

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA, SEDE QUITO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE GERENCIA Y LIDERAZGO

Tesis previa a la obtención del título:

INGENIERÍA EN GERENCIA Y LIDERAZGO

Tema:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
EMPRESA ESPECIALIZADA EN EL SERVICIO DE CATERING Y EL
DESARROLLO DE EVENTOS SOCIALES EN LA CIUDAD DE QUITO”**

Elaborado por:

EDISON ROBERTO PÉREZ LARA

Director de tesis:

INGENIERO FERNANDO BELTRÁN

QUITO, SEPTIEMBRE DE 2010

DECLARATORIA

Yo Edison Roberto Pérez Lara declaro que soy autor exclusivo del desarrollo de la presente investigación.

Todos los contenidos que se desprendan de la presente investigación serán de mi responsabilidad.

Edison Roberto Pérez Lara

AUTOR

Certifico que el Presente trabajo de tesis fue desarrollado bajo mi dirección y aprobación.

Ing. Fernando Beltrán

DIRECTOR DE TESIS

DEDICATORIA

A mi retoño Emilia, autentica literata de todos los casos presentes y venideros de mi vida.

ÍNDICE

Capítulo I

Planteamiento del tema	1
Introducción	1
Planteamiento del problema	2
Justificación del problema	3
Marco de referencia	3
Marco teórico	3
Marco conceptual	5
Método de investigación	8
Método inductivo	8
Método de observación	8
Técnica a utilizar	9
La entrevista	8
La encuesta	9
Generalidades	9
Presentación de la ciudad de quito	9
Gastronomía quiteña	10
Generalidades del catering	10
Concepto	10
Buffet	11
Tipos de buffet	11
Banquetes	12

Capítulo II

Marco lógico	14
--------------	----

De la empresa	14
La misión	14
La visión	15
Objetivos	15
Objetivo general estratégico	15
Objetivo estratégico	16
Políticas	17
Políticas generales	17
Políticas específicas	17
FODA	19
Análisis FODA	20
Fortalezas	20
Debilidades	20
Oportunidades	21
Amenazas	21

Capítulo III

Estudio de impactos	22
Económico	22
Impacto social	23
El empleo	23
Variables investigadas	23
Impacto ambiental	24

Identificación de desechos	24
Contaminación del aire	25
Contaminación del agua	26
Manejo de la basura	27
Impacto financiero	28

Capítulo IV

Estudio de pre factibilidad	31
Pre factibilidad legal	31
Tipos de constitución de empresa	31
Selección y justificación del tipo de empresa	33
Empresas civiles	33
Permisos y documentos de constitución	34
Ruc (registro único de contribuyentes)	34
Requisitos generales para obtener el ruc	35
Los impuestos e IESS (instituto ecuatoriano de seguridad social)	36
Impuesto al valor agregado (IVA)	36
Impuesto a la renta	36
Retenciones	36
IESS (instituto ecuatoriano de seguridad social)	37

La licencia metropolitana de funcionamiento	37
Patente municipal	38
Requisitos:	38
Procedimiento:	39
Permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos de quito	39
Requisitos:	39
Procedimiento:	39
Autorización de funcionamiento de establecimientos turísticos	40
Permiso sanitario	40
Requisitos:	40
Procedimiento:	41
Contrato de trabajo	42
Contratación eventual	42
Contenido del contrato laboral	43
Pre factibilidad comercial	43
Características de los consumidores	44
Segmentación de mercados	45
Segmentación geográfica	45
Segmentación demográfica	46
Segmentación psicográfica	46
Segmentación por comportamiento	46

Metodología	48
Tamaño de la muestra	49
Modelo de la encuesta	50
Análisis y tabulación de la encuesta	51
Conclusiones de la encuesta	67
Demanda	68
Demanda actual para el servicio de catering	68
Demanda proyectada del servicio de catering	79
Oferta	73
Empresas que prestan el servicio de catering y comida a domicilio	73
Oferta proyectada	80
Análisis demanda potencial insatisfecha	81
Demanda proyectada insatisfecha	82
Estacionalidad de los servicios	84

Capítulo V

Plan de marketing	86
Objetivos de marketing	86
Estrategia de marketing	86
Objetivos de mercadotecnia	88
Objetivos de la comunicación	88

Ventajas diferenciadoras	89
Marketing mix	90
Mix de producto - servicio	90
Logotipo	91
El nombre	91
El isotipo	92
La tipografía	92
Colores	92
La leyenda	93
Tipos de catering y servicio de pie	93
Línea de productos principales	95
Entradas y platos principales	95
Postres	96
Cocteles	96
Mix de precio	96
Estrategia de precios	97
Entradas y platos fuertes	97
Postres	105
Cocteles	108
Mix de plaza	110
Estrategia de plaza	111

Mix de promoción	111
Estrategia del mix de promoción y comunicación	111
Venta personal	112
Estrategias a partir de una combinación de técnicas de promoción de ventas.	112
Técnicas promocionales dirigidas al consumidor	112
Promociones	113
Estrategia de publicidad	114
Los objetivos generales de publicidad.	114
Los objetivos específicos de publicidad	114
Las 5 etapas del proceso publicitario	114
Primera etapa: copy strategy	115
Segunda etapa: estrategia creativa	116
Tercera etapa: estrategia de medios	116
Prensa escrita	116
Material pop	119
Radio	120
Cuñas y espacios	122
Televisión	124
Internet	124
Eventos	124
Cuarta etapa: ejecución de la campaña	125

Realización física del mensaje	125
Seguimiento, control y evaluación de la campaña	126

Capítulo VI

Estudio Financiero y Económico	128
Pre factibilidad Financiera	128
Presupuesto Inicial	128
Activos Fijos	128
Inversión de Activos Intangibles (Otros Activos)	132
Inversión Total	136
Costos de Venta	137
Costos Materia Prima Directa	137
Costos por productos	137
Platos	138
Alquiler de Muebles, Utilería y Menaje, Otros	141
Servicio de Mesero	141
Sueldos y Salarios	141
Meseros	141
Ayudantes de Cocina	142
Chef (Cocinero) y Administrador	142

Gastos	142
Ingresos	144
Premisas de Trabajo	145
Inflación	145
Estados Financieros Proyectados	146
Estado de Resultados	146
Flujos de Efectivo	148
Análisis Financiero	149
Valor Actual Neto (VAN)	149
Tasa Interna de Retorno (TIR)	150

Índice de Cuadros y Gráficos

Cuadro de objetivos estratégicos	16
Cuadro de políticas específicas	18
Cuadro FODA	19
Cuadro de variables	23
Cuadro resumen de equipamiento, insumos, otros	28
Cuadro comparativo entre tipos de constitución.	31
Cuadro de las características de los consumidores	44
Cuadro de segmentación	46

Cuadro proyección de población por áreas y años calendario	49
Cuadro pregunta 1	51
Gráfico pregunta 1	52
Cuadro pregunta 2	53
Gráfico pregunta 2	53
Cuadro pregunta 3	54
Gráfico pregunta 3	54
Cuadro pregunta 4	55
Gráfico pregunta 4	55
Cuadro pregunta 5	56
Gráfico pregunta 5	56
Cuadro pregunta 6	57
Gráfico pregunta 6	57
Cuadro pregunta 7	58
Gráfico pregunta 7	58
Gráfico de frecuencia pregunta 7	59
Cuadro pregunta 8	60
Gráfico pregunta 8	60
Cuadro pregunta 9	61
Gráfico pregunta 9	62
Cuadro pregunta 10	62

Gráfico pregunta 10	63
Cuadro pregunta 11	63
Gráfico pregunta 11	64
Cuadro pregunta 12	64
Gráfico pregunta 12	65
Cuadro pregunta 13	65
Gráfico pregunta 13	66
Gráfico pirámide de necesidades Maslow	67
Cuadro distribución del mercado	68
Cuadro crecimiento de la población económicamente activa	69
Cuadro tendencia de la demanda	71
Cuadro proyección anual de la demanda	72
Gráfico proyección anual de la demanda	72
Cuadro de empresas	73
Cuadro de número de eventos por mes	78
Cuadro de la oferta promedio actual	79
Cuadro proyección de la oferta anual	80
Gráfico proyección de la oferta anual	80
Cuadro demanda insatisfecha	82
Cuadro del cálculo de la demanda proyectada insatisfecha	82
Gráfico proyección de la demanda insatisfecha	83

Grafico logotipo “quito catering”	91
Cuadro precio publicidad en prensa escrita	117
Grafico de mención en páginas amarillas	118
Cuadro de precios material pop	119
Cuadro precios publicidad en radio “HCJB”	123
Cuadro precios publicidad en radio “visión”	123
Cuadro de costos para eventos de promocionales	125
Cuadro resumen precios para publicidad	126
Cuadro de inversión de activos Fijos.	129
Cuadro de Otros Activos	132
Cuadro costos de platos	138
Cuadro de Gastos	143
Cuadro número promedio de eventos llevados a cabo en el año.	144
Cuadro Estado de Pérdidas y Ganancias	146
Cuadro de Flujo de Caja	148
Cuadro flujo de caja corriente y descontado	150

Conclusiones y Recomendaciones

Bibliografía

Anexos

La empresa de servicios “Quito Catering”. Busca ingresar al mercado de los servicios, por lo que por medio de este trabajo se estudiará la Factibilidad para la Creación de una Empresa Especializada en el Servicio de Catering enfocada al Desarrollo de Eventos Sociales en la Ciudad de Quito.

La empresa se dedicará al servicio de alimentación y ambientación de eventos de cualquier índole de manera personalizada y con principios de servicio tomando en cuenta las diferentes áreas en las que se pudiera desenvolver apersonándose de todo lo que concierne al evento con el fin de que este sea inolvidable.

El Mercado

El lugar en donde operará la empresa será en la ciudad de Quito, en el cual se pretenderá llevar a cabo las operaciones de comercialización y el desarrollo de eventos sociales.

El mercado meta definido en el trabajo son todos aquellos que se encuentran en una posición económica social de clase media alta y alta sin discriminación de su ubicación geográfica, es decir que el servicio abarcaría los sectores sur, centro, norte, de Quito y los valles poniendo énfasis en los tres últimos.

Quito cuenta con una población activa de 783.283 habitantes de los cuales 55.613 se ubican en una clase social media alta y alta cantidad que forma parte de nuestro universo.

Dentro de las encuestas realizadas se han planteado preguntas que nos darán una idea más cercana sobre la aceptación de este tipo de servicio, disponibilidad de gasto, hábitos y preferencias.

Se ha podido identificar que 50.052 personas están aceptarían un servicio de esta naturaleza, es decir que el 90% contrataría el servicio de catering para sus eventos sociales. Si relacionamos la demanda ya mencionada anteriormente con la oferta abarcada por la competencia de 18445 se podría afirmar que apenas cubre un 35% de la demanda calculada.

En las proyecciones para cinco años si bien es cierto la demanda insatisfecha sufre un declive, este se muestra casi insignificante por lo que aun el mercado es bastante atractivo para seguir desempeñándose.

El Producto / Servicio

La idea del servicio de catering es ofrecer a los clientes un sin número de servicios, propios de la empresa y externos de los cuales no se disponga, en base a la subcontratación como discomóvil, decoración, entre otros.

Dentro del servicio de catering resaltan los productos alimenticios de los cuales se han tomado algunos basados en las preferencias del consumidor de los cuales se detalla a continuación:

Entradas y Platos Fuertes entre estos: Brochetas De Lomo Teriyaki, Estofado De Cordero, Fettuccini A La Marinara, Risotto De Champiñones, Camarones Al Ajillo, Ceviche De Palmito, Macarroni A Lo Alfredo, Pollo Al Champiñón Estilo Campesino, Chuletas De Cerdo Al Grill En Salsa De Mango, Medallones De Pescado, Fritada, Pollo Al Romero, Salmon Entero Rostizado, Ensalada Caprese, Ensalada Quiteña.

Postres: Brownies, Alfajores de Maicena, Cupcakes de Chocolate, Gelatina Batida, Torta de Vainilla.

Cocteles: Tequila Sunrise, Pisco Sout, Daiquiri Fresas, Piña Colada.

La diferenciación radica en el trato personalizado, alternativas de pago y sobre todo la oferta multiservicio en donde los clientes únicamente deberán conjuntamente con la empresa definir los parámetros para llevar a cabo de manera exitosa el evento.

La Compañía

La empresa “Quito Catering” se constituirá como una de Sociedad Civil, debido a que esta no tiene límites para la cantidad de socios y también porque las exigencias contables y de constitución son menores y más fáciles de llevar.

Para la contratación del personal operativo, se lo realizará de manera eventual con todos los beneficios de ley, lo anterior debido a la naturaleza operativa de la empresa, puesto que la misma está sujeta a estacionalidades regularmente variables durante el año. Para la contratación del personal administrativo y el Chef se lo realizará por medio de un contrato fijo.

Comercialización y Publicidad

La comercialización se la llevará a cabo de tres maneras; convenio con locales de recepciones para eventos sociales, particulares y empresas.

El Objetivo principal de la publicidad en el proyecto es la de informar sobre la empresa y dejar en claro el servicio que se brinda y en base a esta se establecerán la elaboración de varias estrategias de marketing utilizando a demás sus herramientas.

La utilización de un plan de medios es la herramienta principal del proyecto por lo que se han cotizado de manera estratégica varios medios de difusión tales como la prensa escrita, radio, además de material POP.

Financiero

El plazo promedio de cinco años es el tiempo para que un proyecto tome su rendimiento normal.

Para la determinación de las ventas se ha tomado en cuenta únicamente la venta de una ensalada, plato fuerte y postre. No se ha tomado en cuenta las bebidas y licores ya que la compra de estos no es frecuente por varias razones, ya sea por la cultura o presunción de conveniencia. Entre los ingresos que forman parte de las ventas son el alquiler de muebles, utilería y menaje y la contratación de meseros para el año 2011 existe un ingreso bruto de noventa y mil dólares.

En el caso de los egresos constan la publicidad, arriendo, servicios básicos, sueldos, entre otros que en su totalidad dan setenta y seis mil dólares.

La tasa interna de retorno tomará en cuenta los siguientes cinco años la cual será del 105%.

CAPITULO I

1.1.PLANTEAMIENTO DEL TEMA

Estudio de Factibilidad para la Creación de una Empresa Especializada en el Servicio de Catering y el Desarrollo de Eventos Sociales en la Ciudad de Quito.

1.2.INTRODUCCIÓN

Quito es una ciudad de gran magnitud, más que en su extensión geográfica hablamos de su extensa población y el acelerado crecimiento socio – económico, siendo Quito el centro del país donde gran parte de los negocios y organizaciones empresariales se concentran.

El DMQ (Distrito Metropolitano de Quito) es un conjunto territorial de 422.802 hectáreas, localizado en un entorno majestuoso, rico y diverso, de múltiples contrastes en lo geográfico, ecológico y paisajístico. Es un sitio profundamente arraigado en una milenaria e inmensa densidad cultural. En el año 2.001, según el Censo Nacional, el Distrito Metropolitano albergaba una población de 1'842.201 habitantes, de los cuales 1'414.601 habitaba en el área urbana. Si a ello se suma la población de los cantones Rumiñahui y Mejía altamente integrados a Quito, el total de población del área de influencia directa del Quito alcanza un total aproximado de 2 millones de habitantes.

Quito, tendría una población en el 2009, de alrededor de 2'200.000 habitantes y considerando los cantones más próximos se conformaría un conglomerado de 2'600.000 habitantes. Tomando en consideración los factores antes mencionados es lógico decir que estos son de gran impacto tanto social como económico y podemos también afirmar

que la evolución de las sociedades es constante y más constante se tornan las posibilidades de negocios sobre todo en estos tiempos en donde los servicios están imperando el mercado, un mercado de consumidores cada vez más exigentes.

Alrededor del mundo, cierta práctica habitual de las personas, colectividades o simplemente agrupaciones organizadas es la de la celebración y/o festejos de cualquier índole. Esta práctica que desde tiempos de antaño se la viene desarrollando ha dado lugar al común llamado servicio de catering. Un evento motivo de tal celebración requiere de ciertos parámetros para llevarlo a cabo con éxito, es así que el Catering se ha convertido en un servicio de gran importancia que no es más que una disciplina que se centra básicamente en la preparación de alimentos para llevarla a un lugar de consumo, además se encarga también de la ambientación del lugar a desarrollarse el evento.

1.3.PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Distrito Metropolitano de Quito y su región circundante son el centro de una red urbana que articula un conjunto diverso y heterogéneo de zonas económicas y productivas y, además, se evidencia este como un centro urbano muy dinámico. De tal manera que el tiempo de las personas que lo integran se involucra a este, dinámico y acelerado ritmo de vida, presentándose este entorno urbano como un lugar donde existe una determinante demanda de servicios, generada por este fenómeno.

El tiempo es un factor muy importante cuando a una persona le ha tocado cumplir el rol de anfitrión, pero este tiempo no es el único enemigo puesto que la ardua tarea de efectuar un evento conlleva a un sinnúmero de actividades, que van desde la preparación de los alimentos a servirse en el evento hasta la adecuación del lugar, esto antes de la celebración ya en pleno evento es de vital importancia el servicio de camareros que estén pendientes de absolutamente todo lo concerniente al servicio que el anfitrión haya

requerido para sus invitados, y por último la cargante tarea de ordenar todo después de que haya pasado el evento.

A simple vista se podría decir, que “con unos cuantos conocimientos culinarios, se podría llevar a cabo un evento” pero sin duda para muchas personas resulta complicada y a veces hasta molesta y estresante la organización de eventos sociales y corporativos.

Y para quienes se atreven a hacerlo resulta muy cansado y en lugar de disfrutar el evento, se lo recuerda de mala manera.

1.4.JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Es imperativo entonces la creación de una organización dedicada al servicio de alimentación y ambientación de eventos de cualquier índole, una empresa que lo haga de manera personalizada y con principios de servicio tomando en cuenta las diferentes áreas en las que se pudiera desenvolver apersonándose de todo lo manifestado anteriormente con el fin de que un evento sea inolvidable.

1.5.MARCO DE REFERENCIA

1.5.1. Marco Teórico

El hombre juega un doble papel en el contexto económico de un país: es productor y a la vez consumidor. Con su participación en el proceso de producción, adquiere los recursos necesarios para su reproducción simple y ampliada, manifiestos en los ingresos que percibe por dicha participación; y como consumidor, participa en el acto de intercambio

a fin de adquirir los bienes y servicios necesarios para su reproducción a través del consumo.

El consumo reviste una dimensión colectiva, toda vez que "...se compone de una gran cantidad de actos individuales planteados y repetidos por una gran cantidad de individuos" (Bourgoigne, 1994).

El intercambio es "... el acto de obtener un producto deseado de otra persona, ofreciéndole algo a cambio" (Kotler, 1994, 6).

La Teoría del Comportamiento del Consumidor plantea que en "el proceso de selección de bienes para satisfacer sus necesidades y deseos, los consumidores están influidos por un grupo importante de factores, clasificados en culturales, sociales, personales y psíquicos" (Loudon David, 1995).

Después de haber revisado los conceptos antes citados debemos decir que el consumo de las personas es inevitable ya que estos giran en torno a la satisfacción de necesidades, pudiendo ser estas fisiológicas o creadas por la persona, siendo el Catering un servicio que alcanza estos dos niveles y se caracteriza esencialmente por la acción de alimentar para un evento.

Un evento es un acontecimiento eventual (pasajero) o suceso social y particular como celebración de una fecha importante o festejo de un acontecimiento trascendente. Dentro de los eventos tenemos dos grupos, los Familiares y los Sociales.¹

En los sociales se puede identificar los siguientes:

- ☞ Posesiones
- ☞ Despedidas y bienvenidas

¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Catering>

- ☞ Condecoraciones y Reconocimientos
- ☞ Conferencias
- ☞ Inauguraciones y Clausuras
- ☞ Cenas benéficas

En los familiares existen:

- ☞ Bautizos
- ☞ Primeras comuniones
- ☞ Cumpleaños
- ☞ Matrimonios Aniversarios
- ☞ Grados, otros.

El Servicio de Banquetes es el servicio prestado dentro o fuera de un establecimiento para un evento u ocasión especial con determinadas pautas convenidas entre el cliente y el representante del establecimiento con anterioridad al servicio de este.

1.5.2. Marco Conceptual

Catering.- Servicio de suministro y bebidas preparadas a domicilio, aviones, colegios, empresas, etc.

Catering en instalaciones.- Terminado utilizado para describir en la que una instalación proporciona comida, bebida y apoyo logístico a una organización que necesita espacio funcional en esas instalaciones.

Catering Exterior. - Proporciona el alimento, bebida, apoyo logístico necesario y el servicio a clientes en un lugar de reuniones que no sea un hotel o una instalación independiente de banquetes.

Coffee Break. - Es un tiempo que se le da, por lo general de veinte minutos el cual se da entre una conferencia o un discurso.²

El Comportamiento ante la compra.- Se ha clasificado 4 tipos de actitudes según el producto y la participación del consumidor:

- ☞ Comportamiento de compra compleja.
- ☞ Comportamiento de compra reductor de disonancias.
- ☞ Comportamiento de compra habitual.
- ☞ Comportamiento de compra que busca la variedad.

Análisis de la demanda.- Es el estudio de la demanda de un producto. Conocer qué motiva la demanda y encontrar métodos que la incentiven.

Mercado.- Lo forma un grupo de clientes potenciales que se identifican por tener una necesidad o deseo común y que desean y son capaces de hacer lo preciso para satisfacer esa necesidad o deseo.

Segmentación del mercado.- Consiste en la división del mercado en grupos más pequeños que comparten ciertas características.

Existen cuatro patrones:

² AHMED, Ismail, *Congresos y Catering, Madrid – España 2001, Pág. 3*

- ☞ Segmentación geográfica: los criterios de localización de los distintos consumidores definen el segmento
- ☞ Segmentación demográfica: las características de edad, sexo, raza, ingresos, miembros de la unidad familiar, son los determinantes para establecer un segmento
- ☞ Segmentación psicológica: los rasgos de personalidad o el estilo de vida definen el segmento
- ☞ Segmentación comporta mental: se basa en el comportamiento de los consumidores
- ☞ Además existen otros tipos de segmentación como el socio gráfica, del mercado por actitud, por beneficios, por el comportamiento de los consumidores de acuerdo a su edad, por las características de usuario.

Calidad.- Partiendo de la prioridad de las actuales exigencias del mercado turístico, de satisfacer las demandas, en función de elementales estándares, respondiendo a costumbres, usos y culturas.

Marketing plan.- Documento donde se detallan los objetivos, estrategias y actividades para ser empleado en la mercadotecnia de un producto o servicio. Las secciones básicas de este documento son: Resumen ejecutivo, Análisis de la situación, metas y objetivos, estrategias de mercadotecnia, control y presupuesto asignado.

Know-how / saber cómo.- Indicador en idioma inglés, que sintetiza los conocimientos que se deben poseer sobre el manejo de situaciones o negocios para tener éxito.³

³ <http://www.giganet.com.ar/archives/2009/01/diccionario-de-turismo.html>

1.6. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

1.6.1. Método Inductivo

Se utilizará este método ya que es una idea que requiere de una alta creatividad, la misma que debe estar basada en temas de gran importancia, estructuradas tanto para la creación de la propia empresa como también para la satisfacción de los consumidores. Por lo tanto se deben realizar ciertas investigaciones para evaluar la factibilidad legal, financiera y administrativa del proyecto para de esta manera adentrarnos en cuestiones que nos lleven a la instauración de propuestas que nos lleven a la acogida de nuestros clientes y sus reales necesidades y requerimientos.

Es necesario para un estudio de mercado aplicar este método ya que por el hecho de no conocer con exactitud el tamaño de la oferta y la demanda de este servicio nos obligarán a tomar muestras representativas para permitirnos tener de manera general la situación actual de nuestro mercado.

1.6.2. Método De Observación

Es necesario este método puesto que se deberá tener el conocimiento de cómo una empresa de este tipo desarrolla sus actividades, así como también sus procesos para de esta manera entender su dinámica y a partir de aquello podremos proyectar ciertas características que solo en la práctica se dan, hacia la creación de la empresa motivo de este trabajo de investigación.

1.7.TÉCNICA A UTILIZAR

1.7.1. La Entrevista

La entrevista se la dirigirá hacia expertos preseleccionados que este inmerso en el mundo gastronómico y aquellos que lleven a cabo actividades que tengan que ver con la naturaleza de este proyecto.

1.7.2. La Encuesta

Esta técnica nos permitirá obtener información por escrito sobre datos importantes, los cuales previo un muestreo estadístico no ayudará a establecer ciertos parámetros para saber si la hipótesis planteada es factible así como también nos permitirá conocer las preferencias del mercado para el servicio de Catering.

1.8. GENERALIDADES

1.8.1. Presentación de la Ciudad de Quito

Las características que hacen de Quito la Capital del Ecuador un lugar bello por su gente y su estructura, en noviembre de 1978, Quito fue declarada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

En el norte se ubica el Quito moderno, donde se erigen grandes estructuras urbanas y comerciales; el centro o Quito antiguo reúne el legado colonial y artístico y ofrece un ambiente cautivador cuando se desarrollan procesiones religiosas y eventos culturales;

en el sector sur se puede ubicar núcleos de expresión juvenil, que impulsan nuevas formas de cultura e interacción social. Además,

La ciudad, en los últimos años, ha estado sujeta a un gran cambio urbanístico que la extendió hacia el norte, sur, los Valles de Tumbaco (hacia el nororiente) y Los Chillos (en el sur oriente); esto ha permitido un notable crecimiento económico y poblacional que ha generado avances en la industria, economía, comercio y hotelería, pero además ha configurado nuevos actores y nuevas demandas sociales. Esto exigió del gobierno local una reorganización geográfica, administrativa y de conducción gubernamental de la ciudad.⁴

1.8.2. Gastronomía Quiteña

Quito es ofrece una mezcla sorprendente de sabores y variedad de platos durante todo el año. Gracias a la riqueza del suelo ecuatoriano, la calidad, el exotismo y la frescura de sus ingredientes y especerías, generalmente se presentan en los restaurantes infinitas opciones para aquellos que disfrutan de una buena comida.

1.9. GENERALIDADES DEL CATERING

1.9.1. Concepto

Se denomina *catering* o cáterin, en su grafía castellanizada, al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.

⁴ <http://www.monografias.com/trabajos36/turismo-quito/turismo-quito2.shtml>

En algunos casos los salones de fiestas u hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones; en otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, la bebida, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.⁵

1.9.2. Buffet

El buffet es un sistema de reparto de comida en la que la comida se coloca en un área pública y los comensales en general sirven a sí mismos. Es un método popular para la alimentación de un gran número de personas con un mínimo de personal. Buffet se ofrecen en varios lugares, incluyendo hoteles y muchos eventos sociales.

1.9.2.1. Tipos de Buffet

Una forma de buffet es tener una mesa llena de platos que contengan partes fijas de los alimentos; los clientes a seleccionar las placas que contienen los alimentos lo que quieren mientras caminan. Esta forma es más frecuente en las cafeterías. Una variación se produce, donde los usuarios hacer sus selecciones de un carro de ruedas que contienen los platos de comida que circula por el restaurante. Otro derivado de este tipo de buffet se produce cuando los clientes elegir los alimentos de un diseño de estilo buffet y luego pagar sobre la base de lo que fue elegido.

Como solución de compromiso entre el autoservicio y servicio de mesa completo, un buffet de personal se puede ofrecer: los comensales traer su propio plato a lo largo de la

⁵ http://html.rincondelvago.com/gastronomia_2.html

línea de buffet y se les da una porción de un servidor en cada estación. Este método es frecuente en las reuniones donde los comensales se atienden no son específicamente para pagar su comida.

Los Buffet son eficaces para servir a un gran número de personas a la vez. Por esta razón, son frecuentes en los entornos institucionales, como los convenios de negocios o grandes partidos, otra ventaja de buffet en comparación con el servicio de mesa es que los comensales tienen una gran cantidad de opciones y la posibilidad de inspeccionar de cerca los alimentos antes de seleccionarlo. Desde un buffet consiste comensales sirviendo a sí mismos, lo ha hecho en el pasado ha sido considerada como una forma informal de comedor, menos formal que el servicio de mesa. En los últimos años, sin embargo, cenas tipo buffet son cada vez más popular entre los ejércitos de las partes cenar a casa, especialmente en los hogares donde el espacio limitado que complica el cumplimiento de lugares individuales.⁶

Las Mesas de buffet debe establecerse en un orden lógico, con placas de primero, seguido por el plato principal y las guarniciones, al último se deben utensilios y servilletas. Si es posible, postres y, especialmente, las bebidas deben servirse de una tabla por separado, de preferencia lejos de la mesa del buffet principal.

1.9.3. Banquetes

Hoy en día los Banquetes son actos muy generalizados que se producen por diversos motivos, debido a la necesidad de contactos entre las personas. Aunque las costumbres y los menús han sufrido una gran transformación, su finalidad en líneas generales, deja en segundo plano el factor comida; ya que el motivo principal en la mayoría de los casos

⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Buffer>

salvo los banquetes tradicionales, es reunir a un determinado número de personas para un fin determinado.

Los Banquetes se pueden clasificar clasifican en:

- Bodas
- Bailes de Empresas
- Desfiles de Moda
- Cenas de Gala
- Homenajes
- Comidas de Negocios
- Cenas de Fin de año y Reyes
- Seminarios
- Presentación de personajes
- Congresos
- Conferencias
- Cumpleaños
- Cócteles con distintos motivos
- Rueda de prensa
- Inauguraciones, otros.

CAPITULO II

2. MARCO LÓGICO

2.1. DE LA EMPRESA

Se pretende crear una empresa de Catering de servicios con el nombre de “Quito Catering”. Dedicada a organizar eventos (bodas, comuniones, comidas de empresas, fiestas. etc.) y a ofrecer un “Catering confortable y atractivo para aquellos clientes que sepan apreciar una inmejorable calidad del servicio, comodidad y buen trato.

2.2. LA MISIÓN

La misión se considera como la razón de ser de la empresa y está íntimamente ligada con el objetivo de la empresa.

La misión de una organización se define como “Un proceso o finalidad de ofrecer un producto o servicio a la sociedad para satisfacer una necesidad, en otras palabras, la misión es la razón esencial de y existir de la organización y su papel en la sociedad”

Una definición más acertada de la misión es la que describe la misión como la “meta general de la organización, fundamentadas en las premisas de la planificación, que justifica la existencia de la organización.”⁷

⁷ CHIAVENATO, Idalberto, Administración Proceso Administrativo, Bogotá-Colombia 2001. Pág

La misión del Proyecto es:

“El Quito Catering es una empresa que ofrece toda clase de servicios desde la ambientación del lugar hasta la preparación de alimentación y su servicio, para eventos sociales y así lograr sobrepasar las expectativas del cliente”

2.3. LA VISIÓN

La definición se define como “la imagen que la organización define respecto a su futuro, es decir lo que se pretende hacer”.⁸

La Visión de la empresa:

“Crecer y posicionar a la Empresa en el mercado quiteño en Servicios de Catering, llegando a ser líder con productos y servicios de calidad y siempre orientados a satisfacer todas las expectativas del cliente”

2.4. OBJETIVOS

2.4.1. Objetivo General Estratégico

Brindar el servicio de Catering con calidad y profesionalismo, bajo las más estrictas normas de control y salubridad, brindando alternativas de servicio a nuestros clientes de acuerdo a sus gustos y preferencias, satisfaciendo sus expectativas.

⁸ STONER James, FREEMAN, GILBERT Daniel, “Administración”, Prentice Ha ll Hispanoamericana S.A. México 2002, Pág. 291

2.4.2. Objetivo Estratégico

Para determinar los objetivos específicos de “Quito Catering” se identificarán cada uno de las unidades que conforman la empresa. Determinándose un objetivo por cada uno.

Cuadro De Objetivos Estratégicos



2.5. POLÍTICAS

2.5.1. POLÍTICAS GENERALES

Una política “es un plan permanente que establece lineamientos generales para la toma de decisiones”⁹

Las políticas generales que se van aplicar para el correcto funcionamiento del servicio de “Quito Catering” son:

- a. Realizar constantemente investigaciones de las nuevas tendencias y preferencias del mercado y adaptara “Quito Catering” para asegurar sus permanencia en el mercado.
- b. El menú será elaborado bajo las más altas normas de calidad.
- c. En la elaboración de los platos se utilizará frescos y de calidad.
- d. Ahorro y optimización de recursos financieros, humanos y tecnológicos.

2.5.2. POLÍTICAS ESPECÍFICAS

Para concretar las políticas generales, es necesario para el correcto funcionamiento de “Quito Catering” el establecimiento de políticas específicas e igualmente se establecerán políticas en cada campo de acción de la empresa.

Cuadro de Políticas Específicas

⁹ Op. Cit. STONER, James, FREEMAN, GILBERT Daniel, Pág. 325

Producción

1. La elaboración de los productos se lo realizará con diez y ocho horas a veinte y cuatro horas previas al evento.
2. Producción basadas en requerimientos del cliente.
3. Aplicación periódica de encuestas a los los clientes para identificar las percepciones del producto y / o servicio.
4. Estricto control de calidad en utilización de productos perecibles y no perecibles.

Comercialización

1. Difusión de Promoción periodica por medio del blog a desarrollarse.
2. Distribución de publicidad en mpresas o lugares donde se identifique una demanda potencial.
3. Utilización habitual de estrategias de pre-venta, venta, y port-venta para asegurar la satisfacción de nuestros clientes.

Tecnológico

1. Capacitación del personal de producción sobre técnicas de manipulación de alimentos.
2. Mantenimiento correctivo y preventivo del equipamiento de la empresa.
3. Actualización del blog por el periodos trimestrales.
4. Adquisición de maquinaria que faciliten y mejoren los diferentes procesos de producción.

Financiero

1. Extensión de formas de pago.
2. Pago a proveedores con plazo de quince días despues de haber recibido las facturas.
3. Implementación de medidas para reducir desperdicios.
4. Evaluación constante del precio de los bienes y servicios prestados por los preveedores.

2.6. FODA

Cuadro FODA

FACTORES INTERNOS	FACTORES EXTERNOS
Controlables	No Controlables
<p>FORTALEZAS</p> <p style="text-align: center;">(+)</p> <p>La inclusión de personal con experiencia en el área.</p> <p>Oferta de productos diferenciados.</p> <p>Ubicación cercana al Mercado Mayorista.</p> <p>Oferta de varios menús y multiservicios.</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p style="text-align: center;">(+)</p> <p>Facilidad de establecer convenios con las operadoras de tarjetas de crédito.</p> <p>Número reducido de empresas de esta naturaleza en el Sur de Quito.</p> <p>Existencia de equipamiento en el mercado para el alquiler de los mismos</p>
<p>DEBILIDADES</p> <p style="text-align: center;">(-)</p> <p>Poca experiencia en el Mercado.</p> <p>Carencia de vehículo propio.</p> <p>Falta de instalaciones propias.</p> <p>Recursos económicos limitados</p>	<p>AMENAZAS</p> <p style="text-align: center;">(-)</p> <p>Competencia desleal</p> <p>Excesiva proliferación de establecimientos similares.</p> <p>Falta de proveedores calificados de ciertos productos.</p> <p>Desconocimiento del tipo de servicio prestarse.</p>

2.6.1. ANÁLISIS FODA

2.6.1.1. Fortalezas

La intención de la ubicación de la empresa en el Sur de Quito hace más fácil acceder a proveedores mayoristas ya que en este sector se encuentra ubicado uno de los mercados más grandes de la Capital, en donde se podrá adquirir alimentos más frescos y a menor precio de tal manera que se podrá abaratar los costos.

Otra de las fortalezas es la inclusión de un profesional en el área y de servicio el Chef será alguien que a más de sus conocimientos culinarios deberá tener experiencia en este tipo de servicios. El personal de servicio de igual manera deberá ser capacitado etiqueta y protocolo.

A diferencia de la competencia este no se centrará únicamente en los platos sino además en otros servicios como discomóvil, bar, mobiliario, ornamentación, decoración. Pese a que de los servicios antes mencionados no dispongamos de los equipos se establecerá contratos o alquiler de los mismos para llevar a cabo la reunión social de acuerdo a los requerimientos de los clientes.

2.6.1.2. Debilidades

A pesar de la intención de incluir en el equipo de trabajo a gente con conocimientos en este tipo de servicios la falta de experiencia hace que nuestra posición frente a otras empresas dedicadas a este negocio que ya van en el mercado mucho tiempo sea una debilidad, puesto que exigirá una ardua labor en el plan de difusión de la empresa.

La adquisición de un vehículo para el transporte de todo lo necesario para llevar a cabo un evento social depende de una alta inversión puesto que las características

básicas son al menos, uno espacioso y de alta resistencia. Se puede decir que es una debilidad ya que no estará este vehículo a disposición de la empresa sin embargo existen varias personas dedicadas al tipo de flete que la empresa necesita.

2.6.1.3. Oportunidades

A pesar de que existen un sinnúmero de operadoras de este servicio la mayoría de estas desarrollan sus actividades en el norte de la capital a diferencia de estas esta empresa de catering tratará de abarcar además del norte de Quito se enfocará mas en el Sur y los Valles.

Las facilidades de pago son también una oportunidad para la empresa puesto que se establecerán convenios con las empresas operadoras de tarjetas de crédito de manera que los pagos podrán ser realizados tanto al contado como a crédito.

2.6.1.4. Amenazas

Una de las grandes amenazas que enfrentan las empresas de esta naturaleza es la competencia desleal, al jugar con los costos ofreciendo por parte de otras operadoras precios mucho más bajos.

