CADA FACTOR LOCACIONAL:

CUADRO N° 48
ORDEN DE PRIORIDAD DE LOS FACTORES LOCACIONALES

A large rectangular area that has been completely blacked out, indicating that the content of the table has been redacted.

Fuente: Análisis de la autora.

Elaborado: La autora.

e) CÁLCULO DEL ÍNDICE DE COMPARACIÓN, CON LA SIGUIENTE FÓRMULA:

$$I_{AB} = \prod_{k=1}^m [C_{AK} / C_{BK}]^{P_K}$$

En donde:

C_{ik} = Unidades o puntos correspondientes a la localización (i) en relación con el factor locacional (k).

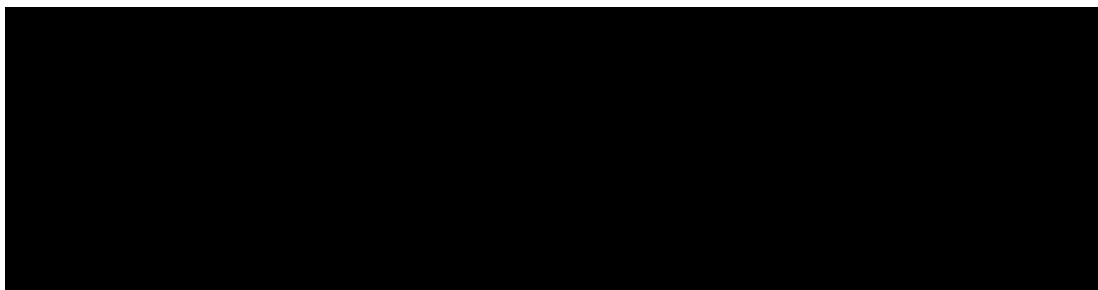
K = 1, 2, 3, M. En donde (m) es el número de factores locacionales que se considera son importantes para la decisión.

i = A, B, C, N. En donde (n) es el número de opciones de localización.

P_K = ponderación relativa del factor (k), asociada a su prioridad.

f) CÁLCULO CON APLICACIÓN DE LA FÓRMULA:

CUADRO N° 49
ANÁLISIS DIMENSIONAL



Fuente: Análisis de la autora.

Elaborado: La autora.

ANÁLISIS:

La opción b, correspondiente a la localización en la calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión con un puntaje de 9.70, superior con 1.50 puntos sobre la opción a, resulta la mejor opción de ubicación, conforme análisis realizado en el estudio de localización.

CAPÍTULO VI

ESTUDIO FINANCIERO DEL PROYECTO

6.1. OBJETIVOS DE LA ESTRUCTURA FINANCIERA DEL PROYECTO:

1. Evaluar en forma monetaria la inversión que se realizará en este proyecto.
2. Realizar un análisis de costos y beneficios asociados con cada alternativa de proyecto.

6.2. DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS

- COSTOS DE PRODUCCIÓN

El cálculo de los costos de producción se realiza mediante la suma de los costos fijos más los costos variables de producción.

Costos Fijos: “Son aquellos en que necesariamente tiene que incurrir la empresa al iniciar sus operaciones. Se definen como costos porque en el plazo corto e intermedio se mantienen constantes a los diferentes niveles de producción:”¹⁸

¹⁸ OCHOA, Guadalupe, Administración Financiera, Editorial Thompson, página 16.

Costos Variables: “Son aquellos que varían al variar el volumen de producción. El costo variable total se mueve en la misma dirección del nivel de producción. El costo de materia prima y el costo de la mano de obra que son los elementos más importantes para el costo visible.”¹⁹

COSTOS DE PRODUCCIÓN

MANO DE OBRA DIRECTA

Es la mano de obra consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio.

CUADRO N° 50

COSTOS DE PRODUCCIÓN – MANO DE OBRA DIRECTA

MANO DE OBRA DIRECTA	Remuneración Mensual Líquida Sin beneficios
Chef	400,00
Ayudante de Cocina	250,00
TOTAL	650,00

Elaborado por: La Autora

¹⁹ Cfr. Supra.

Para realizar el cálculo de costo de la mano de obra se deben tomar en cuenta todas las obligaciones a las que como dueños del proyecto y empleadores deberemos cumplir, conforme lo dispuesto por el Código de Trabajo, así:

1. **Décimo Tercer Sueldo:** Todo lo percibido por el trabajador durante un año y dividido para doce.
2. **Décimo Cuarto Sueldo:** Un salario mínimo fijado por el Ministerio de Relaciones Laborales, actualmente se encuentra determinado en \$ 240.00.
3. **Aporte Patronal:** 12.15% mensual, es un aporte que lo realiza el empleador.
4. **Fondos de Reserva:** Un sueldo o remuneración mensual, a partir del segundo año de servicios.
5. **Vacaciones:** Todo lo percibido por el trabajador durante un año y dividido para 24, corresponde a un período de 15 días en el año que constituyen vacaciones remuneradas para el trabajador y que pueden ser tomadas únicamente cuando éste ha cumplido un año de trabajo ininterrumpido.

CUADRO N° 51

COSTOS DE PRODUCCIÓN – MANO DE OBRA DIRECTA (CON BENEFICIOS SOCIALES)

CARGO	SUELDO Y BENEFICIOS	VALOR MENSUAL	TOTAL ANUAL (Año 1)	TOTAL ANUAL (A partir del año 2)
Chef	Remuneración mensual	350,00	4.200,00	4.200,00
	Décimo tercero	29,17	350,00	350,00
	Décimo cuarto	20,00	240,00	240,00
	Aporte patronal	42,53	510,30	510,30
	Fondos de reserva	29,17	-	350,00
	Vacaciones	14,58	-	175,00
	TOTAL	500,03	5.300,30	6.000,30
Ayudante de Cocina	Remuneración mensual	250,00	3.000,00	3.000,00
	Décimo tercero	20,83	250,00	250,00
	Décimo cuarto	20,00	240,00	240,00
	Aporte patronal	30,38	364,50	364,50
	Fondos de reserva	20,83		250,00
	Vacaciones	10,42		125,00
	TOTAL	362,88	3.854,50	4.354,50
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA			9.154,80	10.354,80

Elaborado por: La Autora

MATERIA PRIMA DIRECTA

Son todos los elementos que constituyen la estructura principal del producto y que entran directamente al proceso de producción.

CUADRO N° 52

COSTOS DE PRODUCCIÓN – MATERIA PRIMA DIRECTA

MATERIA PRIMA DIRECTA	CANTIDAD	TOTAL UNITARIO	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Ingredientes	1.800,00	\$ 1,35	\$ 2.430,00	\$ 29.160,00
TOTAL	1.800,00	\$ 1,35	\$ 2.430,00	\$ 29.160,00

Elaborado por: La Autora

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Son todos aquellos costos que no se relacionan directamente con la manufactura, pero contribuyen y forman parte del costo de producción

CUADRO N° 53**COSTOS DE PRODUCCIÓN – COSTOS INDIRECTOS
DE FABRICACIÓN**

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	CANTIDAD MENSUAL	Valor Unitario	Valor Mensual	Total Anual
Material para empackado	1.800,00	\$ 0,05	\$ 90,00	\$ 1.080,00
Juegos de cubiertos desechables	1.800,00	\$ 0,02	\$ 36,00	\$ 432,00
Abastecimiento de gas industrial	1,00	\$ -	\$ 66,00	\$ 792,00
Menaje	-	\$ -	\$ 62,08	\$ 745,00
Alquiler del inmueble	1,00	\$ -	\$ 336,00	\$ 4.032,00
Imprevistos	1,00	\$ -	\$ 25,00	\$ 300,00
Agua Potable	1,00	\$ -	\$ 30,00	\$ 360,00
Energía Eléctrica	1,00	\$ -	\$ 40,00	\$ 480,00
Telefonía fija y móvil (incluye internet)	1,00	\$ -	\$ 45,00	\$ 540,00
Mantenimiento	1,00	\$ -	\$ 25,00	\$ 300,00
TOTAL		\$ 0,07	\$ 755,08	\$ 9.061,00

Elaborado por: La Autora

- **GASTOS DE ADMINISTRACIÓN:**

CUADRO N° 54
GASTOS ADMINISTRATIVOS

GASTOS ADMINISTRATIVOS	Remuneración Mensual Líquida Sin beneficios
Gerente-Administrador	400,00
Secretaria Recepcionista	250,00
Contador	168,00
TOTAL	818,00

Elaborado por: La Autora

Para realizar este cálculo se toman en cuenta las mismas condiciones que se utilizaron para la Mano de Obra Directa; con excepción del Contador, puesto que en el contrato de este profesional en el área de remuneración se establecerá que el pago se realizará de manera mensual, previa presentación de facturas una vez cumplidos los deberes y responsabilidades, por lo tanto no se requerirá de pago de beneficios de Ley puesto que este contrato no se someterá al Código de Trabajo sino al Código Civil, no existirá relación de dependencia para este caso.

CUADRO N° 55
GASTOS ADMINISTRATIVOS (CON BENEFICIOS SOCIALES)

CARGO	SUELDO Y BENEFICIOS	VALOR MENSUAL	TOTAL ANUAL (Año 1)	TOTAL ANUAL (A partir del año 2)
Gerente Administrador	Remuneración mensual	400,00	4.800,00	4.800,00
	Décimo tercero	33,33	400,00	400,00
	Décimo cuarto	20,00	240,00	240,00
	Aporte patronal	48,60	583,20	583,20
	Fondos de reserva	33,33		400,00
	Vacaciones	16,67		200,00
	TOTAL	568,60	6.023,20	6.823,20
Secretaria	Remuneración mensual	250,00	3.000,00	3.000,00
	Décimo tercero	20,83	250,00	250,00
	Décimo cuarto	20,00	240,00	240,00
	Aporte patronal	30,38	364,50	364,50
	Fondos de reserva	20,83		250,00
	Vacaciones	10,42		125,00
	TOTAL	362,88	3.854,50	4.354,50
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS			9.877,70	11.177,70

Elaborado por: La Autora

- GASTOS DE VENTAS:

Son todos los gastos en los que se incurre a fin de comercializar el producto y llegar al futuro consumidor a través de publicidad.

Dentro de estos gastos se considerará a los motorizados que trabajarán en la distribución de los menús a domicilio, por lo tanto en primer lugar se expone a continuación lo relativo a la remuneración que deberán recibir estos dos empleados

CUADRO N° 56
GASTOS DE VENTAS EN PERSONAL-REMUNERACIÓN MENSUAL

COSTOS DE DISTRIBUCIÓN	Remuneración Mensual Líquida Sin beneficios
Motorizado 1	250,00
Motorizado 2	250,00
TOTAL	500,00

Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 57
GASTOS DE VENTAS EN PERSONAL (CON BENEFICIOS SOCIALES)

CARGO	SUELDO Y BENEFICIOS	VALOR MENSUAL	TOTAL ANUAL (Año 1)	TOTAL ANUAL (A partir del año 2)
Motorizado 1	Remuneración mensual	250,00	3.000,00	3.000,00
	Décimo tercero	20,83	250,00	250,00
	Décimo cuarto	20,00	240,00	240,00
	Aporte patronal	30,38	364,50	364,50
	Fondos de reserva	20,83		250,00
	Vacaciones	10,42		125,00
	TOTAL	362,88	3.854,50	4.354,50
Motorizado 2	Remuneración mensual	250,00	3.000,00	3.000,00
	Décimo tercero	20,83	250,00	250,00
	Décimo cuarto	20,00	240,00	240,00
	Aporte patronal	30,38	364,50	364,50
	Fondos de reserva	20,83		250,00
	Vacaciones	10,42		125,00
	TOTAL	362,88	3.854,50	4.354,50
TOTAL COSTOS DE VENTAS (PERSONAL)			7.709,00	8.709,00

Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 58
GASTOS DE VENTAS

COSTOS DE VENTAS	Valor Mensual	Total Anual
Publicidad	\$ 1.000,00	\$ 12.000,00
Combustible para motocicletas	\$ 42,00	\$ 504,00
Correos y comunicaciones	\$ 10,00	\$ 120,00
TOTAL	\$ 1.052,00	\$ 12.624,00

Elaborado por: La Autora

COSTOS INVOLUCRADOS EN EL PROYECTO

Son todos los costos de operación o producción que requiere un proyecto a fin de ponerlo en marcha e iniciar con el proceso de producción o generación y además es de utilidad para determinar el capital de trabajo.

CUADRO N° 59
COSTOS INVOLUCRADOS EN EL PROYECTO
ANÁLISIS MENSUAL Y ANUAL

<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>VALOR MENSUAL</i>	<i>TOTAL MENSUAL</i>	<i>TOTAL AÑO 1</i>
MANO DE OBRA DIRECTA		787,90	9.154,80
Chef	456,28		
Ayudante de Cocina	331,63		
MATERIA PRIMA DIRECTA		2.430,00	29.160,00
Ingredientes	2.430,00		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		700,08	8.401,00
Material para empackado	90		
Juegos de cubiertos desechables	36		
Abastecimiento de gas industrial	66		
Menaje	62,08		
Alquiler del inmueble	336		
Imprevistos	25		
Agua Potable	30		
Energía Eléctrica	40		
Telefonía fija y móvil (incluye internet)	45		
Mantenimiento	25		
GASTOS DE VENTAS		8.761,00	105.132,00
Motorizado 1	331,63		
Motorizado 2	331,63		
Combustible para motocicletas	42		
Correos y comunicaciones	10		
Publicidad	1.000,00		
GASTOS ADMINISTRATIVOS		1.018,23	11.893,70
Gerente-Administrador	518,60		
Secretaria Recepcionista	331,63		
Contador	168,00		
TOTAL COSTOS INVOLUCRADOS		6.651,46	79.442,50

Elaborado por: La Autora

- COSTOS FINANCIEROS:

Los costos financieros son las retribuciones que se deben pagar como consecuencia de la necesidad de contar con fondos para mantener en el tiempo los activos que permitan el funcionamiento operativo de la compañía. Dichos activos requieren financiamiento, y así existen terceros (acreedores) o propietarios (dueños), que aportan dinero (pasivos y patrimonio neto, respectivamente, según la óptica contable) quienes demandan una compensación por otorgarlo, dado que el dinero tiene un valor en el tiempo. Dicha compensación se llama interés y para la empresa que recibe los fondos representa un costo. Costo de financiación Es el correspondiente a la obtención de fondos aplicados al negocio. Por ejemplo: Intereses pagados por préstamos. Comisiones y otros gastos bancarios. Impuestos derivados de las transacciones financieras.

De conformidad con el análisis de inversiones que se realizará más adelante, así como el análisis de requerimientos de equipos y maquinaria realizado en el Capítulo IV, Ingeniería de Proyecto, el capital que se requiere para realizar esta inversión no superará los \$ 9.000.00, incluido el Capital de Trabajo, por lo tanto se constituirá una sociedad anónima para la operación del proyecto, ésta se conformará con dos accionistas (de conformidad con la Ley de Compañías es el número mínimo de accionistas para constitución de este tipo de sociedades) y las dos accionistas cuentan con recursos propios en cada uno de sus patrimonios como personas naturales, lo cual les permitirá realizar la inversión sin necesidad de recurrir al endeudamiento para obtener los recursos para la puesta en marcha, motivo por el cual no se incurrirá en costos financieros.

6.3. PRESUPUESTO DE INVERSIONES:

Las Inversiones son las que permitirán adecuar toda la infraestructura para adaptar la cocina y el local para el funcionamiento del proyecto, según los planos establecidos previamente. Los rubros de esta inversión, se detallan a continuación:

- INVERSIONES FIJAS

“Las Inversiones Fijas son todas aquellas que tiene una vida útil mayor a un año se deprecian, tal es el caso de las maquinarias y equipos, edificios, muebles, enseres, vehículos, obras civiles, instalaciones y otros.”²⁰

²⁰ <http://www.mitecnologico.com/Main/InversionFija>

CUADRO N° 60
INVERSIONES FIJAS

RUBROS	PARCIAL	INVERSIÓN TOTAL
Maquinaria y Equipo		3.185,00
Refrigeradora y congeladora semi industrial	1.500,00	
Cocina con horno semi industrial	1.000,00	
Licuadora semi industrial	300,00	
Extractor de olores	300,00	
Batidora de mano con pedestal	85,00	
Muebles y Enseres		1.140,00
Escritorios	300,00	
Sillas	200,00	
Anaquel para bodega de no perecibles	350,00	
Mesas auxiliares recepción	150,00	
Juego de Sala	140,00	
Equipo de Computación		1.320,00
Computadoras	1.200,00	
Impresora multifunción	120,00	
Equipo de Oficina		150,00
Teléfonos	150,00	
TOTAL INVERSIONES FIJAS		5.795,00

Elaborado por: La Autora

- **INVERSIONES DIFERIDAS:**

“Se caracteriza por su inmaterialidad y son derechos adquiridos y servicios necesarios para el estudio e implementación del Proyecto, no están sujetos a desgaste físico.