Creo que en Ecuador éste tipo de servicio, el “Catering” esté en la etapa de crecimiento. Podemos pensar que quizás en EEUU se encuentre en etapa de madurez, pero en España parece que el Catering con éstas características está aún en desarrollo, presentándonos una gran oportunidad al existir interesantes nichos de mercado. Sin embargo la proliferación de empresas de este tipo es bastante alta.

Pese a que la cercanía al Mercado Mayorista se presenta como una ventaja, hay que los proveedores que se presentarán en este lugar son poco calificados.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE IMPACTOS

3.1.ECONÓMICO

Para el estudio de factibilidad para la creación del proyecto motivo de este trabajo de investigación es relevante el análisis de la economía de nuestro país, puesto que su desarrollo dependerá en gran magnitud de la situación socio económica del País, ya que por la naturaleza de una empresa de Catering en un gran porcentaje depende de materia prima que forma parte de la canasta básica familiar que en la actualidad se ubica en los quinientos veinte y dos con cincuenta y nueve centavos de dólares, tales productos servirán para la elaboración de los alimentos que se ofrecerán en los bufetes, los mismos que están íntimamente ligados a ciertas normativas económicas tal es el caso del IPC (Índice de Precios del Consumido) que no es más que un indicador económico que mide la evolución del nivel general de precios correspondiente al conjunto de artículos (bienes y servicios) de consumo, adquiridos por los hogares del área urbana. Se debe tomar en cuenta además ciertos aspectos referentes al entorno económico ecuatoriano por lo que es indispensable el análisis de ciertos indicadores.

No hay que olvidar que por el tipo de producto es una empresa altamente sensible a los cambios económicos, y la incidencia que tiene en la mano de obra no calificada.

Fuente: Banco Central del Ecuador, Cuentas Nacionales Anuales.

Según las Cuentas Nacionales, en el 2007 el valor agregado de la industria manufacturera sin incluir la representó el 13,99% del Producto Interno Bruto (PIB) siendo la industria de alimentos y bebidas la de mayor aporte (7,83% del PIB). Además tiene especial importancia dentro del sector manufacturero pues contribuye con el 55,9% de su valor agregado.¹⁰

¹⁰ Fuente INEC www.inec.gov.ec/c/document_library/get_file?folderId=954942...

3.2. IMPACTO SOCIAL

3.2.1. El Empleo

La Encuesta de Empleo, Desempleo y Subempleo para la presente ronda, tiene cobertura nacional, se realiza en el área urbana y en el área rural (sólo en diciembre) de las provincias de la Sierra y de la Costa incluida la Amazonía. Del ámbito de estudio se excluye la Región Insular.

A continuación se listan las principales variables indagadas en la encuesta

3.2.1.1. Variables Investigadas

Cuadro de Variables

Variables Clasificadas	Variables Clasificadoras
Población Total	Sexo, Edad, Nivel de Instrucción
Población en Edad de Trabajar, PET	Condición de actividad Sector económico
Población Económicamente Activa, PEA	Rama de actividad Grupo de ocupación
Población Ocupada, PO	Categoría de ocupación
Población Desocupada, PD	Ingresos del trabajo
Población Económicamente Inactiva, PEI	Ingresos no del trabajo Categoría de inactividad
Población Subempleada	

Para finales de octubre del año en curso la tasa de desempleo subió al 9,1% es la tasa que presentó el INEC. Supone un aumento de casi un punto con respecto al trimestre anterior (abril-junio 2009).¹¹

La implementación de una empresa de catering proveerá de fuentes de empleo tanto directo como indirecto, sin embargo esto dependerá del número de eventos que asista la empresa.

Otro aspecto importante a considerar es que el sector de alimentos y bebidas es una significativa fuente generadora de empleo. Según los resultados de la encuesta de Manufactura y Minería para el año 2007, la industria de alimentos y bebidas alberga al 45,4% del personal ocupado de la industria manufacturera, siendo la de producción, elaboración y conservación de carne, pescado, frutas, legumbres, hortalizas, aceites y grasas la de mayor aporte (53,2%).

3.3.IMPACTO AMBIENTAL

El impacto ambiental en cualquier tipo de empresa que procese alimentos es de gran importancia, puesto que estos afectarán a su entorno entendiéndose este como el “medio ambiente” en el que nos vamos a desarrollar y por ende al que vamos a afectar, sin embargo se deberá tomar en cuenta los efectos producidos por la preparación de alimentos, parte fundamental de esta tesis los cuales su procesamiento en sí provocarán ciertos impactos nocivos para el medio ambiente tal es el caso de los desechos generados, la contaminación del agua, entre otros, el tratamiento de estos dependerá del manejo eficiente para reducir de manera significativa los impactos negativos que se puedan dar.

¹¹ Fuente:http://www.inec.gov.ec/web/guest/descargas/basedatos/inv_socd/emp_sub_des

3.3.1. Identificación de Desechos

Los desechos que se producen en un servicio de Catering son de dos tipos: los biodegradables que son los de origen orgánico como semillas, hojas, cascaras, alimentos, etc., y los desechos comunes que pueden ser papel, cartón, aluminio, plástico, entre otros.

3.3.2. Contaminación del Aire

El ministerio de Salud Pública a través de la ley de Protección del Medio Ambiente manifiesta la prohibición de la emanación de gases tóxicos hacia la atmosfera, principalmente gases de efecto nocivo como los provenientes principalmente de fábricas, generadores, talleres, plantas termoeléctricas, refinerías de petróleo, plantas químicas, aeronaves automóbiles, y demás similares.

En el caso de la empresa de Catering no existirá una contaminación tan significativa sin embargo un estudio determinó que:

“La contaminación del aire interior de las viviendas ejerce una importante influencia sobre la salud de la población y grupos de riesgo, a pesar de lo cual resultan escasos los estudios realizados en Cuba. Se efectuó un estudio descriptivo en un apartamento de un prototipo de edificio típico de viviendas con climatización centralizada. Durante cinco días consecutivos se determinaron las concentraciones sincrónicas horarias de dióxido de nitrógeno (NO₂) en la cocina y la sala de la vivienda y en el exterior de esta, con la cocina de gas apagada y posteriormente encendida, así como las medias diarias de dióxido de azufre (SO₂) y partículas en suspensión totales (PST) en la sala y en el exterior. La climatización se mantuvo en la mínima capacidad de enfriamiento y las ventanas cerradas. Las concentraciones medias diarias de SO₂ en el interior de la vivienda resultaron superiores a las registradas de forma sincrónica en el exterior, en tanto que para las PST ocurrió lo

inverso. En ambos casos los valores observados fueron inferiores a las concentraciones máximas admisibles. Con el encendido de la cocina de gas se produjo un incremento de las concentraciones horarias de NO₂ en el interior de la vivienda, las que superaron la concentración máxima admisible. La acumulación de NO₂ demostró la insuficiente tasa de renovación del aire interior contaminado por parte del sistema de climatización, el escaso aprovechamiento de la ventilación natural y la dudosa sostenibilidad ambiental del diseño”.

12

Tomando en consideración lo antedicho se debe tomar las medidas necesarias para reducir este tipo de contaminación puesto que se utilizará cocina a gas, se deberá implementar sistemas eficientes para la captación y extracción forzada de las emisiones de contaminantes gaseosos y aerosoles.

3.3.3. Contaminación del Agua

Los reglamentos de protección ambiental predisponen que tanto el Ministerio de Salud Pública, así como el INERI (instituto Nacional Ecuatoriano de Recursos Hidráulicos) prohíban descargar aguas contaminadas en acequias, ríos, mar, alcantarillas, etc., sobre todo tratándose de componentes químicos que pueden ser en desmedro de la salud humana.

La preparación de alimentos ocasiona un impacto casi insignificante en la contaminación del agua, cuando se utiliza para el lavado de utensilios de cocina y demás insumos puede generar cierta contaminación cuando se lo hace a gran escala sin embargo para evitar el descargue de desechos sólidos será de gran importancia la utilización de filtros en los desagües.

¹² Fuente: http://bvs.sld.cu/revistas/hie/vol44_3_06/hie04306.htm

Un agente contaminante en potencia es el aceite usado es por eso importante el desecho adecuado de este elemento usado frecuentemente en la cocina ya que es una importante preocupación en la gestión de residuos. El aceite es más ligero que el agua y tiende a esparcirse en grandes membranas finas que dificultan la oxigenación del agua. Debido a ello, un solo litro de aceite puede contaminar hasta mil de litros de agua. Además, el aceite puede solidificarse en las tuberías provocando atascos.

Debido a ello, el aceite de cocina nunca debe desecharse por el fregadero o el retrete. La forma adecuada de hacerlo es depositarlo en un envase sellado no reciclable y tirarlo junto con la basura normal o bien desecharlo en un punto limpio.

El aceite de cocina además puede reciclarse para producir jabón y biodiesel, si se quisiese se podría tomar esta como una alternativa de producción.

3.3.4. Manejo de la Basura

La basura de la cocina, por contener desechos de alimentos crudos, cocidos y deteriorados es fuente de contaminación y debe tener un tratamiento adecuado como:

- ☞ Usar tachos de basura con tapa y siempre coloque una bolsa en su interior. Vaciarlos regularmente, especialmente en verano.
- ☞ Lavar los tachos y desinfectarlos con frecuencia.
- ☞ Cerrar bien las bolsas antes de remover la basura y evite que se desparrame en el piso.
- ☞ Y sobre todo evacuarlos en los horarios establecidos por el Municipio de Quito en la zona donde se desenvolverá la empresa o el evento.

Se puede concluir que la empresa de Catering no ocasiona efectos nocivos significativos a su entorno ambiental, sin embargo hay que tomar ciertas medidas para precautelar el orden y la limpieza y el manejo de desechos que son parte fundamental de una empresa que manipula alimentos.

3.4. IMPACTO FINANCIERO

Se ha podido identificar todo aquello que es necesario para poner en marcha el Proyecto tanto en insumos, equipamiento y demás gastos que se incurrirán (los gastos se los ha multiplicado para doce meses).

Cuadro resumen de equipamiento, insumos, otros

a.	MATERIALES E INSUMOS DE COCINA		
		SUBTOTAL	812,89
		IVA 12 %	97,55
		TOTAL	910,44

b.	MANTELERÍA		
		SUBTOTAL	3156,00
		IVA 12 %	378,72
		TOTAL	3534,72

c.	MUEBLES DE OFICINA		
		SUBTOTAL	715,00
		IVA 12 %	85,80
		TOTAL	800,80

d.	CRISTALERÍA, CUBERTERÍA, OTROS		
		SUBTOTAL	9724,73
		IVA 12 %	1166,97
		TOTAL	10891,70

e.	MUEBLES		
		SUBTOTAL	6867,50
		IVA 12 %	824,10
		TOTAL	7691,60

e.	Equipo de Computación		
		SUBTOTAL	770,00
		IVA 12 %	92,40
		TOTAL	862,40

g.	Equipo de Oficina		
		SUBTOTAL	250,00
		IVA 12 %	30,00
		TOTAL	280,00

h.	Equipamiento (Electrodomésticos)		
-----------	---	--	--

	SUBTOTAL	2672,79
	IVA 12 %	320,73
	TOTAL	2993,52

i.	SERVICIOS BÁSICOS	
	TOTAL	708,00

j.	SUELDOS Y SALARIOS	
	TOTAL	14400,00

SERVICIO TRANSPORTE (8 veces por mes aprox.)	12	15,00	2160,00
ARRIENDO LOCAL (2011)	12	200,00	2400,00
SERVICIOS BÁSICOS (total con IVA 0%)			600,00

Elaborado por: el Autor

Es decir que para poner en marcha el proyecto y considerando que se necesita un capital de trabajo para doce meses se requerirá de aproximadamente cuarenta y ocho mil trescientos treinta y tres dólares.

Valor que se lo financiará en un 50% por medio de aportación de socios y el otro 50% por medio de un crédito hipotecario con una entidad financiera. (Cfr. Infra).

CAPITULO IV

4. ESTUDIO DE PRE FACTIBILIDAD

4.1. Pre factibilidad Legal

A partir del cuadro citado a continuación determinaremos la naturaleza o mejor dicho el tipo de empresa sobre la que se desarrollará el proyecto de La creación de una empresa de Catering de los cuales se deberá tomar en cuenta varios aspectos vigentes en el Ecuador.

Para realizar su constitución jurídica por ejemplo la empresa tiene que estar registrada en la Superintendencia de Compañía, además cumplir con ciertos trámites para la instalación y formalización de establecimientos en el Distrito Metropolitano de Quito.

4.1.2. Tipos de Constitución de Empresa

Los criterios que se tomarán en cuenta para la elección del tipo de empresa serán:

- El Aspecto Financiero
- Gestión Legal
- Manejo Contable
- Otros...

Cuadro Comparativo Entre Tipos de Constitución.

CARACTERÍSTICAS	SOCIEDAD ANÓNIMA	COMPAÑÍA LIMITADA	SOCIEDAD CIVIL
Denominación de los integrantes	Accionistas	Socios	Socios
No de personas que la integran	mínimo 2	De 3 a 15	Una en adelante
Capital mínimo de constitución	800 usd.	400 usd.	No hay un capital definido
Documento de transacción	Acciones	Certificados de aportación	
Tiempo mínimo de vida	50 años	50 años	No hay definido, se puede diluir a cualquier momento
Trámites para la apertura de la empresa	Registros en superintendencia de compañías, cámara de comercio,	Registros en superintendencia de compañías, cámara de comercio,	Firma de una escritura pública ante un juez de lo civil.
Instituciones que supervisan	Superintendencia de compañías,	Superintendencia de compañías	Ninguna definida
Sanciones legales a las que se estaría expuesto	Intervenciones de la Superintendencia de compañías	Intervenciones de la Superintendencia de compañías	Las que se enmarcan en la Constitución y el Código Civil
Trámites para cerrar la empresa	Declarar en quiebra dura varios años	Declarar en quiebra dura varios años	Procedimiento civil,

Elaborado por: El Autor

4.1.2.1. Selección Y Justificación Del Tipo De Empresa

Según el análisis del cuadro anterior queda evidente que la forma de Sociedad Civil, es la más apropiada básicamente porque no tienen límites para la cantidad de socios de la empresa y también porque las exigencias contables y de constitución son menores y más fáciles de llevar.

4.1.2.2. Empresas Civiles

Son aquellas que requieren de un acto de registro formal legal, en el que intervienen una o más personas ante un Juez de lo Civil o un Notario Público, para realizar cualquier actividad no prohibida por la ley. Estas empresas necesitan elaborar una escritura pública y están en la obligación de cumplir con los registros generales para la obtención de los permisos de funcionamiento.

La legislación aplicable que nos permite definir el concepto de sociedad de hecho es el Código Civil ecuatoriano, en su Libro IV DE LAS OBLIGACIONES EN GENERAL Y DE LOS CONTRATOS, en el Título XXVI DE LA SOCIEDAD, dentro del Parágrafo 1 REGLAS GENERALES, se dice: "Sociedad o compañía es un contrato en que dos o más personas estipulan poner algo en común, con el fin de dividir entre sí los beneficios que de ello provengan" (artículo 1957)

En el Parágrafo 2 DE LAS DIFERENTES ESPECIES DE SOCIEDAD se señala: "La sociedad puede ser civil o comercial. Son sociedades comerciales las que se forman para negocios que la ley califica de actos de comercio. Las otras son sociedades civiles (artículo 1963)

La "Sociedad de hecho" es una sociedad civil que debe su nombre a que no requiere del registro en la Superintendencia de Compañías, y se regirá por las condiciones que las partes interesadas establezcan en cada caso.¹³

Por otro lado el proyecto de creación de una empresa de Catering requiere de un capital aproximado de cuarenta y cinco mil dólares, pese a que las alternativas de financiamiento inmediato es escaso y dificultoso acceso es posible acceder a un préstamo bancario por medio de una hipoteca inmobiliaria por el 50% de la inversión y gastos calculados durante un año y el otro 50% será por medio de la aportación de los socios.

El control contable es mínimo puesto el número de eventos en teoría no excederán de más de cuatro por semana, es decir que el número de transacciones relativamente es escaso.

4.1.3. Permisos y Documentos de Constitución

Para la constitución de una empresa como Persona Natural dedicada a la producción de alimentos preparados, servicio de alquiler de equipos y materiales para eventos sociales, se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

4.1.3.1. RUC (Registro Único de Contribuyentes)

El RUC es un sistema de Identificación, en donde se registra un cúmulo de información relativa al contribuyente, entre la que se destaca: su identificación, sus características fundamentales, la dirección y ubicación de los establecimientos donde

¹³ http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=4171

realiza su actividad económica, la descripción de las actividades económicas que lleva a cabo y las obligaciones tributarias que se derivan de aquellas.

4.1.3.2. Requisitos Generales para Obtener el RUC

- Original y copia a color de la cédula de identidad o de ciudadanía.
- Original y copia a color del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- Presentación del certificado de votación del último proceso electoral.
- Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:
 - Planilla de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable a nombre del contribuyente, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de realización del trámite.
 - Pago del servicio de TV por cable, telefonía celular o estados de cuenta a nombre del contribuyente de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
 - Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior.
 - Copia del contrato de arrendamiento.

Si el contribuyente no tuviese ninguno de los documentos anteriores a nombre de él, se presentará como última instancia una carta de cesión gratuita del uso del bien inmueble, adjuntando copia de la cédula del cedente y el documento que certifique la ubicación.

Adjunto a los documentos mencionados anteriormente se debe llenar el FORMULARIO 01-A y 01-B para la inscripción y actualización tanto del RUC como también el establecimiento de la Empresa.

El RUC además de ser uno de los requisitos para desempeñar la actividad económica legalmente, esencialmente nos permitirá declarar los tributos que correspondan.

4.1.3.3. Los impuestos e IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)

4.1.3.3.1. Impuesto al Valor Agregado (IVA)

Es el impuesto que se paga por la transferencia de bienes (Alimentos preparados) y por la prestación de servicios (servicio de alimentación). La tasa vigente actual es del 12% y se declara en el FORMULARIO 104

4.1.3.3.2. Impuesto a la Renta

Es el impuesto que se debe cancelar sobre los ingresos o rentas, producto de actividades personales, comerciales, industriales, agrícolas, y en general actividades económicas y aún sobre ingresos gratuitos, percibidos durante un año, luego de descontar los costos y gastos incurridos para obtener o conservar dichas rentas. Para la declaración de este impuesto se deberá utilizar el FORMULARIO 102

4.1.3.3.3. Retenciones

La retención que se nos haya efectuado tanto del Impuesto a la Renta como del IVA se los deberá declarar en los formularios 104 y 102 respectivamente.¹⁴

4.1.3.3.4. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)

Otro de los requisitos indispensables que la empresa debe cumplir es la obtención del número patronal, para de esta forma poder garantizar el derecho de los trabajadores de la empresa a su afiliación al IESS.

Así pues dentro de esta institución encontramos 7 requisitos, mismos que en función del tipo de constitución de la empresa se requieren así tenemos que para una compañía se requieren 5 requisitos:

- Solicitud para obtener clave del empleador.
- Copia de la cedula de identidad del patrono o del representante legal.
- Nombramiento del representante legal.
- Copia del RUC actualizado.
- Copia de una planilla del pago del agua, luz o teléfono.¹⁵

4.1.3.4. La Licencia Metropolitana de Funcionamiento

Es el documento que habilita el ejercicio de las actividades económicas en el Distrito Metropolitano de Quito, que incorpora e integra los procesos de: Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (ICUS), Patente, Publicidad Exterior, Permisos de

¹⁴ http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=4171

¹⁵ <http://www.iess.gov.ec/documentos/tramites>

Bomberos, Salud, Ambiente, Recaudación; sobre la base de la Categorización de las actividades económicas establecidas en la Clasificación Internacional Industrial Única (CIIU) y relacionadas a los requisitos aplicables a cada una de ellas.

La Licencia Metropolitana de Funcionamiento está normada por la Ordenanza Metropolitana No. 0283, aprobada por el Concejo Metropolitano el 5 de marzo del 2009 y publicada en el Registro Oficial No. 598 del 26 de mayo del 2009.¹⁶

4.1.3.5. Patente Municipal

4.1.3.5.1. Requisitos:

Formulario de declaración del impuesto de patentes. (Este formulario se lo compra en la tesorería de la Administración Zonal a la que corresponda el establecimiento y tiene un valor de 0.20 USD).

- Original y copia de la cédula y papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Escritura de constitución legalizada en caso de ser persona jurídica.
- Original y copia del RUC.
- Clave catastral (Se la obtiene en la ventanilla de información de la Administración Zonal a la que corresponda el establecimiento).

¹⁶ http://www.quito.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=95

4.1.3.5.2. Procedimiento:

1. Llenar el formulario con los datos requeridos.
2. Tomar un turno en información.
3. Ingresar el formulario en la ventanilla asignada en el turno. En esta ventanilla se registra el establecimiento y se le asigna un número de trámite al formulario presentado.
4. Presentar en las ventanillas de recaudación la copia del formulario en el que consta el número de trámite, pagar el valor de patente indicado por el recaudador y retirar el documento de la Patente Municipal en la misma ventanilla de recaudación.¹⁷

4.1.3.6. Permiso De Funcionamiento Del Cuerpo De Bomberos De Quito

4.1.3.6.1. Requisitos:

- Formulario de solicitud de inspección. (Este formulario se lo compra en la tesorería de las oficinas del CBQ (Cuerpo de Bomberos de Quito) y tiene un valor de 1 USD).
- Informe favorable de inspección.
- Copia de la Patente Municipal.

4.1.3.6.2. Procedimiento:

¹⁷ <http://www.quito-turismo.gov.ec/index.php?option=com9>

1. Llenar el formulario con los datos del establecimiento y del propietario del establecimiento.
2. Ingresar el formulario de inspección en el departamento de prevención del CBQ.
3. Esperar de 1 a 8 días laborables para la inspección. En esta visita el inspector del CBQ entregará una copia del informe favorable de inspección.
4. Retirar el permiso de funcionamiento, 3 días después de la inspección, en la dirección de operaciones. Para esto se requiere presentar la copia del informe favorable de la inspección (otorgada por el inspector durante la visita) y una copia de la Patente Municipal.¹⁸

4.1.3.7. Autorización de Funcionamiento de Establecimientos Turísticos

Este permiso actualmente lo extiende el Ministerio de Turismo para todas aquellas empresas que incursionen en el ámbito turístico, la empresa por ser de esta naturaleza requerirá de este permiso de funcionamiento.

4.1.3.8. Permiso Sanitario

4.1.3.8.1. Requisitos:

Planilla de inspección: Es un informe favorable que entrega el inspector del centro de salud más cercano al establecimiento una vez realizada la inspección. Para que el

¹⁸ <http://www.quito-turismo.gov.ec/index.php?option=com9>

inspector pueda realizar la visita se debe presentar una carpeta que contenga los siguientes documentos:

- Solicitud de inspección. (Esta solicitud se obtiene en el primer piso de la Dirección Provincial de Salud de Pichincha).
- Certificado de Registro Definitivo y LUAF (La Licencia Única Anual de Funcionamiento).
- Copias de carnets de salud ocupacional. (Este carnet se lo adquiere en cualquier centro de salud).
- Original y copia de la cédula y papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Escritura de constitución legalizada en caso de ser persona jurídica.
- Copia del RUC.
- Copia del certificado del Cuerpo de Bomberos de Quito.

4.1.3.8.2. Procedimiento:

1. Entregar la carpeta al inspector del centro de salud más cercano a su establecimiento.
2. Esperar a que el inspector realice la visita.
3. Retirar la planilla de inspección y la carpeta con los documentos del establecimiento. (Para retirar estos documentos usted debe acercarse donde el inspector que realizó la visita al establecimiento).
4. Ingresar la carpeta más la planilla de inspección en las ventanillas de la Dirección Provincial de Salud de Pichincha y retirar la orden de pago de la tasa de salud (en la misma ventanilla).

5. Pagar después de 48 horas el valor de la tasa de salud. (El pago se lo hace en las agencias del Banco del Pichincha, presentando la orden de pago).

6. Entregar el comprobante de pago de la tasa de salud en las ventanillas de la Dirección

Provincial de Salud y retirar el permiso de funcionamiento (en la misma ventanilla).¹⁹

4.1.4. Contrato de trabajo

Dentro del personal requerido para el normal desempeño de la empresa se deberá contar con cierto personal que por naturaleza y manera de operar del “Quito Catering” se procederá a realizar un contrato que se ajuste a los requerimientos de la misma, sin desapegarse a las leyes vigentes ecuatorianas, de tal manera que la mejor forma de contratación para las partes, es por medio de una contratación civil ocasional.

4.1.4.1. Contratación Eventual

Dentro de la codificación laboral ecuatoriana obliga la celebración de contratos escritos cuando sean de carácter ocasional, el contrato escrito se considera una vinculación, entre las partes interesadas, que realizan en el tiempo a la que se denomina relación de trabajo.

Según la codificación laboral de trabajo, podrán celebrar contratos eventuales para atender una mayor demanda de producción o servicios en actividades habituales del

¹⁹ <http://www.quito-turismo.gov.ec/index.php?option=com9>

empleador, en cuyo caso el contrato no podrá tener una duración mayor de ciento ochenta días continuos dentro de un lapso de trescientos sesenta y cinco días. Si la circunstancia o requerimiento de los servicios del trabajador se repite por más de dos períodos anuales, el contrato se convertirá en contrato de temporada.

4.1.4.1.1. Contenido del Contrato Laboral

El código de trabajo estipula que el contenido para la celebración del mismo debe ser:

- La clase de trabajo;
- La manera de ejecutarse;
- Por unidades de tiempo o de obra;
- El lugar que debe ejecutarse el trabajo o la obra;
- El plazo;
- La cuantía y la forma de pago;
- Las sanciones y la forma de determinarlas;
- Las garantías; y,
- Las formas de terminar la relación de trabajo.

Se registrarán dentro de los treinta días siguientes, e la Inspección del Trabajo de la misma jurisdicción, y puede conferirse copias a quien lo solicite.²⁰

4.2. Pre factibilidad Comercial

²⁰ CODIFICACIÓN DEL CÓDIGO DEL TRABAJO.
Codificación 17, Registro Oficial Suplemento 167 de 16 de Diciembre del 2005.

Dentro del análisis de la Pre factibilidad comercial se procederá a precisar datos que más se acerquen a la realidad sobre; como se encuentra el mercado de alimentos y bebidas que es en el campo en que la empresa de Catering se desempeñará. Dentro de este aspecto se pretenderá además conocer la oferta y la demanda de este servicio en la ciudad de Quito enfocándose básicamente en preferencias, gustos necesidades y hábitos de consumo.

4.2.1. Características de los Consumidores

A continuación se detallarán las características que nuestro mercado demandante deberá poseer, de las cuales se procederá a realizar el estudio de mercado, las encuestas y en consecuencia la determinación de nuestra demanda.

Cuadro de las características de los consumidores

<ul style="list-style-type: none"> • NECESIDAD 	<ul style="list-style-type: none"> • Frecuencia de consumo por persona (tiempo).
<ul style="list-style-type: none"> • CAPACIDAD 	<ul style="list-style-type: none"> • Preferencia del servicio de Catering - buffet (percepción).
<ul style="list-style-type: none"> • DECISIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de servicio que prefiere para sus eventos sociales (percepción).

<ul style="list-style-type: none"> • CONSUMO 	<ul style="list-style-type: none"> • Número de eventos que se realiza por periodo. • Tipos de servicio requerido. • Forma de pago (\$). • Cantidad de invitados que se tiene por evento. • Tiempo de servicio por evento.
--	--

Elaborado por: El autor

4.2.2. Segmentación de Mercados

Para poder estructurar un adecuado segmento de mercado, debemos tomar las variables antes descritas y caracterizarlas de la siguiente manera:

4.2.2.1. Segmentación Geográfica

Subdivisión de mercados con base en su ubicación. Posee características mensurables y accesibles.

Para el desarrollo de las actividades de la empresa de catering se tomará para el análisis de mercado el sector Norte y Sur del Distrito Metropolitano de Quito. Tal decisión residirá más en el norte de Quito, puesto que es donde más se concentra la población, al momento de llevar a cabo la investigación y por otro lado el Sector Sur en porcentaje mínimo, ya que de este segmento se pretenderá incluir como parte demandante de nuestro servicio.

4.2.2.2. Segmentación Demográfica

Se utiliza con mucha frecuencia y está muy relacionada con la demanda y es relativamente fácil de medir. Entre las características demográficas más conocidas están: la edad, el género, el ingreso y la escolaridad.²¹

4.2.2.3. Segmentación Psicográfica

Consiste en examinar atributos relacionados con pensamientos, sentimientos y conductas de una persona. Utilizando dimensiones de personalidad, características del estilo de vida y valores.

4.2.2.4. Segmentación por comportamiento

Se refiere al comportamiento relacionado con el producto, utiliza variables como los beneficios deseados de un producto y la tasa en la que el consumidor hace uso del producto.

El cuadro a continuación detallará con exactitud las variables necesarias para el análisis de mercado.

Cuadro de Segmentación

²¹ STATON- ETZ EL, Walter, "Fundamentos de Marketing", Undécima Edición, Editorial Ultra S.A., México 1999, pág. 5

SEGMENTO PARA UNA EMPRESA DE CATERING EN QUITO

GEOGRÁFICA

Tipo de sector	Sur, centro, norte, y los valles
Tamaño del sector	Dos millones de habitantes aproximadamente
Densidad	Urbana y Suburbana
Clima	Frio - Templado

DEMOGRÁFICA

Edad	De 25 años en adelante.
Género	Masculino y Femenino
Ciclo de vida familiar	Joven, Soltero, Casado con y sin hijos. Mayor casado, sin hijos, con hijos, otros.
Ingresos	Mayores a \$600 mensuales.
Ocupación	Profesionales, empresarios, amas de casa, oficinistas, Estudiantes empleados, otros.
Educación	Secundaria, Superior.
Raza - Nacionalidad	Ecuatoriana o extranjera.

PSICOGRÁFICA

Clase social	Media, Media-Alta, Alta
Estilo de vida	Exitoso, ocupado, trabajador, cabeza familiar.

Personalidad	Intrépida, Clásica, Atrevida, tradicional.
CONDUCTUAL	
Ocasiones	Cualquier Ocasión
Beneficios	Calidad, Ahorro de tiempo, y rapidez.
Frecuencia de uso	Usuario intensivo, frecuente, periódico.

4.2.3. Metodología

Una vez determinadas las características y variables que nuestro mercado deberá poseer se procederá a realizar el análisis de mercado a través de la encuesta.

Para analizar el método a utilizar es necesario que los datos proporcionados tiendan a ser homogéneos (en términos de la variable de análisis), si tomamos en cuenta que los eventos sociales de cualquier índole forman parte de la sociedad y la colectividad, podemos decir que en términos de esta necesidad en común que las personas tienen, por lo tanto la población se torna en este sentido homogénea.

Por consiguiente vamos a emplear el: MUESTREO IRRESTRICTO ALEATORIO (MIA).

La proyección para el dos mil diez para la población en la ciudad de Quito es de 2.151.993 millones de habitantes entre el área urbana rural. La tasa de crecimiento utilizada por el INEC es del 2,7%.²²

Cuadro Proyección De Población Por Áreas Y Años Calendario, Según Provincias Y Cantones (Quito)		
PERÍODO 2001 - 2010		
AÑO 2010		
TOTAL	ÁREA	ÁREA
	URBANA	RURAL
2.151.993	1.619.791	532.202

Elaborado por: El autor

Según datos obtenidos del INEC, Quito cuenta con 783.286 habitantes económicamente activos de los cuales el 7.1% corresponden a clase social media alta y alta que representados en cantidades son 55.613 personas el cual será el universo.

4.2.3.1. Tamaño de la Muestra

Para calcular el tamaño de muestra para la estimación de proporciones poblacionales hemos de tener en cuenta los mismos factores que en el caso de la media. La fórmula que nos permitirá determinar el tamaño muestral es la siguiente:

²² Fuente: INEC, Quito Urbano, Población total, según sexo y grupo de edad por condición de actividad, Diciembre 2008

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N-1)) + k^2 * p * q}$$

23

Donde:

e (margen de error)= 5%.

N (universo) = 55613 PEA (clase social media alta y alta)

z (nivel de confianza)= 1.96 al 95% de confianza

P – Q (proporción)= 50%

$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 55613}{((0.05^2 * (55613-1)) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5)}$ $n = 382$

4.2.4. Modelo de la Encuesta

²³ Castro José Nicolás, INVESTIGACIÓN INTEGRAL DE MERCADOS, Segunda Edición, Editorial Nomos S.A., Colombia 1994, págs. 55

La encuesta servirá para analizar los criterios y percepciones de las personas con relación al servicio de alimentos y bebidas para eventos sociales así como también sus preferencias (ver modelo de encuesta en Anexos).

La encuesta se llevará a cabo de manera aleatoria en el Distrito Metropolitano de Quito en el tiempo y espacio donde podamos localizar con facilidad a las personas que cumplan con el perfil indicado anteriormente como empresas centros comerciales, otros.

4.2.4.1. Análisis y Tabulación de la Encuesta

Cuadro Pregunta 1

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
1	¿Qué fechas a su criterio son motivo de festejo?	Cumpleaños	169	9%
		San Valentín	113	6%
		Día de la madre	169	9%
		Día del Padre	245	13%
		Aniversarios	75	4%
		Navidad	489	26%
		Fin de año	583	31%
		Otros	38	2%
TOTAL			1881	100%

Gráfico Pregunta 1



Elaborado por: El autor

Después de haber tabulado las encuestas realizadas se procede a realizar la tabulación de los resultados arrojados por las mismas.

En primer lugar podemos apreciar que según al criterio de la muestra seleccionada la preferencia de festejar una fecha es sin duda el fin de año con un 31% seguido por la navidad de igual manera con un porcentaje bastante considerable del 26%.

Cabe hacer un análisis que la preferencia de agasajar un cumpleaños es de apenas un 9% pese a que en comparación a los antes mencionados el porcentaje es bastante bajo, Pero hay que tomar en cuenta que este 9% involucra a un posible festejo por persona en el año, a diferencia de fechas en común como el fin de año y navidad es de igual manera anual pero colectiva. Si tomamos el 9% de nuestro universo que es de 55613 estaríamos enfrentándonos a aproximadamente 5000 personas que desearían festejar su cumpleaños.

Cuadro Pregunta 2

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
2	¿En donde realiza sus reuniones sociales?	Domicilio	188	26%
		Salón de eventos	347	48%
		Restaurante	173	24%
		Otros	14	2%
TOTAL			722	100%

Gráfico Pregunta 2



Elaborado por: El autor

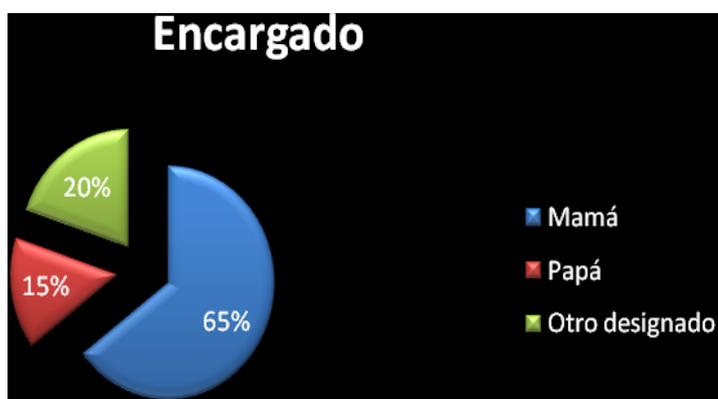
Podemos claramente observar que la preferencia del lugar en donde se desarrollaran las reuniones sociales es en salones de eventos con un 48% que, lo que en consecución es un tanto perjudicial a la empresa de Catering, puesto que no se dispone de un lugar para el impulso de eventos sociales sin embargo y gracias a este

dato se podrá tomar alternativas como alianzas estratégicas con locales que se dediquen al alquiler de sus instalaciones. Por otro lado la preferencia de un 26% de celebrar en su domicilio es bastante ventajosa para la empresa.

Cuadro Pregunta 3

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
3	¿Quién generalmente se encarga de la organización de sus reuniones sociales?	Mamá	247	65%
		Papá	59	15%
		Otro designado	76	20%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 3



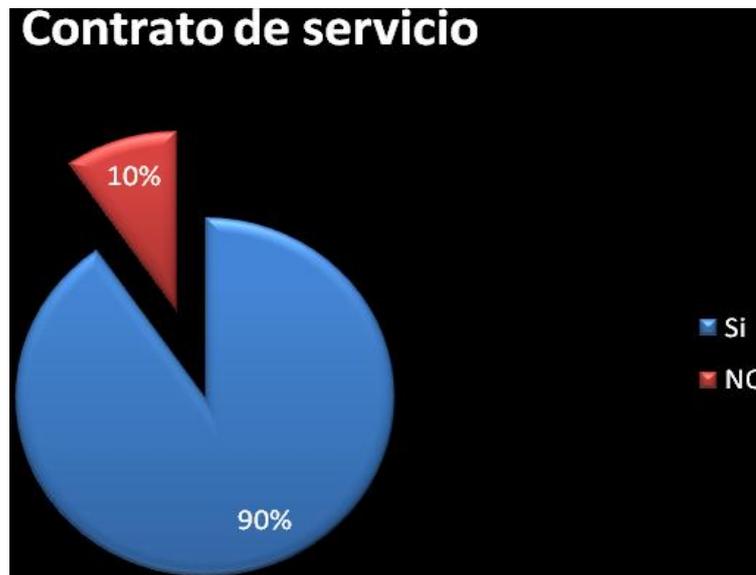
Elaborado por: El autor

El saber que la persona encargada de organizar y llevar a cabo las reuniones sociales en el hogar es la Madre nos ayudará a enfocar nuestra oferta del servicio a este genero.

Cuadro Pregunta 4

N°	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
4	¿Contrata usted el servicio de Catering para sus reuniones sociales?	Si	345	90%
		NO	37	10%
TOTAL			382	100%

Gráfico Regunta 4



Elaborado por: El autor

La preferencia de contratar el servicio de terceros para llevar a cabo sus reuniones sociales es bastante alta ya que con apenas el 10% de nuestros encuestados prefiere encargarse de aquello, esto es bastante prometedor para el emprendimiento de una empresa de catering.

Cuadro Pregunta 5

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
5	¿Cuántas personas aproximadamente asisten a sus reuniones sociales?	5 – 20	33	9%
		21 – 35	69	18%
		36 – 45	122	32%
		46 – 55	130	34%
		más de 56	28	7%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 5



Elaborado por: El autor

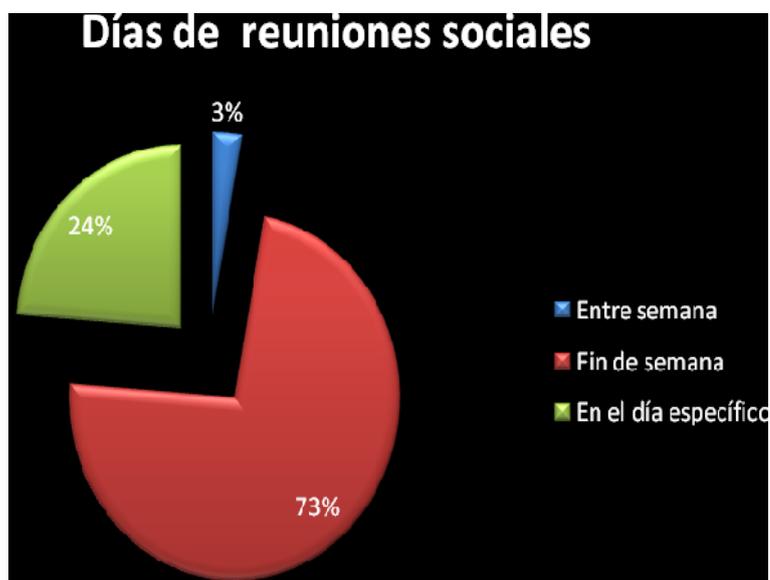
Según el resultado que arrojó la encuesta en un 34% de los eventos de carácter social llegan a asistir entre 31 y 40 personas en seguido inmediatamente por un 32% en

asistencia de 21 a treinta personas. Más adelante este dato nos ayudará para proyectar nuestras ventas así como también preparar cotizaciones.

Cuadro Pregunta 6

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
6	¿En qué días prefiere realizar sus reuniones sociales?	Entre semana	11	3%
		Fin de semana	280	73%
		En el día específico.	91	24%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 6



Elaborado por: El autor

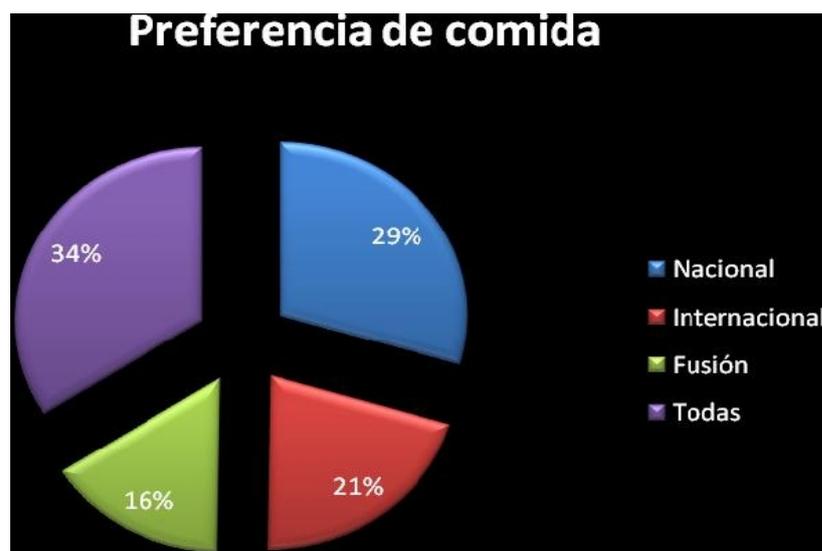
El día preferencial del encuestado para llevar a cabo sus reuniones sociales son en un 73% de preferencia los fines de semana. Este dato obedece a que la mayoría de personas tienen su día libre en estos tiempos, sin embargo el 24% que es la preferencia de hacerlo en el día específico es también bastante considerable.

Además hay que tomar en cuenta que en la pregunta n° uno referente a la fecha en que prefiere llevar a cabo sus reuniones sociales, la mayoría de los encuestados expresaban su inclinación por la navidad y fin de año, fechas en que generalmente son feriados obligatorios independientemente si estos días se dan entre semana o en fin de semana por lo que se podría decir que este 3% de preferencia por llevar a cabo entre semana o en el día específico es un tanto utópico puesto que dependería de la fecha de celebración.

Cuadro Pregunta 7

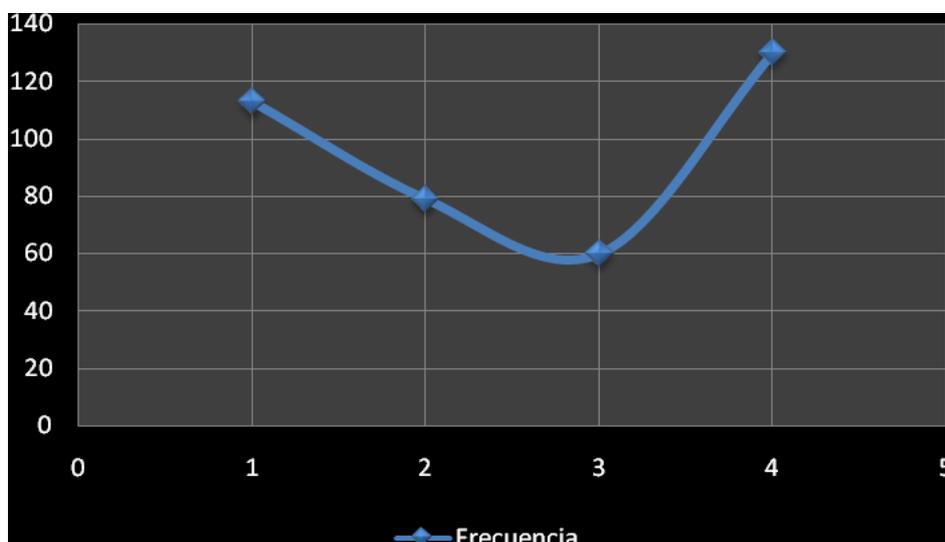
N°	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
7	¿Qué tipo de comida prefiere para sus reuniones sociales?	Nacional	113	30%
		Internacional	79	21%
		Fusión	60	16%
		Todas	130	34%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 7



Elaborado por: El autor

Gráfico de Frecuencia Pregunta 7



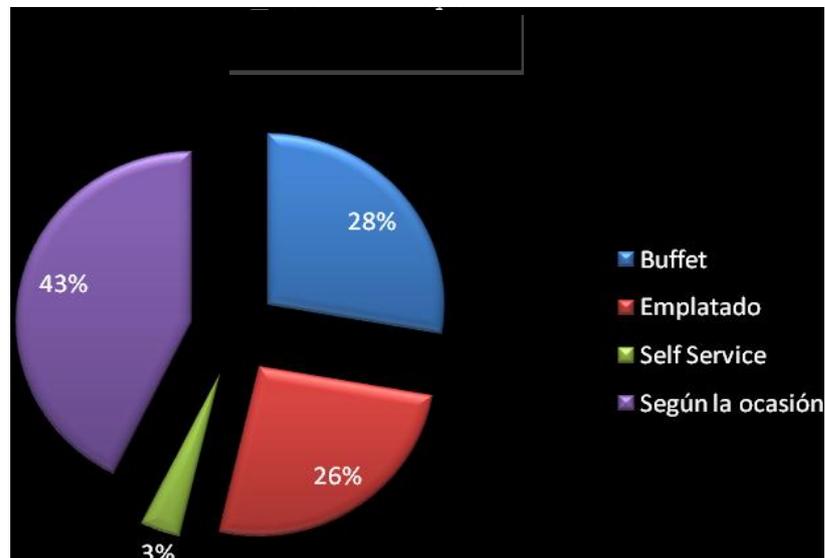
Elaborado por: El autor

La dispersión en la preferencia por el tipo de comida entre los encuestados es corta y casi igual en su porcentaje lo que nos lleva a la conclusión de que la empresa a desarrollarse debe incluir en sus productos una amplia variedad de platos.

Cuadro Pregunta 8

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
8	¿Qué tipo de servicio prefiere en sus reuniones sociales?	Buffet	106	28%
		Emplatado	99	26%
		Self - Service	14	4%
		Según la ocasión	163	43%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 8



Elaborado por: El autor

Antes hay que dar una breve diferenciación sobre los tipos de servicio que generalmente se dan en los eventos sociales.

Buffet: Es un sistema de reparto de comida en donde los comensales se deben acercarse al lugar con su plato en donde las personas encargadas de dar el servicio reparten una porción en cada estación.

Es un método popular para la alimentación de un gran número de personas con un mínimo de personal.

Emplatado: Para este servicio se requiere de más personal, el mismo que se encargará de la repartición de los alimentos a las mesas donde los comensales se servirán los platos.

Self Service: Como su nombre mismo lo indica traducido al español, el autoservicio se da cuando se coloca la comida en un lugar estratégico en donde los comensales se servirán a sí mismos y a su gusto los alimentos.

El servicio más utilizado en Congresos, Ferias Comerciales y grandes eventos. Económico y rápido dispone de un montaje esmerado y menús de gran calidad.

En los resultados podemos evidenciar que el 43% de los encuestados seleccionará el tipo de servicio dependiendo de la ocasión, pero queda claro que esta selección del tipo de servicio será únicamente entre el emplatado y el buffet con el 26% y 28% respectivamente.

El auto servicio es evidente que en nuestra cultura no es tan común este tipo de servicio puesto que este servicio exige ciertas características como por ejemplo la capacidad de gasto en alimentos ya que por el mismo echo de que es un auto servicio este quedará en manos del comensal la decisión de la porción que desee tomar.

Cuadro Pregunta 9

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
9	¿Qué tipo de bebidas acostumbra a consumir en sus reuniones sociales?	Gaseosas	238	21%
		Jugos naturales	57	5%
		Cocteles	92	8%
		Vinos	287	25%
		Whisky	461	40%
		Otros	9	1%
TOTAL			1144	100%

Gráfico Pregunta 9



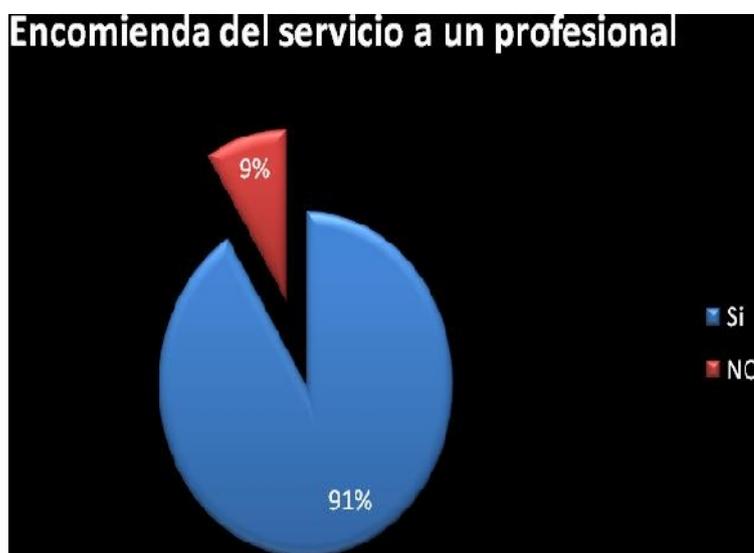
Elaborado por: El autor

De igual manera podemos saber cuales son las preferencias con respecto a las bebidas y podemos identificar que entre bebidas alcoholicas y no alcoholicas hay una preferencia casi igual a diferencia de de los cocteles que tienen un 5% y los jugos naturales con un 8%.

Cuadro Pregunta 10

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
10	¿Encargaría a un profesional en este tipo de servicios para que prepare sus alimentos y bebidas en sus reuniones sociales donde usted disponga?	Si	348	91%
		NO	34	9%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 10



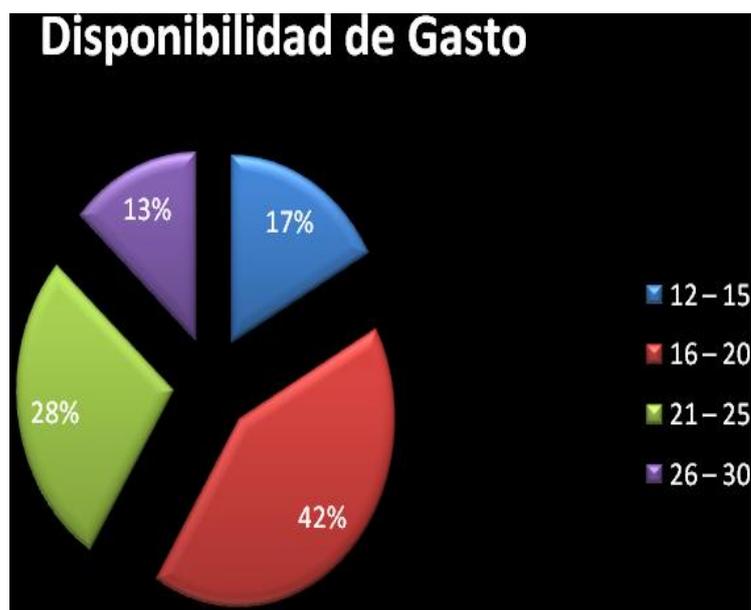
Elaborado por: El autor

El 91% de las personas encuestadas manifiestan que el encargar a un profesional la labor de preparar sus alimentos para sus reuniones sociales es buena idea, mientras que el 9% manifiesta lo contrario.

Cuadro Pregunta 11

Nº	Pregunta	Ítem (en dólares)	Frecuencia	Porcentajes
11	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona por este servicio?	12 – 15	65	17%
		16 – 20	160	42%
		21 – 25	106	28%
		26 – 30	51	13%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 11



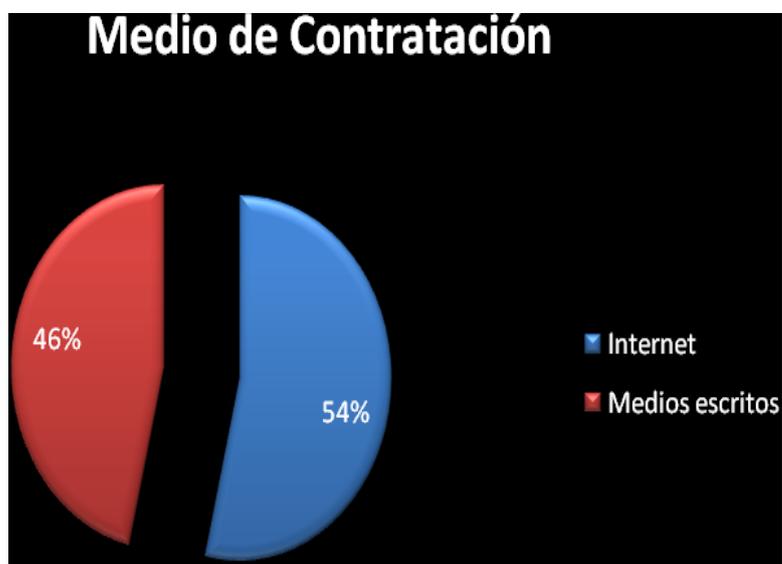
Elaborado por: El autor

Este dato es muy importante para poder realizar nuestras cotizaciones ya que los encuestados manifiestan su capacidad o disponibilidad de gasto para contratar el servicio de catering, y se puede observar que el 42 % prefiere gastar hasta veinte dólares por persona, seguido por el 28% que prefiere gastar hasta veinte y cinco dólares por persona, aunque el porcentaje es bajo el 17% de las personas estarían dispuestas a gastar hasta quince dólares por persona no se deberá descuidar este mercado.

Cuadro Pregunta 12

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
12	¿Por qué medio preferiría contratar el servicio de catering?	Internet	205	54%
		Medios escritos	177	46%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 12



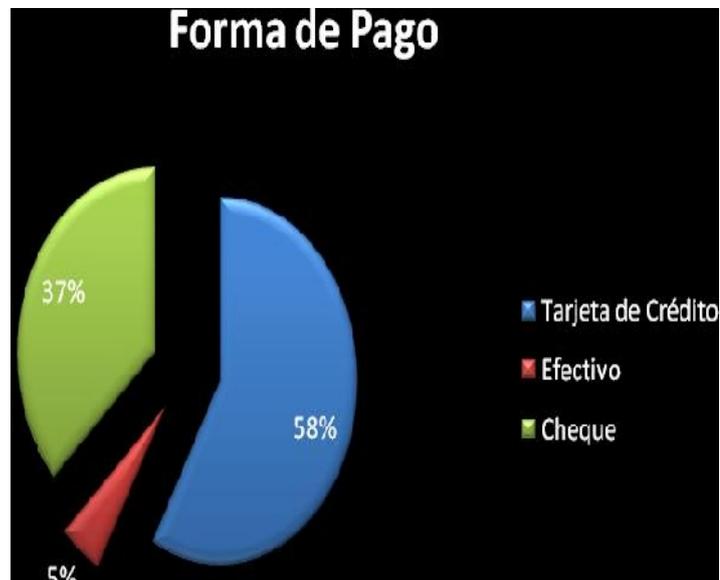
Elaborado por: El autor

Los medios escritos y el internet son medios por los cuales generalmente acceden a este tipo de servicios y entre los encuestados expresan su un criterio no tan disperson ya que el 54% de ellos prefieren los medios escritos y el 46% prefieren el internet.

Cuadro Pregunta 13

Nº	Pregunta	Ítem	Frecuencia	Porcentajes
13	¿Con qué forma de pago preferiría cancelar el servicio de catering?	Tarjeta de Crédito	222	58%
		Efectivo	19	5%
		Cheque	141	37%
TOTAL			382	100%

Gráfico Pregunta 13



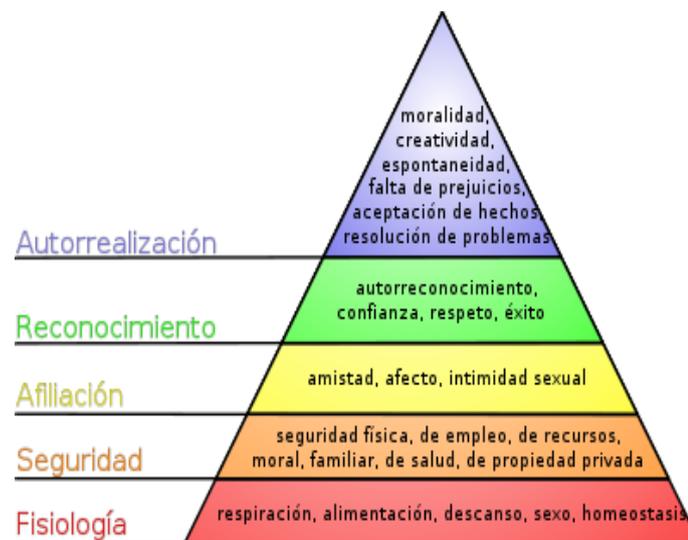
Elaborado por: El autor

Las diferentes formas existentes en el mercado son variadas a pesar de ello la preferencia de los encuestados con un 58% es la de cancelar con una tarjeta de crédito, lo que obliga a la empresa de catering a emprender un convenio con los bancos emisores de tarjetas de crédito para comodidad de nuestros clientes como segunda opción de pago esta el cheque con el 37% y la diferencia del 5% con efectivo.

4.2.4.2. Conclusiones de la Encuesta

Si nos enfocamos a la teoría psicológica de Maslow, podemos enunciar que es una necesidad la asociación, participación y asociación. La propuesta de esta empresa se dirige a la clase media y media alta y alta debido a que son aquellos que han superado sus necesidades básicas alcanzado (según la pirámide de las necesidades) las de orden superior, como es la del tercer nivel es decir el de la afiliación.

Gráfico Piramide de Necesidades Maslow



Después de haber analizado los resultados arrojados por la encuesta realizada, se puede determinar que la respuesta de aceptación a este tipo de servicio es bastante valdeera, la intención de este negocio es satisfacer esta necesidad atendiendo las exigencias de los clientes.

4.2.5. DEMANDA

“Se entiende por demanda la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado”²⁴

4.2.5.1. Demanda Actual Para el Servicio de Catering

Para calcular la demanda del servicio de catering, se tomará en cuenta la población económicamente activa (PEA) de los cuales se extraerá únicamente de este grupo la

²⁴ Baca Urbina Gabriel, EVALUACIÓN DE PROYECTOS, Quinta Edición, México 2006, Pág. 17

población de la clase media alta y alta de los cuales se ha obtenido los datos de la encuesta aplicada.

Se tomará las siguientes variables:

PEA (en Quito urbano) * % de aceptación del servicio.

Para el cálculo de la demanda del producto se utilizará los datos de la segmentación del mercado y los obtenidos de las encuestas en la pregunta número 4 que corresponde al nivel de aceptación de este servicio (¿Contrataría usted el servicio de Catering para sus reuniones sociales?)²⁵

Cuadro Distribución del Mercado

MERCADO META		
Cantón	Quito	2151993
Área	Urbana	1619791
Segmento	PEA	783286
	Clase media alta, alta	55613

Fuente: El autor basado INEC

A los 55613 se le disminuirá el 10% que correspondería al segmento que no está dispuesto a contratar el servicio de catering.

$$55613 - (55613 * 10\%)$$
$$50052 \text{ personas}$$

²⁵ Fuente INEC, Quito Urbano, Población total según sexo y grupo de edad por condición social, Diciembre 2009.

Es decir que de nuestro mercado meta comúnmente demandan el servicio de catering.

4.2.5.2. Demanda Proyectada del servicio de Catering

Para el cálculo de la demanda proyectada el primer dato que es necesario determinar es la tasa de crecimiento, la misma que se calculará con los datos históricos de la población económicamente activa de Quito, desde el año 2005, el porcentaje de aceptación del servicio según encuestas y mediante la utilización del método de pronóstico de series de tiempo que nos ayudará a ajustar una recta de tendencia a una serie de años pasados (datos históricos) y después proyectar la recta al futuro.

Cuadro Crecimiento de la Población Económicamente Activa

PEA ANUAL		CLASE MEDIA ALTA		ACEPTACIÓN DEL SERVICIO	
AÑO	PEA				
2005	724275	7,10%	51424	90%	46281
2006	728897	7,10%	51752	90%	46577
2007	769962	7,10%	54667	90%	49201
2008	760170	7,10%	53972	90%	48575
2009	777263	7,10%	55186	90%	49667
2010	783286	7,10%	55613	90%	50052

A través del método de mínimos cuadrados, encontramos la recta que mejor se ajuste a las observaciones reales.

Una recta de mínimos cuadrados se describe en términos de su ordenada o intersección con el eje “y” y su pendiente.

Si calculamos la pendiente y la ordenada expresamos la recta con la siguiente ecuación:

$$\hat{y} = a + b x$$

a= ordenada.

b= pendiente de la recta de regresión (o la tasa de cambio en y para los cambios dados en x).

x=variable independiente (tiempo)

Los profesionales en Estadística han desarrollado ecuaciones que se utilizan para encontrar los valores de a y b para cualquier recta de regresión. La pendiente **b** se encuentra mediante la siguiente fórmula:

$$b = \frac{\sum xy - n\bar{x}\bar{y}}{\sum x^2 - n\bar{x}^2}$$

b= pendiente de la recta de regresión.

x= Valores conocidos de la variable independiente.

y= valores conocidos de la variable dependiente.

$\bar{\quad}$ = promedios

N= número de datos puntuales u observaciones.

Y al final calculamos la ordenada **a** como sigue:

$$a = \bar{y} - b\bar{x} =$$

Cuadro Tendencia de la Demanda

Años	X	Y	x2	x*y	y2
2005	1	46281	1	46281,00	2141930961,00
2006	2	46577	4	93154,00	2169416929,00
2007	3	49201	9	147603,00	2420738401,00
2008	4	48575	16	194300,00	2359530625,00
2009	5	49667	25	248335,00	2466810889,00
2010	6	50052	36	300312,00	2505202704,00
Sumatoria	21	290353,00	91	1029985,00	14063630509,00
Media	3,50	48392,17			

$$b = \frac{\sum xy - n\bar{x}\bar{y}}{\sum x^2 - n\bar{x}^2} = \frac{13749,50}{17,5} = 785,686$$

$$a = \bar{y} - b\bar{x} = 45642,26667$$

Para proyectar la demanda del 2011 hasta el 2015 primero denotamos el año 2011 en el nuevo sistema de códigos como x=7.

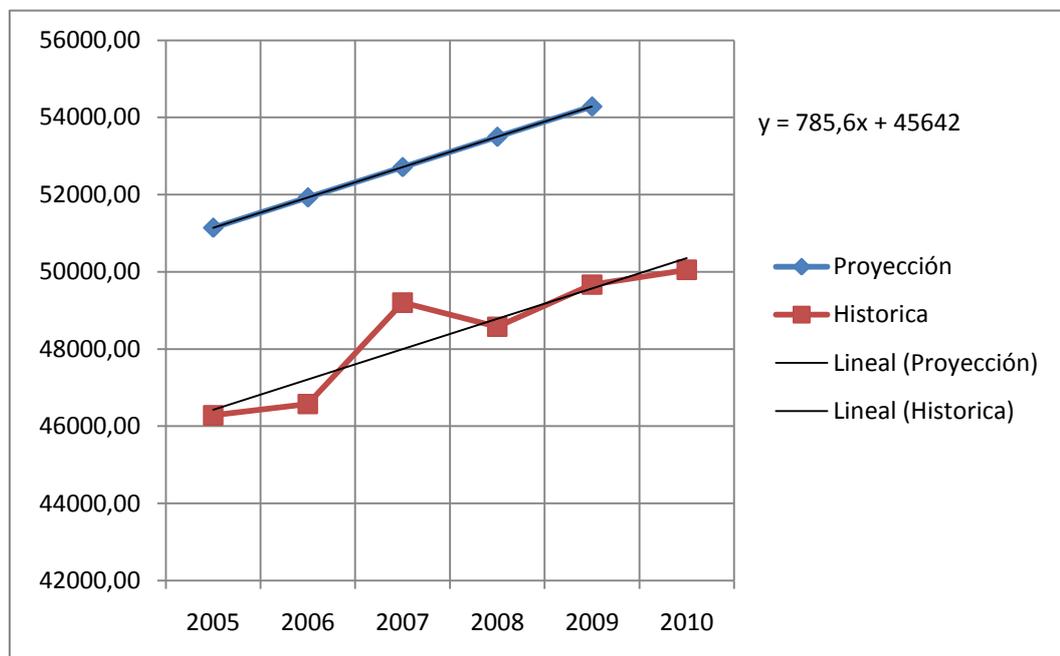
Formula:

$$\hat{y} = a + b x$$

Cuadro Proyección Anual de la Demanda

Años	x	Tendencia de la demanda
2011	7	51142,07
2012	8	51927,75
2013	9	52713,44
2014	10	53499,12
2015	11	54284,81

Gráfico Proyección Anual de la Demanda



Elaborado por: El autor

4.2.6. OFERTA

La oferta no es más que la cantidad de un bien o servicio que las personas de manera unitaria o en un grupo están dispuestas a vender a un precio llamativo dentro de un mercado competitivo y en un tiempo determinado.

En base a esto hemos podido identificar 128 empresas a través de la base de datos de la Superintendencia de Compañías algunas empresas dedicadas a la actividad similar al este proyecto las cuales ejercen su actividad en la ciudad de Quito, que vendrían a ser en si la competencia tanto directa como indirecta.

Empresas dedicadas a la actividad de Catering y servicio de comida a domicilio:

4.2.6.1. Empresas que prestan el servicio de Catering y Comida a Domicilio

Cuadro de empresas que Suministran comidas y bebidas preparadas para banquetes, bodas, fiestas y otras celebraciones.	
	-
1	ABOLENGO ENRÍQUEZ POZO CIA. LTDA.
2	AERODELI CIA. LTDA.
3	ALIMENTACIÓN Y SERVICIOS AS S.A.
4	ALIMENTOS, BEBIDAS, EVENTOS GOURMET & CATERING EVENTGOURMET CIA. LTDA.
5	ALTOS DEL CASTILLO S.A.
6	AMAZONCATERING CIA. LTDA.
7	AYALA GUERRA CORPORACIÓN S.A.
8	BANQUETES Y CATERING LACASADEALADO CIA. LTDA.

9	BRZGROUP S.A.
10	CASSOLETTE CIA. LTDA.
11	CASSOULET MONCAYO HERRERA S.A.
12	CATERNEWTASTE S.A.
13	CHEF RAMOS CHEFRAM CIA. LTDA.
14	CHEZJEROME RESTAURANTE CIA. LTDA.
15	CHURUNMERU CIA. LTDA.
16	COCINA GOURMET LUNCH TIME S.A.
17	COMEDORES & ALIMENTOS COMEDALIM S.A.
18	COMPAÑÍA FUNDKOL SERVICIOS CIA. LTDA.
19	CONAZUL S.A.
20	DECORACIONES Y EVENTOS DECOEVENTOS CIA. LTDA.
21	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA SALINGAMING S.A.
22	EMEKAINC CIA. LTDA.
23	EMPORIUM GOURMET S.A.
24	ETIQUETTE SERVICIOS Y BANQUETES ETISERBANQ CIA. LTDA.
25	EXOTIC FLAVORS SERVICIOS DE CATERING CIA. LTDA.
26	FASTGOOD SERVICE CIA. LTDA.
27	GALERSERV SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y CATERING SERVICES S.A.
28	GARCIA, ORRICO & SANCHEZ CIA. LTDA.
29	GOURMETLIGHT S.A.
30	INSTITUTO CULINARIO INTERNACIONAL INTERCUL C.A.
31	LATINCHEFS ALIMENTOS Y SERVICIOS CIA. LTDA.
32	LOSADOBESS CIA. LTDA.
33	MILENIUMESERO Y TURISMO CIA. LTDA.
34	NEGOCIOS INTERNACIONALES B.W.B. S.A.
35	PRARA CIA. LTDA.
36	PRODESER PROVEEDORES Y SERVICIOS CIA. LTDA.
37	PROVEDORA ROBAYO URIARTE CIA. LTDA.
38	PROVEEDORA INTRIAGO CUENCA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PRO.IN.CU. CIA. LTDA.
39	QUASARSERVICE S.A.

40	RECEPCIONES CASTRILLON CIA. LTDA.
41	RESTAURANTE ZAZU CIA. LTDA.
42	RESTEJE S.A.
43	SELECTFOOD S.A.
44	SELVA VIVA SELVIVA CIA. LTDA.
45	SERVICIO DE ALIMENTOS CLAUDIOS FOOD SERVICES CIA. LTDA.
46	SERVICIOS ALIMENTICIOS SERALI CIA. LTDA.
47	SERVICIOS ALIMENTICIOS SERVAL CIA. LTDA.
48	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL CATEREXPRESS CIA. LTDA.
49	SERVICIOS DE CATERING DEL&CA FOOD SERVICES S.A.
50	SERVICIOS Y OPERACIONES AMAZÓNICOS SEOSSELVA CIA. LTDA.
51	SUMINISTROS Y SERVICIOS COLLAGUAZO, SUMISERCO C. LTDA.
52	TERRACAFE S.A.
53	TURGHOZ CIA. LTDA.
54	UISGUE BEATHA SERVICIO Y ENTRETENIMIENTO CIA. LTDA.
55	UNIÓN DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Y HOTELEROS UNISERVIIH CIA. LTDA.
56	YAZBAM SERVICE CIA. LTDA.

Cuadro de Empresas de Servicio de Catering	
59	ALUICUISINE S.A.
60	AMARILO RAGAZZI S.A.
61	AMAZONEVENTOS CIA. LTDA.
62	ASMUS & MARIANO CIA. LTDA.
63	ASTUDILLOCORP CIA. LTDA.
64	BOKADO FOOD & SERVICE BOKASERV CIA. LTDA.
65	CARLITADAS CIA. LTDA.

66	CATERBAIN CIA. LTDA.
67	CATERING ROUTFOOD S.A.
68	CATERING SERVICE VERDESOTO RUIZ CIA. LTDA.
69	COFIVI CIA. LTDA.
70	COMERCIMYX S.A.
71	COMREXSA S.A.
72	CUERPOS DE CONSERVACION CCCDEISLA S.A.
73	DCSERVICE S.A.
74	ELADEREZO EMPRESA DE CATERING INDUSTRIAL EMPRESARIAL Y EVENTOS CIA. LTDA.
75	ESSENCORP CIA. LTDA.
76	FIGAZZA S.A.
77	GASTEREA C.A.
78	GERMÁN MORALES E HIJOS INVERSIONES / CORPCYS
79	HUAXIA REAL ESTATE DEVELOPMENT CIA. LTDA.
80	IL CAFÉ ILCAFESA S.A.
81	ITALCATERING S.A. COMPAÑÍA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS
82	IZURIETA TRUJILLO CATHERINE SERVICE S.A.
83	JUAN ORLEANS & ASOCIADOS CIA. LTDA.
84	LOS PERICOS NEGROS PERNEG CIA. LTDA.
85	MACROFOOD CIA. LTDA.
86	MANDRUKACATER Y AFINES CIA. LTDA.
87	MANTILLA & ORTEGA ASOCIADOS CIA. LTDA.
88	MARILOLY'S FOOD SERVICE S.A.
89	MAXBURGUER S.A.
90	MENTACATERING S.A.
91	METROSERVICIOS S.A.
92	MEXICANFOOD & DRINKS CIA. LTDA.
93	MISHAN SERVICES S.A.
94	MULTISERVICIOS NUEVA IMAGEN GDM S.A.
95	MUNDOGOURMET CIA. LTDA.

96	NOURISMENT SUPPLIER AND GENERAL SERVICES CIA. LTDA.
97	PAOLOSCATERING Y EVENTOS CIA. LTDA.
98	PRAFOOD CIA. LTDA.
99	PRAINSECUADOR CIA. LTDA.
100	PUENTE RIVADENEIRA & HIJOS CIA. LTDA.
101	RAMÓN OLMEDO SERVICIOS DE CATERING CIA. LTDA.
102	RAÚL CERVETTO CIA. LTDA.
103	RESTAURANTE EL PALO QUEMADO CIA. LTDA.
104	SABORSAZON SERVICIO DE CATERING CIA. LTDA.
105	SALSIFI CIA. LTDA.
106	SAN TELMO RESANTELMO CIA. LTDA.
107	SEDECAT CIA. LTDA.
108	SERVICIOS ALIMENTICIOS MATCH POINT CIA. LTDA.
109	SERVICIOS DE RESTAURANTES LETIERY CIA. LTDA.
110	SERVICIOS INDUSTRIALES DE COMIDAS Y BEBIDAS CATERING CIA LTDA.
111	SERVISWING ALIMSERV S.A.
112	SIHAMA SERVICIOS INTEGRALES DE HOTELERÍA ALIMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO C. L.
113	SWISSREST S.A.
114	ALIMENTOS Y SERVICIOS ECUATORIANOS ALISERVIS S.A.
115	CATERING AÉREO S.A. CATERSA
116	DUMYS DUARTE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS CIA. LTDA.
117	EL BOKADO DELIVERY BODELI CIA. LTDA.
118	FOOD & SERVICES SERVIFOOD CIA. LTDA.
119	HEALTHFOOD & FITNESS S.A.
120	KAFEYBAR CIA. LTDA.
121	LMONDEGOURMET CIA. LTDA.
122	M.V.P. DISTRIBUIDORA CIA. LTDA.
123	PROCHEF S.A.
124	PROVEEDORA CAICEDO CAICEDO C LTDA.

125	PROVEEDORA E IMPORTADORA DE ALIMENTOS Y SERVICIOS TIZNAO CIA. LTDA.
126	SELECCIÓN ESPECIAL, BANQUETES, COMIDA INDUSTRIAL Y ASESORAMIENTO VASROJ CIA. LTDA.
127	SEPROALIN SERVICIO DE PROVEEDORES DE ALIMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO INDUSTRIAL CIA. LTDA.
128	SERVICAMINOS S.A.

²⁶

Cabe mencionar que este dato se lo podría considerar un tanto incompleta ya que existen empresas unipersonales o familiares que se dedican a esta actividad, y que cubren un segmento de mercado pero que no se encuentran registradas o constituidas legalmente.

Para el cálculo de la oferta se tomará de manera aleatoria tres empresas del listado antes citado, por consiguiente se procederá a recopilar datos referentes al volumen de ventas en el dos mil nueve por cada empresa. Este dato será de manera mensual ya que así se podrá saber el comportamiento de las ventas de este servicio durante el año, dándonos una pauta para hacer un análisis sobre la estacionalidad de este servicio.