Usualmente está conformada por trabajos de investigación y estudios, gastos de organización y supervisión, gastos de puesta en marcha de la planta, gastos de administración, intereses, gastos de asistencia técnica y capacitación de personal, imprevistos, gastos en patentes y licencias, entre otros.”²¹

²¹ <http://www.mitecnologico.com/Main/InversionDiferida>

CUADRO N° 61
INVERSIONES DIFERIDAS

RUBROS	PARCIAL	INVERSIÓN TOTAL
Gastos de Constitución		626,80
Aprobación de constitución*	500,00	
Publicación del extracto	75,60	
Registro Mercantil	40,00	
Notaría: anotación marginal	11,20	
Obtención del RUC	-	
Gastos de Operación		703,00
Patente Municipal	242,00	
Inspección de los Bomberos	11,00	
Licencia Única Anual de Funcionamiento	300,00	
Registro y Categorización del local	150,00	
Certificado de Búsqueda Fonética en el IEPI		20,00
Diseño de Publicidad		100,00
Imprevistos 5%		41,15
TOTAL INVERSIONES DIFERIDAS		1.490,95

Elaborado por: La Autora

*Incluye costos notariales y honorarios del abogado que se encargará de elaborar la minuta correspondiente.

El acto de constitución de la compañía será de una sociedad anónima, con acciones de USD 20.00 cada una y dos socios.

CUADRO N° 62
TOTAL INVERSIONES INVOLUCRADAS EN EL PROYECTO

TIPO DE INVERSIÓN	INVERSIÓN
FIJAS	5.795,00
Maquinaria y Equipo	3.185,00
Refrigeradora y congeladora semi industrial	1.500,00
Cocina con horno semi industrial	1.000,00
Licuada semi industrial	300,00
Extractor de olores	300,00
Batidora de mano con pedestal	85,00
Muebles y Enseres	1.140,00
Escritorios	300,00
Sillas	200,00
Anaqueles para bodega de no perecibles	350,00
Mesas auxiliares recepción	150,00
Juego de Sala	140,00
Equipo de Computación	1.320,00
Computadoras	1.200,00
Impresora multifunción	120,00
Equipo de Oficina	150,00
Teléfonos	150,00
DIFERIDAS	1.490,95
Gastos de Constitución	626,80
Gastos de Operación	703,00
Certificado de Búsqueda Fonética en el IEPI	20,00

Diseño de Publicidad	100,00
Imprevistos 5%	41,15
TOTAL INVERSIONES	7.285,95

Elaborado por: La Autora

Un total de 7.285 acciones de USD 1.00 cada una, divididas de la siguiente forma:

- Socia “A”: 7.000 acciones = USD 7.000.00
- Socia “B”: 285 acciones = USD 285.00.

6.4. CAPITAL DE TRABAJO:

El Capital de Trabajo es la cantidad de dinero que se requiere para producir o poner en funcionamiento el proyecto hasta que los costos puedan ser sufragados con el dinero fruto de las ventas.

“El Capital de Trabajo sirve para conocer cuál es la inversión necesaria para financiar el período de operación entre la ocurrencia de los egresos y de los ingresos”.²²

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \frac{\text{Costos Involucrados}}{\text{Nº de días de Desfase}}$$

²² SAPAG CHAIN, Nassir, **Proyectos de inversión: formulación y evaluación**, México, Pearson Educación, 2001, página 119.

a) Costos Involucrados:

Todos aquellos costos involucrados en el proyecto que necesariamente deben ser asumidos a fin de que el proyecto inicie sus operaciones.

b) Días de Desfase:

Número de días que le tomará al proyecto a fin de que por resultado de las ventas pueda financiar sus costos.

Para este proyecto, el número de días de desfase es de 20.

Cabe aclarar que el período de 20 días corresponde a un mes de proyecto, puesto los almuerzos saludables distribuidos a domicilio se prepararán y proveerán únicamente durante los días hábiles del mes, no se proveerán en fines de semana ni feriados.

Por lo tanto el cálculo es el siguiente:

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \frac{\text{Costos Involucrados}}{\text{Nº de días de Desfase}}$$

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \frac{\$ 6.651.42}{20}$$

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \$ 332.57$$

De los costos involucrados previamente descritos y tomando en cuenta que los mismos se encuentran calculados en función de un mes que es el período de tiempo considerado como “Días de Desfase” por lo tanto el capital de trabajo para este proyecto estará calculado con los siguientes componentes:

CUADRO N° 63
COSTOS INVOLUCRADOS PARA EL CÁLCULO DEL CAPITAL DE TRABAJO

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL
Mano de obra directa	787,90
Materia prima directa	2.430,00
Costos indirectos de fabricación	700,08
Gastos de Ventas	1.715,25
Gastos Administrativos	1.018,23
TOTAL COSTOS INVOLUCRADOS MENSUALMENTE	6.651,46

Elaborado por: La Autora

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \frac{6.651.46}{20}$$

$$\$ 332.57$$

Se concluye que el capital de trabajo para este proyecto es de \$ 332.57 por un período de 20 días de desfase o un mes. Debe tomarse en cuenta que el período de días de desfase se calcula únicamente en función de los días laborables de un mes, es decir 20.

6.5. FUENTES DE FINANCIAMIENTO:

Como se explicó anteriormente el financiamiento de este proyecto no requerirá de endeudamiento puesto que la autora cuenta con patrimonio propio el cual constituirá el financiamiento para la puesta en marcha y ejecución del proyecto.

Los activos fijos con los que cuenta la autora a título personal son los siguientes:

CUADRO N° 64
FUENTES DE FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

TIPO DE CAPITAL	%
Capital propio de las accionistas	100%
Capital prestado	0%

Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 65
TIPO DE CAPITAL

TIPO DE CAPITAL	VALOR EN USD
Total inversiones	7.285,95
Total capital de trabajo	332,57
TOTAL	7.618,52

Elaborado por: La Autora

6.6. CRONOGRAMA DE INVERSIONES:

CUADRO N° 66
FECHAS DE INVERSIONES DEL PROYECTO

TIPO DE INVERSIÓN	FECHA DE EJECUCIÓN	INVERSIÓN
FIJAS		5.795,00
Maquinaria y Equipo	4 de enero de 2011	3.185,00
Muebles y Enseres	6 de enero de 2011	1.140,00
Equipo de Computación	7 de enero de 2011	1.320,00
Equipo de Oficina	7 de enero de 2011	150,00
DIFERIDAS		1.490.95
Gastos de Constitución	20 de diciembre de 2010	626.80

Gastos de Operación	11 de enero de 2011	703,00
Certificado de Búsqueda Fonética en el IEPI	25 de enero de 2011	20,00
Diseño de Publicidad	26 de enero de 2011	100,00
Imprevistos 5%	11 de enero de 2011	41,15

Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 67
CRONOGRAMA DE INVERSIONES

INVERSIÓN	ENERO DE 2011																														
CALENDARIO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Maquinaria y Equipo																															
Muebles y Enseres																															
Equipo de Computación																															
Equipo de Oficina																															
Menaje de cocina																															
Gastos de constitución																															
Gastos de Operación																															
Certificado de Búsqueda Fonética en el IEPI																															
Diseño de Publicidad																															
Imprevistos 5%																															

Elaborado por: La Autora

6.7. DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES:

Depreciación de Activos:

La Depreciación es una manera de asignar el coste de las inversiones a los diferentes ejercicios en los que se produce su uso o disfrute en la actividad empresarial. Los activos se deprecian basándose en criterios económicos, considerando el plazo de tiempo en que se hace uso en la actividad productiva, y su utilización efectiva en dicha actividad.

CUADRO N° 68
PORCENTAJES DE DEPRECIACIONES
DE ACTIVOS FIJOS

ACTIVOS FIJOS	% DEPRECIACIÓN	VIDA ÚTIL (EN AÑOS)*
Muebles y Enseres	10%	10
Maquinaria y Equipo	10%	10
Equipo de Computación	33%	3
Equipo de Oficina	10%	10

Elaborado por: La Autora

*De conformidad con lo establecido en la Ley de Régimen Tributario Interno.

FORMA DE CÁLCULO:

DEPRECIACIÓN:

Valor de la compra menos el valor de salvamento para el número de años de vida útil del equipo.

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor de compra} - \text{Valor de salvamento}}{\text{\# de años de vida útil}}$$

VALOR DE SALVAMENTO:

Este valor equivale al valor de la compra del activo menos la depreciación acumulada.

ACTIVO	VALOR DE SALVAMENTO
Maquinaria y equipo	\$ 318.50
Muebles y enseres	\$ 114.00
Equipo de computación	\$ 132.00
Equipo de oficina	\$ 15.00

Los valores de salvamento de los activos fijos calculados²³ para este proyecto han sido calculados conforme criterio de la autora, considerando el período de vida útil de 10, 5 y 3 años, según el caso; y, considerando un 10% del valor de compra original, valor en el cual éstos podrían ser vendidos una vez vencido el período de vida útil establecido.

²³ ZAPATA SÁNCHEZ, Pedro, CONTABILIDAD GENERAL, sexta edición, Editorial Mc Graw Hill, 2002, página 155.

CÁLCULO DE LA DEPRECIACIÓN ANUAL:

Maquinaria y Equipo:

$$\begin{aligned}\text{DEPRECIACIÓN} &= 3.185.00 - 318.50 / 10 \\ &286.65\end{aligned}$$

ACUMULADA AL AÑO 5:

$$\begin{aligned}&= 286.65 (5) \\ &= 1.433.25\end{aligned}$$

Muebles y Enseres:

$$\begin{aligned}\text{DEPRECIACIÓN} &= 1.140.00 - 114.00 / 10 \\ &96.50\end{aligned}$$

ACUMULADA AL AÑO 5:

$$\begin{aligned}&= 96.50 (5) \\ &= 482.50\end{aligned}$$

Equipo de Computación:

$$\begin{aligned}\text{DEPRECIACIÓN} &= 1.320.00 - 132.00 / 3 \\ &396.00\end{aligned}$$

ACUMULADA AL AÑO 5:

$$\begin{aligned}&= 396.00 (3) \\ &= 1.188.00\end{aligned}$$

Equipo de Oficina:

$$\begin{aligned}\text{DEPRECIACIÓN} &= 150.00 - 15.00 / 10 \\ &13.50\end{aligned}$$

ACUMULADA AL AÑO 5:

= 13.50 (5)

= 67.50

CUADRO N° 69
VALOR DE SALVAMENTO DE ACTIVOS FIJOS

ACTIVOS FIJOS	COSTO INICIAL	TOTAL DEPRECIADO AL AÑO 5	VALOR DE SALVAMENTO
Maquinaria y Equipo	3.185,00	1.433,25	1.751,75
Muebles y Enseres	1.140,00	482,50	657,50
Equipo de Computación	1.320,00	1.188,00	132,00
Equipo de Oficina	150,00	67,50	82,50
TOTAL DEPRECIACIÓN ANUAL	5.795,00	3.171,25	2.623,75

Elaborado por: La Autora

CUADRO N° 70
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS

ACTIVOS FIJOS	COSTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Maquinaria y Equipo	3.185,00	286,65	286,65	286,65	286,65	286,65
Muebles y Enseres	1.140,00	96,50	96,50	96,50	96,50	96,50
Equipo de Computación	1.320,00	396,00	396,00	396,00	-	-
Equipo de Oficina	150,00	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
TOTAL DEPRECIACIÓN ANUAL	5.795,00	792,65	792,65	792,65	396,65	396,65

Elaborado por: La Autora

Amortización de Activos Diferidos:

La Amortización de activos diferidos trata de técnicas aritméticas para repartir un importe determinado, el valor a amortizar, en varias cuotas, correspondientes a varios períodos.

Para el presente proyecto se considera amortizar todos los activos diferidos por el período de 5 años.

La fórmula utilizada para el cálculo es la siguiente:

$$\text{Amortización} = \text{Valor del Activo Diferido} / 5 \text{ –años–}$$

CUADRO N° 71
AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS

ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR TOTAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Constitución	626,80	125,36	125,36	125,36	125,36	125,36
Gastos de Operación	703,00	140,60	140,60	140,60	140,60	140,60
Certificado de Búsqueda Fonética en el IEPI	20,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Diseño de Publicidad	100,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00
Imprevistos 5%	41,15	8,23	8,23	8,23	8,23	8,23
TOTAL AMORTIZACIÓN ANUAL	1.490,95	298,19	298,19	298,19	298,19	298,19

Elaborado por: La Autora

6.8. PUNTO DE EQUILIBRIO:

“Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto ($IT = CT$). Un punto de equilibrio es usado comúnmente en las empresas u organizaciones para determinar la posible rentabilidad de vender determinado producto. Para calcular el punto de equilibrio es necesario tener bien identificado el comportamiento de los costos; de otra manera es sumamente difícil determinar la ubicación de este punto.

Sean IT los ingresos totales, CT los costos totales, P el precio por unidad, Q la cantidad de unidades producidas y vendidas, CF los costos fijos, y CV los costos variables. Entonces:

Si el producto puede ser vendido en mayores cantidades de las que arroja el punto de equilibrio tendremos entonces que la empresa percibirá beneficios. Si por el contrario, se encuentra por debajo del punto de equilibrio, tendrá pérdidas.”²⁴

- COSTOS FIJOS:

Son todos los costos que el proyecto debe absorber y que por su naturaleza son constantes o permanentes durante períodos de tiempo no inferiores a un año. Por lo tanto, independientemente del volumen de las ventas o de producción, necesariamente se deberá cubrirlos, puesto que generalmente los mismos se encuentran pactados a través de instrumentos legales públicos o privados.

²⁴ DRUDIS, Antonio, **Gestión de proyectos: como planificarlos, organizarlos y dirigirlos**, 3ª Edición, Barcelona, Gestión 2000, 2002.

CUADRO N° 72
COSTOS FIJOS DEL PROYECTO

<i>DESCRIPCIÓN</i>	<i>VALOR MENSUAL</i>	<i>TOTAL MENSUAL</i>
MANO DE OBRA DIRECTA		787,90
Chef	456,28	
Ayudante de Cocina	331,63	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		501,00
Alquiler del inmueble	336,00	
Imprevistos	25,00	
Telefonía fija y móvil (incluye internet)	45,00	
Mantenimiento	25,00	
Agua potable	30,00	
Luz eléctrica	40,00	
COSTOS DE VENTAS		1.673,26
Motorizado 1	331,63	
Motorizado 2	331,63	
Correos y comunicaciones	10,00	
Publicidad	1.000,00	
GASTOS ADMINISTRATIVOS		1.018,23
Gerente-Administrador	518,60	
Secretaria Recepcionista	331,63	
Contador	168,00	
TOTAL COSTOS INVOLUCRADOS MENSUAL		3.980,38

Elaborado por: La Autora

*Puede ser considerado como un costo fijo y variable, puesto que las empresas proveedoras de estos servicios mantienen en la mayoría de casos una tarifa base y otra variable según el consumo, sin embargo para este proyecto se considera una tarifa estándar como fija, puesto que se tiene el antecedente de consumos en meses anteriores cuando un negocio similar funcionaba en el local que se arrendará.

- COSTOS VARIABLES:

Son todos aquellos costos que están vinculados con el proyecto y que regularmente están calculados en función de la unidad de producción, razón por la cual éstos variarán conforme el volumen de producción y son directamente proporcionales a la cantidad de productos generados.

CUADRO N° 73
COSTOS VARIABLES DEL PROYECTO – UNITARIO

COSTOS VARIABLES	CANTIDAD MENÚS MENSUAL	COSTO UNITARIO	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Ingredientes	1.800,00	\$ 1,35	\$ 2.430,00	\$ 29.160,00
Material para empackado	1.800,00	\$ 0,05	\$ 90,00	\$ 1.080,00
Juegos de cubiertos desechables	1.800,00	\$ 0,02	\$ 36,00	\$ 432,00
Abastecimiento de gas industrial	1.800,00	\$ 0,04	\$ 66,00	\$ 792,00
Menaje		\$ 0,03	\$ 62,08	\$ 745,00
Combustible para motocicletas	1.800,00	\$ 0,02	\$ 42,00	\$ 504,00
TOTAL		\$ 1,51	\$ 2.726,08	\$ 32.713,00

Elaborado por: La Autora

MÉTODO ALGEBRÁICO – MARGEN DE UTILIDAD BRUTA:

Definición:

El punto de equilibrio se determina dividiendo los costos fijos totales entre el margen de contribución por unidad.