Cuadro de Número de Eventos por Mes

Empresas	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic	Total anual
AMAZONEVENTOS	8	7	8	8	6	14	16	8	6	6	8	15	110

²⁶ <http://www.supercias.gov.ec/consultas/inicio.html>

CIA. LTDA.													
RECEPCIONES	9	9	9	8	7	15	15	9	7	4	7	17	116
CASTILLÓN CIA. LTDA.													
BANQUETES Y CATERING LA CASA DE ALADO CIA. LTDA.	12	10	9	9	8	17	16	9	8	5	10	19	132
Promedio	10	9	9	8	7	15	16	9	7	5	8	17	119

Elaborado por: El autor

Una vez determinado el promedio de eventos por mes y al año, se multiplicará esta media por el número de empresas registradas en la Superintendencia de Compañías, adicionando a este el 23% porcentaje según el INEC correspondiente a empresas unipersonales o familiares dedicadas a dar el servicio de Catering o de buffet que no se encuentran legalmente constituidas.

Cuadro de la Oferta Promedio Actual

Oferta del Mercado	Datos
Total empresas registradas	128
23% Empresas no registradas	27
Total Empresas (Catering, Buffet)	155
Promedio de eventos anual	119
Total Oferta	18445

4.2.6.2. Oferta Proyectada

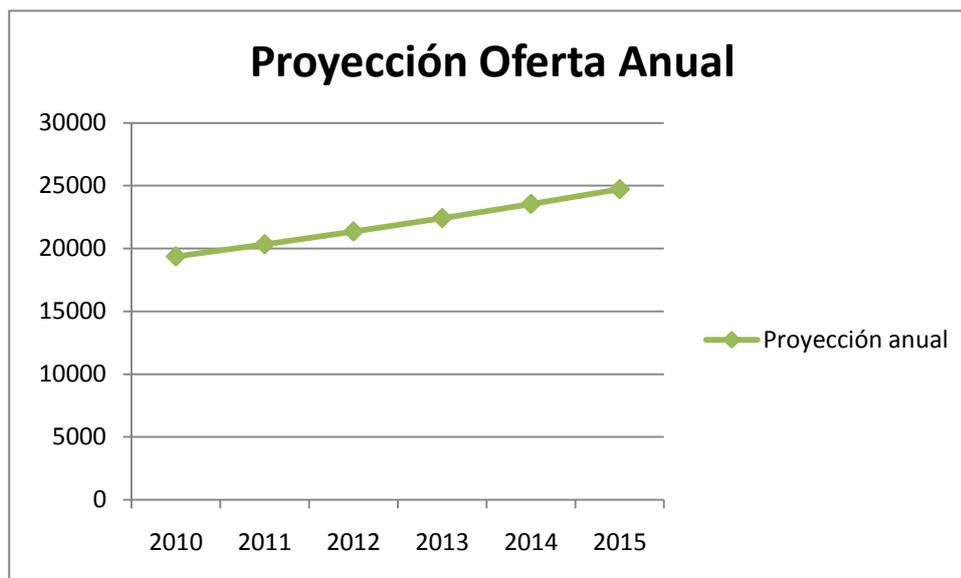
La tasa de crecimiento de las empresas que están vinculadas a la industria alimenticia en general es del 5% (dato proporcionado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) nos ayudará a determinar la proyección de la oferta.

Cuadro Proyección de la Oferta Anual

Año	Total Oferta	Tasa de Crecimiento	Proyección
2010	18445	5%	19367
2011	19367	5%	20336
2012	20336	5%	21352
2013	21352	5%	22420
2014	22420	5%	23541
2015	23541	5%	24718

Elaborado por: El autor

Gráfico Proyección de la Oferta Anual



Elaborado por: El autor

Las acciones de comunicación que llevan a cabo nuestros competidores son las siguientes:

- Están anunciadas en las páginas amarillas.
- Algunas de ellas disponen de página web
- Realizan anuncios en determinados periódicos de ámbito local.
- Realizan cuñas publicitarias en cadenas de ámbito local.
- simple mente son referidas.

4.2.7. Análisis demanda Potencial Insatisfecha

“Se llama demanda Potencial insatisfecha a la cantidad de bienes o servicios que es probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre la cual se ha

determinado que ningún productor actual podrá satisfacer si prevalecen las condiciones en las cuales se hizo el cálculo”²⁷

Cuadro demanda Insatisfecha

TOTAL DEMANDA (2010)	50052
TOTAL OFERTA (2010)	18445
DEMANDA INSATISFECHA (2010)	31607

Elaborado por: El autor

La demanda insatisfecha para el 2010 es de 31607 contrataciones.

4.2.7.1. Demanda Proyectada Insatisfecha

Ya proyectada la demanda y la oferta del servicio de Catering y con el objetivo de establecer el crecimiento de la empresa se realiza el análisis de la proyección de la demanda insatisfecha.

Cuadro del Cálculo de la Demanda Proyectada Insatisfecha

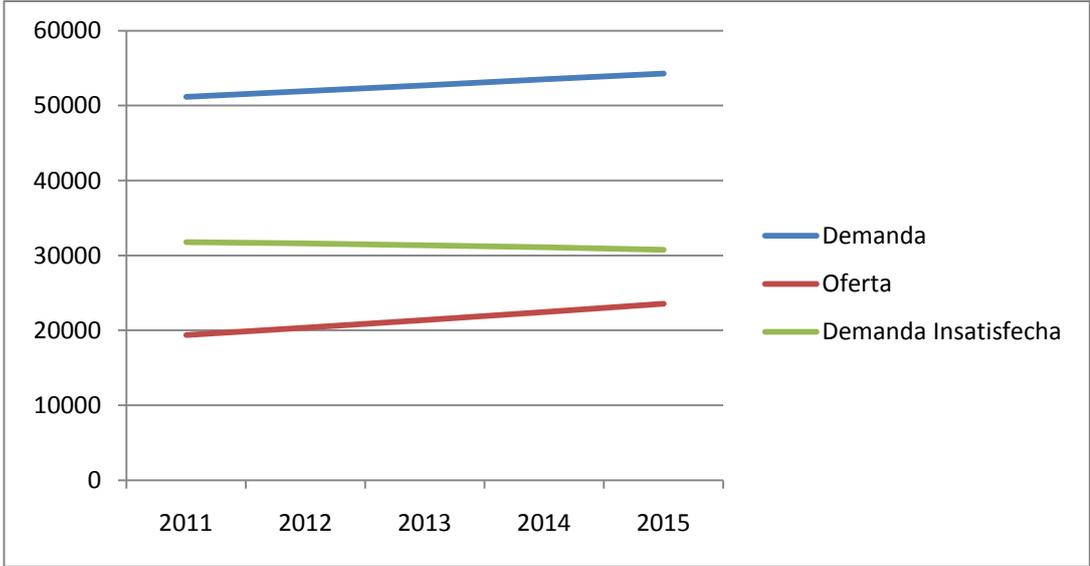
Años	Demanda	Oferta	Demanda Insatisfecha
2011	51142	19367	31775
2012	51928	20336	31592
2013	52713	21352	31361
2014	53499	22420	31079

²⁷ Ídem., p. 51

2015	54285	23541	30744
------	-------	-------	-------

Elaborado por: El autor

Gráfico Proyección de la Demanda Insatisfecha



Elaborado por: El autor

Una vez determinada la demanda insatisfecha podemos concluir que la factibilidad de emprender este tipo de empresas es positiva aunque existe una declive de demanda insatisfecha hasta el 2015 este número es insignificativo. La razón por la que existe un alto porcentaje de demanda insatisfecha se debe a que en nuestro país, actualmente este tipo de empresas se está poniendo en apogeo como anterior mente ya se había explicado.

4.2.8. Estacionalidad de los Servicios

Una vez determinada la demanda insatisfecha se debe tomar en cuenta la estacionalidad de los servicios. “Así como las estaciones cambian, los mercados de bienes y servicios también tienen ciclos, nunca se comportan de manera lineal, existen fluctuaciones en las variables económicas a lo largo del tiempo. La estacionalidad puede manifestarse en períodos anuales, mensuales, incluso, semanales y hasta diarios.

El concepto de estacionalidad proviene de "estación" debido a que, es precisamente con el cambio de estaciones que se manifiesta este comportamiento en la categoría de mercado.

Para ser más académicos, la estacionalidad es una característica en el comportamiento de algunas variables económicas por cuanto estas fluctúan regularmente a lo largo del tiempo.”²⁸

Por lo antes dicho entonces es necesario el abordar mas el tema de la estacionalidad enfocándonos sobre algunos momentos específicos como el fin de año, donde se puede ilustrar claramente el comportamiento estacional, como son la cena de Noche Buena, la celebración del Año Nuevo, , entre otros.

En cada una de estas celebraciones existe un aumento en el consumo de diversidad de productos, como el pavo, la pierna de cerdo, los fuegos artificiales, el vino, champagne, el ponche, y si bien cada uno de estos se consumen en esta época de festividad, no todos se consumen todo el año y algunos no se producen más que en este espacio de tiempo.

Otro ejemplo, en nuestro país es muy común la celebración de bautizos, las primeras comuniones y confirmaciones puesto que el 85% de ecuatorianos son católicos fecha de celebración que fluctúa entre los meses de abril, mayo y junio.²⁹

²⁸ Ahumada Nestor, La estacionalidad y las Ventas, Revista Gestión, Publicada en Febrero 2008.

²⁹ <http://www.expreso.ec/html/religiones6.asp>.

Ahora bien para la determinación de la estacionalidad del servicio de Catering se tomará la información recopilada a las empresas que dan este servicio las mismas que fueron tomadas en cuenta para determinar la oferta de mercado, con esta información podremos tener un lineamiento para proyectar las ventas de este El Quito Catering.

CAPÍTULO V

5. PLAN DE MARKETING

5.1. Objetivos de marketing

Al ser un negocio que comienza desde cero, los objetivos están de momento muy marcados:

- Nuestro primer objetivo será darnos a conocer. Ya que por tratamos de una empresa nueva que va a comenzar sus actividades, este será un objetivo primordial en nuestro plan de marketing.
- Un segundo objetivo es el de posicionamiento que nos permitirá asentarnos en el mercado y asegurarnos un hueco en este.
- Otro objetivo primordial es el objetivo de ventas. Importante de alcanzar porque es el que nos asegura la supervivencia de la empresa.
- Por último pero no menos importante es el objetivo de rentabilidad o margen, necesario para obtener beneficios y hacer frente a nuestros gastos.

5.2. Estrategia de marketing

La estrategia de marketing será el punto de vista del desarrollo de las acciones que se plantearán para la consecución de los objetivos marcados.

Las estrategias determinarán las grandes líneas de acción, que pretendemos poner en marcha para obtener los objetivos que se han marcado en el punto anterior.

Los temas o preguntas que debemos hacernos se relacionan con:

El público objetivo: Como hemos dicho anteriormente nos dirigimos a individuos con ingresos económicos propios y pertenecientes a una clase social media, media-alta y en lo posible alta.

Posicionamiento: Tratamos de darnos a conocer y abrimos un hueco en el mercado para asegurarnos la supervivencia y el trabajo.

Líneas de servicios o productos: Que se citarán en lo posterior y se pretenderá asegurar la diferenciación de otras empresas similares que ofrecen menos gama o de diferente forma.

Precio: Punto importante para el consumidor, capaz de ser relacionado con la calidad del servicio.

Distribución: Manera de hacer llegar los productos o servicios, de ponerlos a disposición de nuestros consumidores.

Servicios: Cuantos servicios y como los vamos a impartir.

Publicidad: Como nos vamos a dar a conocer y que medios vamos a utilizar.

Promoción de ventas: De qué forma aumentaremos nuestras ventas y que instrumentos de promoción utilizaremos de manera que llegue a nuestros consumidores tipo.

Investigación y desarrollo: Encontrar mejores y nuevas maneras de realizar nuestro servicio, y de este modo innovar y desarrollarnos con el paso del tiempo intentando amoldarnos a las necesidades del mercado.

Investigación de marketing: Basándonos en el análisis FODA anteriormente inscrito en este trabajo y con el análisis de las cuatro P's. (Cfr infra)

La empresa se dará a conocer en ciertos medios de comunicación que citaremos más adelante utilizando unos instrumentos de promoción necesarios para alcanzar el primer objetivo.

Se realizará cualquier tipo de servicio siempre que esté dentro de nuestra línea.

El precio será perceptivo de la calidad de nuestros servicios. No hablamos de un precio bajo ni de reducción de costes, sino de varios precios desde bajos hasta altos para que el consumidor lo relacione con una mayor calidad.

5.3. Objetivos de Mercadotecnia

- Alcanzar un promedio de 144 eventos por año, es decir tres por semana.
- Alcanzar un buen nivel de posicionamiento dentro de un mercado competitivo.
- Tener clientes fieles y frecuentes.

5.4. Objetivos de la comunicación

La empresa intentará conseguir una imagen corporativa, diferenciarse de la competencia, posicionarse en el mercado, dar fe de la calidad del servicio, ser capaz de identificarse con el público, influir en el entorno social, encontrar nuevos segmentos de mercado, modificar la percepción negativa de la empresa en el caso de que se dé, crear una actitud positiva en los líderes de opinión, contrarrestar una publicidad contraria o negativa, ayudar a mejorar las relaciones internas y externas de la empresa, mejorar la implantación local de la empresa.

Utilización del Internet (mailing, páginas web) para la difusión de nuestros productos y servicios.

Todos estos se pueden considerar como metas primordiales de la comunicación ya sea publicitaria o no. Todas y cada una de ellas son metas que ayudarán fuertemente a la empresa y pretenderá conseguir un buen funcionamiento tanto económico como social.

5.5. Ventajas diferenciadoras

● Oferta multi servicios

Ya que la empresa ofrecerá una gran variedad de servicios (Menú, discomóvil, bar, mobiliario, ornamentación y decoración, personal...), que el cliente puede demandar conjuntamente y sin tener que preocuparse de nada, ya que está en manos de verdaderos profesionales contactados por el “Quito Catering” de los cuales se sabrán convertir el evento en un verdadero éxito.

● Trato personalizado

Si nuestro cliente desea un “servicio especial” o “a medida”, nuestra empresa sin ningún problema se lo proporcionara.

● El asesoramiento

Ya que aconsejamos a nuestros clientes, que servicio conviene según la ocasión.

● Facilidad de Pago

Dentro del sistema de cobro “Quito Catering” establecerá varias alternativas de pago que en las que se incluirá el pago en efectivo, convenios de pagos parciales antes y durante el evento, tarjetas de crédito cheques, entre otros.

● Calidad del Servicio.

Ya que se contará con auténticos profesionales con varios años de experiencia en el sector, bebidas, menús, mobiliario y decoración apropiado para cada tipo de evento y de gran calidad.

● Comodidad

Ya que el cliente únicamente tiene que decir qué clase de servicio quiere, y no tiene que preocuparse por nada más. Nosotros nos encargamos de todo (incluso se hará

convenios con lugares especializados en realizar las tarjetas de invitación, sonido entro otros)

● Profesionalidad en la prestación del servicio

Durante toda la preparación y desarrollo del evento, se deberá comprometer a ofrecer el servicio acordado y a encargarnos de solucionar cualquier problema que pueda surgir; Comida caliente (aunque sean muchos comensales), Bebida fresca (durante todo el evento, y en caso de agotarse la bebida o los hielos, nos responsabilizamos de reponer).

● Flexibilidad en los precios

Al dirigirnos a varios públicos, intentaremos ajustar el precio y el servicio a sus características, ya que no es lo mismo estar hablando de una boda (donde prima el menú y la ornamentación del evento) que de una fiesta estudiantil (donde prima la orquesta o discomóvil y la barra libre).

Prueba de varios menús para que el cliente pueda elegir.

5.6. MARKETING MIX

5.6.1. Mix De Producto – Servicio

Luego de haber identificado nuestro segmento de mercado y haber definido nuestras metas procederemos a la creación de un logotipo que es de gran importancia para la creación de nuestra marca, el cual nos deberá dar identidad y además ayude a identificar el servicio que ofrecemos.

5.6.1.1. Logotipo

Un logotipo (coloquialmente conocido como logo) es un elemento gráfico, verbo-visual o auditivo que identifica a una persona, empresa, institución o producto. Los logotipos suelen incluir símbolos claramente asociados a quienes representan.

Por ello al tratarse de un proyecto innovador en nuestro medio, ha sido necesario también buscar un sello identificativo que hable de nuestra naturaleza.

Grafico Logotipo “Quito Catering”



Elaborado por: El autor

5.6.1.2. El Nombre

El nombre comercial “QUITO CATERING” lo que se pretende mediante este simple nombre es generar pregnancia puesto que es bastante fácil de memorizar, al utilizar dos palabras que en su primera silaba exige muy poco su pronunciación (QUI – CA) ya que al vocalizar las dos palabras los labios no se cierran generando una fácil y rápida pronunciación.

5.6.1.3. El Isotipo

La imagen visual seleccionada ha sido una copa con vino, el cual este símbolo ha tomado una connotación visual de elegancia y mucho que ver con la celebración y el brindis, puesto que en el acontecer de una celebración es habitual que se celebre el homenaje con una ronda de un buen vino, el mismo que da realce al evento, de tal manera que con la tipografía se ha procurado que en conjunto sea simple pero elocuente.

5.6.1.4. La Tipografía

La tipografía utilizada es bastante sencilla, fue necesario esto ya que al remplazar la letra Q por una copa, imagen que faculta o refiere el brindis que habitualmente se practica en toda reunión. Ya llamaríamos de esta manera la atención de quien visualice el logotipo sin necesidad de utilizar extrañezas o extremas alienaciones a la tipografía.

5.6.1.5. Colores

El negro da la apariencia de elegancia y los colores Naranja - Granadina y mostaza en conjunto dan la sensación de alegría sin salir de la formalidad.

5.6.1.6. La leyenda

Esta será “*El servicio capital*” haciendo referencia al nombre al nombre de la ciudad conjugándolo con el servicio.

5.6.1.7. Tipos de Catering y Servicio de Pie

En el “Quito Catering” se ofrecerá una gran variedad de servicios basados en la promoción comercial:

- BAR Servicio completo de bebidas frías y calientes ideal para fiestas, bailes estudiantiles, celebraciones etc.

- COCKTAIL Servicio de canapés y bebidas, de elegante realización, con servicio "a la mano". Ideal para Inauguraciones, Fiestas privadas, Actos culturales, Desfiles de moda, etc.

- COCKTAIL-BUFFET Servicio de canapés y viandas de plato a un solo cubierto, presentadas en Buffet, y bebidas con servicio estilo Cocktail. Idóneo para pequeñas celebraciones familiares, Bautizos, Peticiones de Mano, etc.

- **COFFEE-BREAK** Servicio ligero de bebidas calientes y acompañado de viandas dulces y(o) saladas para Congresos, Conferencias, Cursos, Reuniones, etc.

- **FIESTA JUVENIL** Servicio informal de viandas y bebidas especiales para reuniones, fiestas juveniles, colegios, etc.

- **FIESTAS INFANTILES** Servicio especialmente diseñado para niños con útiles de mesa en material plástico y menús que incluyen sándwich, croquetas, snacks, regalos, tarta, velas, etc.

- **COMIDAS DE EMPRESA O DE TRABAJO** Servicio elegante y discreto, se monta, al igual que el banquete, utilizando mesas redondas que facilitan la conversación en grupos reducidos.

- **BANQUETES, CENAS Y BUFETES** Estos servicios son los más utilizados en las grandes ocasiones, (Bodas, Aniversarios, Celebraciones, etc.). Están diseñados para quedar muy bien y todo, en ellos, desde las viandas hasta las flores se hará cargo.

- **SELF-SERVICE** El servicio más utilizado en Congresos, Ferias Comerciales y grandes eventos. Por su cualidad es rápido y dispone de un montaje esmerado y menús de gran calidad.

Además todos estos servicios incluyen las siguientes actividades:

- Asesoramiento, planificación y dirección del servicio.
- Montaje y desmontaje del servicio y la limpieza del lugar en el que se realiza el evento.
- Equipamiento hostelero completo; mobiliario, mantelerías, cristalerías, cubiertos, vajillas, pista de baile, etc.
- Bebidas y menús para cada tipo de servicio.
- Dulces en general, personal de montaje, limpieza, cocina, etc.
- Equipamiento específico de catering y mobiliario vestido con ornamentación floral incluida.
- Transporte de entrega y recogida del servicio.
- Diversas formas de pago (para dar comodidad de pago).

5.6.1.8. Línea de Productos Principales

5.6.1.8.1. Entradas Platos Principales

- Brochetas De Lomo Teriyaki
- Estofado De Cordero
- Fettuccini A La Marinara
- Risotto De Champiñones
- Camarones Al Ajillo
- Ceviche De Palmito
- Macarroni A Lo Alfredo
- Pollo Al Champiñón Estilo Campesino
- Chuletas De Cerdo Al Grill En Salsa De Mango
- Medallones De Pescado
- Fritada

- Pollo Al Romero
- Salmon Entero Rostizado
- Ensalada Caprese
- Ensalada Quiteña

5.6.1.8.2. Postres

- Brownies
- Alfajores de Maicena
- Cupcakes de Chocolate
- Gelatina Batida
- Torta de Vainilla

5.6.1.8.3. Cocteles

- Tequila Sunrise
- Pisco Sout
- Daiquiri Fresas
- Piña Colada

5.6.2. Mix De Precio

Para el establecimiento del precio de un servicio en el mercado hay que tomar en cuenta las siguientes variables:

Tipo de Mercado.- Tiene relación directa con el segmento al cual va dirigido el servicio de catering, tomando en cuenta que es para un nivel de clase media, media - alta y alta.

Demanda.- Esta se puede definir como la cantidad de bienes y servicios que los consumidores están dispuestos a adquirir en condiciones determinadas y dentro de un periodo dado.

Competencia.- Los precios de los competidores son otros de los factores extremos a tener en cuenta a la hora de fijar los precios, ya que las experiencias de los clientes en establecimientos de la competencia sirven como puntos de referencia en las relaciones valor – precio.

Factores económicos de la zona de influencia.- Es importante conocer la situación económica del entorno al cual va dirigido el proyecto y su tendencia a corto plazo, es decir el nivel de ingresos de los clientes potenciales

5.6.2.1. Estrategia de Precios

Utilizando las recetas antes citadas, constarán tanto las cantidades necesitadas para la elaboración de las mismas para determinar los costos y determinar un porcentaje de utilidad tomando en cuenta las variables necesarias ya mencionadas anteriormente.

El porcentaje de utilidad para cada plato será del 90% ya que generalmente para comida o servicio de comida este oscila entre el 75 y el 100%.³⁰

5.6.2.1.1. Entradas y Platos Fuertes

ENSALADA QUITAÑA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,78	500 g	100%	0,0016	0,1014	0,0122
Mostaza	10	g	1,95	320 g	100%	0,0061	0,0609	0,0073
Orégano	10	g	0,55	30 g	98%	0,0183	0,1833	
Aceite de oliva	60	ml	6,60	500 ml	100%	0,0132	0,7920	0,0950

³⁰ AHMED, Ismail, *Congresos y Catering, Madrid – España 2001, Pág.55*

Ajo machacado	4	g	4,36	1 Kg	80%	0,0044	0,0174		
Aguacate	250	g	1,77	1 Kg	60%	0,0018	0,4425		
Lechuga Criolla	1	U	0,55	U	100%	0,5500	0,5500		
Jamón americano	50	g	3,26	250 g	100%	0,0130	0,6520		
Choclo desgranado	250	g	0,97	425 g	61%	0,0023	0,5706		
Tomate riñón	454	g	1,55	1 Kg	80%	0,0016	0,7037		
							SUBTOTAL	4,0739	
				Condimento	10%	0,4074	
							TOTAL	4,4813	0,1145

DE PAX:

6,00

COSTO POR PORCIÓN:

0,77

ENSALADA CAPRESE

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%	
Tomate riñón	1,2	Kg	1,33	1 Kg	85%	1,3300	1,5960		
Queso Mozzarella	230	g	4,00	700 g	95%	0,0057	1,3143		
Ajo en láminas	8	g	4,36	1 Kg	81%	0,0044	0,0349		
Aceite de oliva	60	ml	6,60	500 ml	100%	0,0132	0,7920	0,0950	
Aceite	30	ml	1,40	1 lt.	100%	0,0014	0,0420		
Vinagre	30	g	0,65	500 g	100%	0,0013	0,0390	0,0047	
albahaca	10	g	0,45	200 g	80%	0,0023	0,0225		
							SUBTOTAL	3,8407	
				Condimento	10%	0,3841	
							TOTAL	4,2247	0,0997

DE PAX:

6,00

COSTO POR PORCIÓN:

0,72

CEVICHE DE PALMITO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
--------------	--------------------	--	----------------	----------	-------------	--------------	------------------	---------

Cebolla paiteña	125	g	0,92	1 Kg	80%	0,0009	0,1150	
Jugo de limón	50	ml	0,78	500 ml	100%	0,0016	0,0780	0,0094
Salsa de tomate	150	g	0,75	375 g	100%	0,0020	0,3000	0,0360
Jugo de naranja	350	ml	1,25	500 ml	100%	0,0025	0,8750	0,1050
Palmito en lata	460	g	3,87	850 g	59%	0,0046	2,0944	0,2513
Cilantro picado	10	g	0,28	200 g	80%	0,0014	0,0140	
						SUBTOTAL	3,4764	
				Condimento	10%	0,3476
						TOTAL	3,8240	0,4017

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,70

MACARRONI A LO ALFREDO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Macarrones	1	Kg	1,54	300 g	100%	0,0051	5,1333	
Mantequilla	30	ml	1,16	250 g	100%	0,0046	0,1392	0,0167
Queso parmesano	40	g	1,20	40 g	100%	0,0300	1,2000	0,1440
Jamón americano	15	g	3,26	250 g	100%	0,0130	0,1956	
Crema de leche	15	ml	0,67	250 g	100%	0,0027	0,0402	0,0048
						SUBTOTAL	6,7083	
				Condimento	10%	0,6708
						TOTAL	7,3792	0,1655

# DE PAX:	10,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,75

BROCHETAS DE LOMO TERIYAKI

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Carne de res	1	Kg	5,69	1 Kg	70%	5,69	5,69	0,6828
Jugo de limón	30	ml	0,78	500 ml	100%	0,026	0,78	0,0936
Azúcar morena	40	g	0,32	1 Kg	100%	0,00032	0,01	

Salsa china	15	mg	1,36	70 g	100%	0,01943	0,29	0,03497	
Aceite	15	ml	1,40	1 lt.	100%	0,0014	0,02		
Jengibre picado	10	g	2,15	1 Kg	80%	0,00215	0,02	0,00258	
Ajo picado	10	g	4,36	1 Kg	81%	0,00436	0,04		
Piña	120	g	0,80	1 Kg	60%	0,0008	0,10		
Pimiento verde.	60	g	0,95	1 Kg	80%	0,00095	0,06		
							SUBTOTAL	7,01	
				Condimento	10%	0,70	
							TOTAL	7,71	0,81395

DE PAX:

6,00

COSTO POR PORCIÓN:

1,42

ESTOFADO DE CORDERO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%	
Cordero	2	Kg	6,36	1 Kg	70%	6,3600	12,7200	1,5264	
Cebolla paitaña	500	g	0,92	1 Kg	80%	0,0009	0,4600		
Papa	1	Kg	0,40	1 Kg	80%	0,0004	0,4000		
							SUBTOTAL	13,5800	
				Condimento	10%	1,3580	
							TOTAL	14,9380	1,5264

DE PAX:

4,00

COSTO POR PORCIÓN:

4,12

FETTUCCINI A LA MARINARA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Fettuccini	1,5	Kg	2,00	500 g	100%	0,0040	6,0000	0,7200
Mejillones	500	g	1,73	500 g	100%	0,0035	1,7300	
Calamar	500	g	2,65	Kg	80%	0,0027	1,3250	
Almejas	500	g	2,75	500 g	48%	0,0055	2,7500	
Langostinos	500	g	19,47	Kg	46%	0,0195	9,7350	

Ajo picado	30	g	4,36	Kg	80%	0,0044	0,1308		
Aceite de oliva.	180	mg	12,80	600 g	100%	0,0213	3,8400	0,4608	
Cebolla picada	300	g	0,92	Kg	80%	0,0009	0,2760		
Vino Blanco	1	lt.	2,73	Lt.	100%	2,7300	2,7300	0,3276	
Tomate riñón	2	Kg	1,33	Kg	80%	1,3300	2,6600		
Albahaca	40	g	0,45	200 g	80%	0,0023	0,0900		
							SUBTOTAL	31,27	
				Condimento	10%	3,13	
							TOTAL	34,39	1,5084

DE PAX:

10,00

COSTO POR PORCIÓN:

3,59

RISOTTO DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%	
Arroz	2	Kg	3,18	1 Kg	100%	3,1800	6,3600		
Mantequilla	400	g	1,08	250 g	100%	0,0043	1,7280	0,2074	
Champiñones	750	g	1,99	1 Kg	80%	0,0020	1,4925	0,1791	
Vino Tinto	250	ml	2,73	Lt.	100%	0,0027	0,6825	0,0819	
cubo de f. de carne	2	U	0,06	U	100%	0,1200	0,0144	
Queso parmesano	60	g	0,60	40 g	100%	0,0150	0,9000	0,1080	
Crema de leche	2	lt.	0,67	250 ml	100%	0,0027	5,3600	0,6432	
							SUBTOTAL	16,64	
				Condimento	10%	1,66	
							TOTAL	18,31	1,2340

DE PAX:

4,00

COSTO POR PORCIÓN:

4,89

CAMARONES AL AJILLO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
--------------	--------------------	--	----------------	----------	-------------	--------------	------------------	---------

Camarones grandes	6	Kg	4,25	1 Kg	65%	4,2500	25,5000		
Aceite de oliva	240	ml	6,60	500 ml	100%	0,0132	3,1680	0,3802	
Cebolla paiteña	80	g	0,92	1 Kg	80%	0,0009	0,0736		
Ajo picado	40	g	4,36	1 Kg	81%	0,0044	0,1744		
Laurel	4	g	0,26	12 g	100%	0,0217	1,0400		
Ají rojo picado	30	g	0,25	200 g	80%	0,0013	0,0375		
Vino blanco	240	ml	2,73	1 lt.	100%	0,0027	0,6552	0,0786	
Perejil picado	60	g	0,28	200 g	60%	0,0014	0,0840		
							SUBTOTAL	30,7327	
				Condimento	10%	3,0733	
							TOTAL	33,8060	0,4588

DE PAX:

8,00

COSTO POR PORCIÓN:

4,28

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	COSTO POR CANT. REQUERIDA	IVA 12%	
Pollo en presas	7	Kg	1,78	1 Kg	78%	1,7800	12,4600	1,4952	
Jerez seco	200	ml	15,45	750 ml	100%	0,0206	4,1200	0,4944	
Cubito de carne	1	U	0,06	U	100%	0,0600	0,0072	
Margarina	30	g	1,08	250 g	100%	0,0043	0,1296		
harina	30	g	1,02	1 Kg	100%	0,0010	0,0306		
Tomate licuado	150	g	1,33	1 Kg	60%	0,0013	0,1995		
Ajo molido	5	g	4,36	1 Kg	81%	0,0044	0,0218		
Cebolla perla	200	g	1,05	1 Kg	80%	0,0011	0,2100		
Champiñones	1,5	Kg	3,30	1 Kg	80%	3,3000	4,9500		
							SUBTOTAL	22,1815	
				Condimento	10%	2,2182	
							TOTAL	24,3997	1,9968

DE PAX:

7,00

COSTO POR PORCIÓN:

3,77

CHULETAS DE CERDO AL

GRILL EN SALSA DE MANGO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	COSTO POR CANT. REQUERIDA	IVA 12%
Chuletas	1	Kg	4,25	1 Kg	77%	0,0425	4,2500	0,5100
Jugo de limón	30	ml	0,78	500 ml	100%	0,0016	0,0468	0,0056
Aceite de oliva	45	ml	6,60	500 g	100%	0,0132	0,5940	0,0713
SALSA								
Mango	500	g	2,50	1 Kg	70%	0,0025	1,2500	
Ajo picado	10	g	4,36	1 Kg	80%	0,0044	0,0436	
Jengibre picado	10	g	1,77	1 Kg	80%	0,0018	0,0177	0,0021
Vino blanco	60	ml	2,73	1 Lt.	100%	0,0027	0,1638	0,0197
Miel de abeja	45	g	2,37	300 g	100%	0,0079	0,3555	
Vinagre	15	ml	0,65	500 ml	100%	0,0013	0,0195	0,0023
Azúcar morena	30	g	0,35	1 Kg	100%	0,0004	0,0105	
sal	5	g	0,26	1 Kg	100%	0,0003	0,0013	
						SUBTOTAL	6,7527	
				Condimento	10%	0,6753	
						TOTAL	7,4280	0,6110

DE PAX:

4

COSTO POR PORCIÓN:

2,01

MEDALLONES DE PESCADO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	COSTO POR CANT. REQUERIDA	IVA 12%
Pescado picado	2	Kg	3,43	1 Kg	52%	3,4300	6,8600	
Aceite	200	ml	1,40	1 Lt.	100%	0,0014	0,2800	
Harina	300	g	1,02	1 Kg	100%	0,0010	0,3060	
SALSA								
Leche	350	ml	0,55	1 Lt.	100%	0,0006	0,1925	

Harina	10	g	1,04	1 Kg	100%	0,0010	0,0104	
Jugo de naranja	150	g	1,25	500 ml	100%	0,0025	0,3750	0,0450
Ají	10	g	0,25	200 g	80%	0,0013	0,0125	0,0015
Mantequilla	20	g	1,08	250 g	100%	0,0043	0,0864	
						SUBTOTAL	8,1228	
				Condimento	10%	0,8123
						TOTAL	8,9351	0,0465

DE PAX:

6,00

COSTO POR PORCIÓN:

1,50

FRIADA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	COSTO POR CANT. REQUERIDA	IVA 12%
Paiteña picada	250	g	0,92	1 Kg	80%	0,0009	0,2300	
Achiote en pepa	5	g	0,80	100 g	100%	0,0080	0,0400	
Comino en grano	5	g	0,80	100 g	100%	0,0080	0,0400	
Ajo en dientes	50	g	4,36	1 Kg	80%	0,0044	0,2180	
Pierna de cerdo	4	Kg	5,78	Kg	77%	5,7800	23,1200	2,7744
Cerveza	500	ml	0,85	750 ml	100%	0,0011	0,5667	0,0680
Agua	500	ml	0,35	500 ml	100%	0,3500	0,3500	
Manteca de cerdo	250	g	3,10	300 g	100%	0,0103	2,5833	
						SUBTOTAL	27,1480	
				Condimento	10%	2,7148
						TOTAL	29,8628	2,8424

DE PAX:

8,00

COSTO POR PORCIÓN:

4,09

POLLO AL ROMERO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%
--------------	--------------------	----------------	----------	-------------	--------------	-----------------	---------

							REQUERIDA		
Pollo en presas	7	Kg	2,10	1 Kg	78%	2,1000	14,7000	1,7640	
Ajo picado	30	g	4,36	1 Kg	80%	0,0044	0,1308		
Romero molido	60	g	0,37	45 g	90%	0,0082	0,4933		
Anchoas	30	g	4,03	90 g	100%	0,0448	1,3433		
Vinagre	180	ml	0,65	500 ml	100%	0,0013	0,2340	0,0281	
Cubo de caldo	1	U	0,06	U	100%	,,,,	0,0600	0,0072	
							SUBTOTAL	16,9615	
				Condimento	10%	1,6961	
							TOTAL	18,6576	1,7993

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCIÓN:	2,92

SALMON ENTERO ROSTISADO

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	COSTO POR REQUERIDA	IVA 12%	
Salmón entero	4	Kg	13,7	1 Kg	65%	13,7000	54,8000	6,5760	
Aceite de oliva	30	g	6,6	500 g	100%	0,0132	0,3960	0,0475	
Limón	1	U	0,05	U	100%	,,,,	0,0500		
Perejil fresco	30	ml	0,28	200 g	70%	0,0014	0,0420		
							SUBTOTAL	55,2880	
				Condimento	10%	5,5288	
							TOTAL	60,8168	6,6235

# DE PAX:	16
COSTO POR PORCIÓN:	4,22

Elaborado por: El autor y El Gabriel Pérez Estudiante Gastronomía UTE.

5.6.2.1.2. Postres

BROWNIES

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Huevos	4	U	0,10	unid	100%	0,10000	0,40	
Azúcar	450	g	0,60	1 Kg	100%	0,00060	0,27	
Mantequilla	150	g	1,08	250 g	100%	0,00432	0,65	0,0
Cocoa en polvo	85	g	0,80	180 g	100%	0,00444	0,38	0,0
Harina	180	g	1,02	1 Kg	100%	0,00102	0,18	
Polvo de hornear	5	g	0,72	120 g	100%	0,00600	0,03	
Vainilla	5	ml	0,54	100 g	100%	0,00540	0,03	0,0
Nueces picadas.	275	g	3,15	250 g	50%	0,01260	3,47	0,4
						SUBTOTAL	5,40	
				Condimento	10%		
						TOTAL	5,40	0,5

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,99

ALFAJORES DE MAICENA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Margarina	200	g	1,08	250 g	100%	0,00432	0,86	
Azúcar	250	g	0,60	1 Kg	100%	0,00060	0,15	
Yemas de huevo	4	U	0,10	U	100%	0,10000	0,40	
Claras de huevo	1	U	0,10	U	100%	0,10000	0,00	
Ron blanco	150	ml	11,19	750 ml	100%	0,01492	2,24	0,2
Maicena	360	G	0,56	500 g	100%	0,00112	0,40	
Harina	120	G	1,02	1 Kg	100%	0,00102	0,12	
Polvo de hornear	5	G	0,72	120 g	100%	0,00600	0,03	
Vainilla	5	ml	0,54	100 g	100%	0,00540	0,03	0,0
Limón (ralladura)	1/2	U	0,05	U	100%	0,05000	0,03	
Dulce de leche	50	g	1,78	450 g	100%	0,00396	0,20	0,0
Coco rallado	50	g	0,77	100 g	100%	0,00770	0,39	
						SUBTOTAL	4,84	

Condimento	10%		
			TOTAL	4,84	0,3

# DE PAX:	10,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,51

CUPCAKES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%			
Chocolate barra	150	g	0,93	200 g	100%	0,00465	0,70	0,0			
Harina	500	g	1,02	1 Kg	100%	0,00102	0,51				
Polvo de hornear	5	g	0,72	120 g	100%	0,00600	0,03				
Mantequilla	120	g	1,08	250 g	100%	0,00432	0,52	0,0			
Azúcar	375	g	0,60	1 Kg	100%	0,00060	0,23				
Vainilla	10	ml	1,77	1 Kg	100%	0,00177	0,02	0,0			
Huevos	4	U	0,10	U	100%	0,10000	0,40				
Leche	250	ml	0,65	1 Lt.	100%	0,00065	0,16				
DECORACIÓN											
Azúcar en polvo	1	kl	0,56	500 g	100%	0,00112	1,12	0,1			
Mantequilla	90	g	1,08	250 g	100%	0,00432	0,39	0,0			
Leche	70	ml	0,65	1 Lt.	100%	0,00065	0,05				
grajeas	50	g	0,66	200 g	100%	0,00330	0,17	0,0			
Cocoa	125	g	0,80	180 g	100%	0,00444	0,56	0,0			
						SUBTOTAL	4,84				
						Condimento	10%		
						TOTAL	4,84	0,4			

# DE PAX:	24,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,22

GELATINA BATIDA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Gelatina de fresa	340	g	1,85	500 g	100%	0,00370	1,26	0,1

Leche	1	lt.	0,65	Lt.	100%	0,65000	0,65	
Azúcar	150	g	0,60	Kg	100%	0,00060	0,09	
						SUBTOTAL	2,00	
						Condimento	10%
						TOTAL	2,00	0,1

# DE PAX:	16,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,13

LORIA DE VAINILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		PRECIO MERCADO	Cantidad	RENDIMIENTO	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,67	250 g	100%	0,00268	0,51	0,0
Chocolate blanco	90	ml	0,93	200 g	100%	0,00465	0,42	0,0
Mantequilla	70	g	1,08	250 g	100%	0,00432	0,30	0,0
Azúcar	250	g	0,60	1 Kg	100%	0,00060	0,15	
Huevos	4	ml	0,10	U	100%	0,10000	0,40	
Leche	500	ml	0,65	1 Lt.	100%	0,00065	0,33	
Vainilla	10	ml	0,54	100 ml	100%	0,00540	0,05	0,0
Harina	315	g	1,02	1 Kg	100%	0,00102	0,32	
Polvo de hornear	10	g	0,72	120 g	100%	0,00600	0,06	
limón (ralladura)	1	U	0,05	U	100%	0,05000	0,05	
						SUBTOTAL	2,59	
						Condimento	10%
						TOTAL	2,59	0,1

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCIÓN:	0,46

Elaborado por: El autor y El Gabriel Pérez Estudiante Gastronomía Universidad Tecnológica Equinoccial.

5.6.2.1.3. Cocteles

TEQUILA SUNRISE

INGREDIENTES	CANTIDAD		PRECIO MERCADO	Cantidad requerida	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Tequila (El Charro)	750	ml.	15,99	1500 ml.	0,0213	31,9800	3,8376
Triple Sec	750	ml.	10,59	250 ml.	0,0141	3,5300	0,4236
Granadina	1000	ml.	5,71	120 ml.	0,0057	0,6852	0,0822
Jugo de Naranja	1000	ml.	1,40	3000 ml.	0,0014	4,2000	0,5040
					SUBTOTAL	40,3952	
				Condimento	10%	
					TOTAL	40,3952	4,8474

# DE PAX:	30,00
COSTO POR PORCIÓN:	1,51

PISCO SOUT

INGREDIENTES	CANTIDAD		PRECIO MERCADO	Cantidad requerida	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Pisco	750	ml.	14,30	1500 ml.	0,0191	28,6000	3,4320
Triple Sec	750	ml.	11,59	120 ml.	0,0155	1,8544	0,2225
Jugo de Limón	1	U.	0,03	45	0,0300	1,3500	
Clara de Huevo	1	U.	0,10	10	0,1000	1,0000	
					SUBTOTAL	32,8044	
				Condimento	10%	
					TOTAL	32,8044	3,6545

# DE PAX:	30,00
COSTO POR PORCIÓN:	1,22

DAIQUIRI FRESAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	Cantidad	COSTO POR	C x Q	IVA 12%
--------------	----------	--------	----------	-----------	-------	---------

			MERCADO	requerida	U.	REQUERIDAS	
Ron Blanco (Habana Club)	750	ml.	11,19	1500 ml.	0,0149	22,3800	2,6856
Triple Sec	750	ml.	11,59	120 ml.	0,0155	1,8544	0,2225
Fresas	1	lbr.	0,80	3 lbr.	0,8000	2,4000	
Azúcar	1	kg.	0,60	10500 gr.	0,6000	0,4082	
						SUBTOTAL	27,0426
				Condimento	10%	
						TOTAL	27,0426 2,9081

# DE PAX:	30,00
COSTO POR PORCIÓN:	1,00

PIÑA COLADA

INGREDIENTES	CANTIDAD		PRECIO MERCADO	Cantidad requerida	COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Ron Blanco (Habana Club)	750	ml.	11,19	1500 ml.	0,0149	22,3800	2,6856
Piña	1	U.	0,80	2 U.	0,8000	1,6000	
Helado de Coco	1000	ml.	3,50	500 ml.	0,0035	1,7500	0,2100
Extracto de Coco	10	ml.	0,60	50 ml.	0,0600	3,0000	0,3600
Crema de leche	250	ml.	0,90	250 ml.	0,0036	0,9000	0,1080
						SUBTOTAL	29,6300 3,5556
				Condimento	10%	
						TOTAL	29,6300 6,9192

# DE PAX:	30,00
COSTO POR PORCIÓN:	1,22

Elaborado por: El autor y El Sr. Jorge Pérez

5.6.3. Mix De Plaza

Son varias actividades que la empresa realiza para situar al producto o servicio a disposición de los consumidores finales.

Es decir la elección de los medios a través de los cuales los productos llegarían al mercado al que se desea llegar o al acceso al servicio por parte de los clientes.

5.6.3.1. Estrategia de Plaza

En el caso del proyecto se establecerá un lugar de operaciones en el sur de la ciudad, se establecerá la comunicación por medio de la venta personal en el situ, es decir donde el cliente requiera de acuerdo a su comodidad para recibir información sobre el servicio que Quito Catering brinda.

La plaza puede ser física, o virtual es por eso que la utilización tanto material publicitario y los medios interactivos deben ser de vital importancia.

5.6.4. Mix De Promoción

5.6.4.1. Estrategia del Mix de Promoción y Comunicación

Los instrumentos que vamos a utilizar en nuestra campaña promocional serán la publicidad, la venta personal y la promoción de ventas.

En cuanto a la publicidad, que será una de nuestras herramientas más importantes, nos centraremos en los siguientes medios:

- Prensa escrita
- Radio
- Internet
- Eventos y ferias.

5.6.4.2. Venta Personal

Por lo que respecta a la venta personal, ésta también será una de nuestras principales armas para introducirnos en el mercado. Hay que decir que, en relación con la publicidad, la venta personal que realizaremos tendrá bastante peso, dadas las condiciones de ser una empresa pequeña y de amplios servicios que posee.

Se realizará visitas a salas de eventos, empresas, instituciones educativas y particulares, de forma que establezcamos los primeros contactos con posibles clientes a partir de esto se espera tener una publicidad referida.

5.6.4.3. Estrategias de Marketing

Las estrategias serán elaboradas a partir de una combinación de técnicas de promoción de ventas.

5.6.4.3.1. Técnicas promocionales dirigidas al consumidor

● Contacto Indirecto

- Reuniones organizadas por la empresa: propondremos a propietarios de salas para alojar eventos reuniones en lugares en el que nos daremos a conocer, ofreciéndoles un menú muy amplio y profundo, así como un servicio de la mejor calidad.

Contacto Personalizado

- Correo directo o mailing: utilizaremos esta herramienta para dirigirnos a los propietarios de salas para celebraciones, y directamente a los posibles consumidores de manera que podamos establecer un contacto con los clientes.
- Buzoneo: de forma periódica realizaremos buzoneo en urbanizaciones ubicados en los valles. Durante los dos primeros meses la frecuencia será de dos veces por mes, es decir cada quince días.

Contacto Masivo

- Medios electrónicos: Utilizaremos un medio en auge como es Internet para darnos a conocer, así como para explicar nuestras promociones de ventas por medio de un *blog*.
- Acciones en soportes publicitarios clásicos: explicaremos nuestras promociones de ventas en medios como la radio y la prensa escrita.
- Muestras: como se ha comentado anteriormente, en las reuniones que organice la empresa, en las que congregará a propietarios de salas para organizar eventos, se ofrecerá una amplia y variada muestra de nuestros servicios (diversos menús, camareros, otros).
- Acciones promocionales basadas en el precio:
- Condiciones especiales en la forma de pago: la financiación por medio de las tarjetas de crédito será otra de nuestras promociones de ventas más importantes. Así, permitiremos que los clientes paguen nuestros servicios a plazos y dependiendo de los convenios establecidos con los bancos emisores de tarjetas de crédito.

5.6.4.4. Promociones

Son todas las actividades que realiza la empresa para aumentar su participación en el mercado. Quito Catering diseñará un plan promocional en su primer año con las siguientes estrategias:

- Se establecerá el sistema de descuentos, favoreciendo con un porcentaje de descuento en contratos que sobrepasen las 50 personas.
- Incentivo de descuentos en abonos totales del precio establecido en el contrato del servicio es decir el pago total.
- Para clientes frecuentes en más de tres ocasiones se les ofrecerá un servicio extra adicional a su requerimiento como bocaditos, arreglo floral, etc.
- La promoción de ventas, por su parte, también tendrá un gran peso en relación con la publicidad, ya que es complemento directo de ésta.

5.6.5. ESTRATEGIA DE PUBLICIDAD

5.6.5.1. Los objetivos generales de publicidad.

- Informar sobre nuestra empresa y el servicio que ofrecemos, así como de nuestros precios.
- Persuadir a nuestros futuros clientes de que ofrecemos el mejor servicio.
- Recordar a nuestros clientes la existencia de nuestra empresa.

5.6.5.2. Los objetivos específicos de publicidad

- Dar a conocer nuestra empresa y nuestros servicios.
- Crear una buena imagen corporativa.
- Modificar hábitos, costumbres, actitudes o preferencias de los consumidores.
- Localizar clientes potenciales.

5.6.5.3. Las 5 etapas del proceso publicitario

5.6.5.3.1. Primera etapa: Copy strategy

Los objetivos que pretendemos alcanzar con la publicidad ya han sido definidos anteriormente.

Nuestro público objetivo (Mercado Foco) será cualquier persona de cierto poder adquisitivo que resida en la ciudad de Quito y los Valles, es decir, que pueda permitirse pagar los servicios que la empresa ofrezca.

Será el Público objetivo al que se dirige cada uno de los instrumentos de marketing.

El segmento al que dirigimos el plan de promoción se puede dividir en:

- Propietarios de locales de celebraciones
- Particulares
- Empresas e Instituciones de cualquier índole.

1. Propietarios de locales de celebraciones

Hablamos de aquellas personas que disponen de una sala o local acondicionado para acoger fiestas, reuniones o cualquier otro tipo de acto que congregate a varias personas. En este sentido, nosotros actuaríamos como una empresa de Catering y organizadora del evento, acondicionando el lugar de la forma más adecuada posible, así como proporcionando todo cuanto se precise para llevar a cabo el acto en cuestión y según las necesidades y requerimientos del cliente.

2. Particulares

Otra parte importante de nuestro segmento se compone de particulares. Así, nos dirigiremos sobre todo a aquéllos que residen en urbanizaciones ubicados en varios sectores de Quito y los Valles.

3. Empresas e Instituciones

Creemos que a muchas empresas puede interesarles conocer nuestra sociedad, ya que las organizaciones suelen realizar periódicamente cenas o reuniones para tratar asuntos importantes. Así, si los empresarios nos conocen, pueden encargarnos que preparemos tal o cual reunión o acontecimiento, despreocupándose ellos de todo lo que conlleva organizar el evento.

Y nuestra promesa de venta es la de brindar una amplia gama de servicios para llevar a cabo un evento social.

5.6.5.3.2. Segunda Etapa: Estrategia creativa

La corriente de creación publicitaria que podemos emplear es la de valores permanentes. Así, podríamos incluir en nuestra publicidad valores tales como la libertad, la comodidad, la elegancia, y sobre todo la variedad de servicios que la empresa puede ofrecer.

5.6.5.3.3. Tercera etapa: Estrategia de Medios

5.6.5.3.3.1. Prensa Escrita

Los periódicos de mayor circulación en la capital en los que se podría pautar para llevar a cabo nuestra campaña publicitaria son dos El comercio (La revista La Familia y/o revista Lideres) y el diario Últimas Noticias.

En las revistas antes mencionadas realizaremos una inserción en un espacio en una página los domingos o lunes dependiendo en que revista se vaya a pautar y los miércoles en una página en blanco y negro durante los tres primeros meses, ya que se considera que son días clave en cuanto a la venta de periódicos (diario últimas

noticias). En la Familia y en la revista Líderes iremos contratando periódicamente inserciones, también en blanco y negro, debido al bajo coste de éstas.

A continuación se detalla los costos y tamaños por cada uno:

Cuadro Precio Publicidad en Prensa Escrita

Medio Escrito	Condiciones	Precio
Lideres	1/4 Página: (12 cm. de ancho X 19.49 cm. De alto) o (24.5 cm. de ancho X 9.53 cm. de alto)	240,00
La Familia	1/8 de página \$533.12 Vertical (4.43 cm de ancho x 12.28 cm de alto) Horizontal (9.28 cm de ancho x 5.93 cm de alto)	476,00
Diario Últimas Noticias	1/8 página - Full color (12.3 cm ancho x 7.67	180,00

	cm alto)	
	(8.06 cm ancho x 11.72	
	cm alto)	
SUBTOTAL		896,00
12% IVA		107.52
	TOTAL	1003.52

● Revista La Familia

El coste de pautar en la revista la familia es muy alto debido a que su circulación es masiva y en todo el ecuador por lo que nos limitaremos a pautar en este medio.

● Revista Lideres

Se pautará el primer lunes de cada mes.

● Diario Últimas Noticias

Como ya se menciona anteriormente, se pautarán los últimos días miércoles del mes.

● Páginas Amarillas

Para hacer uso de las páginas amarillas se utilizará un espacio de 2cm por el tamaño de la columna de los anuncios de las páginas, en blanco y negro con SÚPER NEGRILLA.

Grafico de Mención en Páginas Amarillas

QUITO CATERING

Buffet, Menaje, Vajilla,...

Dirección.....
.....2222222

Celular: 09/000000000

E-mail: ggggg@fff.com

www.fff.com

Súper Negrilla: con la información antes indicada el valor es de USD 340 anuales debitados mensualmente de la planilla telefónica.

5.6.5.3.3.2. Material POP

El material POP (Point of Purchase) es una categoría del Marketing que recurre a la publicidad puesta en los puntos de venta, busca generar una permanencia de la marca recurriendo a una gran variedad de objetos donde se puede imprimir o estampar información de la empresa o producto.

Para empezar Quito Catering utilizará material POP Básico:

Cuadro de Precios Material POP

Material	Unidades	Valor
Hojas Volantes	1000	80,00
Trípticos	1000	150,00
Tarjetas de Presentación	500	90,00

Elaborado por: El autor

El material antes descrito será a full color y con UV para mejor presentación.

5.6.5.3.3. Radio

Contrataremos espacios en las siguientes emisoras: Visión 91.7 y Radio HCJB, estas dos emisoras tienen un gran número de audiencia en las programaciones de Música y Noticias (Grafico) aunque sus radio escuchas tienen diferentes percepciones con respecto a la celebración, su mayoría cumplirían con el perfil establecido para la empresa de catering. Además por estas dos emisoras estaría cubriendo una gran parte del mercado sin descuidar ninguna parte.

● RADIO VISIÓN

Radio Visión es un medio de comunicación colectiva con un enfoque editorial, de opinión orientadora, sobre un amplio espectro de temas que van desde la política, pasando por la vida cultural y, claro, la música en todas sus manifestaciones.

El contenido y las perspectivas que ofrece Radio Visión se basan en la búsqueda seria de información calificada. Sabemos que nuestra función es la de facilitar la comprensión de todos los temas que tratamos: tal objetivo debe entenderse como nuestro aporte educativo.

En Radio Visión respetamos el idioma pues se trata del elemento con el que expresamos lo que tenemos que decir. Lo usamos con naturalidad, evitando las poses, los lugares comunes y la superficialidad.

En consonancia con la diversidad social, económica y étnica del país, a nuestros estudios son invitados ecuatorianos y ecuatorianas de orígenes y experiencias múltiples. Este pluralismo se patentiza en la apertura que le damos a las sugerencias y comentarios que recibimos cotidianamente de quienes nos escuchan.

Asimismo, Radio Visión se caracteriza por explorar posibilidades comunicativas innovadoras nunca antes vistas en la escena mediática ecuatoriana. Hemos creado un nuevo lenguaje radial nutrido de sensibilidad musical, amplísimos horizontes de contenido, y un nexo cálido con nuestra audiencia.

Los miembros del personal de Radio Visión trabajan en un entorno amigable, disfrutando a fondo de ser parte de un proyecto comunicativo del que están convencidos. Nuestro equipo, al nivel de todas las áreas de la emisora, labora con la infraestructura y los implementos técnicos necesarios para efectuar sus actividades diarias en condiciones óptimas.³¹

● HCJB

Reseña Histórica

HCJB, La Voz de los Andes, nació el 25 de diciembre de 1931. Fue la primera radio misionera cristiana en el Ecuador. Su licencia de funcionamiento fue dada en acuerdo directo con el Congreso Nacional y el gobierno ecuatoriano. A lo largo de su historia ha sido reconocida como una radio cultural y religiosa. Sus aportes al país en el área cultural han sido muy significativos, siendo una de las principales emisoras en difundir la música nacional y apoyar a sus compositores e intérpretes. También es reconocida por su seriedad y veracidad en el manejo de la información noticiosa. Actualmente mantiene la producción radial enfocada en el fortalecimiento espiritual de sus oyentes, sin dejar de lado la salud, la cultura, la música y la información nacional e internacional. HCJB, La Voz de los Andes, cuenta con frecuencias en FM, AM y SW.

³¹ www.radiovision.com.ec

Forma parte de la Misión HCJB Global en la Región América Latina, dentro del área de medios masivos identificada como: HCJB Voz Global. La región América Latina tiene como prioridad apoyar a la comunidad cristiana evangélica en la misión de hacer discípulos; ofreciendo recursos de calidad en Por 77 años hemos trabajado apasionadamente en la misión de dar a conocer el evangelio de Jesucristo a través las ondas radiales.

Por nuestras frecuencias comunicamos poderosamente el amor de Dios a fin de que las personas sean transformadas y se vuelvan parte activa en el cuerpo de Cristo. HCJB Radio Local (Ecuador) recibe la cobertura de HCJB Voz Global.

Frecuencias.- Su alcance y cobertura varía según la frecuencia:

Frecuencias: 89.3 Pichincha, 96.1 Tungurahua y Cotopaxi, 92.5 Manabí, 98.3 Esmeraldas.

En AM la cobertura es nacional, con las excepciones ocasionadas por la geografía.

La programación de HCJB AM también es difundida por la frecuencia de onda corta 6050 KHz, administrada por el ministerio Vozandes Media, para audiencias de Colombia, Ecuador y Perú.

Frecuencia: 690 AM

HCJB cuenta además con una emisora en FM en Guayaquil: HCJB 2, con una programación propia. Frecuencias: 102.5 FM Guayas y Los Ríos; 94.7 FM El Oro y el norte del Perú.³²

5.6.5.3.3.3.1. Cuñas y Espacios

³² www.radiohcjb.org.ec

Una vez de haber analizado los costes por radio y por programación des acuerdo al rating podemos identificar que en radio Visión y HCJB existe una gran audiencia en programación musical y Noticias.

En Radio HCJB se pautará en la programación de noticias de “Informativo Vozandes” por un mes de 12h00 a 12h30. El beneficio de pautar en este programa es que por un solo pago saldrá al aire una cuña de 30” tanto en AM como FM.

Cuadro Precios Publicidad en Radio “HCJB”

Valor Cuña	Tiempo Cuña	Tiempo de Pauta	Valor por Tiempo
9,00 (AM y FM)	30”	1 mes	360,00

Elaborado por: El autor

En radio Visión (se pautará a partir de que la empresa “Quito Catering requiera duplicar sus ventas y de penderá además de su capacidad de servicio) en el programa Encuentro con Diego Oquendo Sánchez, programa de entretenimiento combinado con música contemporánea. A diferencia de HCJB la audiencia es mucho mayor puesto que como se había indicado anteriormente su audiencia es de alto nivel y público adulto.

Cuadro Precios Publicidad en Radio “Visión”

Valor Cuña	Tiempo Cuña	Tiempo de Pauta	Valor por Tiempo
15,00	30”	1 mes	600,00

Elaborado por: El autor

Se pautara durante todo el año alternando los meses por radio y en definitiva, nuestro gasto publicitario en el medio Radio será de 960,00 dólares mensuales.

5.6.5.3.3.4. Televisión

Los costes en este medio de comunicación en el Ecuador son extremadamente altos tanto por la realización, producción y lo mas la emisión del comercial publicitario, por lo que nos limitaremos a pautar en el.

5.6.5.3.3.5. Internet

Dispondremos de de un espacio en la web por medio de un *Blog* en la que, de una forma amena y atractiva, nos presentaremos e informaremos sobre nuestros servicios, precios, ofertas, etc., con información adicional para el contacto de los visitantes al blog hacia la empresa, como mail y números de teléfono.

5.6.5.3.3.6. Eventos

Aprovecharemos la celebración de eventos, ferias y demás para darnos a conocer y ofrecer a los clientes potenciales muestras de nuestros servicios, de forma que causemos una primera impresión favorable.

Con respecto a las ferias en este sentido, dispondremos un stand lo mejor ubicado posible para que además de dar muestra de nuestro servicio repartiremos material POP como trípticos folletos, etc.

Por otra parte, crearemos un banco de datos en el que recogeremos todos los asistentes a la Feria, así como todos los que visitaran nuestro stand, de forma que dispongamos de información de clientes potenciales.

Al ser esta forma de publicidad puntual e imprevisible (no sabemos exactamente qué acontecimientos como la feria de la vivienda, feria tecnológica, etc., se celebrarán en el futuro), determinamos que, en general, nuestro gasto publicitario relacionado con los eventos, contando todo lo que dispondremos en ellos (stands, muestras de Catering, folletos, etc.) la primera vez será de 245 dólares aproximadamente para los próximos eventos únicamente será únicamente de 95 dólares puesto que los costos de mueblería en stand se lo incurrirá por una sola vez.

Cuadro de Costos para Eventos de Promocionales

Mesero	25,00
Degustaciones	50,00
Estand	150,00
Transporte (ida y vuelta al lugar)	20,00

Elaborado por: El autor

5.6.5.3.4. Cuarta Etapa: Ejecución de la campaña

Después de haber analizado ahora nos queda la puesta en marcha de la campaña.

5.6.5.3.4.1. Realización física del mensaje

Toda nuestra campaña publicitaria girará en torno a la tangibilización de nuestro servicio. En esta línea, mostraremos aquellos aspectos en los que el servicio se concreta físicamente: comedores, menús, camareros, decoración, etc., siempre enfocándolos desde un punto de vista agradable a la vista y acogedor. Así, haremos hincapié en la calidad de nuestro servicio, así como en la profesionalidad que ha de tener cualquier miembro de la organización.

5.6.5.3.5. Seguimiento, control y evaluación de la campaña

Este punto lo tratamos, junto con otros, en el último apartado del trabajo, que trata del planeación, control y evaluación.

En conclusión, la utilización de la publicidad en nuestra campaña promocional nos costará:

Cuadro resumen precios para publicidad

PUBLICIDAD			11459,96
Prensa Escrita			5379,96
Revista Líderes por (12 meses)	240	2880,00	
Diario Últimas Noticias (12 meses)	180	2160,00	
Páginas Amarillas (anual)	28,33	339,96	
Material P.O.P.			320,00
(500) tarjetas de presentación (por año)	90		
(1000) Volantes full color (por año)	80		

(1000)Trípticos (por año)	150		
Radio			5760,00
H.C.J.B. (6 meses por año)	360	2160,00	
RADIO VISIÓN (6 meses por año)	600	3600,00	

CAPÍTULO VI

6. ESTUDIO FINANCIERO Y ECONÓMICO

6.1. Pre factibilidad Financiera

En el presente capítulo se procederá a elaborar el estudio y análisis financiero del proyecto teniendo por objeto determinar desde el punto de vista contable y financiero, la magnitud de inversión y la alternativa de producción basándonos en la pre factibilidad financiera. El estudio se integra generalmente con la formulación de los presupuestos de ingresos y gastos así como también la factibilidad del proyecto para emprenderlo.

6.1.1. Presupuesto Inicial

La inversión inicial comprende la adquisición de todos los activos necesarios para iniciar las operaciones.

Mencionados ya en el *capítulo de Impactos*, se requiere de diferentes adquisiciones, adecuaciones para completar la infraestructura así como también de la determinación de diferentes egresos como es el pago de sueldos y salarios, servicios básicos, entre otros.

6.1.2. Activos Fijos

“Las inversiones en activos fijos son todas aquellas que se realizan en los bienes tangibles que se utilizarán en el proceso de transformación de los insumos, que servirán de apoyo a la operación normal de del proyecto. Constituye activos, terrenos; las obras

físicas (edificios, industriales, sala de venta, oficinas administrativas, vías de acceso, estacionamientos, bodegas, etc.) el equipamiento de la planta, oficinas y sala de ventas, y la estructura de servicios de apoyo.³³

Cuadro de inversión de activos Fijos.

MUEBLES DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL
Escritorio	1	320,00	320,00
Archivador	1	300,00	300,00
Silla	1	95,00	95,00
SUBTOTAL			715,00
IVA 12 %			85,80
TOTAL			800,80

MUEBLES

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL
Silla Portugal	150	5,18	777,00
Silla Toledo	50	6,31	315,50
Mesa Báltica 82 x 82	100	28,54	2854,00
Mesa Ibérica	100	29,21	2921,00
SUBTOTAL			6867,50

³³ NASSIR, Chain, *Preparación y Evaluación de proyectos, Quinta edición, México 2008, Pago. 259*

IVA 12 %	824,10
TOTAL	7691,60

EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL
Computador	1	650,00	650,00
Impresora	1	120,00	120,00
SUBTOTAL			770,00
IVA 12 %			92,40
TOTAL			862,40

EQUIPO DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL
Teléfono Fax	1	250,00	250,00
SUBTOTAL			250,00
IVA 12 %			30,00
TOTAL			280,00

EQUIPAMIENTO (ELECTRODOMÉSTICOS)

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL
CONGELADOR HORIZONTAL	1	894,93	894,93

INDURAMA CI300			
MICROONDAS LG	1	132,44	132,44
COCINA EG908DBIO GENERAL ELECTRIC	1	1645,42	1645,42
Licuada industrial 3500 rpm	1	364,56	364,56
SUBTOTAL			3037,35
IVA 12 %			364,48
TOTAL			3401,83

Elaborado por: El autor

De acuerdo a las NEC (Normas Ecuatorianas de Contabilidad) y los principios de contabilidad. Los activos se deprecian como consecuencia del uso, de desgaste u obsolescencia, por esta razón se realizan ajustes para expresar el valor neto de los activos en el presente.

Cada uno de los activos señalados ha sido seleccionado de acuerdo a los requerimientos o capacidad en la que “Quito Catering” emprenderá su labor y cada uno de ellos se los ha llevado en base a la comodidad y necesidad expresada por la empresa misma y los consumidores, basadas en cotizaciones reales y precios de mercado actual.

El tiempo de depreciación dependerá del activo así como también de su porcentaje de depreciación. (Ver anexo Cuadro de depreciación)

La idea de la adquisición de un vehículo ha sido descartada puesto que este tiene que cumplir con ciertas especificaciones como el tamaño, resistencia, entre otros ya que habrá eventos de gran magnitud, en donde el equipamiento y la mueblería requerida para ofrecer el servicio deberán ser transportados. Por lo cual la adquisición de un vehículo que cumpla con estas exigencias es de un alto costo, de tal forma que se ha incluido el transporte como un costo para la empresa, es decir que se requerirá este servicio a terceras personas.

6.1.3. Inversión de Activos Intangibles (Otros Activos)

Según Nassir “Las inversiones en activos fijos intangibles son todas aquellas que se realizan sobre activos constituidos por los servicios o derechos adquiridos, necesarios para la puesta en marcha del proyecto. Constituyen inversiones intangibles susceptibles de amortizar y, al igual que depreciación afectarán al flujo de caja indirectamente por la vía de una disminución en la renta imponible, y por lo tanto, de los impuestos pagaderos.

34

- De acuerdo a este concepto los ítems que configuran esta inversión son:
- Gastos de Constitución
- Gastos Pre operacionales

Y los gastos de puesta en marcha (Materiales e insumos de cocina, mantelería y cristalería) que por su valor no se los ha considerado en los activos fijos por lo que no se someterán a depreciación si no se los procederá a amortizar. (Ver anexo)

6.1.4. Cuadro de Otros Activos

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL
GASTOS DE CONSTITUCIÓN			2.265,04
legalización de contrato de arrendamiento	1	60,00	60,00
Resultado de búsqueda fonética	1	21,20	21,20
Informe de regularización Metropolitana	1	2,00	2,00
Patente Municipal	12	75,00	900,00

³⁴ NASSIR, Chain, Op. Cit. Pag. 260

Permiso funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	12	1,00	12,00
Permiso de Uso de Suelo	12	1,70	20,40
Permiso Sanitario	12	63,92	767,04
Permiso de medio Ambiente	12	40,20	482,40
GASTOS DE PRE OPERACIÓN			420,00
Otros	1	50,00	50,00
Impuestos	1	120,00	120,00
Varios	1	250,00	250,00

MATERIALES E INSUMOS DE COCINA

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL
Abrelatas	1	3,89	3,89
Balanza mecánica	1	15,25	15,25
Batidora de mano y pedestal 10 velocidades	1	74,60	74,60
Cubiertos para ensalada 2U.	1	4,54	4,54
Cuchara para revolver bebidas	1	1,62	1,62
Cucharetas	4	7,29	29,16
Cuchillo carnicero 7"	2	21,53	43,06
Cuchillo cebollero 8"	2	6,80	13,60
Cuchillo chef 10"	2	22,31	44,62
Cuchillo de pelar legumbres 3 "	2	5,13	10,26
Cuchillo doble filo 5"	2	5,76	11,52
Cuchillo flexible deshuesador	2	3,56	7,12
Cuchillo para carne 10"	2	10,97	21,94
Delantal para Chef	2	5,58	11,16

Espátula confitero	1	2,99	2,99
Exprimidor de cítricos	1	19,47	19,47
Gorro desechable (20U.)	2	2,84	5,68
Gorro para Chef	2	3,60	7,20
Manga pastelera	1	1,53	1,53
Molde de silicón 26cm x 4,5cm.	1	5,22	5,22
Molde para pizza redondo 35cm	1	7,65	7,65
Molde tortera 26cm	1	4,45	4,45
Pelador	2	1,52	3,04
pedra de dos granos para afilar cuchillos	1	1,04	1,04
Pinza para espárragos	1	3,92	3,92
Pinza para pastas	2	2,32	4,64
Pinza para pasteles	2	2,32	4,64
Sartén 1,8mm de espesor 26 cm	2	10,48	20,96
Sartén profundo 2,5mm de espesor 28cm	2	15,82	31,64
Set de boquillas para decoración de pasteles (29U.)	1	25,62	25,62
Tabla de cocina (43cm x 24cm)	3	2,10	6,30
SUBTOTAL			448,33
IVA 12 %			53,80
TOTAL			502,13

MANTELERÍA

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL
60m para 40 manteles (3m x 1,50m)			610,00
100m para manteles de 2,5 diam.			820,00

75m para cubre mantel 1,25 x 1,25			710,00
400m lazos de 2,5 x 0,15			566,00
200m para servilletas 0,40 x 0,40			280,00
100m Tela brocado para mantel			170,00
SUBTOTAL			3.156,00
IVA 12 %			378,72
TOTAL			3.534,72
CRISTALERÍA, CUBERTERÍA, OTROS			

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL
Plato base corona	200	4,24	848,57
Plato base arcroe	200	2,49	498,21
Plato tendido corona	200	3,13	625,00
Plato tendido arcroe	200	2,19	437,50
Plato postre corona	200	1,51	301,79
Plato postre arcroe	200	1,71	342,86
Plato taza / café corona	200	2,23	446,43
Consomera sin asa corona	200	1,46	292,86
Consomera con asa arcroe	200	2,15	430,36
Salsera 180cc corona	100	1,10	109,82
Vasos C22	200	0,30	60,71
Vasos C44	200	0,29	57,14
Vasos capuchino	100	2,63	263,39
Vasos C54	200	0,21	42,86
Copa coctel helado 52cl	200	2,27	453,57
Copa helado Quadro 40cl	200	1,90	380,36
Ceniceros P127	50	0,28	13,84
Jarra 1Lt Alcoroe	50	2,25	112,50

Copa flauta Cabernet 15cl	200	2,17	433,93
Copa vino blanco Cabernet 25	200	2,27	453,57
Copa vino tinto Cabernet	200	2,37	473,21
Copa brandy Elegante 41	100	2,15	215,18
Escande arcoroe	40	5,14	205,71
Charol acero 48 x 43	20	15,36	307,14
Charol plástico antideslizante	20	15,81	316,25
Calentadores rectangulares	10	68,92	689,20
Pinzas tramontina	50	1,55	77,68
Pinzas pastelería	20	1,63	32,68
Cuchara grande Tramontina	200	0,72	144,64
Tenedor tramontina	200	0,72	144,64
Tenedor ensalada Tramontina	200	0,64	128,57
Cuchillo ensalada Tramontina	200	1,29	257,14
Paleta mantequilla	70	0,53	36,88
Cucharita café Tramontina	100	0,41	41,07
Cucharita tinto Tramontina	100	0,37	36,61
Pinza hielo Inca inox.	40	0,32	12,86
SUBTOTAL			9.724,73
IVA 12 %			1.166,97
TOTAL			10.891,70

Elaborado por: El autor

6.1.5. Inversión Total

Como ya se lo había manifestado anteriormente en el análisis de impacto financiero la inversión total está conformada por; el activo fijo y otros activos que dan un total de veinte y cinco mil siete cientos diez y ocho dólares americanos y se lo financiarán por medio de un crédito hipotecario con una entidad financiera. (Ver anexo)

6.2. Costos de Venta

Los costos de producción representan todos los desembolsos que se tienen que realizar en el proceso productivo. Los costos de producción están conformados únicamente por la materia prima y los servicios auxiliares (meseros y ayudantes de cocina).

Una vez que la empresa se encuentre constituida y adecuada para su correcto funcionamiento, se determinarán los costos y los recursos que necesarios para que funcione la empresa y empiece a trabajar. Es decir, se determina cuanto se necesita o cuesta comenzar a producir cada plato.

La utilización de la capacidad de producción se irá incrementando a medida de que “Quito Catering” vaya penetrando en el mercado, además del comportamiento de la demanda, de igual manera con el personal que se irá incorporando dependerá de la cantidad de eventos y su magnitud por cada uno.

La capacidad de producción está determinada en base a la capacidad instalada del proyecto determinada en el estudio técnico.

6.2.1. Costos Materia Prima Directa

“Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentre en estado natural o haya tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien”³⁵

6.2.1.1. Costos por productos

³⁵ ZAPATA, Sánchez, Op. Cit. Pag. 10

6.2.1.1.1. Platos

Los aperitivos tomados en cuenta para el cálculo de los costos de producción, son aquellos que comúnmente se sirven en los eventos sociales de cualquier índole tomando en cuenta la variabilidad y exigencias del cliente. (Ver anexo demás productos).