El margen de contribución es el exceso de ingresos con respecto a los costos variables; es la parte que contribuye a cubrir los costos fijos y proporciona una utilidad. En el caso del punto de equilibrio, el margen de contribución total de la empresa es igual a los costos fijos totales, no hay utilidad ni pérdida.

Cálculo:

$$\text{P.E.} = \frac{\text{CF}}{1 - \text{CV}_u / P}$$

P	=	Precio de Venta al Público	\$	4.50
CF	=	Costo Fijo	\$	3.980.38
CV _u	=	Costo Variable Unitario	\$	1.51
X	=	Unidades en Punto de Equilibrio		?

PE	=	3.980.38 / (1 – (1.51 / 4.50))
PE	=	3.980.38 / (1 – (0.34))
PE	=	3.980.38 / 0.66
PE	=	\$ 5.999.55

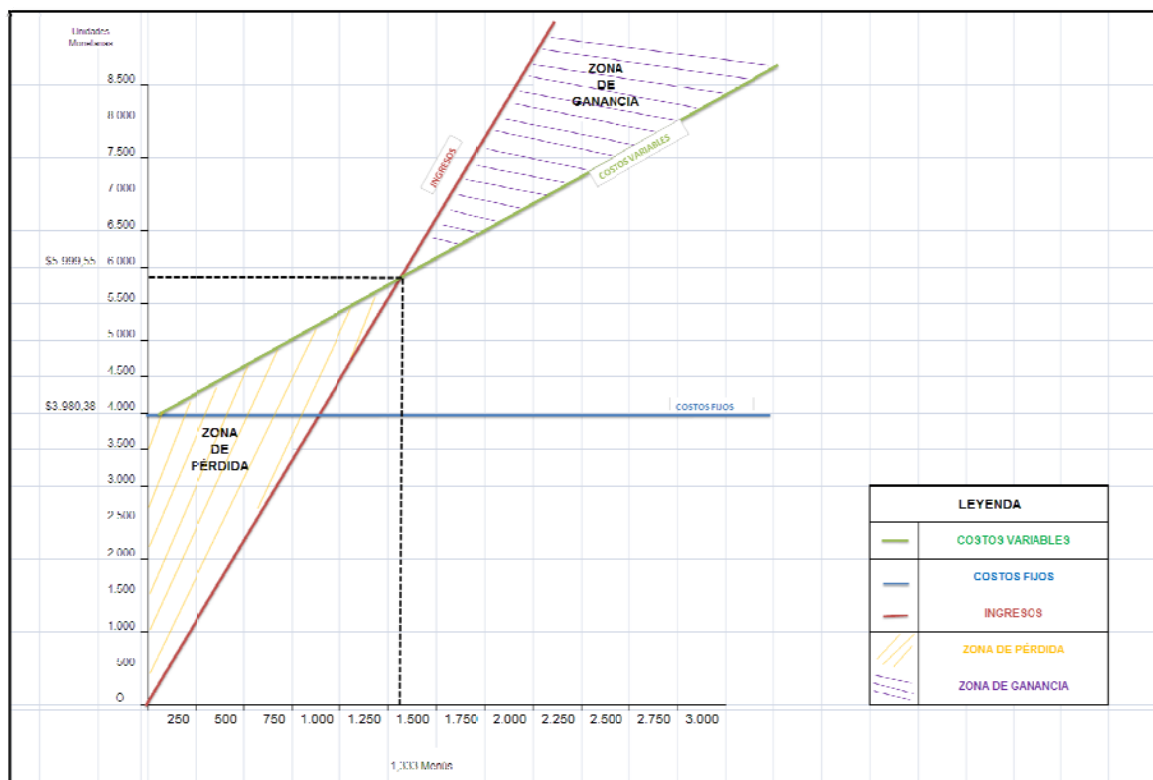
Con este análisis de por medio podemos establecer que se debe vender \$ 5.999.55 para arribar al punto de equilibrio.

Es decir: $5.999.55 / 4.50 = 1.322.76$ menús saludables en un mes.

Y $1.333.00 / 20$ (días hábiles en un mes) = 66.65 = 67 menús diarios.

GRÁFICO N° 30

PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaborado por: La autora.

6.9. ESTADO DE RESULTADOS – PROFORMA

Definición:

“Es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente la forma cómo se obtuvo el resultado del ejercicio durante un período de tiempo determinado.

El estado financiero es dinámico, ya que abarca un período durante el cual deben identificarse perfectamente los costos y gastos que dieron origen al ingreso del mismo. Por lo tanto debe aplicarse perfectamente al principio del período contable para que la información que presenta sea útil y confiable para la toma de decisiones.”²⁵

²⁵ REVISTA EL ASESOR CONTABLE, edición N° 15, abril de 2009.

CUADRO N° 74
ESTADO DE RESULTADOS

EL SABOR DE LA BUENA VIDA S.A. ESTADO DE RESULTADOS Del 1 de enero de 2011 al 31 de diciembre de 2011		
<u>RENTAS OPERACIONALES</u>		
= Ventas Netas		97.200,00
Ventas	97.200,00	
- Costo de ventas		(41.363,80)
Mano de obra directa	9.154,80	
Materia prima directa	29.160,00	
Costos indirectos de fabricación	3.049,00	
= Utilidad bruta en ventas		55.836,20
- <u>GASTOS OPERACIONALES</u>		(33.961,08)
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	16.980,54	
Sueldos y salarios	9.877,70	
Depreciaciones y amortizaciones	1.090,84	
Arriendos	4.032,00	
Servicios generales	1.380,00	
Imprevistos	300,00	
Suministros y mantenimiento	300,00	
- GASTOS DE VENTAS	20.333,00	
Sueldos y salarios	7.709,00	
Publicidad y propaganda	12.000,00	
Combustible de motocicletas para ventas	504,00	
Correos y comunicaciones	120,00	
= Utilidad operacional		21.875,12
± OTRAS RENTAS Y OTROS GASTOS		-
= Utilidad antes de participación de trabajadores		21.875,12
- 15% participación de los trabajadores		(3.281,27)
= Utilidad antes de impuesto		18.593,85
- 25% de impuesto a la renta empresarial		(4.648,46)
= Utilidad neta del ejercicio		<u>13.945,39</u>
(Firma) Gerente	(Firma) Contador	

Elaborado por: La Autora

Para realizar este cálculo se consideraron los siguientes aspectos:

- No se tienen gastos financieros puesto que el proyecto no genera ningún tipo de deuda puesto que el mismo será financiado a través del patrimonio de la autora.
- El empleador o empresa reconocerá en beneficio de sus trabajadores el 15% de las utilidades líquidas, a ser distribuido el 10% entre los trabajadores de la empresa por igual de acuerdo al tiempo de trabajo y el 5% restante, en proporción a las cargas familiares, es decir cónyuge o conviviente en unión de hecho, hijos menores de dieciocho años y los hijos discapacitados de cualquier edad. Referencia: Art. 97 Código del Trabajo.
- El pago de impuesto a la renta se lo realizará una vez al año, de conformidad con las obligaciones tributarias para las personas jurídicas, es decir el 25% de la utilidad generada antes del impuesto y después del pago de la participación de los trabajadores.

6.10. DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS:

CUADRO N° 75
DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS
AÑO 1 AL AÑO 5

	MES	AÑOS				
		1	2	3	4	5
Capacidad del Proyecto	1.800,00	21.600,00				
Proyección de Ventas	1.800,00	21.600,00	22.075,20	22.560,85	23.057,19	23.564,45
Precio del Producto	4,50	4,50	4,82	5,16	5,53	5,92
Ingresos por Ventas	8.100,00	97.200,00	106.391,43	116.452,01	127.463,95	139.517,19
TOTAL INGRESOS	8.100,00	97.200,00	106.391,43	116.452,01	127.463,95	139.517,19

Elaborado por: La Autora

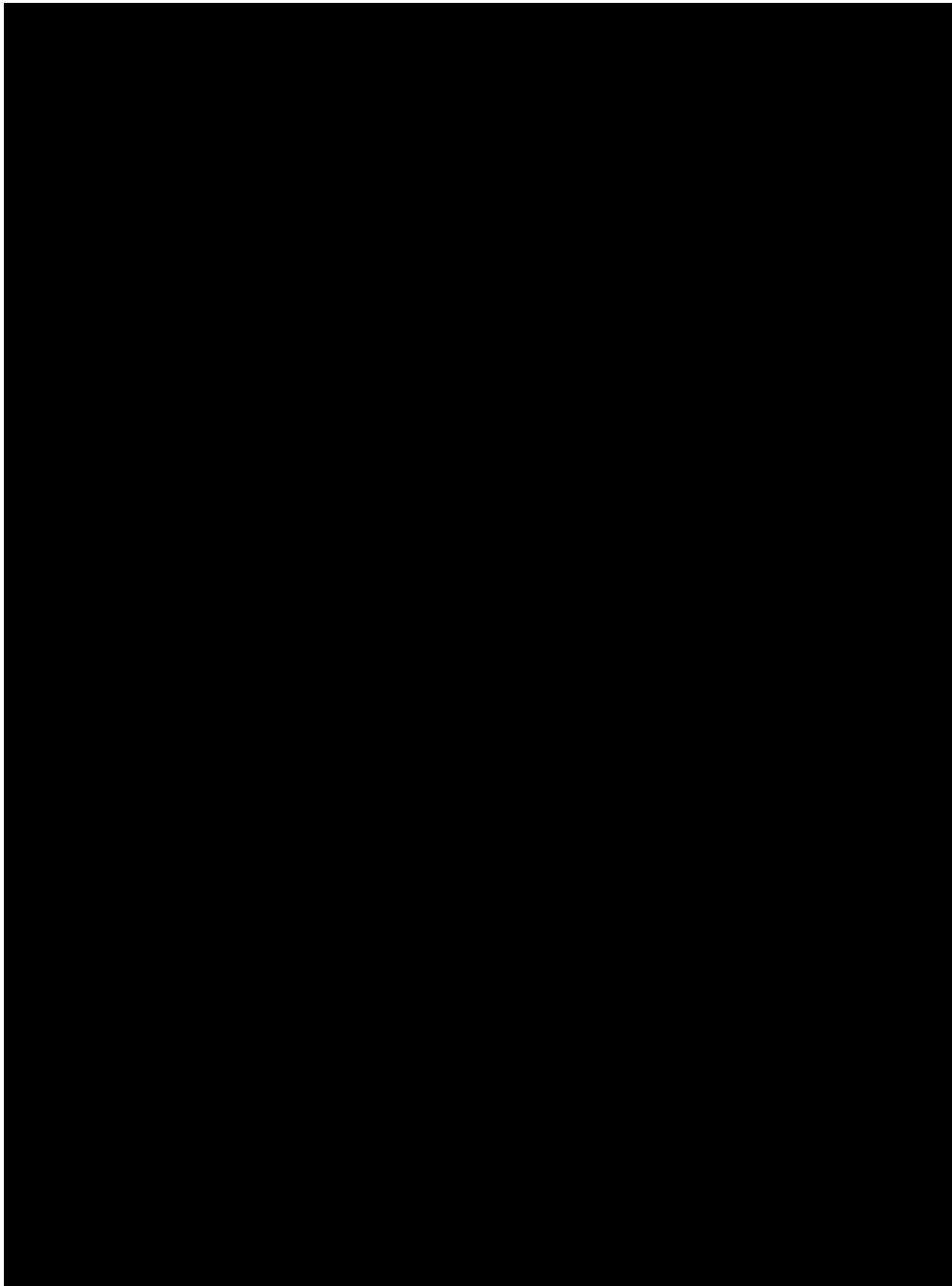
El cálculo del precio del producto para el año 2 en adelante se lo realiza en función del porcentaje de la inflación anual, realizando un cálculo de la media entre los años 2001 al 2009 que son años con índices establecidos, obteniendo como resultado el 7.10% de inflación y por lo tanto el índice utilizado para el cálculo de incremento del precio de año a año.

El número de menús para venderse durante un mes, 1800 menús, se encuentra establecido de conformidad con el cálculo realizado en el Capítulo 2, Estudio del Tamaño, Tamaño Óptimo del Proyecto, constante en la página 52 de este trabajo de grado.

La proyección de ventas y su variación ha sido calculada en función de la tasa de crecimiento poblacional, es decir del 2.2% anual, establecido en el Capítulo 1, página 9 de este trabajo de grado.

6.11. BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL:

CUADRO N° 76
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

A large black rectangular box representing a redacted table. The table is intended to show the initial situation balance, but its content is completely obscured by the redaction.

Elaborado por: La Autora

6.12. BALANCE DE SITUACIÓN FINAL PROYECTADO:

El Balance de Situación Final nos muestra relevantes contrastes en comparación al Balance de Situación Inicial, nos enfocaremos en los siguientes rubros con mayores variaciones:

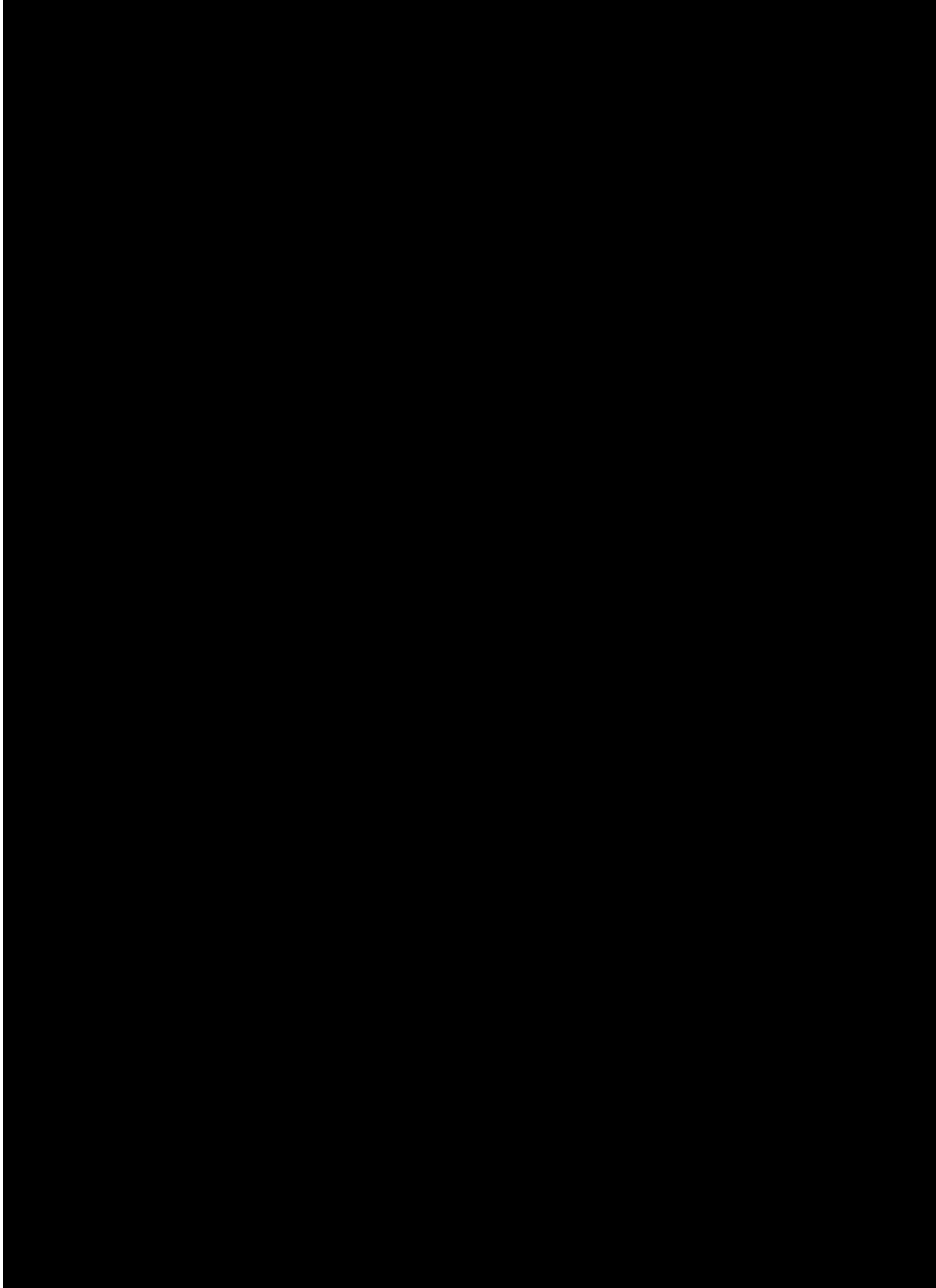
“Bancos” en el Balance Inicial tenía como saldo \$ 331.02, mientras que al final del ejercicio este valor prácticamente aumenta 36 veces, a \$ 11.808.20.

La depreciación de los activos fijos y amortización de los activos diferidos arrojan una cifra neta \$ 1.090.84.