Cuadro costos de platos

ENSALADA QUILEÑA

AÑO 2010					
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	C x Q REQUERIDAS	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073
Orégano	10	g	0,0183	0,1833	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425	
Lechuga Criolla	1	u	0,5500	0,5500	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706	
Tomate riñón	454	g	0,0016	0,7037	
			SUBTOTAL	4,0739	
			Condimento	0,4074	
			TOTAL	4,4813	0,1145

DE PAX COSTEADO:

6,00

COSTO POR PORCIÓN:

0,77

NÚMERO DE EVENTOS MES:		12
# DE PAX REQUERIDOS SEM. Y MEN.:	50	420
FACTOR		70

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

AÑO 2010					
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	COSTO POR CANTIDAD REQUERIDA	IVA 12%
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944
Cubito de carne	1	Unid.	0,0600	0,0600	0,0072
Margarina	30	g	0,0043	0,1296	
Harina	30	g	0,0010	0,0306	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500	
			SUBTOTAL	22,1815	
			Condimento	2,2182	
			TOTAL	24,3997	1,9968

# DE PAX:		7,00
COSTO POR PORCIÓN:		3,77
NÚMERO DE EVENTOS MES:		12
# DE PAX REQUERIDOS:	50	420
FACTOR		60

TORIA DE VAINILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	COSTO POR CANTIDAD. REQUERIDA	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04
Azúcar	250	g	0,00060	0,15	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40	
Leche	500	ml	0,00065	0,33	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01
Harina	315	g	0,00102	0,32	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06	
limón (ralladura)	1	unid	0,05000	0,05	
			SUBTOTAL	2,59	
			Condimento	0,26	
			TOTAL	2,59	0,15

# DE PAX:		6,00
COSTO POR PORCIÓN:		0,46
NÚMERO DE EVENTOS MES:		12
# DE PAX REQUERIDOS:	50	420
FACTOR		70

Elaborado por: El autor

6.2.1.2. Alquiler de Muebles, Utilería y Menaje, Otros

Generalmente en eventos sociales el alquiler de muebles (mesas y sillas), utilería (cubiertos), Cristalería (vasos, copas, jarras) es muy común. Su precio de alquiler determinado para cada uno, de acorde al mercado o de igual manera este se lo incluye dentro del precio por persona. (Cfr. Infra)

6.2.1.3. Servicio de Mesero

El servicio de mesero se incluirá en la cotización para el desarrollo del evento con un costo adicional de Veinte y cinco dólares americanos por mesero. (Cfr. Infra)

6.3. Sueldos y Salarios

6.3.1. Meseros

Según la capacidad media aproximada analizada en las encuestas es de treinta y cinco personas por evento, eso como referencia mínima, puesto que no hay que descartar eventos de gran magnitud sin embargo tomaremos como referencia lo antes mencionado.

Según estudio técnico dado por Ahmed Ismail la capacidad de un mesero para dar un servicio normal es de quince a veinte personas por mesero. El personal para mesero se los contratará de manera ocasional “Art. 17, inciso 3º.- Son contratos ocasionales, aquellos cuyo objeto es la atención de necesidades emergentes o extraordinarias no

vinculadas con la actividad habitual del empleador, y cuya duración no excederá de treinta días en un año”.³⁶

Por medio de un contrato civil y el número de ellos será dependiendo de la magnitud del evento con un valor hora de tres Dólares Americanos o veinte dólares como mínimo por evento. (Cfr. Supra – capítulo IV)

El tiempo de servicio de catering generalmente va desde seis horas en adelante dependiendo del evento y de los requerimientos del cliente.

El pago de los beneficios sociales se los procederá a aplicar de acuerdo a la ley vigente en el Ecuador. (Ver anexo)

6.3.2. Ayudantes de Cocina

El mismo criterio utilizado para el pago del personal de servicio de mesero se utilizará para los ayudantes de cocina.

6.3.3. Chef (Cocinero) y Administrador

Tendrá un contrato fijo por un valor de trescientos dólares mensuales.

El cálculo de los beneficios sociales se los realizará de acuerdo a lo establecido en la ley. (Ver anexo)

6.4. Gastos

³⁶ <http://www.mintrab.gov.ec/MinisterioDeTrabajo//Codigos/DescripcionParagrafos.aspx?id=1>

Dentro de los gastos se los ha dividido en Gastos Administrativos y de Ventas los que se incurrirá en los siguientes:

6.4.1. Cuadro de Gastos

CONCEPTO		Valor	Total
SERVICIO TRANSPORTE (8 veces por mes aprox.)	12	15,00	2160,00
ARRIENDO LOCAL (2011)	12	200,00	2400,00
SERVICIOS BÁSICOS (total con IVA 0%)			600,00
Luz	12	20	240,00
Agua	12	30	360,00
Teléfono	12	18	216,00
SUMINISTROS			300,00
Suministros de oficina	12	10	120,00
Suministros de Limpieza	12	15	180,00
PUBLICIDAD			7859,96
Prensa Escrita			5379,96
Revista Líderes por (12 meses)	240	2880,00	
Diario Últimas Noticias (12 meses)	180	2160,00	
Páginas Amarillas (anual)	28,33	339,96	
Material P.O.P.			320,00
(500) tarjetas de presentación (por año)	90		
(1000) Volantes full color (por año)	80		
(1000)Trípticos (por año)	150		
Radio			2160,00
H.C.J.B. (6 meses por año)	360	2160,00	

6.5. Ingresos

Este rubro proviene de la venta de la línea de productos que “Quito Catering” ofrece las mismas que serán dadas de acuerdo a dos premisas básicas: (Cfr. Supra)

- Capacidad de servicio.
- Requerimiento del Cliente.
- Estacionalidad del servicio

Como se había indicado anteriormente cada evento llevara como mínimo treinta y cinco personas por evento social y se aplicarán las ventas basándonos en la media de venta de las empresas analizadas en el capítulo cuatro.

Cuadro número promedio de eventos llevados a cabo en el año.

Ene	Feb.	Mar	Abr.	May	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
10	9	9	8	7	15	16	9	7	5	8	17	119

Elaborado por: El autor

Haciendo un par de observaciones, nos podemos fijar claramente que durante los meses de enero hasta abril conservan un número de eventos de más, menos uno. Para el mes de mayo reduce la cantidad, pero se compensa considerablemente puesto que los pocos eventos que se llevan a cabo este mes corresponden al festejo del día del trabajador, por lo que evidentemente son más los asistentes y se aumentara en un 50% el número de asistentes promedio tomados en cuenta, es decir que de cincuenta personas se aumentarán a setenta y cinco.

Con los datos antes expuestos se procederá a realizar las proyecciones para los siguientes años.

Según Ahmed Ismail el porcentaje de utilidad que se debe utilizar en la venta de platos puede ir hasta un 90% de su costo de producción. (Ver Anexo)

6.6. Premisas de Trabajo

En el proceso de planeación es necesario definir ciertos parámetros para poder determinar de la manera más cercana a la realidad inmediata y futura sobre todo tomando en cuenta las variaciones económicas, es por eso que se deben definir las premisas de trabajo, que no es más que suposiciones que se deben considerar o condiciones futuras que afectarán al curso en que va desarrollándose el proyecto.

Las premisas de acuerdo a su naturaleza pueden ser internas o externas, dentro de estas premisas externas se puede mencionar la situación política del país, las circunstancias legales, económicas, sociales, otros.

Para determinar las premisas de trabajo se debe tomar en cuenta la inflación.

6.6.1. Inflación

La inflación es el aumento continuado de los precios en el tiempo. Para el cálculo de la proyección de la inflación en el presente trabajo se utilizó como referente el Índice de Precios al Consumidor (IPC) desde el mes de enero de 2009 hasta el mes de marzo de 2010 datos descargados de la página del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos). De los cuales se proyectaron para los siguientes meses hasta el 2015 en base a la ecuación del tipo de tendencia Polinómica y por consiguiente para el cálculo de la inflación se aplicó la fórmula;

$((\text{dato 2} / \text{dato1}) - 1) * 100$ dándonos como resultado la variación mensual porcentual de la inflación para los años requeridos.³⁷

6.7. Estados Financieros Projectados

“Es la agrupación ordenada de las cuentas que originaron gastos y rentas en un periodo contable de una empresa”³⁸

Para todos los Estados financieros, presentados en este trabajo se ha proyectado para cinco años para la evaluación de factibilidad para ese tiempo (Ver anexos).

6.7.1. Estado de Resultados

El Estado de Resultados llamado también Estado de Pérdidas y Ganancias, permite conocer los impuestos y Utilidades a pagar, ocasionados por la actividad de la empresa. Pero lo más importante es que nos permite conocer los resultados negativos y positivos en los periodos contables. (Ver anexo proyecciones)

Cuadro Estado de Pérdidas y Ganancias

CUENTAS	2011	2012	2013	2014	2015
---------	------	------	------	------	------

³⁸ NARANJO, M, Naranjo, *Contabilidad comercial*, Quito – Ecuador Pag. 42

³⁷ http://www.inec.gov.ec/web/guest/ecu_est/est_eco/ind_eco/ipc

INGRESOS					
Ventas	95387,90	99623,12	105590,26	113747,90	124462,95
TOTAL INGRESOS	95387,90	99623,12	105590,26	113747,90	124462,95
GASTOS OPERATIVOS	84044,28	77096,95	82343,32	88805,01	96997,68
Gasto Administrativos	73579,43	66122,47	70601,71	76080,64	83074,67
Servicios Básicos	852,23	883,68	934,19	996,02	1070,06
Arriendos	2506,56	2628,63	2812,37	3047,77	3334,87
Suministros	313,32	328,58	351,55	380,97	416,86
IESS Patronal	2916,00	3058,01	3271,76	3545,61	3879,61
Sueldos y Salarios	24000,00	25168,80	26928,10	29181,98	31930,92
Beneficios Sociales	3002,62	6294,95	6734,97	7298,69	7986,22
Proveedores	24778,98	25879,16	27688,12	30005,61	32832,14
Depreciación	1343,65	1343,65	1343,65	1086,98	1086,98
Amortización	13866,07	537,01	537,01	537,01	537,01
Gasto Ventas	10464,85	10974,48	11741,60	12724,37	13923,01
Publicidad	8208,94	8608,72	9210,47	9981,38	10921,63
Transporte	2255,90	2365,77	2531,13	2742,99	3001,38
GASTOS FINANCIEROS	1.704,94	1.387,70	1.039,97	658,83	241,07
TOTAL EGRESOS	85.749,22	78.484,65	83.383,29	89.463,84	97.238,75
RESULTADO DEL EJERCICIO	9638,68	21138,47	22206,98	24284,06	27224,20

LIQUIDACIÓN DE UTILIDADES					
RESULTADO DEL EJERCICIO					
(-) 15% Participación empleados	1445,80	3170,77	3331,05	3642,61	4083,63
UTILIDAD ANTES DE IMP. RENTA	8192,88	17967,70	18875,93	20641,45	23140,57
(-) 25% Impuesto a la Renta	2048,22	4491,93	4718,98	5160,36	5785,14
UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS	6144,66	13475,78	14156,95	15481,09	17355,43
(-) 10% Reserva Legal	614,47	1347,58	1415,69	1548,11	1735,54
UTILIDAD LIQUIDA	5530,19	12128,20	12741,25	13932,98	15619,89

Elaborado por: El autor

6.7.2. Flujos de Efectivo

Representa los ingresos y egresos necesarios para el correcto funcionamiento de la empresa y determinar el movimiento de dinero durante sus periodos de existencia. Para realizar los flujos es necesario contar con anterioridad datos como ventas, inversión inicial, capital, financiamiento, costos, gastos, impuestos, entre otros. Para elaborar un esquema de ingresos o egresos, y se obtiene como resultado el flujo neto de caja, dato de vital importancia para realizar la evaluación financiera.

Cuadro de Flujo de Caja	2011	2012	2013	2014	2015
SALDO INICIAL	60995,81	90212,07	120409,07	152768,89	188599,67
INGRESOS					
Ventas	7948,99	8301,93	8799,19	9478,99	10371,91
Iva Cobrado	953,88	996,23	1055,90	1137,48	1244,63
TOTAL INGRESOS	8902,87	9298,16	9855,09	10616,47	11616,54

GASTOS					
Beneficios Sociales	1833,33	2272,18	2431,01	2634,48	2882,65
Sueldos y Salarios	2000,00	2097,40	2244,01	2431,83	2660,91
IESS Pagado	243,00	254,83	272,65	295,47	323,30
Pago de Préstamo	417,21	417,21	417,21	417,21	417,21
Publicidad	684,08	717,39	767,54	831,78	910,14
Arriendo	208,88	219,05	234,36	253,98	277,91
Servicios Básicos	71,02	73,64	77,85	83,00	89,17
Suministros	26,11	27,38	29,30	31,75	34,74
Transporte	187,99	197,15	210,93	228,58	250,11
Proveedores	2064,91	2156,60	2307,34	2500,47	2736,01
IVA Pagado	279,87	292,77	313,13	339,17	370,92
Participación Empleados					
Impuesto a la Renta					
TOTAL GASTOS	8016,40	8725,61	9305,32	10047,73	10953,07
SALDO DE CAJA	61882,27	90784,61	120958,84	153337,63	189263,14

6.8. Análisis Financiero

6.8.1. Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual Neto (VAN) es “la diferencia entre todos sus ingresos y egresos expresados en moneda actual” ³⁸

El Proyecto es aceptable cuando este el VAN es igual o superior a cero.

$$VAN = BNA \text{ (Valor Neto Actualizado)} - \text{Inversión}$$

Donde el beneficio neto actualizado es el valor actual del flujo de caja o el beneficio neto proyectado, el cual ha sido actualizado a través de una tasa de descuento.

La necesidad de actualizaciones se presentan en medida en que se tiene que comparar los valores monetarios en el tiempo, es decir que se quiere medir “cambios” entre gastos presentes e ingresos futuros.

6.8.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)

El TIR es la tasa de descuento (TD) de un proyecto de inversión que permite que el BNA sea igual a la inversión (VAN = 0). La TIR es la misma TD que puede tener un proyecto para que se rentable, pues una mayor tasa ocasionaría que el BNA sea mayor que la inversión (VAN menor que 0)

Cuadro flujo de caja corriente y descontado (En dólares)

CONCEPTO	Inversión Inicial	Año 1 2011	Año 2 2012	Año 3 2013	Año 4 2014	Año 5 2015
INGRESOS						

³⁸ Óp. Cit. Nassir Sapag Chain, PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS, Quinta Edición, México, pág. 321

Aporte de Accionistas	42.425,45					
Total Ingresos		91.903,38	96.379,08	103.115,98	111.746,78	170.682,59
TOTAL INGRESOS	42.425,45	91.903,38	96.379,08	103.115,98	111.746,78	170.682,59
TOTAL EGRESOS		86.753,06	76.120,14	80.341,71	85.526,31	92.150,91
SALDO FINAL	-42.425,45	5.150,33	20.258,94	22.774,26	26.220,47	78.531,69
ÍNDICES DE EVALUACIÓN	Inversión	Final Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
CONCEPTO	Inicial					
FLUJOS DE FONDOS NOMINALES	-42.425,45	5.150,33	20.258,94	22.774,26	26.220,47	78.531,69
TASA DE DESCUENTO APLICABLE: K_e		12%	12%	14%	16%	17%
FACTOR DE VALOR ACTUAL: $1/(1+K_e)^i$		0,90	0,80	0,67	0,55	0,46
FLUJOS DE CAJA ACTUALIZADOS		4.618,92	16.196,55	15.345,71	14.518,85	36.508,20
FNC _i ACTUALIZADOS Y ACUMULADOS		4.618,92	20.815,47	36.161,18	50.680,03	87.188,22
SUMA DE LOS FNC _i ACTUALIZADOS		87.188,22				
MONTO DE LA INVERSIÓN INICIAL		-42.425,45				

VALOR ACTUAL NETO **44.762,77**

RELACIÓN BENEFICIO/COSTO **105,51%**

TASA INTERNA DE RETORNO **41,26%**

En el cuadro anterior se ha calculado el VAN y TIR, en el caso del VAN podemos decir que por su positivo resultado es rentable y factible de ejecutarlo ya que los \$44.762 se constituye en el valor sobre los que exige el inversionista obtener. Representa que los ingresos son superiores a los egresos futuros en moneda actual. Por otro lado la TIR nos muestra un rendimiento del 41.26%. Al ser mayor a 11.51% correspondiente a la tasa de

descuento (Ver anexo) se debe aceptar la inversión ya que el rendimiento de la empresa es mayor que el mínimo fijado como aceptable y la inversión se muestra económicamente rentable.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Generales

Los cambios de nuestra sociedad están influenciados directamente por el rol que desempeñan sus integrantes dentro del campo profesional, laboral, familiar entre otros, los cuales han llevado a la búsqueda de la socialización entre los individuos en constante participación y parte de esta participación es la celebración sobre todo de logros alcanzados y es donde el Quito Catering se involucrará.

La creación de una empresa dedicada al servicio de Catering y el desarrollo de eventos sociales, traerán múltiples beneficios ya que su desarrollo económico radicará en el involucramiento de varios sectores sobre todo micro empresarial, tal es el caso de los proveedores, así como también de la mano de obra para llevar a cabo con éxito los contratos conseguidos, generando de esta manera una total sustentabilidad para la empresa y su entorno.

Específicas

El mercado meta elegido para el proyecto “Quito Catering” se encuentra operando geográficamente en el Norte, centro Norte de Quito y los Valles y abarca en su mayoría la población económicamente activa y de acuerdo a las encuestas realizadas el 90%

adquiriría el servicio de catering lo que quiere decir que es de gran aceptación este tipo de servicio.

La demanda insatisfecha calculada para nuestro mercado meta es de 49.924 personas al año, y su variación de año a año oscila de un 16% a un 17% según las tendencias del mercado analizadas en este trabajo.

Las instalaciones se encontrarán ubicadas en el Sur de la Ciudad de Quito por motivos de logística como adquisición de la materia prima para la preparación de alimentos en el mercado mayorista, como se desea atender tanto el sector norte y los valles las vías de transporte son más óptimas desde el Sur.

Las características de los menús están basadas de acuerdo a los requerimientos de los clientes, datos que fueron determinados en base a las encuestas realizadas.

El costeo realizado por pax ha sido en base a la receta que se determinó conjuntamente con una persona conocedora del tema ya que además en la puesta en marcha del proyecto será la persona encargada de la preparación de los alimentos (Chef).

El número de meseros requeridos han sido fijados en base a la capacidad de atención por mesero según el texto Congresos y Catering de Ahmed Ismail, es decir un mesero tendrá la capacidad de atender alrededor de quince a diez y ocho personas.

Por otro lado los sueldos de los meseros se determinaron de acuerdo a lo fijado en el mercado sin embargo este generalmente es pagado por evento. En el caso de “Quito Catering” se determina el precio mercado por el número de eventos esperados (tres por semana) así que independientemente si hubiese más o menos eventos el sueldo de los meseros es fijo.

Dentro de un núcleo familiar las personas que lo integran y que generalmente sostienen el hogar son los padres, pero en la actualidad ya desde temprana edad los jóvenes buscan aportar económicamente a su hogar siendo parte de la sociedad económicamente activa. Desde este punto de vista la empresa de Catering motivo de este trabajo generará

diferentes plazas de empleo puesto que requiere de cierto personal operativo del cual únicamente será indispensable ciertos conocimientos básicos para desempeñar algunas actividades.

La empresa de servicio de Catering podrá abrirse a otras ramas afines, como el servicio de alimentación industrial.

Análisis TIR (Tasa Interna de Retorno) VAN (Valor Actual Neto)

Considerando que el VAN calculado es positivo (44762,77) y en más del 5% con relación a la inversión inicial (42425,45) se puede afirmar que el proyecto es viable.

La TIR del 105,51% se muestra mayor a la Tasa de Descuento promedio. Dando un resultado positivo para el emprendimiento razón por la que el proyecto da una rentabilidad mayor que la rentabilidad mínima requerida (el coste de oportunidad).

RECOMENDACIONES

Para el buen direccionamiento del desarrollo y crecimiento del servicio de catering es importante el periódico estudio del mercado llevar a la empresa a las exigencias del mercado así como también sus tendencias en este tipo de servicios.

Es recomendable que en cada evento social se aprecie las reacciones del cliente al momento de recibir el servicio y los alimentos tanto del anfitrión como de los invitados además de tomar sugerencias para mejorar el servicio a futuro, además evaluar el servicio en base a los resultados generados en la post venta.

Capacitar constantemente a todo el personal involucrado en el servicio sobre normas de manipulación de los alimentos, higiene, relaciones humanas y protocolo ya que esto es parte de la imagen de la empresa.

De acuerdo a como la empresa vaya creciendo es recomendable hacer un análisis sobre la capacidad que tiene la empresa para atender reuniones sociales y en base a este realizar un análisis de puestos para incluir en el staff nuevo persona de manera adecuada.

Existe varios desafíos tales la alta competitividad que existe en este tipo de servicio que mas por el número de empresas existentes que brinden el servicio de catering es la calidad del servicio que ofrecen muchas de ellas, de manera que hay que enfrentarlos aplicando tendencias de calidad, liderazgo y fomentar una política organizacional basada en ética, equidad y respeto.

Como la manera de vender el servicio no es directamente en la plaza si no a través de medios de comunicación como se ha detallado en este trabajo es importante que la aplicación del plan de medios sea constante y también es relevante el análisis de los mismos para actualizar tanto la imagen, el mensaje y en si los medios mismos.

Bibliografía:

CORDOVA, Padilla, *Formulación y Evaluación de Proyectos*, Colombia, 2006.

STATON – ETZEL, Walter, *Fundamentos de Márketing*, Un décima edición, Editorial Ultra S.A., México 1999.

STONER, James, *Administración*, Prentice Hall Hispanamericana S.A., México, 2002.

URBINA, Vaca, *La imagen Corporativa*, Edición 1994, Editorial Gustavo Gili S.A. México, 1994.

CASTRO, José, *Investigación de Mercados*, Editorial Nomos S.A., Colombia, 1994.

BACA, Gabriel, *Evaluación de Proyectos*, Quitta Edición, México, 2006.

Ley de Compañías, Legislación Conexa Concordancias, Actualizada junio de 2006.

CHIAVENATO, Idalberto, *Administración Proceso Administrativo*, 2001.

ZAPATA, Pedro, *Contabilidad de Costos*, Quinta Edición, Colombia, 2007.

COSTALES, Bolivar, *Diseño y Elaboración de Proyectos*, Segunda Edición. México, 2002.

PAOLI, Antonio Comunicación Publicitaria, México, 1988.

COHEN, W. A. El Plan de Marketing, Editorial Deusto, Bilbao, 1989

WEB

www.aulafacil.com/proyecto/curso/lecc-15.htm

www.mixmarketing-online.com

www.quito-turismo.gov.ec/

www.quito.gov.ec/

www.inec.gov.ec/

ANEXO 1

Modelo de convenio para conformación de sociedad civil de hecho

Sociedades de Hecho

Se instituyen de acuerdo a condiciones de cada contrato, con los siguientes datos básicos:

1. Fecha de comparecencia
2. Nombre de comparecientes o socios
3. Objeto y Razón Social
4. Domicilio del negocio
5. Plazo
6. Capital y aportes
7. Modo de reparto de utilidades
8. Representación legal y Administración
9. Disolución y liquidación
10. Aceptación
11. Controversia

SOCIEDAD CIVIL DE HECHO

En la ciudad de, a los..... del dos mil nueve, comparecen en forma libre y voluntaria, a la celebración del presente instrumento de constitución de SOCIEDAD CIVIL DE HECHO , por una parte, el/la señor/a, ecuatoriano, mayor de edad, de estado civil, domiciliada en, por sus propios derechos; y, por otra, el/la señor/a....., ecuatoriana, mayor de edad, de estado civil casada, domiciliada en la ciudad de Ecuador, por sus propios derechos, al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- ANTECEDENTES.-

- a) El/La señor/a....., domiciliada en....., es (parentesco)..... de la señor/a....., domiciliados en la ciudad de.....
- b) Mutuamente, el/la señor/a, por su relación de afinidad y confianza, han decidido emprender un negocio en, Ecuador.
- c) Por la formación académica del/la señor/a....., en, las/los socios/os han determinado instalar un

SEGUNDA.- OBJETO Y RAZÓN SOCIAL

Con estos antecedentes, las comparecientes, señores/as acuerdan formar la SOCIEDAD CIVIL DE HECHO denominada, cuyo objeto es: a) y, b)

TERCERA.- DOMICILIO DEL NEGOCIO

El domicilio del negocio se establece en, en el local ubicado en las calles

CUARTA.- PLAZO

El plazo de duración de la Sociedad de Hecho es de, contados a partir de la suscripción de este convenio; sin embargo, las partes, unilateral o mutuamente, podrán dar por terminada la sociedad antes del cumplimiento del plazo, al tiempo que estas consideren, previo aviso.

QUINTA.- CAPITAL Y APORTES

El capital con que aportan las partes para la formación de la sociedad se distribuye de la siguiente manera:

- 1. Los..... (materiales, etc) que se requieren para el negocio se adquirirán con un préstamo de USD..... dólares que las comparecientes solicitarán a una organización financiera, cuyas

condiciones de pago de capital e intereses y otras obligaciones estarán sujetos a las condiciones de la institución otorgante del crédito.

2. Los porcentajes con que intervienen las comparecientes en la sociedad civil de hecho se dividen en..... (partes iguales), es decir:
3. En el mismo porcentaje en que intervienen las contratantes, en la sociedad de hecho, se comprometen al pago del crédito y demás obligaciones que se adquieran en el giro del negocio.

SEXTA.- REPARTO DE UTILIDADES

Las utilidades que genere el negocio, se repartirán en la proporción en la que intervienen las partes dentro de la sociedad de hecho, de forma en el mes de del año siguiente del ejercicio económico que se liquida.

SEPTIMA.-REPRESENTACION LEGAL Y ADMINISTRACION

Las comparecientes de mutuo acuerdo determinan que la Representación Legal y Administración de esta Sociedad de Hecho estará a cargo de el/ la señor/a....., por..... años, la misma que podrá ser reelegida indefinidamente. El/La señor/a está obligada a llevar el negocio con la probidad, cuidado y esmero requeridos.

OCTAVA.- DISOLUCION Y LIQUIDACION

Serán causa de disolución de la sociedad las siguientes: a) la expiración del plazo para la cual fue constituida; b) el incumplimiento de las obligaciones determinadas en este convenio.

Una vez tomada la resolución de disolver el negocio, se procederá inmediatamente a la liquidación del mismo, la que se efectuará con la intervención de las partes. Se liquidarán los derechos y obligaciones en los porcentajes correspondientes y una vez cumplidas las obligaciones adquiridas por la sociedad.

NOVENA.- ACEPTACION.- Las comparecientes manifiestan su aceptación al presente instrumento, por convenir a sus intereses.

DECIMA.- CONTROVERSIA

En caso de controversia en la aplicación del presente Convenio, las partes se sujetarán a las normas del Código Civil; agotarán la vía amigable directa; y, de no encontrar una solución se sujetarán al trámite legal y jueces competentes en la ciudad de Quito.

SOCIO1

SOCIO 2

ANEXO 2

Cuadro de porcentajes de participación económica (en aportes y en beneficios) de los asociados

Nombres	% de participación aportes	Monto	Bienes (Valorados)
Emprendedor Socio 1			
Emprendedor Socio 2			
Emprendimiento	100%	Valoración Total del negocio	

Nombres	% de participación beneficios
Emprendedor Socio 1	
Emprendedor Socio 2	

C.5 Cuadro de administración

Nombre del administrador del negocio	Período (años)	Fecha (desde/hasta)

ANEXO 3

Tarifas y cotizaciones para pautar en medios de comunicación.

Cotización ultimas noticias

Páginas interiores

	Blanco y negro	Full color
1/8 página	126 + IVA	180 + IVA
(12.3 cm ancho x 7.67 cm alto)		
(8.06 cm ancho x 11.72 cm alto)		

	Blanco y Negro	Full color
1/4 página	252 + IVA	360 + IVA
(12.3 cm ancho x 15.76 cm alto)		
(25,00 cm ancho x 7.67 cm alto)		

	Blanco y negro	Full color
1/2 página	504 + IVA	720 + IVA
(25,00 cm ancho x 15.76cm alto)		
(12.30 cm ancho x 31.92 cm alto)		

	Blanco y negro	Full color
1 página	1008 + IVA	1440 + IVA
	(25,00 cm ancho x 31.92cm alto)	

PAGINAS DETERMINADAS

	Blanco y negro	Full color
1/8 página	180 + IVA	204 + IVA
	(12.3 cm ancho x 7.67 cm alto)	
	(8.06 cm ancho x 11.72 cm alto)	

	Blanco y negro	Full color
1/4 página	360 + IVA	408 + IVA
	(12.3 cm ancho x 15.76 cm alto)	
	(25,00 cm ancho x 7.67 cm alto)	

	Blanco y negro	Full color
1/2 página	720 + IVA	816 + IVA
	(25,00 cm ancho x 15.76cm alto)	
	(12.30 cm ancho x 31.92 cm alto)	

	Blanco y negro	Full color
1 página	1440 + IVA	1632 + IVA
	(25,00 cm ancho x 31.92cm alto)	

NOTA

El Diario Ultimas Noticias circula solo de lunes a viernes

Los anuncios ingresan a blanco y negro con 24 horas antes de las 12h00 y con 48 horas a full color

Estos son tamaños y valores únicamente referenciales.

Revista la familia

Tarifa de anuncio en página interior indeterminada

1/8 de página \$476 + IVA

Vertical (4.43 cm de ancho x 12.28 cm de alto)

Horizontal (9.28 cm de ancho x 5.93 cm de alto)

1/4 de página \$992 + IVA

Vertical (9.28 cm de ancho x 12.28 cm de alto) (4.43 cm de ancho x 25 cm de alto)

Horizontal (19.00 cm de ancho x 5.93 cm de alto)

1/2 de página \$1984 + IVA

Vertical (19.00 cm de ancho x 12.28 cm de alto)

Horizontal (9.28 cm de ancho x 25.00 cm de alto)

Una página completa \$3968 + IVA

(19.00 cm de ancho x 25.00 cm de alto)

Tarifa de anuncio en pagina determinada

1/4 de página \$1112 + IVA

Vertical (9.28 cm de ancho x 12.28 cm de alto) (4.43 cm de ancho x 25 cm de alto)

Horizontal (19.00 cm de ancho x 5.93 cm de alto)

1/2 de página \$2224 + IVA

Vertical (19.00 cm de ancho x 12.28 cm de alto)

Horizontal (9.28 cm de ancho x 25.00 cm de alto)

Una página completa \$4448 + IVA

(19.00 cm de ancho x 25.00 cm de alto)

NOTA: Todos los anuncios son full color.

El cierre de publicidad se realiza con 10 días de anticipación (jueves) previa su publicación y con material listo.

Tenemos servicio de diseño gratuito, este demora 48 horas previas al cierre de publicidad.

Para enviar el diseño:

Tamaño mínimo de letra 8

Formato JPEG o PSD

Resolución de 300 a 400 DPI

Texto hecho curvas

CD + respaldos

Adobe fotoshop de 6 hasta 12

Adobe ilustrador versión de 8 hasta 12

El arte tendrán que entregar vía mail o un CD mas una hoja de impresión firmada

Revista Lideres

Le envié la cotización de Líderes a continuación se le detalla los precios y tamaños establecidos:

Interior indeterminada

1 Página: (24.5 cm. de ancho X 39.39cm. De alto)

	B/N	F/C
1 Día lunes:	\$ 960	\$1.280

1/2 Página: (24.50 cm. de ancho X 19.49 cm. De alto) o (12 cm. de ancho X 39.9 cm. de alto) (vertical)

	B/N	F/C
1 Día lunes:	\$ 480	\$ 640

1/4 Página: (12 cm. de ancho X 19.49 cm. De alto) o (24.5 cm. de ancho X 9.53 cm. de alto)

	B/N	F/C
1 Día lunes:	\$ 240	\$ 320

1/8 Página: (12 cm. de ancho X 9.53 cm. De alto)

Página Determinada

1 Página: (24.50 cm. de ancho X 39.9 cm. De alto)

	B/N	F/C
1 Día lunes:	\$1,408	\$1.888

1/2 Página: (24.50 cm. de ancho X 19.49 cm. De alto) o (12 cm. de ancho X 39.9 cm. de alto) (vertical)

	B/N	F/C
1 Día lunes:	\$ 704	\$944

1/4 Página: (12 cm. de ancho X 19.49 cm. De alto) o (24.5 cm. de ancho X 9.53 cm. de alto)

	B/N	F/C
--	-----	-----

1 Día lunes: \$ 352 \$ 472

Circula todos los lunes, avisos en Lideres ingresan con cinco días de anticipación día de cierre todos los miércoles, previa elaboración de arte.

Valores no está incluido IVA.

Precios sin texto. Cualquier inquietud al 2555004, 1800-899-899. Servicio a domicilio sin costo adicional

Páginas amarillas

Negrilla: con la información como indico a continuación el valor es de USD 220

QUITO CATERING

Menaje, Vajilla, Mantelería Fina...

Dirección.....2222222

Celular: 09/000000000

E-mail: ggggg@fff.com

www.fff.com

Súper Negrilla: con la información como indico a continuación el valor es de USD 340

H.C.J.B.

Menaje, Vajilla, Mantelería Fina...

Dirección.....2222222

Celular: 09/000000000

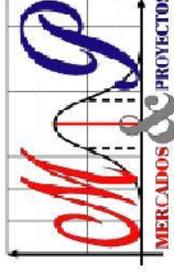
E-mail: ggggg@fff.com

www.fff.com

Aviso de 2cm un Color (cualquiera menos el blanco): tiene un valor es de USD 994

En el cual ya podemos incluir logotipos color corporativo de su empresa y un diseño acorde a su gusto para H.C.J.B.

Los valores que usted contrate son anuales y se dividen en su planilla telefónica desde Octubre en un número que especifique.



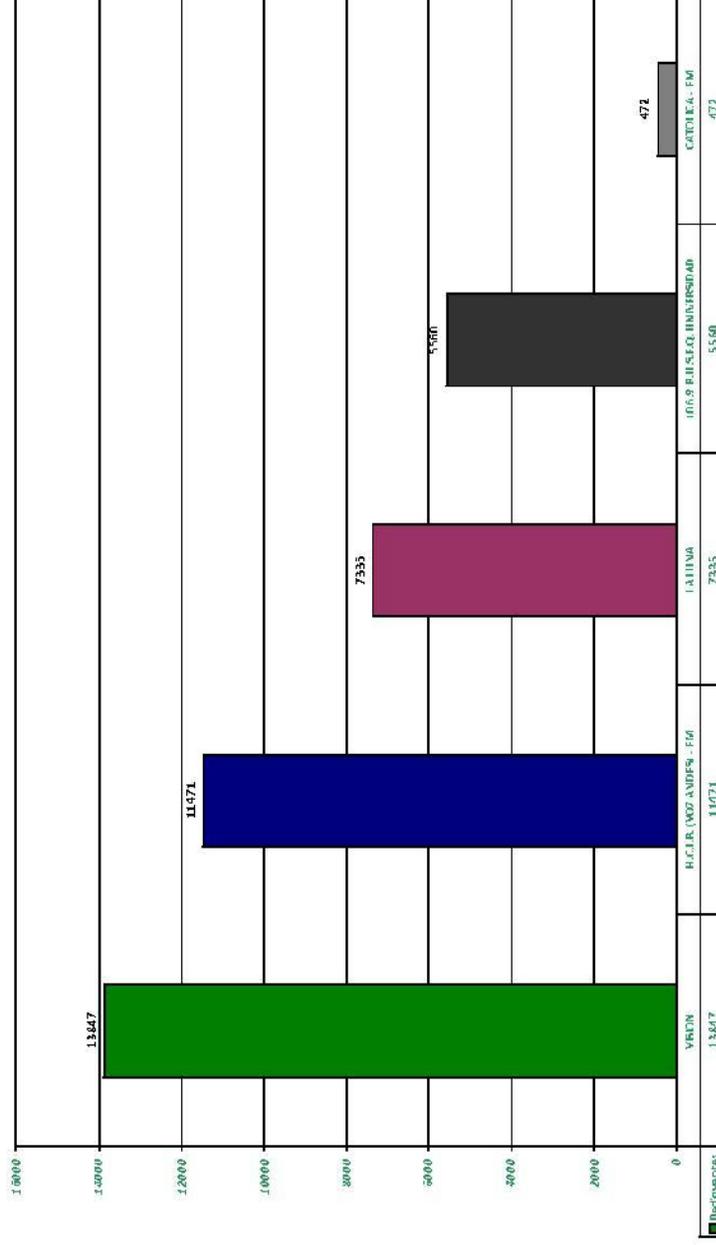
PLANIFICADOR Y EVALUADOR DE RADIO

Ciudad: QUITO
Nivel: Alto, Medio, Bajo
Programas: Noticias / Opinión
Días: Lunes a Viernes

Horas: Desde 12:00 hasta 12:30
Edades: (18 a 24)(25 a 39)(MAS DE 40)

Uso Exclusivo: VISIÓN **Frecuencia:** FM **Sexo:** Total

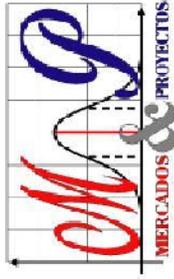
Total de Emisoras seleccionadas por el usuario, ordenadas por Radioyentes



Fuente: MERCADOS & PROYECTOS S.A VISIÓN . TEL: 2456260 / 2273543

Fecha: 12/29/2009 **Hora:** 17:35:42

Medición: Noviembre-2009



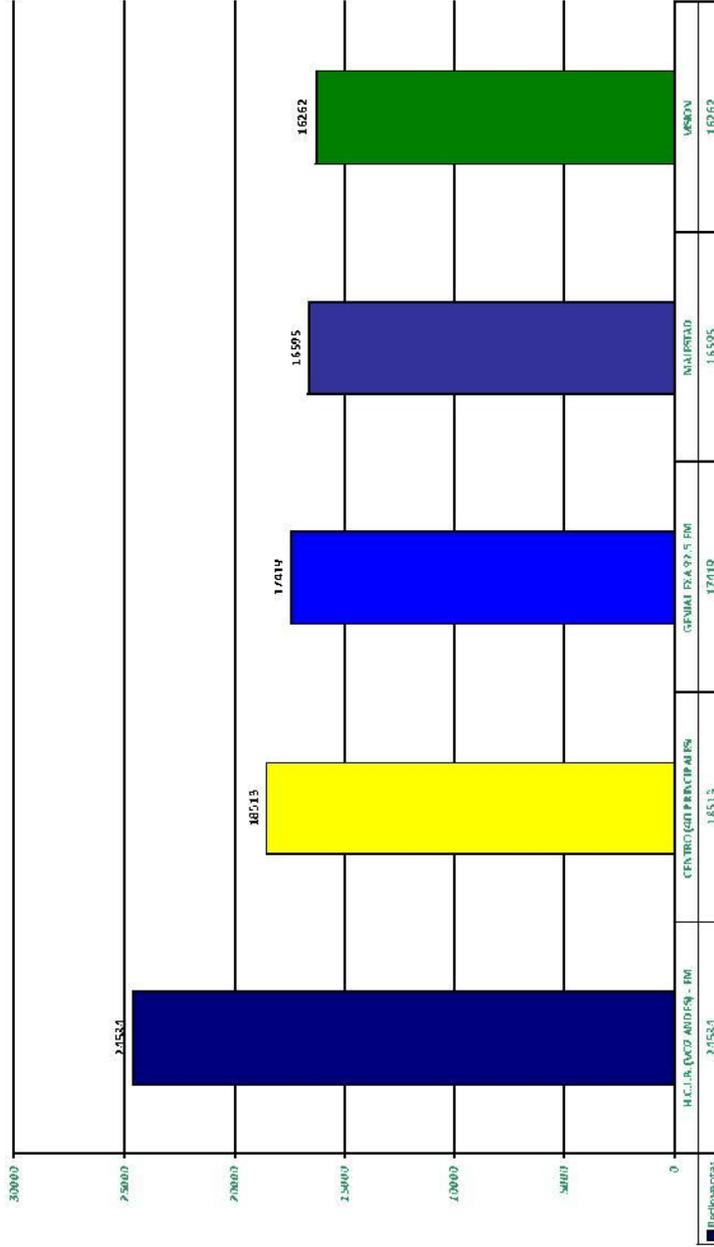
PLANIFICADOR Y EVALUADOR DE RADIO

Ciudad: QUITO
Nivel: Alto, Medio, Bajo
Programas: Revista Musical
Días: Lunes a Viernes

Horas: Desde 09:00 hasta 11:30
Edades: (18 a 24)(25 a 39)(MAS DE 40)

Uso Exclusivo: VISIÓN **Frecuencia:** FM **Sexo:** Total

Total de Emisoras seleccionadas por el usuario, ordenadas por Radioyentes



Fecha: 12/29/2009 **Hora:** 16:58:03

Fuente: MERCADOS & PROYECTOS S.A VISIÓN - TEL: 2456260 / 2273543

Medición: Noviembre-2009

Radio H.C.J.B.