Con respecto a los pasivos, los cambios más notables sobre los del impuestos por pagar y participación de los trabajadores. Estos rubros más el Capital Social (igual que al del inicio del período contable) más los resultados del ejercicio \$ 2491.05 genera como resultados en los dos lados de la ecuación contable el valor de \$ 18.003.31, en contraste con la cifra inicial cuando arrancaban las operaciones, cuyo valor era de \$ 7.616.97, duplicando y superando así el tamaño de las operaciones de la empresa.

Asimismo se considera una reserva legal calculada sobre la utilidad neta, es decir, después de la participación de los trabajadores 15% y del impuesto a la renta 25%. Son de carácter obligatorio y se constituyen por el 10% anual.

CUADRO N° 77
ESTADO DE SITUACIÓN FINAL



Elaborado por: La Autora

6.13. ESTADOS FINANCIEROS:

ESTADO DE INGRESOS Y EGRESOS PROYECTADO A 5 AÑOS

CUADRO N° 78
ESTADO DE INGRESOS Y EGRESOS
DEL AÑO 1 AL AÑO 5

RUBRO		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
=	Ventas Netas	97.200,00	106.391,43	116.452,01	127.463,95	139.517,19
	Ventas	97.200,00	106.391,43	116.452,01	127.463,95	139.517,19
-	Costo de ventas	41.363,80	44.947,27	48.273,36	51.845,59	55.682,17
	Mano de obra directa	9.154,80	10.354,80	11.121,06	11.944,01	12.827,87
	Materia prima directa	29.160,00	31.317,84	33.635,36	36.124,38	38.797,58
	Costos indirectos de fabricación	3.049,00	3.274,63	3.516,95	3.777,20	4.056,72
=	Utilidad bruta en ventas	55.836,20	61.444,16	68.178,65	75.618,36	83.835,03
-	<u>GASTOS OPERACIONALES</u>	37.313,54	40.992,60	43.945,33	46.720,57	50.126,47
	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	16.980,54	18.725,43	20.030,39	21.035,91	22.541,15
	Sueldos y salarios	9.877,70	11.177,70	12.004,85	12.893,21	13.847,31
	Depreciaciones y amortizaciones	1.090,84	1.090,84	1.090,84	694,84	694,84
	Arriendos	4.032,00	4.330,37	4.650,82	4.994,98	5.364,60
	Servicios generales	1.380,00	1.482,12	1.591,80	1.709,59	1.836,10
	Imprevistos	300,00	322,20	346,04	371,65	399,15
	Suministros y mantenimiento	300,00	322,20	346,04	371,65	399,15

-	GASTOS DE VENTAS	20.333,00	22.267,18	23.914,95	25.684,65	27.585,32
	Sueldos y salarios	7.709,00	8.709,00	9.353,47	10.045,62	10.789,00
	Publicidad y propaganda	12.000,00	12.888,00	13.841,71	14.866,00	15.966,08
	Combustible de motocicletas para ventas	504,00	541,30	581,35	624,37	670,58
	Correos y comunicaciones	120,00	128,88	138,42	148,66	159,66
=	Utilidad operacional	18.522,66	20.451,56	24.233,31	28.897,79	33.708,56
±	OTRAS RENTAS Y OTROS GASTOS	-	-	-	-	-
=	Utilidad antes de participación de trabajadores	18.522,66	20.451,56	24.233,31	28.897,79	33.708,56
-	15% participación de los trabajadores	2.778,40	3.067,73	3.635,00	4.334,67	5.056,28
=	Utilidad antes de impuesto	15.744,26	17.383,82	20.598,32	24.563,12	28.652,27
-	25% de impuesto a la renta empresarial	3.936,07	4.345,96	5.149,58	6.140,78	7.163,07
=	Utilidad neta del ejercicio	11.808,20	13.037,87	15.448,74	18.422,34	21.489,20

Elaborado por: La Autora

6.14. FLUJO DE FONDOS PROYECTADO A 5 AÑOS:

CUADRO N° 79
FLUJO DE FONDOS PROYECTADO
AÑO 1 AL AÑO 5

RUBRO		AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	INGRESOS DE OPERACIÓN		97.200,00	106.391,43	116.452,01	127.463,95	139.517,19
-	COSTOS DE OPERACIÓN		78.677,34	85.939,87	92.218,70	98.566,16	105.808,64
-	DEPRECIACIÓN		792,65	792,65	792,65	396,65	396,65
-	AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS		298,19	298,19	298,19	298,19	298,19
=	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS Y PARTICIPACIÓN		17.431,82	19.360,72	23.142,47	28.202,95	33.013,72
-	15% PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES		2.614,77	2.904,11	3.471,37	4.230,44	4.952,06
=	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		14.817,05	16.456,61	19.671,10	23.972,51	28.061,66
-	25% IMPUESTO A LA RENTA		2.222,56	2.468,49	2.950,67	3.595,88	4.209,25
=	UTILIDAD NETA		12.594,49	13.988,12	16.720,44	20.376,63	23.852,41
+	DEPRECIACIÓN		792,65	792,65	792,65	396,65	396,65
+	AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS		298,19	298,19	298,19	298,19	298,19
-	INVERSIÓN O COSTO DE LA INVERSIÓN	-7.285,95	-7.285,00				
-	CAPITAL DE TRABAJO	-332,57					
-	RECUPERACIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO		-332,57				
=	FLUJO DE FONDOS	-7.618,52	6.067,76	14.286,31	17.018,63	20.674,82	24.150,60

Elaborado por: La Autora

CAPÍTULO VII

ANÁLISIS LEGAL

7.1. MARCO LEGAL INTERNO AL PROYECTO:

a) Información Nutricional emitida por CALOVITA ECUADOR²⁶, aprobada por la Federación Médica Ecuatoriana:

El Centro Calovita provee información relacionada con la nutrición y una correcta alimentación, a fin de eliminar problemas de sobre peso y obesidad, mediante un documento público emitido en el año 2007, dieron a conocer la composición ideal de un almuerzo para el medio día, orientado principalmente a personas en edades entre los 18 y 50 años, con la dosis calórica justa y las porciones adecuadas, así:

La filosofía de una buena nutrición se basa en balance, moderación y variedad de los alimentos.

Balance: Se refiere a comer suficientes calorías y nutrientes.

Moderación: Se refiere a no consumir cantidades excesivas de calorías, grasas y dulces.

²⁶ Centro que ayuda a realizar cambios en la alimentación para controlar el peso y mejorar la salud. Tratan problemas como el sobrepeso, hipertensión, diabetes, intolerancia alimenticia, síndrome de yo-yo y síndrome premenstrual marcado.

Variedad: Se refiere a escoger diversidad de alimentos para poder obtener los diferentes nutrientes contenidos en ellos, con el fin de que su cuerpo reciba diariamente las necesidades nutricionales para mantenerse sano.

Para disfrutar de una vida sana hay que prevenir a través de una buena alimentación.

“Con este propósito queremos explicar que para realizar un menú natural y nutritivo debemos tener presente variedad, balance y moderación de todos los alimentos”. Indica la doctora Silvia Núñez de Escobar, Doctora en Nutrición, graduada en la Universidad de Simmons en Boston, Ma. Especializada en el Plan de Dietética General de la Asociación Dietética Americana y en control de Peso en la Universidad de Medicina de Harvard en Cambridge, Ma.

Tomando en cuenta además el siguiente cuadro de porciones y requerimientos diarios:

CUADRO N° 80
PORCIONES Y REQUERIMIENTOS DIARIOS
PARA UNA DIETA BALANCEADA (2000 CALORÍAS)

COMPONENTE	# PORCIÓN
Proteínas	1
Carbohidratos	2
Vegetales	2
Frutas	2
Grasas	1

FUENTE: CALOVITA ECUADOR

ELABORADO POR: LA AUTORA

b) Registro Único de Contribuyentes RUC:

De conformidad con la Codificación de la Ley del Registro Único de Contribuyentes, ver anexo N° 1, deben inscribirse todas las personas naturales, las instituciones públicas, las organizaciones sin fines de lucro y demás sociedades, nacionales y extranjeras, dentro de los treinta primeros días de haber iniciado sus actividades económicas en el país en forma permanente u ocasional y que dispongan de bienes por los cuales deban pagar impuestos.

Luego del análisis realizado conjuntamente por la autora así como el Director de este trabajo de grado se ha determinado la viabilidad de que el proyecto sea ejecutado por una persona natural, para lo cual se deberá obtener un Registro Único de Contribuyentes RUC, mediante el cual el Servicio de Rentas Internas autoriza a la persona natural a llevar a cabo labores de venta de alimentos preparados a domicilio.

Para la obtención del RUC la persona natural deberá acercarse a una oficina del Servicio de Rentas Internas en la ciudad de Quito portando original y copias de los siguientes documentos:

1. Cédula de ciudadanía.
2. Papeleta de votación del último proceso electoral.
3. Planilla de algún servicio público de cualquiera de los tres últimos meses del lugar en donde se llevará a cabo la actividad económica.
4. Contrato de arrendamiento del bien inmueble donde funcionará el proyecto, puesto que el mismo será arrendado.

c) Trabajadores:

- El proyecto estará conformado por cinco trabajadores que laborarán bajo relación de dependencia, los contratos de trabajo que se celebrarán de conformidad con el Código de Trabajo vigente serán bajo la modalidad de prueba por tres meses con la cláusula que indica que si el trabajador supera el período de prueba se entiende que el período del mismo es indefinido.

Como anexo N° 3 se encuentra el modelo de contrato de trabajo a prueba que se empleará.

El horario de trabajo que deberán cumplir los trabajadores bajo relación de dependencia deberá cumplir el siguiente horario de trabajo:

De lunes a viernes, desde las 8h00 hasta las 16h00.

Deberán vestir los uniformes entregados, los mismos tendrán la duración de un año.

Los empleados se obligan mediante cláusula contractual a utilizar todos los insumos de limpieza y asepsia tales como: guantes de látex, mascarillas y protectores para el calzado.

Los empleados gestionarán y presentarán el carné de salud del personal que manipula alimentos, emitido por la Jefatura Provincial de Salud Pública.

- Para el caso del Contador se elaborará un contrato de Servicios Profesionales, que estará sujeto a lo dispuesto en el Código Civil.

Como anexo N° 3 se encuentra el modelo de contrato de servicios profesionales que se empleará.

De manera mensual el Contador deberá presentar los informes contables pertinentes y formularios de declaración de Impuesto al Valor Agregado y una vez al año la declaración del Impuesto a la Renta.

d) Inversiones:

Las adquisiciones de maquinaria y equipo traerán consigo garantías de funcionamiento, las cuales se llevarán debidamente archivadas y bajo control cronológico de vigencia.

Asimismo para la maquinaria y equipo de la Cocina el precio incluye mantenimiento de la cocina, refrigeradora, licuadora y extractor de olores; por el período de 5 años.

e) Inmueble donde funcionará el proyecto:

El inmueble donde funcionará el proyecto es una casa ubicada en la calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión, de esta ciudad de Quito, por un período de dos años, con posibilidad de renovación por períodos de tiempo similares.

El modelo de contrato de arrendamiento de la bien inmueble forma parte del presente trabajo como anexo N° 4.

7.2. MARCO LEGAL EXTERNO AL PROYECTO:

Conforme se explicó anteriormente el proyecto se constituirá como una sociedad anónima, para lo cual se realizarán todos los trámites señalados en la Ley de Compañías:

- Aprobación de constitución en la Superintendencia de Compañías
- Publicación del extracto en un diario de circulación en el domicilio de la compañía, es decir Quito
- Certificación Municipal ante el I Municipio del Distrito Metropolitano de Quito
- Registro Mercantil
- Notaría: anotación marginal, depende de la Notaría seleccionada mediante sorteo en la Superintendencia de Compañías
- Obtención del RUC en el Servicio de Rentas Internas.

El sector de Alimentos y Bebidas se encuentra regulado por la Empresa Metropolitana Quito Turismo (EMQT) que es una entidad de derecho público con finalidad social y sin fines de lucro, que tiene como objetivo fundamental posicionar a Quito como destino turístico de primer orden en América Latina; y planificar, normar y promover la actividad turística como uno de los ejes de desarrollo de la ciudad. Su función primordial es la de mejorar la experiencia del visitante a la capital, así como hacer del turismo un sector estratégico, orientado a la generación de plazas de empleo y al bienestar de miles de personas.

Un estudio efectuado por la Ex Corporación Metropolitana de Turismo, en febrero del 2008, arrojó como resultado, la dificultad en la instalación y formalización de las empresas

turísticas en el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ). Es el principal problema que enfrentan los propietarios al momento de legalizar sus negocios. En este contexto la EMQT elaboró la **Guía de Trámites Para la Instalación y Formalización de Empresas Turísticas en el DMQ** (ver anexo N° 6), que tiene como objetivo instruir y facilitar la obtención de los distintos permisos de funcionamiento que requieren los establecimientos turísticos para formalizar sus actividades en la capital.

Esta Guía es una herramienta práctica que indica primeramente, la formación de empresas en el marco legal y los establecimientos considerados turísticos según su actividad, y en segundo lugar, de manera explícita, el procedimiento a seguir y los requisitos necesarios para obtener cada permiso. Además las entidades a las que se tienen que recurrir, los horarios de atención, direcciones, teléfonos y páginas Web de dichas instituciones; así como el costo y tiempo que el usuario deberá invertir en cada trámite.

Tal Guía dispone los siguientes trámites, licencias y permisos para la operación:

a) Pago y obtención de patente municipal:

Es el impuesto pagado por las personas naturales o jurídicas al Municipio de Quito. Toda persona que ejerza una actividad dentro de los límites del cantón debe pagar un impuesto anual al Municipio. El hecho generador es la actividad productiva. El volumen de impuesto pagado depende de la inversión realizada en activos fijos.

REQUISITOS:

- Presentación ante el I Municipio de Quito el informe sobre la inversión en activos fijos.
- Pago del valor de la Patente Municipal.

b) Informe de Regulación Metropolitana:

Sirve para obtener datos básicos de un predio como por ejemplo, la disponibilidad de servicios básicos, uso de suelos permitidos y prohibidos, proporciona parámetros para lotizar o urbanizar, etc.

REQUISITOS:

- Llenar el formulario
- Copia de la carta de pago del Impuesto Predial del bien en donde funcionará el proyecto.
- Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada del dueño del negocio.

c) Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo y permiso de funcionamiento emitido por el Cuerpo de Bomberos de Quito:

Sirve para determinar la compatibilidad de funcionamiento de un establecimiento con el uso de suelo asignado a un sector determinado.

REQUISITOS:

- Llenar los formularios:

N° de predio

Clave catastral

Nombre del propietario

Parroquia

Barrio

Calle

Número

Intersección

Área que ocupa la actividad

Detalle de la actividad para la cual se solicita la compatibilidad de suelo

Número de unidades, según la actividad que se desempeñará

Nombre del Solicitante

RUC.

d) Licencia Metropolitana de Funcionamiento:

La Licencia Única Metropolitana de Funcionamiento es la única autorización legal necesaria otorgada por la Empresa Metropolitana Quito Turismo (EMQT) a los establecimientos dedicados a prestar servicios turísticos, sin la cual no podrán operar y tendrá validez por el año en que se la otorgue.

REQUISITOS:

- Formulario Único de Licencia Metropolitana de Funcionamiento
- RUC
- Cédula de ciudadanía
- Papeleta de Votación
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo
- Carné de Salud del personal que manipula alimentos.

e) Informe para la categorización de la Actividad Económica:

Sirve para determinar la categoría en la cual se ubica el lugar destinado a la provisión de servicios o productos, pueden ser: de lujo, de primera, de segunda o de tercera clase.

REQUISITOS:

- Descripción de la Actividad Económica en el Formulario.
- Dimensiones del Local.
- Dirección del Establecimiento.

f) Registro de establecimientos que expenden alimentos y bebidas:

A fin de mantener consolidada la base de datos de la Empresa Metropolitana de Turismo.

- Formulario de solicitud de inscripción.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia de la última papeleta de votación.
- Copia del RUC.
- Certificado de búsqueda fonética emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPI.
- Inventario valorado de Activos Fijos Tangibles.
- Informe de compatibilidad de uso de suelo.
- Copias de la Patente Municipal del año correspondiente.

g) Licencia Única Anual de Funcionamiento:

Licencia que debe ser cancelada una sola vez al año.

REQUISITOS:

- Formulario de solicitud de autorización de funcionamiento.
- Comprobante de pago de la Patente Municipal.
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo.
- Copia del RUC.
- Inspección aprobada de Control de Calidad.

CAPÍTULO VIII

ANÁLISIS ORGANIZACIONAL

8.1. ASPECTOS GENERALES:

El proyecto se operará como persona natural, pero tendrá un nombre comercial, el cual constará en la publicidad que se distribuirá así como en la facturación respectiva.

El nombre comercial del proyecto será: “El Sabor de la Buena Vida S.A.”

El logotipo es el siguiente:

GRÁFICO N° 31
LOGOTIPO



Elaborado por: La Autora

Cabe aclarar que conforme investigación de campo realizada por la autora y sondeos en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, previa obtención del Certificado de búsqueda fonética el nombre es viable, puesto que el mismo no es repetido ni transgrede fonéticamente a ningún otro nombre registrado.

En cuanto al slogan de lanzamiento en la ciudad de Quito se ha decidido que sea la siguiente frase:

***“PARA APRENDER A ALIMENTARSE HAY QUE ASESORARSE Y
USTED YA CUENTA CONMIGO... Y A DOMICILIO”***

El Proyecto contará con las siguientes áreas:

- Gerencia / Área Administrativa Financiera
- Área Técnica

Para que cada fase del proceso de producción pueda operar sin ningún problema se requiere del número de empleados previamente descrito, con la preparación mínima adecuada conforme lo explicado previamente, los cuales estarán distribuidos de la siguiente manera:

CUADRO N° 81
TABLA DE PERSONAL REQUERIDO Y ÁREA DESTINADA

CARGO	CANTIDAD	GERENCIA / ÁREA ADMINISTRATIVA FINANCIERA	ÁREA TÉCNICA
Gerente / Administrador	1	1	
Chef	1		1
Ayudante de cocina / Posillero	1		1
Motorizado	2		2
Contador	1	1	
Secretaria-Recepcionista	1	1	
TOTAL	7	3	4

Elaborado por: La Autora

En total son necesarias 7 personas para que trabajen a diario en las operaciones del proyecto.

El trabajo en el proyecto se desempeñará bajo ciertas normas y principios que deben ser respetados por cada uno de sus trabajadores, además el aspirante a un puesto debe ajustarse a un perfil predispuesto anteriormente.

Asimismo, conforme cláusula contractual las personas encargadas de la manipulación y tratamiento de alimentos deberán obtener el certificado de salud emitido por la Jefatura Provincial de Salud de Pichincha, adscrita al Ministerio de Salud.

8.2. CULTURA ORGANIZACIONAL:

- **VISIÓN:**

Llegar a ser los vendedores de menús saludables a domicilio más reconocidos y recordados por los consumidores a través de la creación de conciencia que mediante una correcta alimentación diaria se logrará una mejor salud y calidad de vida.

- **MISIÓN:**

Ser los mejores asesores para que nuestros consumidores logren una correcta alimentación y mejoren su estilo de vida a través del consumo de un menú saludable diario.

- **OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:**

- a) Lograr fidelidad por parte de nuestros consumidores, a través del mejor sabor y calidad a fin de que hagan del consumo del menú una costumbre diaria a la hora de almorzar.
- b) Incrementar constantemente la producción, de acuerdo con la capacidad del proyecto instalada, a fin de satisfacer cada día más a un mayor número de consumidores.

- c) Llegar a establecer una sociedad a fin de ampliar el tamaño del proyecto, mediante la constitución de una compañía.
- d) Brindar fuentes de empleo a un mayor número de ciudadanos, incluidas personas con algún tipo de discapacidad a fin de que pueda desarrollar labores sencillas que contribuyan al engrandecimiento del proyecto.
- e) Realizar alianzas estratégicas con Centros Médicos de: Nutricionistas, Cirujanos Plásticos y Psicólogos, así como Gimnasios o Centros de Estética, a fin de que direccionen a sus clientes o pacientes hacia nuestros menús diarios a fin de que los inciten al consumo de menús sanos diarios para el correcto tratamiento.
- f) Diseñar promociones con resultado de las alianzas estratégicas que puedan consolidarse.

- POLÍTICAS Y PRINCIPIOS:

- a) El horario de trabajo de los empleados será: De lunes a viernes, desde las 8h00 hasta las 16h00.
- b) Los días de descanso obligatorio serán: sábados, domingos y días festivos nacionales y locales.
- c) Los empleados tendrán derecho a vacaciones por 15 días, una vez cumplido un año de servicio. Al inicio de sus funciones se establecerá un calendario de vacaciones

anual, a fin de que se programe con la debida antelación la ausencia de talento humano.

- d)** Los permisos al personal, se realizarán sin ningún cargo hasta por una hora a la semana; caso contrario, los permisos personales por mayor tiempo se darán únicamente con cargo a vacaciones.

- e)** Los permisos por enfermedad serán aceptados únicamente en caso de que vengan certificados por un profesional de la salud y no requerirán de certificación por parte del IESS únicamente en caso de que no superen los 3 días.

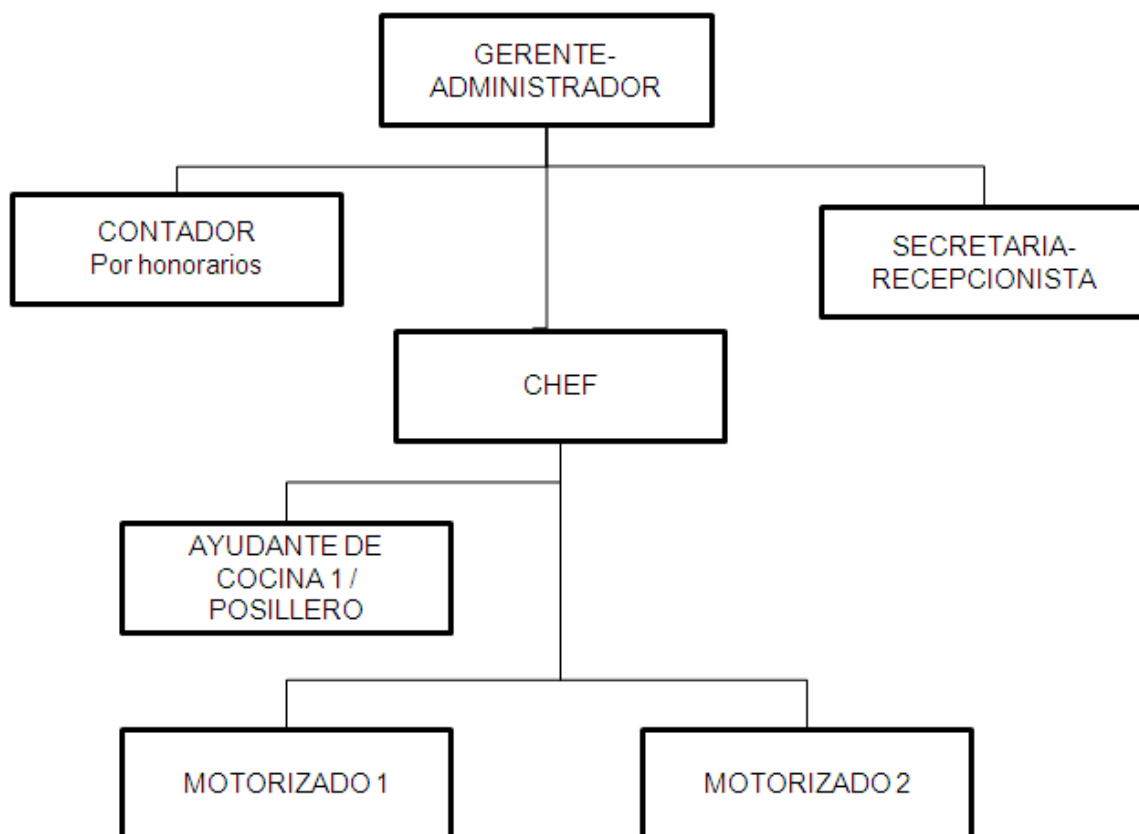
- f)** En caso de que después de la preparación diaria sobre algún tipo de ingrediente ya cocido, los mismos serán entregados debidamente empacados a empleados que ocupan los niveles de Ayudantes de Cocina o Posilleros y Motorizados.

- g)** La basura se clasificará para practicar el reciclaje, por lo tanto se deberá dividirla en peresibles y no peresibles en tachos debidamente clasificados.

- h)** Todo el personal trabajará con el objetivo de evitar el mal uso de los recursos o el desperdicio.

8.3. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL:

GRÁFICO N° 32
ORGANIGRAMA DEL PROYECTO



Elaborado por: La Autora

CAPÍTULO IX

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

La evaluación de proyectos es un proceso por el cual se determina el establecimiento de cambios generados por un proyecto a partir de la comparación entre el estado actual y el estado previsto en su planificación. Es decir, se intenta conocer qué tanto un proyecto ha logrado cumplir sus objetivos o bien qué tanta capacidad poseería para cumplirlos.

En una evaluación de proyectos siempre se produce información para la toma de decisiones, por lo cual también se le puede considerar como una actividad orientada a mejorar la eficacia de los proyectos en relación con sus fines, además de promover mayor eficiencia en la asignación de recursos. En este sentido, cabe precisar que la evaluación no es un fin en sí misma, mas bien es un medio para optimizar la gestión de los proyectos.

9.1. FLUJO DE EFECTIVO NETO DEL PROYECTO:

CUADRO N° 82
FLUJO DE EFECTIVO NETO DEL PROYECTO
AÑO 1 AL AÑO 5

RUBRO		AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	INGRESOS DE OPERACIÓN		97.200,00	106.391,43	116.452,01	127.463,95	139.517,19
-	COSTOS DE OPERACIÓN		78.677,34	85.939,87	92.218,70	98.566,16	105.808,64
-	DEPRECIACIÓN		792,65	792,65	792,65	396,65	396,65
-	AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS		298,19	298,19	298,19	298,19	298,19
=	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS Y PARTICIPACIÓN		17.431,82	19.360,72	23.142,47	28.202,95	33.013,72
-	15% PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES		2.614,77	2.904,11	3.471,37	4.230,44	4.952,06
=	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		14.817,05	16.456,61	19.671,10	23.972,51	28.061,66
-	25% IMPUESTO A LA RENTA		2.222,56	2.468,49	2.950,67	3.595,88	4.209,25
=	UTILIDAD NETA		12.594,49	13.988,12	16.720,44	20.376,63	23.852,41
+	DEPRECIACIÓN		792,65	792,65	792,65	396,65	396,65
+	AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS		298,19	298,19	298,19	298,19	298,19
-	INVERSIÓN O COSTO DE LA INVERSIÓN	-7.285,95	-7.285,00				
-	CAPITAL DE TRABAJO	-332,57					
-	RECUPERACIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO		-332,57				
=	FLUJO DE FONDOS	-7.618,52	6.067,76	14.286,31	17.018,63	20.674,82	24.150,60

Elaborado por: La Autora

9.2. TASA DE INTERÉS PARA LA EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO O TMAR:

La Tasa de descuento se llama tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR), esta tasa se calcula considerando el monto del capital prestado y de capital propio, por lo que se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{TMAR} = \text{Tasa de inflación} + \text{Tasa pasiva de interés} + \text{Tasa de Riesgo País}^{27}$$

CUADRO N° 83
CÁLCULO DE LA TMAR

TASAS	%	OBSERVACIONES
Tasa de inflación	7.10%	Media 2001 – 2009
Tasa pasiva referencial	6.35%	Vigente al 31/05/2010
Tasa de riesgo país	9.52%	Vigente al 31/05/2010
TOTAL	22.97%	

Elaborado por: La autora.

Fuente: Banco Central del Ecuador.

$$\text{TMAR} = 22.97\%$$

9.3. DEFINICIÓN DEL VAN Y CÁLCULO DEL VAN DEL PROYECTO:

VALOR ACTUAL NETO – VAN:

“Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un terminado número de flujos de caja futuros. El método, además, descuenta una determinada tasa o tipo de interés

²⁷ www.bce.fin.ec, indicadores de coyuntura – información estadística.

igual para todo el período considerado. La obtención del VAN constituye una herramienta fundamental para evaluación y gerencia de proyectos.”²⁸

1. Si el VAN es mayor a cero significa que la tasa interna de retorno TIR es superior a la TMAR, por lo tanto el proyecto es viable y debe ser ejecutado.
2. Si el VAN fuere igual a cero significa que la TIR y la TMAR son iguales.
3. Si el VAN fuere menor a cero significa que la TIR es menor a la TMAR y el proyecto no es viable, por lo tanto no le corresponde ser ejecutado.

Resultados del VAN con TMAR de 29.97%:

CÁLCULO DEL VAN:

La fórmula utilizada para el cálculo del Valor Actual Neto o VAN, es la siguiente:

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+k)^t} - I_0$$

V_t representa los flujos de caja en cada periodo t .

I_0 es el valor del desembolso inicial de la inversión.

n es el número de períodos considerado.

²⁸ BACA URBINA, Gabriel.- Evaluación de Proyectos, página 82.

El tipo de interés es k . Si el proyecto no tiene riesgo, se tomará como referencia el tipo de la renta fija, de tal manera que con el VAN se estimará si la inversión es mejor que invertir en algo seguro, sin riesgo específico.

FÓRMULA PARA CÁLCULO DEL VAN:

$$\text{VAN} = \text{FF año 0} + \frac{\text{FF año 1}}{(1+i)^1} + \frac{\text{FF año 2}}{(1+i)^2} + \frac{\text{FF año 3}}{(1+i)^3} + \frac{\text{FF año 4}}{(1+i)^4} + \frac{\text{FF año 5}}{(1+i)^5}$$

FF = Flujo de fondos (extraído del Flujo de Caja).

CÁLCULO DEL VAN CON TMAR DE 22.97%

$$\text{VAN}_{(0,2297)} = -7.618,52 + \frac{6.067,76}{(1+0,2297)^1} + \frac{14.286,31}{(1+0,2297)^2} + \frac{17.018,63}{(1+0,2297)^3} + \frac{20.674,82}{(1+0,2297)^4} + \frac{24.150,60}{(1+0,2297)^5}$$

$$\text{VAN}_{(0,2297)} = (7.618,52) + 4.934,34 + 9.447,60 + 9.152,23 + 9.041,59 + 8.588,79$$

$$\text{VAN}_{(0,2297)} = 33.546,04$$

Resultados del VAN con otra tasa de descuento:

Previo a realizar el cálculo de la Tasa Interna de Retorno TIR, es necesario calcular el VAN con una tasa de interés diferente a la TMAR, esta tasa puede diferir con la TMAR en el sentido de que puede ser mayor o menor.

Para el presente caso, se aplicará una tasa calculada con los siguientes datos:

CUADRO N° 83
CÁLCULO DE LA SEGUNDA TMAR

TASAS	%	OBSERVACIONES
Tasa de inflación	7.10%	Media 2001 – 2009
Tasa pasiva referencial	6.25%	Vigente al 1 de agosto de 2010
Tasa de riesgo país	11.06%	Vigente al 1 de agosto de 2010
TOTAL	24.41%	

Elaborado por: La autora.

Fuente: Banco Central del Ecuador.

TMAR = 24.41%

CÁLCULO DEL VAN CON TMAR DE 24.41%

$$\text{VAN}_{(0,2441)} = -7.618,52 + \frac{6.067,76}{(1+0,2441)^1} + \frac{14.286,31}{(1+0,2441)^2} + \frac{17.018,63}{(1+0,2441)^3} + \frac{20.674,82}{(1+0,2441)^4} + \frac{24.150,60}{(1+0,2441)^5}$$

$$\text{VAN}_{(0,2441)} = (7.618,52) + 4.877,23 + 9.230,16 + 8.838,10 + 8.630,19 + 8.103,11$$

$$\text{VAN}_{(0,2441)} = 32.060,26$$

9.4. DEFINICIÓN DE LA TIR Y CÁLCULO DE LA TIR DEL PROYECTO:

TASA INTERNA DE RETORNO – TIR:

“La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad TIR de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el Valor Actual Neto VAN es igual a cero.”²⁹

Para calcular la Tasa Interna de Retorno se utilizará el método de interpolación, para lo cual se calcularon dos VAN, uno con la TMAR de 0.2297 previamente calculada y otro con otra tasa de descuento de 0.2441.

La fórmula que se aplicará es la siguiente:

$$\text{TIR} = D2 - \text{VAN 2} \frac{D2 - D1}{\text{VAN2} - \text{VAN1}}$$

Donde:

d 2 = Tasa de descuento 2 (0.2441)

d 1 = Tasa de descuento 1 (0.2297)

$$\text{TIR} = D2 - \text{VAN 2} \frac{D2 - D1}{\text{VAN2} - \text{VAN1}}$$

$$\text{TIR} = 0,2441 - 32060,26193 \frac{0,2297 - 0,2441}{-}$$

²⁹ Cfr. Supra.

$$\begin{aligned}
& \text{32.060,26} \quad \text{33.546,04} \\
\text{TIR} &= -32060,01783 - \frac{-0,0144}{(1.485,78)} \\
\text{TIR} &= -32060,00343 - (0,0000108063) \\
\text{TIR} &= 0,346448977 = 35\%
\end{aligned}$$

La tasa interna de retorno del proyecto es de 35%, este porcentaje sobrepasa la TMAR (22.97%) lo cual quiere decir que es conveniente ejecutar el presente proyecto.