Precios Cuñas y Menciones

(Para menciones o cuñas de 30 segundos)

HORA	FREC.	PROGRAMA	Mención- Cuña	TARIFA
06h15 - 06h30	FM	Ciudad Médica	Cuña	\$ 9.00
06H30 - 07H30	AM - FM	Revista Informativa "Al Día"	Cuña	\$ 9.00
08h00 - 10h00	FM	Pura Vida	Cuña	\$ 9.00
08h00 - 10h00	FM	Pura Vida	Mención	\$ 9.00
08h30 - 10h00	AM	Himnos de la Vida Cristiana	Cuña	\$ 9.00
08h30 - 10h00	AM	Himnos de la Vida Cristiana	Mención	\$ 9.00
10h00 - 11h00	AM-FM	Hola Familia	Cuña	\$ 9.00
11h00 - 12h00	FM	Saberes & Sabores	Cuña	\$ 9.00
11h00 - 12h00	FM	Saberes & Sabores	Mención	\$ 9.00
12h00 - 12h30	AM-FM	Informativo Vozandes	Cuña	\$ 9.00
12h30 - 13h00	AM-FM	HC Deportes	Cuña	\$ 9.00
12h30 - 13h00	AM-FM	HC Deportes	Mención	\$ 9.00
14h00 - 15h00	FM	La Telaraña	Cuña	\$ 9.00
15h00 - 16H00	FM	Misión Revolución	Cuña	\$ 9.00
15h00 - 16H00	FM	Misión Revolución	Mención	\$ 9.00
16h00 - 17h00	AM-FM	Al Oido	Cuña	\$ 10.00
16h00 - 17h00	AM-FM	Al Oido	Mención	\$ 10.00
18h00 - 19h00	AM-FM	Revista informativa "Al Atardecer"	Mención	\$ 9.00
18h00 - 19h00	AM-FM	Revista informativa "Al Atardecer"	Cuña	\$ 9.00
19h00 - 19h15	FM	Ciudad Médica	Cuña	\$ 9.00
21h30 - 22h30	AM-FM	Refugio Secreto	Cuña	\$ 9.00

21h30 - 22h30	AM-FM	Refugio Secreto	Mención	\$ 9.00
	AM	Rotativos	Cuña	\$ 3.00
	FM	Rotativos	Cuña	\$ 5.00

Radio Visión

Precios, cuñas y menciones

PROGRAMA	DERECHOS	VALOR
BOLEROS 05h30 a 06h00 Música del recuerdo que le hará revivir gratos momentos.	Presentación, despedida y 1 cuña diaria.	\$300,00
NOTIVISIÓN 1ra. Emisión Con: Carlos Proaño 06h00 a 06h50 Un recorrido sobre la actualidad política, socioeconómica, cultural del país y el mundo.	Presentación, despedida y 1 cuña diaria.	\$650,00
BUENOS DÍAS Con: Diego Oquendo 06h50 a 09h00 El primer programa editorial de la radiodifusión ecuatoriana con comentarios y análisis del acontecer nacional e internacional.	GENERAL: Presentación, despedida y 1 cuña diaria. más 1 cuña diaria en Notivisión 2 (reprise entrevistas de "Buenos Días")	\$2.800,00
	SEGMENTOS: Opinión, Primera Plana, El Protagonista Presentación, despedida y 1 cuña diaria.	\$2.200,00

<p>ENCUENTRO Con: Diego Oquendo Sánchez</p> <p>09h00 a 12h00</p> <p>Creatividad, credibilidad y profesionalismo son tres palabras que definen a "Encuentro".</p> <p>En sus primeros veinte años, "Encuentro" se ha convertido en el programa favorito del público adulto.</p>	<p>SUPERPREMIUM</p> <p>Presentación, despedida, 3 cuñas y 3 menciones diarias.</p> <hr/> <p>PREMIUM</p> <p>Presentación, despedida, 2 cuñas y 2 menciones diarias.</p> <hr/> <p>BÁSICO</p> <p>Presentación, despedida y 2 cuñas diarias.</p>	<p>\$1.400,00</p> <hr/> <p>\$1.200,00</p> <hr/> <p>\$900,00</p>
<p>NOTIVISIÓN 2da. Emisión Con: Carlos Proaño</p> <p>12h00 a 13h00</p> <p>Reprise de las principales entrevistas realizadas en el Programa "Buenos Días" con Diego Oquendo</p>	<p>Presentación, despedida y 1 cuña diaria.</p>	<p>\$650,00</p>
<p>MOMENTOS MUSICALES</p> <p>13h00 a 15h00</p> <p>Durante 7 años este espacio musical se ha constituido en el referente musical clásico de nuestro medio.</p>	<p>Presentación, despedida y 2 cuñas diarias.</p>	<p>\$1.500,00</p>
<p>DESDE MI VISION Con: Michelle Oquendo Sánchez</p> <p>15h00 a 17h00</p> <p>Es una radio - revista donde usted podrá escuchar temas</p>	<p>Presentación, despedida, 2 cuñas y 2 menciones grabadas diarias.</p>	<p>\$1.200,00</p>

de actualidad, comentarios de cine, biografías, libros y música. Desde mi Visión... Ser uno Mismo!		
SUEÑOS DE PAPEL Con: Juana Neira 17h00 a 19h00 Para explorar la ficción, experimentar la fantasía y paladear la palabra escrita. Porque ni el amor ni la lectura admiten imperativos.	Presentación, despedida, 2 cuñas y 2 menciones diarias.	\$1.200,00
CLÁSICOS Con: Jaime Moncayo 20h00 a 00h00 Entretenimiento musical con información del rock de los años 60's, 70's Y 80's	Presentación, despedida, 3 cuñas diarias.	\$550,00

FIN DE SEMANA

PROGRAMA	DERECHOS	VALOR
SÁBADO Y DOMINGO		
LA PROPUESTA DE OVIDIO Con: Ovidio González Sábado y domingo de 10h00 a 12h00 Programa que presenta cantautores, interpretes y Agrupaciones cubanas.	Presentación, despedida, 3 menciones y 3 cuñas por programa. " HOY TE PROPONGO ", de Lunes a Viernes a las 19h00, 1 mención pre grabada diaria luego de la canción.	\$650,00
MOMENTOS MUSICALES	Presentación, despedida y 2 cuñas diarias.	\$1.500,00

13h00 a 15h00		
Durante 7 años este espacio musical se ha constituido en el		
Referente musical clásico de nuestro medio.		

TARIFA POR CUÑA ROTATIVA		TARIFA POR CUÑA	
De lunes a domingo 05H00 a 22H00		"NOTIVISIÓN 1" con Carlos Proaño	30" \$ 15,00
hasta 20"	\$ 9,00	"BUENOS DÍAS" con Diego Oquendo Silva	30" \$ 90,00
hasta 30"	\$ 12,00	"ENCUENTRO" con Diego Oquendo Sánchez	30" \$ 15,00
hasta 45"	\$ 17,00	"NOTIVISIÓN 2" con Carlos Proaño	30" \$ 15,00
hasta 60"	\$ 23,00	"DESDE MI VISIÓN" con Michelle Oquendo	30" \$ 15,00
LOS VALORES NO INCLUYEN IVA		"SUEÑOS DE PAPEL" con Juana Neira	30" \$ 15,00

Quito 91.7 Guayaquil 107.7 / www.radiovision.com.ec / (02) 22 60 315 ext. 103

ANEXO 4

Cotizaciones



Código: 920317

Producto:



Datos técnicos.

Capacidad máxima de carga : 110 kgs

Protección contra rayos ultravioleta: 5 años

Protección del brillo y color: 5 años

Medidas

<i>Altura</i>	:	<i>87 cm</i>
<i>Ancho</i>	:	<i>40 cm</i>
<i>Fondo</i>	:	<i>37 cm</i>

Propiedades de la resina

Unidades	Método	ASTM
<i>Resistencia máxima a la</i>		
<i>Atracción</i>	: <i>5500 psi</i>	<i>D 638</i>
<i>Elongación</i>	: <i>8%</i>	<i>D638</i>
<i>Módulo de Flexión 1% secante</i>	: <i>285000 psi</i>	<i>D790A</i>
<i>Impacto Izod con ranura (23 C)</i>	: <i>0.4 pie-lb/ pulg</i>	<i>D 256</i>
<i>Dureza, Rockwell</i>	: <i>109 R</i>	<i>D 785</i>

Certificamos que el material de la silla es 100 % virgen y cumple con las normas FDA para contener alimentos y o tratamientos como esterilización y ozonización.

Sus propiedades de impacto y de carga cumplen con la norma ASTM F 1561-03 Standard performance requirements for plastic chairs for outdoor use.



920397 MESA BALTICA

MEDIDAS:

Medida del tablero: 82 cm x 82 cm.

Altura: 74.5 cm

Altura del Tablero: 6.8 cm.

Colores: Blanco, Beige, Concho de Vino y Verde

CARACTERÍSTICAS:

- Tablero cuadrado apto para unir mesas entre si
- Bordes anchos que proporciona mayor resistencia
- Tapón en el tablero útil para colocar parasol
- Patas modernas con regatón que le dan mayor firmeza

SILLA PORTUGAL



SALDO DE CAJA	31503.43	33338.91	35078.13	36827.51	38085.66	40499.03	45156.58	50255.79	51929.03	52029.39	51848.09	53149.38	57386.61	58943.57	60668.83	62404.73	63632.79	66046.77	70785.02	75975.13	77635.19	77307.72	77049.95	78323.25	83059.23	84767.35	86662.07	88548.19	89900.96	92522.54
---------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

97630.87 103226.92 105037.51 104726.12 104489.20 105890.38 110365.45 112267.17 114356.46 116458.09 117970.90 120858.73 126441.44 132552.69 134561.75 134271.00 134061.07 135626.34 140522.79 146265.37 151514.60 156777.33 160773.81 168096.81 183194.21 200055.70 205217.14 206525.29 207094.68 211148.57 228376.21

ACTIVOS FIJOS

MUBLES DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL	Depreciación %					IVA 12%
				%	Tiempo años	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual	
Escritorio	1	320,00	320,00	10%	10	32,00	32,00	2,67	38,40
Archivador	1	300,00	300,00	10%	10	30,00	30,00	2,50	36,00
Silla	1	95,00	95,00	10%	10	9,50	9,50	0,79	11,40
SUBTOTAL			715,00	Total			71,50	5,96	85,80
IVA 12 %			85,80						
TOTAL			800,80						

MUEBLES

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL	Depreciación %					IVA 12%
				%	Tiempo años	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual	
Silla Portugal	150	5,18	777,00	10%	10	0,52	77,70	6,48	93,24
Silla Toledo	50	6,31	315,50	10%	10	0,63	31,55	2,63	37,86
Mesa Baltica 82 x 82	100	28,54	2854,00	10%	10	2,85	285,40	23,78	342,48
Mesa Ibérica	100	29,21	2921,00	10%	10	2,92	292,10	24,34	350,52
SUBTOTAL			6867,50	Total			686,75	57,23	824,10
IVA 12 %			824,10						
TOTAL			7691,60						

EQUIPO DE COMPUTACIÓN

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL	Depreciación %					IVA 12%
				%	Tiempo años	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual	

Computador	1	650,00	650,00	33,33%	3	216,65	216,67	18,06	78,00
Impresora	1	120,00	120,00	33,33%	3	40,00	40,00	3,33	14,40
SUBTOTAL			770,00	Total			256,67	21,39	92,40
IVA 12 %			92,40						
TOTAL			862,40						

EQUIPO DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL	Depreciación					IVA 12%
				%	Tiempo años	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual	
Telefono Fax	1	250,00	250,00	10%	10	25,00	25,00	2,08	30,00
SUBTOTAL			250,00	Total			25,00	2,08	30,00
IVA 12 %			30,00						
TOTAL			280,00						

EQUIPAMIENTO (ELECTRODOMÉSTICOS)

DESCRIPCIÓN	U	P. UNIT.	TOTAL	Depreciación					IVA 12%
				%	Tiempo años	Valor Residual	Deprec. Anual	Deprec. Mensual	
CONGELADOR HORIZONTAL INDURAMA CI300	1	894,93	894,93	10%	10	89,49	89,49	7,46	107,39
MICROONDAS LG	1	132,44	132,44	10%	10	13,24	13,24	1,10	15,89
COCINA EG908DBIO GENERAL ELECTRIC	1	1645,42	1645,42	10%	10	164,54	164,54	13,71	197,45
Licuada industrial 3500rpm	1	364,56	364,56	10%	10	36,46	36,46	3,04	43,75
SUBTOTAL			3037,35	Total			303,73	25,31	364,48
IVA 12 %			364,48						
TOTAL			3401,83						

Depreciación Anual	Depreciación Mensual	IVA 12%
--------------------	----------------------	---------

GRAN TOTAL	11639,85	1.343,65	111,97	1.396,78
-------------------	-----------------	-----------------	---------------	-----------------

OTROS ACTIVOS

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL	Tiempo	Amortización		IVA
					Anual	Mensual	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN			2.265,04	5	453,01	37,75	271,80
legalización de contrato de arrendamiento	1	60,00	60,00				
Resultado de búsqueda fonética	1	21,20	21,20				
Informe de regularización Metropolitana	1	2,00	2,00				
Patente Municipal	12	75,00	900,00				
Permiso funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	12	1,00	12,00				
Permiso de Uso de Suelo	12	1,70	20,40				
Permiso Sanitario	12	63,92	767,04				
Permiso de medio Ambiente	12	40,20	482,40				
GASTOS DE PREOPERACION			420,00	5	84,00	7,00	
Otros	1	50,00	50,00				
Impuestos	1	120,00	120,00				
Varios	1	250,00	250,00				
TOTAL						537,01	44,75

MATERIALES E INSUMOS DE COCINA

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL	Tiempo	Amortización		IVA
					Anual	Mensual	
Abrelatas	1	3,89	3,89	1	3,89	0,32	0,47
Balanza mecánica	1	15,25	15,25	1	15,25	1,27	1,83
Batidora de mano y pedestal 10 velocidades	1	74,60	74,60	1	74,60	6,22	8,95
Cubiertos para ensalada 2U.	1	4,54	4,54	1	4,54	0,38	0,54
Cuchara para revolver bebidas	1	1,62	1,62	1	1,62	0,14	0,19
cucharetas	4	7,29	29,16	1	29,16	2,43	3,50
Cuchillo carnicero 7"	2	21,53	43,06	1	43,06	3,59	5,17
Cuchillo cebollero 8"	2	6,80	13,60	1	13,60	1,13	1,63
Cuchillo chef 10"	2	22,31	44,62	1	44,62	3,72	5,35
Cuchillo de pelar legumbres 3 "	2	5,13	10,26	1	10,26	0,86	1,23
Cuchillo doble filo 5"	2	5,76	11,52	1	11,52	0,96	1,38

Cuchillo flexible deshusador	2	3,56	7,12	1	7,12	0,59	0,85
Cuchillo para carne 10"	2	10,97	21,94	1	21,94	1,83	2,63
Delantal para Chef	2	5,58	11,16	1	11,16	0,93	1,34
Espatula confitero	1	2,99	2,99	1	2,99	0,25	0,36
Esprimidor de citricos	1	19,47	19,47	1	19,47	1,62	2,34
Gorro desechable (20U.)	2	2,84	5,68	1	5,68	0,47	0,68
Gorro para Chef	2	3,60	7,20	1	7,20	0,60	0,86
Manga pastelera	1	1,53	1,53	1	1,53	0,13	0,18
molde de silicon 26cm x 4,5cm.	1	5,22	5,22	1	5,22	0,44	0,63
Molde para pizza redondo 35cm	1	7,65	7,65	1	7,65	0,64	0,92
Molde tortera 26cm	1	4,45	4,45	1	4,45	0,37	0,53
Pelador	2	1,52	3,04	1	3,04	0,25	0,36
pedra de dos granos para filar cuchillos	1	1,04	1,04	1	1,04	0,09	0,12
Pinza para esparragos	1	3,92	3,92	1	3,92	0,33	0,47
Pinza para pastas	2	2,32	4,64	1	4,64	0,39	0,56
Pinza para pasteles	2	2,32	4,64	1	4,64	0,39	0,56
Sarten 1,8mm de espesor 26 cm	2	10,48	20,96	1	20,96	1,75	2,52
Sarten profundo 2,5mm de espesor 28cm	2	15,82	31,64	1	31,64	2,64	3,80
Set de boquillas para decoración de pasteles(29U.)	1	25,62	25,62	1	25,62	2,14	3,07
Tabla de cocina (43cm x 24cm)	3	2,10	6,30	1	6,30	0,53	0,76
SUBTOTAL			448,33		448,33	37,36	53,80
IVA 12 %			53,80				
TOTAL			502,13				

MANTELERIA

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL	Tiempo	Amortización		IVA
					Anual	Mensual	
60m para 40 manteles (3m x 1,50m)			610,00	1	610,00	50,83	73,20
100m para manteles de 2,5 diam.			820,00	1	820,00	68,33	98,40
75m para cubre mantel 1,25 x 1,25			710,00	1	710,00	59,17	85,20
400m lazos de 2,5 x 0,15			566,00	1	566,00	47,17	67,92
200m para servilletas 0,40 x 0,40			280,00	1	280,00	23,33	33,60
100m Tela brocado para mantel			170,00	1	170,00	14,17	20,40
SUBTOTAL			3.156,00		3.156,00	263,00	378,72
IVA 12 %			378,72				
TOTAL			3.534,72				

CRISTALERIA, CUBERTERÍA, OTROS

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL	Tiempo	Amortización		IVA
					Anual	Mensual	
Plato base corona	200	4,24	848,57	1	848,57	70,71	101,83
Plato base arcoroe	200	2,49	498,21	1	498,21	41,52	59,79
Plato tendido corona	200	3,13	625,00	1	625,00	52,08	75,00
Plato tendido arcoroe	200	2,19	437,50	1	437,50	36,46	52,50
Plato postre corona	200	1,51	301,79	1	301,79	25,15	36,21
Plato postre arcoroe	200	1,71	342,86	1	342,86	28,57	41,14
Plato taza / café corona	200	2,23	446,43	1	446,43	37,20	53,57
Consomera sin asa corona	200	1,46	292,86	1	292,86	24,40	35,14
Consomera con asa arcoroe	200	2,15	430,36	1	430,36	35,86	51,64
Salsera 180cc corona	100	1,10	109,82	1	109,82	9,15	13,18
Vasos C22	200	0,30	60,71	1	60,71	5,06	7,29
Vasos C44	200	0,29	57,14	1	57,14	4,76	6,86
Vasos capuchino	100	2,63	263,39	1	263,39	21,95	31,61
Vasos C54	200	0,21	42,86	1	42,86	3,57	5,14
Copa coctel helado 52cl	200	2,27	453,57	1	453,57	37,80	54,43
Copa helado Quadro 40cl	200	1,90	380,36	1	380,36	31,70	45,64
Ceniceros P127	50	0,28	13,84	1	13,84	1,15	1,66
Jarra 1Lt Alcoroe	50	2,25	112,50	1	112,50	9,38	13,50
Copa flauta Cabernet 15cl	200	2,17	433,93	1	433,93	36,16	52,07
Copa vino blanco Cabernet 25	200	2,27	453,57	1	453,57	37,80	54,43
Copa vino tinto Cabernet	200	2,37	473,21	1	473,21	39,43	56,79
Copa brandy Elegante 41	100	2,15	215,18	1	215,18	17,93	25,82
Escande arcoroe	40	5,14	205,71	1	205,71	17,14	24,69
Charol acero 48 x 43	20	15,36	307,14	1	307,14	25,60	36,86
Charol plástic antideslizante	20	15,81	316,25	1	316,25	26,35	37,95
Calentadores rectangulares	10	68,92	689,20	1	689,20	57,43	82,70
Pinzas tramontina	50	1,55	77,68	1	77,68	6,47	9,32
Pinzaspastelería	20	1,63	32,68	1	32,68	2,72	3,92
Cuchara grande Tramontina	200	0,72	144,64	1	144,64	12,05	17,36
Tenedor tramontina	200	0,72	144,64	1	144,64	12,05	17,36
Tenedor ensalada Tramontina	200	0,64	128,57	1	128,57	10,71	15,43
Cuchillo ensalada Tramontina	200	1,29	257,14	1	257,14	21,43	30,86

Paleta mantequilla	70	0,53	36,88	1	36,88	3,07	4,43
Cucharita café Tramontina	100	0,41	41,07	1	41,07	3,42	4,93
Cucharita tinto Tramontina	100	0,37	36,61	1	36,61	3,05	4,39
Pinza hielo Inca inox.	40	0,32	12,86	1	12,86	1,07	1,54
SUBTOTAL			9.724,73		9.724,73	810,39	1.166,97
IVA 12 %			1.166,97				
TOTAL			10.891,70				

DESCRIPCIÓN	U	VALOR	TOTAL	Tiempo	Amortización		IVA
					Anual	Mensual	
GRAN TOTAL					13.866,07	1.155,51	1.871,29

ROL DE PAGOS PERSONAL
(En Dólares)

ENERO	N°	ene-10							ene-11							ene-12							ene-13							ene-14							ene-15						
		Mensual Indiv.	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva					
Administrador	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Chef	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Meseros	33	20.00	660.00	80.19	55.00	20.00	27.50	689.30	83.75	57.44	20.89	28.72	0.00	722.87	87.83	60.24	21.91	30.12	60.24	773.40	93.97	64.43	23.44	32.53	64.43	838.14	101.83	69.84	25.40	34.92	69.84	917.09	111.43	76.42	27.79	38.21	76.42						
Auxiliar de Cocina	10	20.00	200.00	24.30	16.67	20.00	8.33	208.88	25.38	17.41	20.89	8.70	0.00	219.05	26.61	18.25	21.91	9.13	18.25	234.36	28.48	19.33	23.44	9.77	19.33	253.98	30.86	21.17	25.40	10.58	21.17	277.91	33.77	23.16	27.79	11.88	23.16						
T		640.00	1460.00	177.39	121.67	80.00	60.83	1524.82	185.27	127.07	83.55	63.53	0.00	1599.08	194.29	133.26	87.62	66.63	133.26	1710.86	207.87	142.57	93.75	71.29	142.57	1854.06	225.27	154.50	101.89	77.25	154.50	2028.71	246.49	169.06	111.16	84.53	169.06						
		Total beneficios sociales		262.50							274.16							420.76							450.17							487.85											

FEBRERO	N°	feb-10							feb-11							feb-12							feb-13							feb-14							feb-15						
		Mensual Indiv.	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva					
Administrador	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Chef	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Meseros	30	20.00	600.00	72.90	50.00	20.00	25.00	626.64	76.14	52.22	20.89	26.11	0.00	657.16	79.84	54.76	21.91	27.38	54.76	703.09	85.43	58.59	23.44	29.30	58.59	761.94	92.58	63.50	25.40	31.75	63.50	833.72	101.30	69.48	27.79	34.74	69.48						
Auxiliar de Cocina	9	20.00	180.00	21.87	15.00	20.00	7.50	187.99	22.84	15.67	20.89	7.83	0.00	197.15	23.95	16.43	21.91	8.21	16.43	210.93	25.63	17.54	23.44	8.79	17.54	228.58	27.77	19.05	25.40	9.52	19.05	250.11	30.39	20.84	27.79	10.42	20.84						
T		640.00	1380.00	167.67	115.00	80.00	57.60	1441.27	175.11	120.11	83.55	60.85	0.00	1511.46	183.64	125.96	87.62	62.98	125.96	1617.11	196.48	134.76	93.75	67.38	134.76	1752.47	212.92	146.04	101.59	73.02	146.04	1917.55	232.90	159.80	111.16	79.90	159.80						
		Total beneficios sociales		252.50							263.71							402.51							430.64							466.69											

MARZO	N°	mar-10							mar-11							mar-12							mar-13							mar-14							mar-15						
		Mensual Indiv.	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva					
Administrador	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Chef	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Meseros	30	20.00	600.00	72.90	50.00	20.00	25.00	626.64	76.14	52.22	20.89	26.11	0.00	657.16	79.84	54.76	21.91	27.38	54.76	703.09	85.43	58.59	23.44	29.30	58.59	761.94	92.58	63.50	25.40	31.75	63.50	833.72	101.30	69.48	27.79	34.74	69.48						
Auxiliar de Cocina	9	20.00	180.00	21.87	15.00	20.00	7.50	187.99	22.84	15.67	20.89	7.83	0.00	197.15	23.95	16.43	21.91	8.21	16.43	210.93	25.63	17.54	23.44	8.79	17.54	228.58	27.77	19.05	25.40	9.52	19.05	250.11	30.39	20.84	27.79	10.42	20.84						
T		640.00	1380.00	167.67	115.00	80.00	57.60	1441.27	175.11	120.11	83.55	60.85	0.00	1511.46	183.64	125.96	87.62	62.98	125.96	1617.11	196.48	134.76	93.75	67.38	134.76	1752.47	212.92	146.04	101.59	73.02	146.04	1917.55	232.90	159.80	111.16	79.90	159.80						
		Total beneficios sociales		252.50							263.71							402.51							430.64							466.69											

ABRIL	N°	abr-10							abr-11							abr-12							abr-13							abr-14							abr-15						
		Mensual Indiv.	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva					
Administrador	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Chef	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.00	12.50	313.32	38.07	26.11	20.89	13.06	0.00	328.58	39.92	27.38	21.91	13.69	27.38	351.55	42.71	29.30	23.44	14.65	29.30	380.97	46.29	31.75	25.40	15.87	31.75	416.86	50.65	34.74	27.79	17.37	34.74						
Meseros	27	20.00	540.00	65.61	45.00	20.00	22.50	563.98	68.52	47.00	20.89	23.50	0.00	591.44	71.86	49.29	21.91	24.64	49.29	632.78	76.88	53.71	23.44	26.77	53.71	685.74	83.32	57.15	25.40	28.87	57.15	780.34	91.17	62.53	27.79	31.26	62.53						
Auxiliar de Cocina	8	20.00	160.00	19.44	13.33	20.00	6.67	167.10	20.30	13.93	20.89	6.96	0.00	175.24	21.29	14.60	21.91	7.30	14.60	187.49	22.78	15.62	23.44	7.81	15.62	203.18	24.69	16.93	25.40	8.47	16.93	223.32	27.01	18.53	27.79	9.26	18.53						
T		640.00	1400.00	157.95	108.33	80.00	54.17	1357.72	164.06	113.14	83.55	56.57	0.00	1423.84	173.00	118.65	87.62	59.33	118.65	1523.37	185.09	126.93	93.47	67.38	126.93	1650.87	200.58	137.87	101.89	68.79	137.87	1806.39	219.48	150.53	111.16	75.37	150.53						
		Total beneficios sociales		242.50							253.77							384.25							411.11							445.52											

MAYO	N°	may-10							may-11							may-12							may-13							may-14							may-15						
		Mensual Indiv.	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva	Mensual Total	MESS Patronal Mensual	Decimo Tercero	Decimo Cuarto	Vacaciones	Fondos de Reserva					
Administrador	1	300.00	300.00	36.45	25.00	20.																																					

Meseros	53	20,00	1060,00	128,79	88,33	20,00	44,17	1107,06	134,51	92,26	20,89	46,13	0,00	1160,98	141,06	96,75	21,91	48,37	96,75	1242,13	150,92	103,51	23,44	51,76	103,51	406,37	163,55	112,17	25,40	56,09	112,17	1472,90	178,96	122,74	27,79	61,37	122,74
Auxiliar de Cocina	16	20,00	320,00	38,88	26,67	20,00	13,33	334,31	40,61	27,81	20,89	13,92	0,00	350,83	43,58	29,31	21,91	14,60	29,31	374,08	45,56	31,35	23,44	14,63	31,35	49,37	33,86	15,87	33,86	441,63	54,03	37,03	27,79	18,53	37,03		
T	640,00	1980,00	240,57	165,00	80,00	82,50	2067,91	251,25	173,33	83,55	86,16	0,00	2168,62	263,49	180,72	87,62	90,36	180,72	2320,21	281,91	193,85	93,75	96,68	193,35	2514,41	305,50	209,53	101,59	104,77	209,53	2751,26	334,28	229,27	111,16	114,64	229,27	
				Total beneficios sociales				327,50	Total beneficios sociales				342,04	Total beneficios sociales				539,42	Total beneficios sociales				577,12	Total beneficios sociales				625,43	Total beneficios sociales				684,34				

AGOSTO	N	Mensual Indiv.	Mensual Total	ago-10					ago-11					ago-12					ago-13					ago-14					ago-15								
				MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI
Administrador	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Chef	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Meseros	30	20,00	600,00	72,90	50,00	20,00	25,00	626,64	36,14	52,22	20,89	26,11	0,00	657,16	79,84	54,16	21,91	27,38	54,76	703,09	85,43	58,59	23,44	22,46	58,59	761,94	92,58	63,50	25,40	31,75	833,72	101,30	69,48	27,79	34,74	69,48	
Auxiliar de Cocina	9	20,00	180,00	21,87	15,00	20,00	7,50	187,99	22,84	16,67	20,89	8,83	0,00	197,15	23,95	16,43	21,91	8,21	16,43	210,93	25,63	17,58	23,44	8,79	17,58	228,58	27,77	19,05	25,40	9,52	19,05	250,11	30,39	20,84	27,79	10,42	20,84
T	640,00	1380,00	167,67	115,00	80,00	57,50	1441,27	175,11	120,11	83,55	60,05	0,00	1511,46	183,64	125,96	87,62	62,98	125,96	1617,11	196,48	134,76	93,75	67,38	134,76	1752,47	212,92	146,04	101,59	73,02	146,04	1917,55	232,98	159,80	111,16	79,90	159,80	
				Total beneficios sociales				252,50	Total beneficios sociales				263,71	Total beneficios sociales				402,51	Total beneficios sociales				430,64	Total beneficios sociales				466,69	Total beneficios sociales								

SEPTIEMBRE	N	Mensual Indiv.	Mensual Total	sep-10					sep-11					sep-12					sep-13					sep-14					sep-15								
				MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI
Administrador	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Chef	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Meseros	23	20,00	460,00	55,89	38,33	20,00	19,17	480,42	38,37	40,04	20,89	20,02	0,00	503,83	61,21	41,99	21,91	20,99	41,99	539,04	65,49	44,92	23,44	22,46	44,92	584,16	70,97	48,68	25,40	24,34	48,68	639,13	77,66	53,27	27,79	26,63	53,27
Auxiliar de Cocina	7	20,00	140,00	17,01	11,67	20,00	5,83	146,22	17,77	12,18	20,89	6,09	0,00	153,34	18,63	12,78	21,91	6,39	12,78	164,05	19,93	13,67	23,44	6,84	13,67	177,79	21,60	14,82	25,40	7,41	14,82	194,53	23,64	16,21	27,79	8,11	16,21
T	640,00	1200,00	148,80	100,00	80,00	50,00	1253,28	152,27	104,44	83,55	52,22	0,00	1314,31	159,69	109,53	87,62	54,76	109,53	1406,19	170,85	117,18	93,75	58,59	117,18	1523,88	185,13	126,99	101,59	63,50	126,99	1667,43	202,59	138,95	111,16	69,48	138,95	
				Total beneficios sociales				230,00	Total beneficios sociales				240,21	Total beneficios sociales				361,44	Total beneficios sociales				386,70	Total beneficios sociales				419,07	Total beneficios sociales								

OCTUBRE	N	Mensual Indiv.	Mensual Total	oct-10					oct-11					oct-12					oct-13					oct-14					oct-15								
				MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI
Administrador	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Chef	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Meseros	17	20,00	340,00	41,31	28,33	20,00	14,17	355,10	43,14	29,59	20,89	14,80	0,00	372,39	45,25	31,03	21,91	15,52	31,03	398,42	48,41	33,20	23,44	16,60	33,20	431,77	52,46	35,98	25,40	17,99	35,98	472,44	57,40	39,37	27,79	19,68	39,37
Auxiliar de Cocina	5	20,00	100,00	12,15	8,33	20,00	4,17	104,44	12,69	8,70	20,89	4,55	0,00	109,53	13,31	9,13	21,91	4,56	9,13	117,18	14,24	9,88	23,44	4,88	9,77	126,99	15,43	10,58	25,40	5,25	10,58	138,75	16,58	11,38	27,79	5,79	11,38
T	640,00	1040,00	126,36	86,67	80,00	43,33	1096,18	119,97	90,51	83,55	45,26	0,00	1139,07	138,40	94,92	87,62	47,46	94,92	1238,69	148,07	101,56	93,75	59,78	101,56	1230,79	160,46	110,86	101,59	55,03	110,86	1445,11	175,58	120,43	111,16	60,21	120,43	
				Total beneficios sociales				210,00	Total beneficios sociales				219,32	Total beneficios sociales				324,93	Total beneficios sociales				347,64	Total beneficios sociales				376,74	Total beneficios sociales								

NOVIEMBRE	N	Mensual Indiv.	Mensual Total	nov-10					nov-11					nov-12					nov-13					nov-14					nov-15								
				MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI	Vacaciones	Fondos de Reserva	MESS	DECI	DECI	DECI
Administrador	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Chef	1	300,00	300,00	36,45	25,00	20,00	12,50	313,32	38,07	26,11	20,89	13,06	0,00	328,58	39,92	27,38	21,91	13,69	27,38	351,55	42,71	29,30	23,44	14,65	29,30	380,97	46,29	31,75	25,40	15,87	31,75	416,86	50,65	34,74	27,79	17,37	34,74
Meseros	27	20,00	540,00	65,61	45,00	20,00	22,50	563,68	68,52	47,00	20,89	23,50	0,00	591,44	71,86	49,29	21,91	24,64	49,29	635,78	76,88	53,72	23,44	26,37	53,72	685,73	83,32	57,15	25,40	28,87	57,15	750,44	91,17	62,83	27,79	31,36	62,83
Auxiliar de Cocina	8	20,00	160,00	19,44	13,33	20,00	6,67	167,10	20,30	13,93	20,89																										

GASTOS

CONCEPTO		Valor	Total
SERVICIO TRANSPORTE (8 veces por mes aprox.)	12	15,00	2160,00
ARRIENDO LOCAL (2011)	12	200,00	2400,00
SERVICIOS BÁSICOS (total con IVA 0%)			600,00
Luz	12	20	240,00
Agua	12	30	360,00
Teléfono	12	18	216,00
SUMINISTROS			300,00
Suministros de oficina	12	10	120,00
Suministros de Limpieza	12	15	180,00
PUBLICIDAD			7859,96
Prensa Escrita			5379,96
Revista Líderes por (12 meses)	240	2880,00	
Diario Últimas Noticias (12 meses)	180	2160,00	
Paginas Amarillas (anual)	28,33	339,96	
Material P.O.P.			320,00
(500) tarjetas de presentación (por año)	90		
(1000) Volantes full color (por año)	80		
(1000)Tripticos (por año)	150		
Radio			2160,00
H.C.J.B. (6 meses por año)	360	2160,00	