El proyecto genera una rentabilidad del 35%.

9.5. DEFINICIÓN Y CÁLCULO DEL PERÍODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL:

El capital de este proyecto será una inversión financiada con recursos propios.

“El Período de Recuperación del Capital consiste en medir el tiempo en el que se podrá recuperar la inversión de un proyecto. Esta técnica toma en cuenta el valor del dinero en el tiempo, su interés principal es conocer en cuantos años, meses, días y hasta minutos tomará recuperar la inversión.”³⁰

El periodo de recuperación de un proyecto de inversión señala el tiempo necesario para recuperar la inversión inicial de efectivo. Es la razón de la inversión fija inicial sobre los flujos de ingresos de efectivo anuales para el periodo de recuperación.

³⁰ <http://www.mitecnologico.com/Main/PeriodoDeRecuperaci%F3n>

Por lo tanto, la recuperación de la inversión se calculará tomando en cuenta el valor de la utilidad neta del flujo de fondos hasta ajustar el monto total de la inversión, determinando de esta manera el tiempo que tomará la recuperación de la misma.

Para el presente proyecto, de conformidad con el Flujo de Fondos constante en el Cuadro N° 82 se puede evidenciar que el total de la inversión así como el capital de trabajo puede ser recuperado en el año 1, puesto que el valor de la utilidad neta es de 12.594.49³¹, valor que supera el monto de la inversión y el capital de trabajo que en total asciende a USD 7.618.52; por lo tanto, para determinar el período de recuperación de la inversión se realiza la siguiente operación:

Período de recuperación de la inversión:

= Valor de la inversión / Utilidad neta constante en el Flujo de Fondos (hasta ajustar el monto total de la inversión)

= 7.618.52 / 12.594.49

= 0.60

Al reflejarlo en el tiempo tomamos en cuenta el período de 12 meses que tiene el año, puesto que el total de la inversión de este proyecto es recuperada en el año 1; por lo tanto:

= 12 meses (0.60)

= 7.26 meses

³¹ Resultado de la utilidad neta del flujo neto del año 1 que equivale a 11.675.78, Cuadro N° 82, página 203.

Por lo tanto el período de recuperación de la inversión para el presente proyecto es de 7 meses y 8 días (que aproximadamente equivale al 0.26 parte de un mes).

CAPÍTULO X
CALENDARIZACIÓN

10.1. PLAN DE EJECUCIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL PROYECTO:

CUADRO N° 84

PLAN DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO

ACTIVIDAD	2010				2011															
	DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL			
TIEMPO	SEMANAS																			
	1 ra	2 da	3 ra	4 ta	1 ra	2 da	3 ra	4 ta	1 ra	2 da	3 ra	4 ta	1 ra	2 da	3 ra	4 ta	1 ra	2 da	3 ra	4 ta
Aportes de capital de las socias																				
Trámites de constitución de la sociedad anónima																				
Adquisición de maquinaria y equipo																				
Adquisición de muebles y enseres																				
Adquisición de equipo de computación y de oficina																				
Trámites para la obtención de licencias y permisos																				
Diseño de publicidad e impresión de la misma																				
Recepción de activos fijos																				
Instalación de maquinaria y equipos																				
Instalación de muebles y enseres																				
Instalación de equipo de computación y de oficina																				
Distribución de la primera tanda publicitaria																				
Celebración de contratos de trabajo y servicios profesionales																				
Inicio de operaciones																				

Elaborado por: La Autora

CAPÍTULO XI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

11.1. CONCLUSIONES:

- El sector laboral del Centro-Norte de Quito está en constante crecimiento y desarrollo, con una población económicamente activa joven y representativa, sin embargo debido al ritmo acelerado de vida que actualmente lleva, altos niveles de estrés, malas prácticas alimenticias, vida sedentaria y falta de tiempo los ha llevado a llevar un estilo de vida inapropiado que va de la mano con la generación de varias enfermedades como sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, entre otras. Por lo tanto, presentan una necesidad emergente de contar con un proveedor de alimentos saludables, es por tal razón que la población para mantener un estilo de vida más sano a través de la correcta alimentación para lo cual deberán contratar la provisión de menús diarios saludables los cuales no tienen pretexto para no ser consumidos a la hora del almuerzo, sea por falta de tiempo, desánimo para salir o por factores climáticos, puesto que los mismos son distribuidos al domicilio.
- Para mediados del año 2010 se ha determinado una demanda potencial de 43.723 personas en el sector Centro-Norte de la ciudad de Quito.
- La oferta de proveedores de almuerzos saludables a mediados del año 2010 es de 103, esta oferta se considera baja y se atribuye además que los alimentos que proveen son para servirse dentro de los locales, y en caso de que el consumidor los requiera en su domicilio u oficina, la mayoría solo los distribuye para llevar y no tienen servicio a domicilio, por lo tanto en varias ocasiones debido a la falta de tiempo o clima los consumidores no llegan al producto, generándose como consecuencias enfermedades de tipo

gastrointestinal, sobrepeso, entre otras; únicamente porque las personas no toman su almuerzo diario en un horario definido.

- De acuerdo a las proyecciones de la demanda y oferta realizadas para el año 2010 se ha podido establecer una demanda insatisfecha de menús saludables distribuidos a domicilio en el Sector correspondiente a 43.620 personas, por lo tanto el proyecto enfocará sus esfuerzos a captar el mayor número de clientes y a lograr la fidelidad de éstos.
- De la encuesta practicada se determina que existe la necesidad de proveer menús saludables a domicilio puesto que las personas que habitan o laboran el sector, alegan que no almuerzan principalmente por falta de tiempo para salir de la oficina a tomar esta comida o porque no tienen un lugar que les provea almuerzos saludables y de calidad, por lo tanto mediante la muestra encuestada se demuestra la necesidad de contar con esta provisión en el mercado.
- De acuerdo a la demanda actual se ha determinado un tamaño óptimo del proyecto de 1876 menús mensuales, sin embargo de acuerdo a la capacidad instalada del proyecto la capacidad de producción será de 1800 menús al mes, es decir 90 menús diarios, tomando en cuenta únicamente 20 días hábiles durante un mes; por lo tanto, aunque la demanda sea mayor se tendrá que ofrecer la cantidad de producto justo de acuerdo a la capacidad de producción y distribuido en el sector Centro-Norte de la ciudad, considerando los siguientes límites: Al Norte: Av. El Inca, al Sur: Av. Patria, al Este: Av. 6 de Diciembre y al Oeste: Av. América.
- La ubicación óptima para el funcionamiento del proyecto es la calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión, sector Santa Clara de San Millán, ubicado dentro de los límites establecidos para la zona que abarcará el proyecto. Está ubicado en un área comercial que cuenta con instituciones bancarias cerca, lo que

favorecerá el proceso de gestiones bancarias diarias. Asimismo se encuentra en el sector el Mercado de Santa Clara, reconocido por la asepsia y calidad de productos que distribuye así como el Supermercado Santa María reconocido por sus precios competitivos, por lo tanto existe alto acceso a la materia prima.

- El proceso de producción diario de los menús saludables a domicilio garantiza altos índices de limpieza y asepsia lo que garantiza el producto no únicamente a nivel de calidad sino a nivel del tratamiento de los alimentos antes y durante la preparación, por lo tanto es importante resaltar que además de ser una exigencia previa obtención de licencias, será un requerimiento constante el certificado de estado de salud de las personas que manipulan alimentos, debida expedido por la Jefatura Provincial de Salud de Pichincha, del Ministerio de Salud Público.
- La fase de instalación de activos, especialmente la maquinaria que conforma la cocina, juega un papel muy importante ya que deben encontrarse en óptimo funcionamiento considerando todas las condiciones de seguridad pertinentes previa inspección de los bomberos y visita para la categorización del local. Los proveedores de la maquinaria son personas jurídicas que cuentan con experiencia y brindan todas las garantías, servicio técnico y kits de emergencia; por lo tanto las instalaciones se realizarán de la forma más óptima no únicamente para cumplir con requerimientos sino para brindar el mejor producto.
- La fase de comercialización del producto garantiza que el producto será entregado al consumidor en el lapso de tiempo no mayor a 50 minutos, por lo tanto en el material publicitario se solicitará a los clientes tomar las previsiones de tiempo que el caso amerita.

- El proyecto está organizado en forma jerárquica para obtener un mejor control del personal y sus acciones, especialmente en el área operativa. Tanto el personal del área operativa como los demás deberán reportar al Gerente/Administrador.

- El proceso de contratación de empleados permite seleccionar en forma imparcial al personal más idóneo y con experiencia en el área para obtener los mejores resultados.

- Las políticas de funcionamiento y principios tanto profesionales como morales son las guías de comportamiento que deben seguir el personal para establecer una adecuada comunicación y por ende una buena relación laboral.

- El total de inversiones fijas y de capital de trabajo que garantizan la ejecución del proyecto suman el valor de USD 7.618.52.

- El proyecto será financiado con recursos propios de la autora y la socia con la que constituirá la sociedad anónima, que en la actualidad forman parte de su patrimonio, por lo tanto no existirá endeudamiento y por ende tampoco existirán costos financieros.

- El proyecto de distribución de menús saludables a domicilio se considera rentable por dos razones, la una es que el VAN obtenido es de USD 33.546.04 mayor a cero y la segunda es que la tasa interna de retorno TIR es de 35% superior a la TMAR que es de 22.97%.

- El período de recuperación de la inversión total que se ha calculado para este proyecto no es superior a los 7 meses y 8 días.

- El Estudio de Factibilidad para la creación de un proyecto proveedor de menús saludables listos para ser consumidos y servidos a domicilio en el sector Centro-Norte de Quito se considera viable ya que producirá efectos positivos en el ámbito social a través de la generación de fuentes de empleo y reactivando la actividad económica. Además no atentará contra el medio ambiente, ya que la empresa se ha propuesto realizar un adecuado tratamiento de los desechos perecibles y no perecibles y promulgará el reciclaje para evitar el desperdicio de recursos y la contaminación ambiental.

11.2. RECOMENDACIONES:

- Dotar al sector Centro-Norte de la ciudad de Quito de una adecuada proveedora de menús saludables o almuerzos sanos que sean distribuidos a domicilio a fin de contribuir con el mejoramiento del estilo de vida de los clientes a través de una correcta alimentación.
- Para obtener el mayor número de clientes se distribuirá intensamente gran cantidad de información publicitaria impresa, tomando en cuenta además que las barreras de entrada no son mayores.
- Es recomendable expandir la capacidad del proyecto, en el futuro, para atraer más clientes y de ser posible extenderse hacia otros sectores de la ciudad de Quito y ser más competitivos dentro de este mercado.
- Se recomienda instruir al personal que toma las órdenes vía telefónica que previo a concretar la entrega a domicilio de un menú verificar que el cliente

se encuentra dentro del sector de cobertura del proyecto en los límites preestablecidos.

- Dotar la cocina de maquinaria de calidad y moderna para brindar un producto de calidad.
- Realizar inspecciones y mantenimientos periódicos, conforme lo que otorga el proveedor de la maquinaria para evitar daños futuros y alargar su tiempo de vida útil.
- Informar al personal sobre las disposiciones, políticas internas y manual de funciones para que desempeñen sus labores de la mejor forma posible.
- Capacitar en forma permanente al personal tanto administrativo como operativo para obtener mejores resultados en el proceso de producción.
- Llevar bien organizada la información contable-financiera a fin de evidenciar el constante progreso del proyecto.
- Fomentar la práctica del reciclaje dentro del proyecto para ahorrar recursos, manejar de mejor forma los desechos y contribuir de esta manera a la conservación del medio ambiente.
- Trabajar constantemente por la expansión del proyecto a fin de abarcar más zonas y generar mayores fuentes de empleo dentro de la ciudad de Quito.

BIBLIOGRAFÍA

- ARÍZAGA, Cecilia, El mito de la comunidad en la ciudad mundializada, Editorial Cielo por Asfalto, Buenos Aires, 2005.
- BACA URBINA, Gabriel, Fundamentos de Ingeniería Económica, México, Mc Graw Hill, 2004.
- BERNAL TORRES, César Augusto, Metodología de la investigación para la administración y economía, Pearson, Bogotá, 2000.
- CORZO, Miguel Ángel, Introducción a la ingeniería de proyectos, Limusa Wiley, México, 2003.
- COSTALES GAVILÁNEZ, Bolívar, Diseño, elaboración y evaluación de proyectos, s.n., s.f.
- DRUDIS, Antonio, Gestión de proyectos: como planificarlos, organizarlos y dirigirlos, 3ª Edición, Barcelona, Gestión 2000, 2002.
- GARCIA MENDOZA, Alberto C, Análisis e Interpretación de la Información Financiera, Editorial Continental, México 2001.
- HERNÁNDEZ Abraham y HERNÁNDEZ Abraham, FORMULACIÓN Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS, Editorial Thompson.
- KOONTZ, Harold, WELLRICH, Heinz, Elementos de Administración, Mc Graw Hill, México, 2000.
- MIRANDA MIRANDA, Juan José, Gestión de Proyectos, MM Editores, Bogotá, s.f.
- OCHOA, Guadalupe, Administración Financiera, Editorial Thompson.

- OLIVETO, Marcos, El futuro ya llegó, Editorial Tierra, San José, Costa Rica, 2005.
- Proyecto de Desarrollo Económico y Social de la Zona Centro-Norte del Distrito Metropolitano de Quito (Proquito-Cospe).
- SAPAG CHAIN, Nassir, Criterios de evaluación de proyectos.- cómo medir la rentabilidad de las inversiones, Madrid, Mc Graw Hill, 2002.
- SAPAG CHAIN, Nassir, SAPAG CHAIN, Reinaldo, Preparación y evaluación de proyectos, Bogotá, Mc Graw Hill, 2002.
- SAPAG CHAIN, Nassir, Proyectos de inversión: formulación y evaluación, México, Pearson Educación, 2001.
- SUAREZ, Andrés, Diccionario Terminológico de la Economía, Administración y Finanzas, Ediciones Pirámide, Madrid – España, 2000.
- ZAPATA SÁNCHEZ, Pedro, CONTABILIDAD GENERAL, sexta edición, Editorial Mc Graw Hill, 2002

Internet:

- Banco Central del Ecuador: <http://www.bce.gov.ec>.
- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: <http://www4.quito.gov.ec>
- INEC: <http://www.inec.gov.ec>
- Hospital Metropolitano: <http://www.conclina.ec>
- Mi Tecnológico: <http://www.mitecnologico.com>

ANEXO N° 1

ENCUESTA DE OPINIÓN ACERCA DE LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PROVEEDORA DE MENÚS SALUDABLES LISTOS PARA SER CONSUMIDOS Y DISTRIBUIDOS A DOMICILIO EN EL SECTOR CENTRO-NORTE DE LA CIUDAD DE QUITO

Edad: _____ Nivel de Instrucción: _____

Ocupación: _____ Estado Civil: _____

Género: Masculino _____ Femenino _____

LAS SIGUIENTES PREGUNTAS SON DE RESPUESTA ÚNICA, POR FAVOR
SOLO ELIJA UNA OPCIÓN:

Marque con una “X” la respuesta con la que esté de acuerdo.

1. ¿Cree usted que tomar una comida diaria como almuerzo es importante?

Si _____

No _____

2. Regularmente ¿en dónde toma este menú o almuerzo diario?

Lugar de trabajo _____

Casa _____

Restaurante _____

Otro _____

3. Cuando no almuerza ¿por qué no toma esta comida?

Falta de tiempo _____

Imprevistos _____

Falta de hambre _____

No le gusta _____

No tiene un lugar de su agrado donde tomarlo _____

No sirven a domicilio _____

4. ¿Cómo calificaría usted la calidad de los almuerzos o menús diarios que consume en el sector? Independientemente del origen de los mismos:

Excelente _____

Muy Bueno _____

Bueno _____

Regular _____

Pésimo _____

5. ¿Le gustaría recibir el menú diario o almuerzo en su domicilio, a esta hora del medio día, perfectamente empacado, con cubiertos desechables y servilletas?

Si _____

No _____

6. Conoce usted el concepto de bienestar y lo asocia directamente con la correcta alimentación:

Si _____

No _____

7. ¿Las cantidades o porciones así como combinaciones de alimentos que le sirven a diario en el menú o almuerzo satisface sus necesidades?

Si _____

No _____

8. ¿Está consciente de que a diario existe un número limitado de calorías que debe consumir?

Si _____

No _____

¿Cuántas calorías es lo ideal a diario? _____

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de menú saludable, balanceado y equilibrado, servido listo para ser consumido y a domicilio?

De \$ 3.00 a \$ 4.50 _____

De \$ 4.51 a \$ 5.50 _____

De \$ 5.51 a \$ 6.50 _____

Ninguna de las anteriores _____

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

ANEXO N° 2

CODIFICACIÓN DE LA LEY DEL REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES

CAPITULO I

DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- **CONCEPTO DE REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES.-** Es un instrumento que tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y como objeto proporcionar información a la Administración Tributaria.

Art. 2.- **DEL REGISTRO.-** El Registro Único de Contribuyentes será administrado por el Servicio de Rentas Internas.

Todas las instituciones del Estado, empresas particulares y personas naturales están obligadas a prestar la colaboración que sea necesaria dentro del tiempo y condiciones que requiera dicha institución.

Art. 3.- **DE LA INSCRIPCIÓN OBLIGATORIA.-** Todas las personas naturales y jurídicas, entes sin personalidad jurídica, nacionales y extranjeras, que inicien o realicen actividades económicas en el país en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos que generen u obtengan ganancias, beneficios, remuneraciones, honorarios y otras rentas, sujetas a tributación en el Ecuador, están obligados a inscribirse, por una sola vez en el Registro Único de Contribuyentes.

También están obligados a inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes, las entidades del sector público; las Fuerzas Armadas y la Policía Nacional; así como toda entidad, fundación, cooperativa, corporación, o entes similares, cualquiera sea su denominación, tengan o no fines de lucro.

Los organismos internacionales con oficinas en el Ecuador; las embajadas, consulados y oficinas comerciales de los países con los cuales el Ecuador mantiene relaciones diplomáticas, consulares o comerciales, no están obligados a inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes, pero podrán hacerlo si lo consideran conveniente.

Si un obligado a inscribirse, no lo hiciere, en el plazo que se señala en el artículo siguiente, el Director General del Servicio de Rentas Internas asignará de oficio el correspondiente número de inscripción; sin perjuicio a las sanciones a que se hiciere acreedor por tal omisión.

Art. 4.- **DE LA INSCRIPCIÓN.-** La inscripción a que se refiere el artículo anterior será solicitada por las personas naturales, por los mandatarios, representantes legales o apoderados de entidades, organismos y empresas, sujetas a esta Ley, en las oficinas o dependencias que señale la administración preferentemente del domicilio fiscal del obligado.

Las personas naturales o jurídicas que adquieran la calidad de contribuyentes o las empresas nuevas, deberán obtener su inscripción dentro de los treinta días siguientes al de su constitución o iniciación real de sus actividades, según el caso, y de acuerdo a las normas que se establezcan en el Reglamento.

Aquellos contribuyentes, personas naturales que desarrollan actividades como empresas unipersonales, y que operen con un capital en giro de hasta cuatrocientos dólares de los Estados Unidos de América, serán considerados únicamente como personas naturales para los efectos de esta Ley. En todo caso, el Servicio de Rentas Internas, deberá, de conformidad con lo prescrito en el Reglamento, calificar estos casos.

La solicitud de inscripción contendrá todos los datos que sean requeridos y que señale el Reglamento y se presentarán en los formularios oficiales que se entregarán para el efecto.

En caso de inscripciones de oficio la administración llenará los formularios correspondientes.

Art. 5.- DEL NÚMERO DE REGISTRO.- El Servicio de Rentas Internas, establecerá, el sistema de numeración que estime más conveniente para identificar a las personas jurídicas, entes sin personalidad jurídica, empresas unipersonales, nacionales y extranjeras, públicas o privadas.

Para las personas naturales, que no constituyan empresas unipersonales, el número de identificación tributaria estará dado por el número de la cédula de identidad y/o ciudadanía.

Art. 6.- DE LAS SUCURSALES Y AGENCIAS.- Las empresas o sociedades que tuvieren sucursales, agencias u otros establecimientos permanentes en el país, al inscribir la matriz tienen también la obligación de registrarlas, utilizando el formulario correspondiente. Si posteriormente constituyeren nuevos establecimientos de esta índole, debiera precederse a su registro en las condiciones estipuladas en los artículos anteriores.

Art. 7.- DEL OTORGAMIENTO DEL NUMERO DE REGISTRO.- A la presentación de la solicitud se otorgará el número de inscripción, mediante un certificado de inscripción.

Igual procedimiento se observará en el caso de inscripciones de oficio.

Art. 8.- DE LA INTRANSFERIBILIDAD DEL CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN.- El certificado de inscripción con el número de identificación tributaria es un documento público, intransferible y personal.

Art. 9.- DE LAS RESPONSABILIDADES.- Los obligados a inscribirse son responsables de la veracidad de la información consignada, para todos los efectos jurídicos derivados de este acto.

En el caso de los responsables por representación se estará a lo dispuesto en el artículo 26 del Código Tributario.

Art. 10.- DE LA UTILIZACIÓN DEL NÚMERO DE INSCRIPCIÓN EN DOCUMENTOS.- El número de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes determinado en la forma establecida en el artículo 5 de esta Ley, deberá constar obligatoriamente en los siguientes documentos:

- a) Certificado Militar o Cédula de las Fuerzas Armadas;
- b) Certificado de antecedentes personales conferido por la Policía Civil Nacional;
- c) Documento de afiliación personal al Seguro Social;
- d) Licencias de conductores;
- e) Matrículas de Comerciantes;
- f) Matrículas de Industriales;
- g) Cédulas de Agricultores;
- h) Documento de afiliaciones a las Cámaras de Artesanías y Pequeñas Industrias,
- i) Carnés de los Colegios Profesionales;
- j) Registros de importadores y exportadores;
- k) Documentos que contengan la matrícula de vehículos (no placas);
- l) Catastro de la Propiedad;
- m) Declaraciones y comprobantes de pago de toda clase de tributos, cuya recaudación se realice por cualquier tipo de institución;
- n) Certificado de no adeudar a las instituciones del Estado;
- o) Facturas, notas de ventas, recibos y más documentos contables que otorgan los contribuyentes por actos de comercio o servicios;
- p) Planillas de sueldos de todas las instituciones de derecho público o privado;
- q) Permisos de importación, palizas de exportación y pedimentos de aduana;
- r) En todos los documentos que el Estado y las instituciones oficiales y privadas confieran en favor de terceros y siempre que se relacionen con aspectos tributarios; y,
- s) En todas las etiquetas y envases de productos que físicamente así lo permitieren.

Art. 11.- DE LA UTILIZACIÓN DEL NUMERO DE INSCRIPCIÓN EN EL PROCESAMIENTO AUTOMÁTICO DE DATOS POR PERSONAS NATURALES, JURÍDICAS Y ENTES SIN PERSONALIDAD JURÍDICA.- Las personas jurídicas de derecho público, de derecho privado con finalidad social o pública, las de derecho privado, los entes sin personalidad jurídica y las personas naturales que realicen o utilicen procesamiento automático de datos en asuntos relacionados con materias de orden tributario, deberán hacer constar el número del Registro Único de Contribuyentes en todos los formularios de procesamiento de datos.

Art. 12.- DE LA IDENTIFICACIÓN DEL NUMERO.- Las instituciones de los sectores tanto público como privado, empresas unipersonales, empresas con personalidad jurídica y entes sin personalidad jurídica que de una manera u otra emitan los documentos señalados en el artículo 10 de esta Ley, deberán hacer constar en la forma y medios en que se especifica en el Reglamento para cada documento u objeto los números de inscripción, nombres o razón social, domicilio fiscal de quien emite el documento y/o de quien lo recibe.

Art. 13.- DE LA EXIGENCIA DEL DOCUMENTO DE INSCRIPCIÓN.- Los funcionarios y empleados de las entidades públicas y privadas están obligados a exigir la presentación del documento que acredite el número de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes a que se refiere el artículo 7 de la presente Ley, en los siguientes casos:

- a) Concesión de permisos de importación y pólizas de exportación, así como para el trámite de pedimentos de aduana y para el retiro de equipajes y paquetes postales;
- b) Constitución, reforma o liquidación de sociedades de cualquier clase;
- c) Actuaciones ante notarios y registradores de la propiedad según se especifica en el Reglamento y sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley Notarial y de Registro;
- d) Concesión de matrículas de comercio, de industrias y de agricultura;
- e) Tramitación de solicitudes para acogerse a los beneficios que establecen las Leyes de Fomento y otras por las que se concedan liberaciones y exoneraciones tributarias;
- f) Apertura de cuentas corrientes;
- g) Tramitaciones de préstamos en Corporaciones Financieras, Bancos de Fomento y demás instituciones del sistema financiero;
- h) Tramitación de solicitudes de las concesiones estatales que se señalan en el Reglamento;
- i) Cancelación de fianzas o garantías, de préstamos o inversiones;
- j) Concesión de visas de salida del país;

k) Afiliación a las diferentes agrupaciones profesionales, asociaciones, federaciones y cámaras;

l) Recepción de declaraciones y pagos de tributos en general; y,

m) En solicitudes y peticiones de certificaciones de no adeudar a las instituciones del Estado, según el caso,

Art. 14.- DE LA ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN.- Los obligados a obtener el Registro Único de Contribuyentes deben comunicar al Servicio de Rentas Internas, dentro del plazo de treinta días de ocurridos los siguientes hechos:

a) Cambio de denominación o razón social;

b) Cambio de actividad económica;

c) Cambio de domicilio;

d) Transferencia de bienes o derechos a cualquier título;

e) Cese de actividades;

f) Aumento o disminución de capitales;

g) Establecimiento o supresión de sucursales, agencias, depósitos u otro tipo de negocios;

h) Cambio de representante legal;

i) Cambio de tipo de empresa;

j) La obtención, extinción o cancelación de beneficios derivados de las leyes de fomento; y,

k) Cualesquiera otras modificaciones que se produjeran respecto de los datos consignados en la solicitud de inscripción.

Art. 15.- DE LA DEVOLUCIÓN DEL REGISTRO.- Los contribuyentes que den por terminadas sus actividades económicas están obligados a devolver el certificado de registro de inscripción en las oficinas respectivas en el plazo de treinta días de cesada la actividad a fin de proceder a la cancelación del Registro correspondiente.

Art. 16.- DE LA CONSERVACIÓN DEL CERTIFICADO.- En los casos de destrucción, sustracción, pérdida o desaparición del certificado se otorgará un duplicado, previa la presentación de una solicitud y la demostración de haber publicado por la prensa por dos veces la pérdida de dicho documento.

CAPITULO II

DEL RÉGIMEN PUNITIVO

Art. 17.- NORMA GENERAL.- Son infracciones a la presente Ley, la defraudación, las contravenciones y las faltas reglamentarias, en conformidad con lo dispuesto en el Código Tributario.

Art. 18.- CASOS ESPECIALES DE DEFRAUDACIÓN.- Además de los casos señalados en el Art. 381 del Código Tributario, para efectos de la presente Ley, constituyen también defraudación los siguientes:

1. Declarar como propios, bienes o derechos ajenos;
2. Utilizar identidad o identificación supuesta o falsa en la solicitud de inscripción; y,
3. Obtener más de un número de Registro de Inscripción.

Art. 19.- CASOS ESPECIALES DE CONTRAVENCIÓN.- Para los efectos de esta Ley, sin perjuicio de lo determinado en el artículo 386 del Código Tributario, constituyen también casos de contravención los siguientes:

1. No solicitar la inscripción dentro del plazo señalado por la Ley;
2. No utilizar el número de Registro Único de Contribuyentes en los documentos señalados en el artículo 10 de esta Ley;
3. Permitir, por cualquier causa, el uso del número del registro de inscripción a terceras personas;
4. Utilizar el número de inscripción concedido a otro contribuyente;
5. Ocultar la existencia de sucursales, agencias u otros establecimientos comerciales de los que sea propietario el contribuyente; y,
6. Retener indebidamente el número de identificación tributaria luego de haberse cancelado el mismo.

Al establecimiento que se le solicitare la presentación del RUC y no lo exhibiere se le concederá un plazo de tres días para que se lo presente, caso contrario se le impondrá una multa equivalente al 2.5% de sus activos sociales. Además se impondrá la clausura del establecimiento y su reapertura no procederá hasta que el propietario o representante presente el documento exigido. El Director General del Servicio de Rentas Internas o su delegado solicitará la intervención de las autoridades judiciales para proceder a la clausura correspondiente.

Art. 20.- IMPOSICIÓN DE SANCIONES.- Para el juzgamiento de las infracciones a la presente Ley se observarán las reglas siguientes:

1. Conforme al artículo 394 del Código Tributario, corresponde a la Función Judicial el ejercicio de la jurisdicción penal por infracciones a la presente Ley, calificadas como delitos tribútanos; y,

2. En materia de contravenciones, faltas reglamentarias y administrativas, es competente para resolver administrativamente e imponer sanciones el Director General del Servicio de Rentas Internas mediante resolución escrita.

Art. 21.- PROCEDIMIENTO ESPECIAL.- En la resolución administrativa se dejará constancia en forma pormenorizada de los hechos, antecedentes y circunstancias que han permitido llegar al descubrimiento de la infracción administrativa y la existencia del presunto infractor. El Servicio de Rentas Internas luego de oír al acusado impondrá la sanción que corresponda teniendo en cuenta las limitaciones constantes en el artículo 383 del Código Tributario, así como las circunstancias atenuantes, agravantes o eximentes de las mismas. Cuando el presunto infractor manifestare su inconformidad con la sanción impuesta, podrá apelar de la misma para ante el Director General del Servicio de Rentas Internas el que mediante resolución administrativa motivada resolverá lo que fuere legal. La apelación presentará ante el funcionario que levantó el acta de juzgamiento administrativo el que deberá remitir esta y sus antecedentes, conjuntamente con el escrito de apelación al Director General del Servicio de Rentas Internas, dentro del término de tres días.

CAPITULO III

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Art. 22.- DE LAS RECLAMACIONES.- Para los efectos de las reclamaciones que suscite la aplicación de esta Ley, se estará a lo dispuesto en el Código Tributario.

Art. 23.- FACULTAD DEL SERVICIO DE RENTAS INTERNAS.- El Servicio de Rentas Internas, mediante resolución, podrá disponer la obligatoriedad del uso del número del Registro Único de Contribuyentes en otros documentos u objetos que no estuvieren contemplados en el artículo 10 de esta Ley.

Art. 24.- DE LA COORDINACIÓN GENERAL.- Previamente a la implementación de sistemas de numeración, cambios de nomenclaturas urbanas, variaciones en la división político - territorial del País, implementación de sistemas de codificación, que se intente dentro de las instituciones del Estado, y que estén relacionados con los fines que persigue la presente ley, deberá ponerse en conocimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, para que este Portafolio convoque a representantes de la Dirección de Movilización de las Fuerzas Armadas, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, Dirección de Registro Civil e Identificación, y otras que estime conveniente para que se coordine y analice la conveniencia de su implementación.

Art. 25.- DISPOSICIÓN TRANSITORIA.- El número de inscripción otorgado por el Departamento de Transacciones Mercantiles de la Dirección General de Rentas, según lo dispuesto en la correspondiente Ley, quedará sin efecto automáticamente a partir de la asignación del número a que se refiere el artículo 7 de esta Ley.

La presente Ley, sus reformas y derogatorias se encuentran en vigencia desde las fechas de sus respectivas publicaciones en el Registro Oficial.
En adelante cítese la nueva numeración.

Esta Codificación fue elaborada por la Comisión de Legislación y Codificación, de acuerdo con lo dispuesto en el número 2 del Art. 139 de la Constitución Política de la República.

Cumplidos los presupuestos del Art. 160 de la Constitución Política de la República, publíquese en el Registro Oficial.

Quito, 4 de agosto de 2004.

f.) Dr. Ramón Rodríguez Noboa, Presidente.

f.) Dr. Carlos Duque Carrera, Vicepresidente.

f.) Dr. Carlos Serrano Aguilar, Vocal.

f.) Dr. Jacinto Loaiza Mateas, Vocal.

f.) Dr. José Chalco Quezada, Vocal.

f.) Dr. Ítalo Ordóñez Vásquez, Vocal.

f.) Dr. José Vásquez Castro, Vocal.

CERTIFICO:

f.) Abg. Diego Jaramillo Cordero, Secretario de la Comisión de Legislación y Codificación.

FUENTES DE LA PRESENTE CODIFICACIÓN DE LA LEY DEL REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES:

1. Constitución Política de la República, 1998;
2. Código Tributario, publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 958, del 23 de diciembre de 1975;
3. Decreto Supremo 832, publicado en el Registro Oficial 203, del 29 de octubre de 1976;
4. Ley 006 de Control Tributario, publicada en el Registro Oficial No. 97, del 22 de diciembre de 1988;
5. Ley 63, publicada en el Registro Oficial 366, del 30 de enero de 1990;
6. Ley 51, publicada en el Registro Oficial 349, del 31 de diciembre de 1993;
7. Ley 41, publicada en el Registro Oficial 206, del 2 de diciembre de 1997;
8. Ley 99-24, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 181, del 30 de abril de 1999;

9. Ley 99-1 de Racionalización Tributaria, publicada en el Suplemento del Registro Oficial 321 del 18 de noviembre de 1999;

10. Ley 2000-4, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 34, del 13 de marzo del 2000; y,

11. Ley General de Instituciones del Sistema Financiero, Codificada, Registro Oficial No. 250 del 23 de enero del 2001.

FUENTE: Suplemento de Registro Oficial # 398 de 12 de agosto de 2004

ANEXO N° 3

MODELO DE CONTRATO DE TRABAJO A PRUEBA

En Quito, al primer día del mes ex de 2011, celebran el presente Contrato de Trabajo a Prueba por una parte, la ingeniera María Francisca Romero Marcillo, en calidad de Empleadora; y, por otra la Licenciada en Ciencias Turísticas y Gastronomía Patricia Jacqueline Vera Nieto, por sus propios y personales derechos, legalmente capaz y mayor de edad, en calidad de empleada al siguiente tenor:

CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:

La ingeniera María Francisca Romero Marcillo contrata los servicios de la licenciada Patricia Jacqueline Vera Nieto, quien desempeñará las funciones de Chef y Diseñadora de Menús Saludables diarios, cumpliendo en general todas las labores relacionadas con la preparación y diseño de menús saludables diarios listos para el consumos y para distribución a domicilio. La Empleada se compromete a colaborar ágilmente y de manera apropiada en cada una de las actividades relacionadas con la distribución a domicilio de menús saludables a domicilio sin que signifique despido intempestivo, sino el cumplimiento variado de labores que constituye el objeto de este Contrato de Trabajo.

CLÁUSULA SEGUNDA.- REMUNERACIÓN:

Por los servicios que preste la licenciada Patricia Jacqueline Vera Nieto, la ingeniera María Francisca Romero Marcillo le pagará un sueldo mensual de USD 500.00. En lo relativo a la liquidación y pago de las jornadas suplementarias y extraordinarias que se llegaren a cumplir, las partes se someten a lo previsto en el Código de Trabajo.

De la remuneración convenida se deducirán los conceptos relativos a aportes personales al IESS e Impuesto a la Renta, en caso de generarse.

CLÁUSULA TERCERA.- LUGAR Y HORARIO DE TRABAJO:

El lugar de trabajo será la ciudad de Quito. La licenciada Patricia Jacqueline Vera Nieto, cumplirá jornada obligatoria de 40 horas semanales distribuidas según el horario de lunes a viernes de 8h00 a 16h00.

CLÁUSULA CUARTA.- OBLIGACIONES ESPECIALES:

Además de las previstas en la Ley, la empleada entre otras, tendrá las siguientes obligaciones:

- a) Realizarse el chequeo de salud personal y gestionar la obtención del carné de salud del personal que manipula alimentos, debidamente certificado por la Jefatura Provincial de Salud del Ministerio de Salud.*
- b) Someterse y cumplir las normas, regulaciones, reglamentos y otros, que se establezcan internamente.*
- c) Utilizar el uniforme asignado así como todos los útiles de limpieza y asepsia tales como: mascarillas, guantes de látex, protectores para el calzado.*
- d) Cumplir sus funciones con discreción, comprometiéndose a no divulgar, en ninguna forma, información interna a las cuales tuviere acceso.*

La violación de lo aquí estipulado será causa suficiente para concluir este contrato.

- e) Reemplazar en las funciones de personal de ayudante de cocina adicional que no asita al trabajo sea por permiso, enfermedad, vacaciones, calamidad doméstica, entre otras.*
- f) Las demás que se le asignen.*

CLÁUSULA QUINTA.- PLAZO:

Este es un Contrato de Trabajo a Prueba cuya duración será de 90 días a contarse desde su suscripción, período durante el cual las partes pueden concluirlo libremente. Transcurrido el período de prueba sin que las relaciones laborales hubieren terminado, éstas continuarán por el período que falte para completar un año, entendiéndose, en tal caso, que el contrato es a plazo fijo.

En todo lo no previsto en este instrumento las partes se remiten al Código del Trabajo y para los efectos de este contrato señalan domicilio en Quito, se someten a los jueces competentes de esta jurisdicción y al trámite correspondiente.

Para constancia y en ratificación de las anteriores estipulaciones, las partes firman este documento en Quito, a los 2 días del mes ex de 2011, en tres ejemplares de igual valor y texto. Este instrumento se registrará en la Insectoría de Trabajo de Pichincha, de conformidad con la Ley.

Ing. María Francisco Romero Marcillo

EMPLEADORA

Lic. Patricia Jackeline Vera Nieto

EMPLEADA

**INSPECTOR DEL TRABAJO
MINISTERIO DE RELACIONES LABORALES**

ANEXO N° 4

MODELO DE CONTRATO DE SERVICIOS PROFESIONALES

En Quito, al primer día del mes xx de 2011, celebran el presente Contrato de Trabajo a Prueba por una parte, la ingeniera María Francisca Romero Marcillo, en calidad de Cliente; y, por otra la CPA María Lorena Crespo Vélez, por sus propios y personales derechos, legalmente capaz y mayor de edad, en calidad de Profesional al siguiente tenor:

CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:

La ingeniera María Francisca Romero Marcillo contrata los servicios de la CPA María Lorena Crespo Vélez, quien desempeñará las funciones de Contadora General de la Contratante.

II. DECLARA "EL PROFESIONAL":

a) Que cuenta con los conocimientos profesionales, técnicos y la experiencia necesaria para realizar las labores contenidas en este Contrato.

b) Que ostenta el Título Profesional de Contadora Pública Autorizada con número de licencia profesional _____, expedida por el Colegio de Contadores de Pichincha, el día _____, el cual exhibe y deja fotocopias.

c) Que el domicilio en donde ofrece sus servicios al público en general en forma autónoma e independiente, atendiendo a las personas que lo solicitan, es en Quito.

d) Que se encuentra debidamente registrado con el Registro Único de Contribuyentes, con el número _____, el cual exhibe y se desprende que el mismo se encuentra vigente; asimismo, manifiesta estar efectuando el pago del Impuesto al Valor Agregado como lo establece la Ley de Régimen Tributario Interno, anexando fotocopia de los documentos relacionados.

En vista de lo anterior, las partes convienen en obligarse al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. "EL PROFESIONAL" se obliga a prestar al "CLIENTE" sus servicios profesionales con el objeto de realizar las actividades consistentes en _____.

SEGUNDA. "EL PROFESIONAL" se obliga a desarrollar el servicio profesional que se establece en la cláusula que antecede, a entera satisfacción del "CLIENTE", poniendo en juego su experiencia y capacidad, dedicándole el tiempo que sea necesario.

TERCERA. "EL PROFESIONAL" se obliga a informar al "CLIENTE" del estado que guarde su labor cuantas veces sea requerido para ello, así como a rendir un informe general al término del Contrato y a no ceder los derechos y obligaciones derivados del mismo sin consentimiento expreso y por escrito del "CLIENTE".

CUARTA. El presente contrato tendrá una vigencia del día _____ al día _____.

QUINTA. "EL PROFESIONAL" recibirá por concepto de honorarios, la suma de USD 200.00 más el correspondiente Impuesto al Valor Agregado IVA.

SEXTA. "EL PROFESIONAL" conviene en que las remuneraciones que perciba por la realización de los servicios materia de este Contrato, serán las únicas.

SÉPTIMA. "EL CLIENTE" se obliga a pagar los honorarios del "PROFESIONAL" a través de cheque, previa entrega de las facturas, los cuales deberán reunir los requisitos fiscales que marca la legislación vigente en la materia.

OCTAVA. Concluido el término del presente Contrato, no podrá haber prórroga automática por el simple transcurso del tiempo, y terminará sin necesidad de darse aviso entre las partes.

NOVENA. Para el caso de controversias las partes se someterán a lo dispuesto en el Código Civil y a los Jueces de los Civil de Pichincha.

Ing. Ma. Francisca Romero Marcillo

CLIENTE

CPA. Ma. Lorena Vélez Crespo

PROFESIONAL

ANEXO N° 5

MODELO DE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DEL LOCAL

Celebrado entre los señores: ingeniero DIEGO MAURICIO URIBE NOGALES, por la una parte y que en adelante y para efectos del presente contrato se denominará el arrendador; y la ingeniera MARÍA FRANCISCA ROMERO MARCILLO, por la otra parte y en calidad de arrendataria, convienen libre y voluntariamente celebrar el presente contrato de arrendamiento del local, contenido en las siguientes cláusulas:

PRIMERA: INMUEBLE.- El inmueble que da en arriendo el arrendador es una casa, signada con el No. Oe5-98, cuatro parqueaderos exteriores, localizada en la calle Juan Murillo y Jerónimo Carrión, en este Distrito Metropolitano de Quito.

Dicha casa consta de dos baños (con servicio higiénico y lavamanos), con instalaciones eléctricas y sanitarias en pleno funcionamiento, servicio telefónico, amplia cocina, sala de recepción, dos habitaciones para bodegas y una oficina.

SEGUNDA: INVENTARIO.- La arrendataria recibe el inmueble arrendado de conformidad con la carta de inventario que se adjunta al presente contrato y que forma parte integrante del mismo.

TERCERA: CANON.- El canon mensual de arrendamiento pactado libre y voluntariamente es el de quinientos dólares de los Estados Unidos de América (\$ 500.00) más IVA, pagaderos por adelantado y dentro de los tres primeros días de cada mes. En caso de ser renovado el contrato, y de así expresarlo la arrendataria (mínimo con tres meses de anticipación) se lo hará previo un reajuste del canon suscrito anteriormente. La renovación comprenderá el período de dos años.

En este tenor las partes renuncian expresamente el acogerse a un canon distinto del acordado tanto para este contrato, cuanto para su futura renovación.

Así la arrendataria renuncia a cualquier reclamo o acción legal, que tenga como fuente este antecedente.

CUARTA: GARANTIA. La arrendataria da en calidad de garantía del INMUEBLE arrendado, la cantidad de mil dólares de los Estados Unidos de América, (1.000, 00 USD), los mismos que serán devueltos al término del contrato y recibido el inmueble arrendado en las mismas perfectas condiciones en que se entrega, dinero que en ningún momento y por ningún motivo se imputará al canon, como al pago de los servicios de agua potable, luz eléctrica, o teléfono. La garantía que se da viene a constituirse una de fiel cumplimiento del contrato.

QUINTA: PLAZO.- El plazo de duración de este contrato será el de dos años a partir de la fecha de suscripción de este instrumento, plazo que se lo puede renovar por un año adicional, previo el cumplimiento de los requisitos enunciados en la cláusula tercera. En caso de renovación, las partes no necesitarán el celebrar un nuevo contrato, sino únicamente suscribirán un adendum, a este instrumento en el mismo que se especificará el nuevo canon de arrendamiento y el plazo.

El adendum al igual que este contrato se lo celebrará única y exclusivamente por instrumento privado. Este contrato y su adendum surtirán plenos efectos legales desde su suscripción, sin perjuicio de su correspondiente inscripción.

SEXTA: MORA.- En caso de que la arrendataria incurra en mora en el pago de dos pensiones consecutivas, los arrendadores darán por terminado este contrato de arrendamiento, debiendo la parte incumplidora, realizar los pagos que adeude, a ese momento, tanto de canon, como de servicios o cuotas, más los daños y perjuicios causados.

SEPTIMA: CONSERVACIÓN.- El arrendatario se obliga a conservar el inmueble arrendado en las mismas buenas condiciones en las que lo recibe, de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 1939 del Código Civil, al clausulado contractual; sometiéndose a lo dispuesto por el inciso segundo del Art. 1940 del Código Civil, en caso de incumplimiento.

OCTAVA: SUBARRIENDO O CESIÓN.- Sé prohíbe al arrendatario, ceder, subarrendar o traspasar, en forma parcial o total, el presente contrato. De igual manera se prohíbe al arrendatario el cambiar o alterar cualquier instalación propia del inmueble arrendado.

NOVENA: DESTINO.- El destino del inmueble arrendado será único y exclusivamente para comercio de menús saludables para distribución a domicilio, bajo ningún concepto la arrendataria podrá destinar el inmueble para la venta de menús saludables dentro del local, por lo tanto el destino del mismo no será para Restaurante.

DECIMA: TENENCIA DE ANIMALES.- Sé prohíbe expresamente al arrendatario la tenencia de cualquier animal doméstico, sea fuera o dentro del local.

DÉCIMA PRIMERA: PAGO DE SERVICIOS.- El pago del agua potable, luz eléctrica, servicio telefónico, mantenimiento, mejoras y demás expensas será de cuenta del arrendatario.

DÉCIMA SEGUNDA: MEJORAS.- Cualquier tipo de mejora que la arrendataria desee realizar en el LOCAL arrendado, lo hará previa autorización escrita los arrendadores.

DÉCIMA TERCERA: COMPORTAMIENTO.- La arrendataria deberá observar en su conducta, durante el tiempo de duración del presente contrato, respeto, cooperación y sobre todo evitar cualquier tipo de reunión social que perturbe el descanso nocturno de los vecinos, y en general de toda la manzana residencial. De incumplir total o parcialmente el contenido de esta cláusula, se dará por terminado el contrato.

DÉCIMA CUARTA: MANTENIMIENTO Y ENTREGA DEL LOCAL.- La arrendataria se obliga a dar el mantenimiento adecuado al local arrendado, mientras dure este contrato, y a entregar el inmueble al término contractual, en las mismas buenas condiciones en las que las recibe. Así correrá a su cargo cualquier tipo de reparación locativa que haya menester, durante y al final de este contrato.

DÉCIMA QUINTA: TERMINACIÓN.- Son causales de terminación del presente contrato de arrendamiento, a más de las establecidas en el Art. 30 de la Ley de Inquilinato, las del Código Civil, como norma supletoria; las siguientes:

- *Falta de pago de pensiones locativas de dos meses;*
- *Algazaras o reyertas ocasionadas por el inquilino.*
- *Dar un destino distinto, de su naturaleza al LOCAL arrendado.*
- *Daños causados al local en sus instalaciones eléctricas, de agua potable, telefónicas, servicios higiénicos, en su piso, paredes y demás instalaciones o equipamientos que constan en la carta de inventario.*
- *Subarriendo, cesión de derechos por parte del inquilino, de todo o parte de este contrato.*
- *Ejecución por parte de la arrendataria de obras no autorizadas por el arrendador*
- *Cuando el arrendador transfiera el dominio del inmueble arrendado.*
- *Falta de pago de dos cuotas consecutivas de los servicios de agua potable, luz eléctrica, teléfono.*

DÉCIMA SEXTA: CLAUSULA PENAL MORATORIA.- De común acuerdo las partes establecen que bastará el aviso de desahucio notificado en legal forma, para dar por terminado este contrato. La arrendataria renuncia a oponerse al desahucio, ya mencionado. Sin embargo, y de darse la situación de: una vez que se hubiese producido la notificación con el aviso de desahucio, el arrendatario se negare a desocupar y entregar, el inmueble arrendado, al término del plazo estipulado en el contrato, por esta simple negativa, el señor arrendatario se constituirá en mora de cumplir con obligación de desocupar y entregar el bien descrito en este contrato, debiendo pagar una multa al arrendador de cinco mil dólares norteamericanos (5000,00 UDS). Queda libre el derecho de los señores arrendadores a demandar daños y perjuicios. La multa también deberá ser pagada en el caso de que el arrendador deba iniciar acciones legales para que la arrendataria desocupe el inmueble dado en arrendamiento.

DECIMA SEPTIMA: DESAHUCIO.- El aviso de desahucio lo podrá dar cualquier parte de acuerdo a lo establecido en la Ley de Inquilinato.

DÉCIMA OCTAVA: ACEPTACIÓN.- La arrendataria acepta en todas sus partes este contrato por lo que se compromete a cumplirlo a cabalidad.

DÉCIMA SÉPTIMA: BUENA FE, JURISDICCIÓN Y TRÁMITE.- En caso de litigio las partes expresan su deseo de someterse a los jueces competentes de Quito y al trámite verbal sumario.

Para constancia de lo cual suscriben este contrato por triplicado.

Firmado en la ciudad de Quito, a los xx días del mes de xx de 2011.

*Ing. María Francisca Romero Marcillo
C.C.*

*Ing. Diego Mauricio Uribe Nogales
C.C.*

ANEXO N° 6