	Gasto Anual					Gasto mensual				
	2011	2012	2013	2014	2015	2011	2012	2013	2014	2015
	2255,90	2365,77	2531,13	2742,99	3001,38	187,99	197,15	210,93	228,58	250,11
	2506,56	2628,63	2812,37	3047,77	3334,87	208,88	219,05	234,36	253,98	277,91
	626,64	657,16	703,09	761,94	833,72	52,22	54,76	58,59	63,50	69,48
	225,59	226,52	231,10	234,08	236,35	18,80	18,88	19,26	19,51	19,70
	313,32	328,58	351,55	380,97	416,86	26,11	27,38	29,30	31,75	34,74
	8208,94	8608,72	9210,47	9981,38	10921,63	684,08	717,39	767,54	831,78	910,14
Total	14136,96	14815,37	15839,71	17149,13	18744,80	1178,08	1234,61	1319,98	1429,09	1562,07
12% IVA	1621,24	1698,99	1816,39	1966,46	2149,33	135,10	141,58	151,37	163,87	179,11

Materia Prima

ENSALADA QUITEÑA

INGREDIENTES	ene-10				ene-11			ene-12			ene-13			ene-14			ene-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q CANT.	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,1358	8,8252	1,0590	0,1424	9,2550	1,1106	0,1523	9,9019	1,1882	0,1651	10,7307	1,2877	0,1806	11,7415	1,4090
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,5304	5,3036	0,6364	0,5562	5,5619	0,6674	0,5951	5,9507	0,7141	0,6449	6,4487	0,7738	0,7056	7,0562	0,8467
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		1,5956	15,9561		1,6733	16,7332		1,7903	17,9028		1,9401	19,4013		2,1229	21,2289	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	1,1488	68,9304	8,2716	1,2048	72,2873	8,6745	1,2890	77,3402	9,2808	1,3969	83,8136	10,0576	1,5285	91,7088	11,0051
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,3795	1,5179		0,3979	1,5918		0,4258	1,7030		0,4614	1,8456		0,5049	2,0194	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,1540	38,5123		0,1616	40,3878		0,1728	43,2109		0,1873	46,8277		0,2050	51,2388	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		47,8683	47,8683		50,1995	50,1995		53,7085	53,7085		58,2039	58,2039		63,6867	63,6867	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		1,1349	56,7457		1,1902	59,5093		1,2734	63,6689		1,3800	68,9980		1,5100	75,4977	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,1986	49,6602		0,2083	52,0786		0,2229	55,7189		0,2415	60,3826		0,2643	66,0707	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,1349	61,2454		0,1415	64,2280		0,1514	68,7175		0,1640	74,4692		0,1795	81,4842	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	354,5650		SUBT.	371,8323		SUBT.	397,8234		SUBT.	431,1212		SUBT.	471,7329	
			Cond.	0,4074		Cond.	35,4565		Cond.	37,1832		Cond.	39,7823		Cond.	43,1121		Cond.	47,1733	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	390,0215	9,9671	TOTAL	409,0156	10,4525	TOTAL	437,6058	11,1831	TOTAL	474,2334	12,1192	TOTAL	518,9061	13,2608

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS Enero:	10
# DE PAX REQUERIDOS:	50 500
FACTOR	83,33333

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	ene-10				ene-11			ene-12			ene-13			ene-14			ene-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	92,9516	650,6612	78,0793	97,4783	682,3484	81,8818	104,2921	730,0446	87,6053	113,0213	791,1493	94,9379	123,6679	865,6755	103,8811
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	1,0757	215,1464	25,8176	1,1281	225,6240	27,0749	1,2070	241,3951	28,9674	1,3080	261,5999	31,3920	1,4312	286,2426	34,3491
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	3,1332	3,1332	0,3760	3,2858	3,2858	0,3943	3,5155	3,5155	0,4219	3,8097	3,8097	0,4572	4,1686	4,1686	0,5002
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,2256	6,7677		0,2366	7,0973		0,2531	7,5934		0,2743	8,2290		0,3001	9,0041	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0533	1,5979		0,0559	1,6758		0,0598	1,7929		0,0648	1,9430		0,0709	2,1260	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,0695	10,4179		0,0728	10,9252		0,0779	11,6889		0,0844	12,6673		0,0924	13,8605	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,2277	1,1384		0,2388	1,1938		0,2555	1,2773		0,2768	1,3842		0,3029	1,5146	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0548	10,9662		0,0575	11,5003		0,0615	12,3041		0,0667	13,3340		0,0730	14,5900	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		172,3260	258,4890		180,7183	271,0774		193,3505	290,0257		209,5339	314,3009		229,2720	343,9080	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	1.158,3179		SUBT.	1.214,7280		SUBT.	1.299,6375		SUBT.	1.408,4172		SUBT.	1.541,0901	
			Cond.	0,4074		Cond.	115,8318		Cond.	121,4728		Cond.	129,9638		Cond.	140,8417		Cond.	154,1090	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	1.274,1497	104,2729	TOTAL	1.336,2008	109,3510	TOTAL	1.429,6013	116,9946	TOTAL	1.549,2589	126,7871	TOTAL	1.695,1991	138,7304

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS Enero:	10
# DE PAX REQUERIDOS:	35 350
FACTOR	50

LORIA DE VAINILLA

INGREDIENTES	ene-10					ene-11			ene-12			ene-13			ene-14			ene-15		
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,2332	44,32	5,32	0,2446	46,4756	5,58	0,2617	49,7243	5,97	0,2836	53,8862	6,47	0,3103	58,9623	7,08
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,4047	36,42	4,37	0,4244	38,1973	4,58	0,4541	40,8673	4,90	0,4921	44,2879	5,31	0,5384	48,4598	5,82
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3760	26,32	3,16	0,3943	27,6006	3,31	0,4219	29,5299	3,54	0,4572	32,0015	3,84	0,5002	35,0161	4,20
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0522	13,06		0,0548	13,6908		0,0586	14,6478		0,0635	15,8738		0,0695	17,3691	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		8,7033	34,81		9,1272	36,5087		9,7652	39,0607		10,5825	42,3301		11,5794	46,3176	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0566	28,29		0,0593	29,6634		0,0635	31,7368		0,0688	34,3932		0,0753	37,6330	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,4700	4,70	0,56	0,4929	4,9287	0,59	0,5273	5,2732	0,63	0,5715	5,7146	0,69	0,6253	6,2529	0,75
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0888	27,96		0,0931	29,3256		0,0996	31,3755		0,1079	34,0016		0,1181	37,2046	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,5222	5,22		0,5476	5,4763		0,5859	5,8591		0,6350	6,3495		0,6948	6,9476	
Limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		4,3517	4,35		4,5636	4,5636		4,8826	4,8826		5,2913	5,2913		5,7897	5,7897	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	225,4511		SUBT.	236,4306		SUBT.	252,9571		SUBT.	274,1296		SUBT.	299,9526	
			Cond.	0,4074		Cond.	22,5451		Cond.	23,6431		Cond.	25,2957		Cond.	27,4130		Cond.	29,9953	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	247,9963	13,4111	TOTAL	260,0737	14,0643	TOTAL	278,2528	15,0474	TOTAL	301,5426	16,3068	TOTAL	329,9479	17,8429

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS Enero:	10
# DE PAX REQUERIDOS:	50 500
FACTOR	83,33333

GRAN TOTAL	1.912,17	127,65	2.005,29	133,87	2.145,46	143,23	2.325,03	155,21	2.544,05	169,83
-------------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

FEBRERO

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	feb-10				feb-11			feb-12			feb-13			feb-14			feb-15			
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,1222	7,9427	0,9531	0,1281	8,3295	0,9995	0,1371	8,9117	1,0694	0,1486	9,6576	1,1589	0,1626	10,5674	1,2681
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,4773	4,7732	0,5728	0,5006	5,0057	0,6007	0,5356	5,3556	0,6427	0,5804	5,8039	0,6965	0,6351	6,3506	0,7621
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		1,4361	14,3605		1,5060	15,0599		1,6113	16,1125		1,7461	17,4612		1,9106	19,1060	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	1,0340	62,0374	7,4445	1,0843	65,0586	7,8070	1,1601	69,6062	8,3527	1,2572	75,4322	9,0519	1,3756	82,5379	9,9046
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,3415	1,3661		0,3582	1,4326		0,3832	1,5327		0,4153	1,6610		0,4544	1,8175	
Aguate	250	g	0,0018	0,4425		0,1386	34,6610		0,1454	36,3490		0,1556	38,8898		0,1686	42,1449		0,1845	46,1149	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		43,0815	43,0815		45,1796	45,1796		48,3376	48,3376		52,3835	52,3835		57,3180	57,3180	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		1,0214	51,0712		1,0712	53,5583		1,1460	57,3021		1,2420	62,0982		1,3590	67,9479	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,1788	44,6942		0,1875	46,8708		0,2006	50,1471		0,2174	54,3444		0,2379	59,4636	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,1214	55,1208		0,1273	57,8052		0,1362	61,8458		0,1476	67,0223		0,1615	73,3558	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	319,1085		SUBT.	334,6491		SUBT.	358,0411		SUBT.	388,0091		SUBT.	424,5596	
			Cond.	0,4074		Cond.	31,9109		Cond.	33,4649		Cond.	35,8041		Cond.	38,8009		Cond.	42,4560	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	351,0194	8,9704	TOTAL	368,1140	9,4072	TOTAL	393,8452	10,0648	TOTAL	426,8100	10,9072	TOTAL	467,0155	11,9347

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77

NÚMERO DE EVENTOS febrero:	9	
# DE PAX REQUERIDOS:	50	450
FACTOR	75	

POLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	feb-10			feb-11			feb-12			feb-13			feb-14			feb-15				
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	119,5092	836,5644	100,3877	125,3293	877,3051	105,2766	134,0898	938,6287	112,6354	145,3131	1,017,1919	122,0630	159,0016	1,113,0114	133,5614
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	1,3831	276,6168	33,1940	1,4504	290,0880	34,8106	1,5518	310,3652	37,2438	1,6817	336,3428	40,3611	1,8401	368,0262	44,1631
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	4,0284	4,0284	0,4834	4,2246	4,2246	0,5069	4,5199	4,5199	0,5424	4,8982	4,8982	0,5878	5,3596	5,3596	0,6432
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,2900	8,7013		0,3042	9,1251		0,3254	9,7629		0,3527	10,5801		0,3859	11,5767	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0685	2,0545		0,0718	2,1545		0,0768	2,3051		0,0833	2,4981		0,0911	2,7334	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,0893	13,3944		0,0936	14,0467		0,1002	15,0286		0,1086	16,2865		0,1188	17,8207	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,2927	1,4637		0,3070	1,5349		0,3284	1,6422		0,3559	1,7797		0,3895	1,9473	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0705	14,0994		0,0739	14,7860		0,0791	15,8196		0,0857	17,1437		0,0938	18,7586	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		221,5620	332,3430		232,3521	348,5281		248,5935	372,8902		269,4008	404,1011		294,7783	442,1675	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	1,489,2659		SUBT.	1,561,7932		SUBT.	1,670,9625		SUBT.	1,810,8221		SUBT.	1,981,4015	
			Cond.	0,4074		Cond.	148,9266		Cond.	156,1793		Cond.	167,0963		Cond.	181,0822		Cond.	198,1402	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	1,638,1925	134,0652	TOTAL	1,717,9725	140,5941	TOTAL	1,838,0588	150,4217	TOTAL	1,991,9043	163,0119	TOTAL	2,179,5417	178,3677

# DE PAX:	7,00	
COSTO POR PORCION:	0,66	
NÚMERO DE EVENTOS febrero:	9	
# DE PAX REQUERIDOS:	50	450
FACTOR	64,28571	

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	feb-10			feb-11			feb-12			feb-13			feb-14			feb-15				
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,2099	39,89	4,79	0,2201	41,8281	5,02	0,2355	44,7518	5,37	0,2553	48,4976	5,82	0,2793	53,0660	6,37
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,3642	32,78	3,93	0,3820	34,3775	4,13	0,4087	36,7805	4,41	0,4429	39,8591	4,78	0,4846	43,6138	5,23
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3384	23,69	2,84	0,3549	24,8405	2,98	0,3797	26,5769	3,19	0,4114	28,8014	3,46	0,4502	31,5145	3,78
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0470	11,75		0,0493	12,3217		0,0527	13,1830		0,0571	14,2864		0,0625	15,6322	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		7,8330	31,33		8,2145	32,8579		8,7887	35,1546		9,5243	38,0971		10,4215	41,6858	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0509	25,46		0,0534	26,6970		0,0571	28,5631		0,0619	30,9539		0,0677	33,8697	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,4230	4,23	0,51	0,4436	4,4358	0,53	0,4746	4,7459	0,57	0,5143	5,1431	0,62	0,5628	5,6276	0,68
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0799	25,17		0,0838	26,3931		0,0896	28,2380		0,0971	30,6015		0,1063	33,4841	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,4700	4,70		0,4929	4,9287		0,5273	5,2732		0,5715	5,7146		0,6253	6,2529	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		3,9165	3,92		4,1072	4,1072		4,3943	4,3943		4,7621	4,7621		5,2107	5,2107	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	202,9060		SUBT.	212,7876		SUBT.	227,6614		SUBT.	246,7167		SUBT.	269,9574	
			Cond.	0,4074		Cond.	20,2906		Cond.	21,2788		Cond.	22,7661		Cond.	24,6717		Cond.	26,9957	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	223,1966	12,0700	TOTAL	234,0663	12,6578	TOTAL	250,4275	13,5426	TOTAL	271,3883	14,6761	TOTAL	296,9531	16,0586

# DE PAX:	6,00	
COSTO POR PORCION:	0,77	
NÚMERO DE EVENTOS febrero:	9	

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS marzo:	9
# DE PAX REQUERIDOS:	50 450
FACTOR	64,28571

LORIA DE VAINILLA

INGREDIENTES	mar-10					mar-11			mar-12			mar-13			mar-14			mar-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,2099	39,89	4,79	0,2201	41,8281	5,02	0,2355	44,7518	5,37	0,2553	48,4976	5,82	0,2793	53,0660	6,37
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,3642	32,78	3,93	0,3820	34,3775	4,13	0,4087	36,7805	4,41	0,4429	39,8591	4,78	0,4846	43,6138	5,23
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3384	23,69	2,84	0,3549	24,8405	2,98	0,3797	26,5769	3,19	0,4114	28,8014	3,46	0,4502	31,5145	3,78
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0470	11,75		0,0493	12,3217		0,0527	13,1830		0,0571	14,2864		0,0625	15,6322	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		7,8330	31,33		8,2145	32,8579		8,7887	35,1546		9,5243	38,0971		10,4215	41,6858	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0509	25,46		0,0534	26,6970		0,0571	28,5631		0,0619	30,9539		0,0677	33,8697	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,4230	4,23	0,51	0,4436	4,4358	0,53	0,4746	4,7459	0,57	0,5143	5,1431	0,62	0,5628	5,6276	0,68
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0799	25,17		0,0838	26,3931		0,0896	28,2380		0,0971	30,6015		0,1063	33,4841	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,4700	4,70		0,4929	4,9287		0,5273	5,2732		0,5715	5,7146		0,6253	6,2529	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		3,9165	3,92		4,1072	4,1072		4,3943	4,3943		4,7621	4,7621		5,2107	5,2107	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	202,9060		SUBT.	212,7876		SUBT.	227,6614		SUBT.	246,7167		SUBT.	269,9574	
			Cond.	0,4074		Cond.	20,2906		Cond.	21,2788		Cond.	22,7661		Cond.	24,6717		Cond.	26,9957	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	223,1966	12,0700	TOTAL	234,0663	12,6578	TOTAL	250,4275	13,5426	TOTAL	271,3883	14,6761	TOTAL	296,9531	16,0586

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS marzo:	9
# DE PAX REQUERIDOS:	50 450
FACTOR	75

GRAN TOTAL	2.212,41	155,11	2.320,15	162,66	2.482,33	174,03	2.690,10	188,60	2.943,51	206,36
-------------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

ABRIL

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	abr-10					abr-11			abr-12			abr-13			abr-14			abr-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,1086	7,0601	0,8472	0,1139	7,4040	0,8885	0,1219	7,9215	0,9506	0,1321	8,5845	1,0301	0,1445	9,3932	1,1272
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,4243	4,2429	0,5091	0,4450	4,4495	0,5339	0,4761	4,7605	0,5713	0,5159	5,1590	0,6191	0,5645	5,6450	0,6774
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		1,2765	12,7649		1,3387	13,3865		1,4322	14,3223		1,5521	15,5210		1,6983	16,9831	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	0,9191	55,1443	6,6173	0,9638	57,8298	6,9396	1,0312	61,8722	7,4247	1,1175	67,0509	8,0461	1,2228	73,3670	8,8040
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,3036	1,2143		0,3184	1,2734		0,3406	1,3624		0,3691	1,4765		0,4039	1,6156	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,1232	30,8098		0,1292	32,3102		0,1383	34,5687		0,1498	37,4621		0,1640	40,9911	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		38,2947	38,2947		40,1596	40,1596		42,9668	42,9668		46,5631	46,5631		50,9493	50,9493	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		0,9079	45,3966		0,9521	47,6074		1,0187	50,9352		1,1040	55,1984		1,2080	60,3981	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,1589	39,7282		0,1667	41,6629		0,1783	44,5752		0,1932	48,3061		0,2114	52,8565	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,1079	48,9963		0,1132	51,3824		0,1211	54,9740		0,1312	59,5754		0,1436	65,1874	

SUBT.	4,0739		SUBT.	283,6520		SUBT.	297,4659		SUBT.	318,2587		SUBT.	344,8970		SUBT.	377,3863	
Cond.	0,4074		Cond.	28,3652		Cond.	29,7466		Cond.	31,8259		Cond.	34,4897		Cond.	37,7386	
TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	312,0172	7,9737	TOTAL	327,2125	8,3620	TOTAL	350,0846	8,9465	TOTAL	379,3867	9,6953	TOTAL	415,1249	10,6086

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS Abril:	8
# DE PAX REQUERIDOS:	50 400
FACTOR	66,66667

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	abr-10					abr-11			abr-12			abr-13			abr-14			abr-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%		COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT.	IVA 12%
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	106,2304	743,6128	89,2335	111,4038	779,8267	93,5792	119,1909	834,3366	100,1204	129,1672	904,1706	108,5005	141,3348	989,3435	118,7212
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	1,2294	245,8816	29,5058	1,2893	257,8560	30,9427	1,3794	275,8802	33,1056	1,4949	298,9713	35,8766	1,6357	327,1344	39,2561
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	3,5808	3,5808	0,4297	3,7552	3,7552	0,4506	4,0177	4,0177	0,4821	4,3540	4,3540	0,5225	4,7641	4,7641	0,5717
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,2578	7,7345		0,2704	8,1112		0,2893	8,6782		0,3135	9,4045		0,3430	10,2904	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0609	1,8262		0,0638	1,9151		0,0683	2,0490		0,0740	2,2205		0,0810	2,4297	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,0794	11,9062		0,0832	12,4860		0,0891	13,3588		0,0965	14,4769		0,1056	15,8406	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,2602	1,3010		0,2729	1,3644		0,2920	1,4598		0,3164	1,5819		0,3462	1,7310	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0627	12,5328		0,0657	13,1431		0,0703	14,0619		0,0762	15,2388		0,0834	16,6743	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		196,9440	295,4160		206,5352	309,8028		220,9720	331,4580		239,4673	359,2010		262,0252	393,0377	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	1,323,7919		SUBT.	1,388,2606		SUBT.	1,485,3000		SUBT.	1,609,6196		SUBT.	1,761,2458	
			Cond.	0,4074		Cond.	132,3792		Cond.	138,8261		Cond.	148,5300		Cond.	160,9620		Cond.	176,1246	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	1,456,1711	119,1690	TOTAL	1,527,0866	124,9726	TOTAL	1,633,8300	133,7081	TOTAL	1,770,5816	144,8995	TOTAL	1,937,3704	158,5490

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS Abril:	8
# DE PAX REQUERIDOS:	50 400
FACTOR	57,14286

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	abr-10					abr-11			abr-12			abr-13			abr-14			abr-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,1866	35,45	4,25	0,1957	37,1805	4,46	0,2094	39,7794	4,77	0,2269	43,1090	5,17	0,2483	47,1698	5,66
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,3238	29,14	3,50	0,3395	30,5578	3,67	0,3633	32,6938	3,92	0,3937	35,4303	4,25	0,4308	38,7678	4,65
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3008	21,06	2,53	0,3154	22,0805	2,65	0,3375	23,6239	2,83	0,3657	25,6012	3,07	0,4002	28,0129	3,36
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0418	10,44		0,0438	10,9526		0,0469	11,7182		0,0508	12,6990		0,0556	13,8953	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		6,9627	27,85		7,3017	29,2070		7,8121	31,2486		8,4660	33,8641		9,2635	37,0541	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0453	22,63		0,0475	23,7307		0,0508	25,3895		0,0550	27,5146		0,0602	30,1064	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,3760	3,76	0,45	0,3943	3,9429	0,47	0,4219	4,2186	0,51	0,4572	4,5716	0,55	0,5002	5,0023	0,60
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0710	22,37		0,0745	23,4605		0,0797	25,1004		0,0864	27,2013		0,0945	29,7637	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,4178	4,18		0,4381	4,3810		0,4687	4,6873		0,5080	5,0796		0,5558	5,5581	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		3,4813	3,48		3,6509	3,6509		3,9061	3,9061		4,2330	4,2330		4,6318	4,6318	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	180,3609		SUBT.	189,1445		SUBT.	202,3657		SUBT.	219,3037		SUBT.	239,9621	

Cond.	0,4074		Cond.	18,0361		Cond.	18,9144		Cond.	20,2366		Cond.	21,9304		Cond.	23,9962	
TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	198,3970	10,7289	TOTAL	208,0589	11,2514	TOTAL	222,6023	12,0379	TOTAL	241,2341	13,0455	TOTAL	263,9583	14,2743

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS Abril:	8
# DE PAX REQUERIDOS:	50 400
FACTOR	66,66667

GRAN TOTAL	1.966,59	137,87	2.062,36	144,59	2.206,52	154,69	2.391,20	167,64	2.616,45	183,43
-------------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

MAYO

ENSALADA QUITEÑA

INGREDIENTES	may-10					may-11			may-12			may-13			may-14			may-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,1426	9,2664	1,1120	0,1495	9,7177	1,1661	0,1600	10,3970	1,2476	0,1733	11,2672	1,3521	0,1897	12,3286	1,4794
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,5569	5,5688	0,6683	0,5840	5,8400	0,7008	0,6248	6,2482	0,7498	0,6771	6,7712	0,8125	0,7409	7,4090	0,8891
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		1,6754	16,7539		1,7570	17,5698		1,8798	18,7980		2,0371	20,3714		2,2290	22,2903	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	1,2063	72,3769	8,6852	1,2650	75,9017	9,1082	1,3535	81,2072	9,7449	1,4667	88,0042	10,5605	1,6049	96,2942	11,5553
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,3984	1,5938		0,4178	1,6714		0,4470	1,7882		0,4845	1,9379		0,5301	2,1204	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,1618	40,4379		0,1696	42,4072		0,1815	45,3714		0,1967	49,1690		0,2152	53,8008	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		50,2618	50,2618		52,7095	52,7095		56,3939	56,3939		61,1141	61,1141		66,8710	66,8710	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		1,1917	59,5830		1,2497	62,4847		1,3370	66,8524		1,4490	72,4479		1,5855	79,2725	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,2086	52,1432		0,2187	54,6826		0,2340	58,5049		0,2536	63,4018		0,2775	69,3742	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,1416	64,3076		0,1485	67,4394		0,1589	72,1534		0,1722	78,1927		0,1885	85,5584	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	372,2933		SUBT.	390,4239		SUBT.	417,7146		SUBT.	452,6773		SUBT.	495,3195	
			Cond.	0,4074		Cond.	37,2293		Cond.	39,0424		Cond.	41,7715		Cond.	45,2677		Cond.	49,5319	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	409,5226	10,4655	TOTAL	429,4663	10,9751	TOTAL	459,4860	11,7423	TOTAL	497,9450	12,7251	TOTAL	544,8514	13,9238

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS mayo:	7
# DE PAX REQUERIDOS:	75 525
FACTOR	87,5

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	may-10					may-11			may-12			may-13			may-14			may-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%		COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	139,4274	975,9918	117,1190	146,2175	1.023,5226	122,8227	156,4381	1.095,0668	131,4080	169,5320	1.186,7239	142,4069	185,5019	1.298,5133	155,8216
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	1,6136	322,7196	38,7264	1,6922	338,4360	40,6123	1,8105	362,0927	43,4511	1,9620	392,3999	47,0880	2,1468	429,3640	51,5237
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	4,6998	4,6998	0,5640	4,9287	4,9287	0,5914	5,2732	5,2732	0,6328	5,7146	5,7146	0,6857	6,2529	6,2529	0,7503
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,3384	10,1516		0,3549	10,6459		0,3797	11,3901		0,4114	12,3435		0,4502	13,5062	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0799	2,3969		0,0838	2,5136		0,0896	2,6893		0,0971	2,9144		0,1063	3,1890	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,1042	15,6268		0,1093	16,3879		0,1169	17,5334		0,1267	19,0009		0,1386	20,7908	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,3415	1,7076		0,3582	1,7908		0,3832	1,9159		0,4153	2,0763		0,4544	2,2719	

Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0822	16,4493		0,0863	17,2504		0,0923	18,4562		0,1000	20,0010		0,1094	21,8851	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		258,4890	387,7335		271,0774	406,6161		290,0257	435,0386		314,3009	471,4513		343,9080	515,8620	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	1.737,4769		SUBT.	1.822,0920		SUBT.	1.949,4563		SUBT.	2.112,6257		SUBT.	2.311,6351	
			Cond.	0,4074		Cond.	173,7477		Cond.	182,2092		Cond.	194,9456		Cond.	211,2626		Cond.	231,1635	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	1.911,2246	156,4093	TOTAL	2.004,3012	164,0265	TOTAL	2.144,4019	175,4919	TOTAL	2.323,8883	190,1806	TOTAL	2.542,7986	208,0956

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS mayo:	7
# DE PAX REQUERIDOS:	75 525
FACTOR	75

LORIA DE VAINILLA

INGREDIENTES	may-10					may-11			may-12			may-13			may-14			may-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,2449	46,53	5,58	0,2568	48,7994	5,86	0,2748	52,2105	6,27	0,2978	56,5805	6,79	0,3258	61,9104	7,43
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,4249	38,24	4,59	0,4456	40,1071	4,81	0,4768	42,9106	5,15	0,5167	46,5022	5,58	0,5654	50,8828	6,11
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3948	27,63	3,32	0,4140	28,9806	3,48	0,4429	31,0064	3,72	0,4800	33,6016	4,03	0,5252	36,7669	4,41
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0548	13,71		0,0575	14,3753		0,0615	15,3802		0,0667	16,6675		0,0730	18,2375	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		9,1385	36,55		9,5835	38,3342		10,2534	41,0137		11,1116	44,4466		12,1584	48,6335	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0594	29,70		0,0623	31,1465		0,0666	33,3237		0,0722	36,1129		0,0790	39,5147	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,4935	4,93	0,59	0,5175	5,1751	0,62	0,5537	5,5369	0,66	0,6000	6,0003	0,72	0,6566	6,5655	0,79
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0932	29,36		0,0978	30,7919		0,1046	32,9443		0,1133	35,7017		0,1240	39,0648	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,5483	5,48		0,5750	5,7501		0,6152	6,1521		0,6667	6,6670		0,7295	7,2950	
Limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		4,5693	4,57		4,7918	4,7918		5,1267	5,1267		5,5558	5,5558		6,0792	6,0792	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	236,7237		SUBT.	248,2521		SUBT.	265,6050		SUBT.	287,8361		SUBT.	314,9503	
			Cond.	0,4074		Cond.	23,6724		Cond.	24,8252		Cond.	26,5605		Cond.	28,7836		Cond.	31,4950	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	260,3961	14,0817	TOTAL	273,0774	14,7675	TOTAL	292,1655	15,7997	TOTAL	316,6197	17,1222	TOTAL	346,4453	18,7351

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS mayo:	7
# DE PAX REQUERIDOS:	75 525
FACTOR	87,5

GRAN TOTAL	2.581,14	180,96	2.706,84	189,77	2.896,05	203,03	3.138,45	220,03	3.434,10	240,75
-------------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

JUNIO

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	jun-10					jun-11			jun-12			jun-13			jun-14			jun-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,2037	13,2378	1,5885	0,2136	13,8824	1,6659	0,2285	14,8528	1,7823	0,2476	16,0960	1,9315	0,2710	17,6123	2,1135
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,7955	7,9554	0,9546	0,8343	8,3428	1,0011	0,8926	8,9260	1,0711	0,9673	9,6731	1,1608	1,0584	10,5843	1,2701
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		2,3934	23,9342		2,5100	25,0998		2,6854	26,8542		2,9102	29,1019		3,1843	31,8433	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	1,7233	103,3956	12,4075	1,8072	108,4310	13,0117	1,9335	116,0103	13,9212	2,0953	125,7204	15,0864	2,2927	137,5632	16,5076

Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,5692	2,2768		0,5969	2,3877		0,6386	2,5546		0,6921	2,7684		0,7573	3,0292	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,2311	57,7684		0,2423	60,5817		0,2593	64,8164		0,2810	70,2415		0,3074	76,8582	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		71,8025	71,8025		75,2993	75,2993		80,5627	80,5627		87,3058	87,3058		95,5300	95,5300	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		1,7024	85,1186		1,7853	89,2639		1,9101	95,5034		2,0699	103,4971		2,2649	113,2465	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,2980	74,4903		0,3125	78,1180		0,3343	83,5784		0,3623	90,5739		0,3964	99,1060	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,2024	91,8680		0,2122	96,3420		0,2270	103,0763		0,2460	111,7038		0,2692	122,2263	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	531,8475		SUBT.	557,7485		SUBT.	596,7351		SUBT.	646,6818		SUBT.	707,5993	
			Cond.	0,4074		Cond.	53,1848		Cond.	55,7748		Cond.	59,6735		Cond.	64,6682		Cond.	70,7599	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	585,0323	14,9507	TOTAL	613,5233	15,6787	TOTAL	656,4086	16,7747	TOTAL	711,3500	18,1787	TOTAL	778,3592	19,8912

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS junio:	15
# DE PAX REQUERIDOS:	50 750
FACTOR	125

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	jun-10				jun-11			jun-12			jun-13			jun-14			jun-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	199,1820	1.394,2740	167,3129	208,8822	1.462,1751	175,4610	223,4830	1.564,3812	187,7257	242,1886	1.695,3199	203,4384	265,0027	1.855,0190	222,6023
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	2,3051	461,0280	55,3234	2,4174	483,4801	58,0176	2,5864	517,2753	62,0730	2,8029	560,5713	67,2686	3,0669	613,3771	73,6052
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	6,7140	6,7140	0,8057	7,0410	7,0410	0,8449	7,5331	7,5331	0,9040	8,1637	8,1637	0,9796	8,9327	8,9327	1,0719
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,4834	14,5022		0,5069	15,2085		0,5424	16,2716		0,5878	17,6335		0,6432	19,2946	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,1141	3,4241		0,1197	3,5909		0,1281	3,8419		0,1388	4,1635		0,1519	4,5557	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,1488	22,3241		0,1561	23,4112		0,1670	25,0477		0,1810	27,1442		0,1980	29,7011	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,4879	2,4394		0,5116	2,5582		0,5474	2,7370		0,5932	2,9661		0,6491	3,2455	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,1175	23,4990		0,1232	24,6434		0,1318	26,3660		0,1429	28,5728		0,1563	31,2644	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		369,2700	553,9050		387,2534	580,8802		414,3225	621,4837		449,0013	673,5019		491,2972	736,9458	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	2.482,1099		SUBT.	2.602,9886		SUBT.	2.784,9375		SUBT.	3.018,0368		SUBT.	3.302,3358	
			Cond.	0,4074		Cond.	248,2110		Cond.	260,2989		Cond.	278,4938		Cond.	301,8037		Cond.	330,2336	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	2.730,3208	223,4419	TOTAL	2.863,2875	234,3235	TOTAL	3.063,4313	250,7028	TOTAL	3.319,8404	271,6866	TOTAL	3.632,5694	297,2795

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS junio:	15
# DE PAX REQUERIDOS:	50 750
FACTOR	107,1429

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	jun-10				jun-11			jun-12			jun-13			jun-14			jun-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,3499	66,48	7,98	0,3669	69,7134	8,37	0,3926	74,5864	8,95	0,4254	80,8293	9,70	0,4655	88,4434	10,61
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,6071	54,64	6,56	0,6366	57,2959	6,88	0,6811	61,3009	7,36	0,7381	66,4318	7,97	0,8077	72,6897	8,72
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,5640	39,48	4,74	0,5914	41,4009	4,97	0,6328	44,2948	5,32	0,6857	48,0023	5,76	0,7503	52,5241	6,30
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0783	19,58		0,0821	20,5362		0,0879	21,9716		0,0952	23,8107		0,1042	26,0536	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		13,0550	52,22		13,6908	54,7631		14,6478	58,5911		15,8738	63,4951		17,3691	69,4764	

Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0849	42,43		0,0890	44,4950		0,0952	47,6052		0,1032	51,5898		0,1129	56,4495	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,7050	7,05	0,85	0,7393	7,3930	0,89	0,7910	7,9098	0,95	0,8572	8,5718	1,03	0,9379	9,3793	1,13
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,1332	41,95		0,1396	43,9885		0,1494	47,0633		0,1619	51,0025		0,1772	55,8069	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,7833	7,83		0,8214	8,2145		0,8789	8,7887		0,9524	9,5243		1,0421	10,4215	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		6,5275	6,53		6,8454	6,8454		7,3239	7,3239		7,9369	7,9369		8,6845	8,6845	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	338,1767		SUBT.	354,6459		SUBT.	379,4357		SUBT.	411,1944		SUBT.	449,9290	
			Cond.	0,4074		Cond.	33,8177		Cond.	35,4646		Cond.	37,9436		Cond.	41,1194		Cond.	44,9929	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	371,9944	20,1167	TOTAL	390,1105	21,0964	TOTAL	417,3792	22,5710	TOTAL	452,3139	24,4602	TOTAL	494,9219	26,7644

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS junio:	15
# DE PAX REQUERIDOS:	50
FACTOR	125

GRAN TOTAL	3.687,35	258,51	3.866,92	271,10	4.137,22	290,05	4.483,50	314,33	4.905,85	343,94
-------------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	jul-10					jul-11			jul-12			jul-13			jul-14			jul-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,2172	14,1203	1,6944	0,2278	14,8079	1,7770	0,2437	15,8430	1,9012	0,2641	17,1691	2,0603	0,2890	18,7864	2,2544
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,8486	8,4858	1,0183	0,8899	8,8990	1,0679	0,9521	9,5210	1,1425	1,0318	10,3180	1,2382	1,1290	11,2899	1,3548
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		2,5530	25,5298		2,6773	26,7731		2,8645	28,6445		3,1042	31,0421		3,3966	33,9662	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	1,8381	110,2886	13,2346	1,9277	115,6597	13,8792	2,0624	123,7443	14,8493	2,2350	134,1017	16,0922	2,4456	146,7341	17,6081
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,6071	2,4286		0,6367	2,5468		0,6812	2,7249		0,7382	2,9529		0,8078	3,2311	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,2465	61,6196		0,2585	64,6205		0,2765	69,1374		0,2997	74,9242		0,3279	81,9821	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		76,5893	76,5893		80,3192	80,3192		85,9335	85,9335		93,1262	93,1262		101,8987	101,8987	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		1,8159	90,7932		1,9043	95,2148		2,0374	101,8703		2,2079	110,3969		2,4159	120,7962	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,3178	79,4563		0,3333	83,3258		0,3566	89,1503		0,3864	96,6122		0,4229	105,7131	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,2158	97,9926		0,2264	102,7648		0,2422	109,9481		0,2624	119,1507		0,2872	130,3747	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	567,3040		SUBT.	594,9317		SUBT.	636,5175		SUBT.	689,7940		SUBT.	754,7726	
			Cond.	0,4074		Cond.	56,7304		Cond.	59,4932		Cond.	63,6517		Cond.	68,9794		Cond.	75,4773	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	624,0344	15,9474	TOTAL	654,4249	16,7240	TOTAL	700,1692	17,8930	TOTAL	758,7734	19,3906	TOTAL	830,2498	21,2172

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS julio:	16
# DE PAX REQUERIDOS:	50
FACTOR	133,3333

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	jul-10					jul-11			jul-12			jul-13			jul-14			jul-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%		COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	212,4608	1.487,2256	178,4671	222,8076	1.559,6535	187,1584	238,3819	1.668,6733	200,2408	258,3345	1.808,3412	217,0009	282,6696	1.978,6870	237,4424
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	2,4588	491,7632	59,0116	2,5786	515,7121	61,8854	2,7588	551,7603	66,2112	2,9897	597,9427	71,7531	3,2713	654,2689	78,5123

Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	7,1616	7,1616	0,8594	7,5104	7,5104	0,9012	8,0353	8,0353	0,9642	8,7079	8,7079	1,0449	9,5282	9,5282	1,1434
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,5156	15,4691		0,5407	16,2224		0,5785	17,3563		0,6270	18,8091		0,6860	20,5809	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,1217	3,6524		0,1277	3,8303		0,1366	4,0980		0,1480	4,4410		0,1620	4,8594	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,1587	23,8123		0,1665	24,9720		0,1781	26,7175		0,1930	28,9538		0,2112	31,6812	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,5204	2,6020		0,5458	2,7288		0,5839	2,9195		0,6328	3,1639		0,6924	3,4619	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,1253	25,0656		0,1314	26,2863		0,1406	28,1237		0,1524	30,4777		0,1667	33,3487	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		393,8880	590,8320		413,0703	619,6055		441,9440	662,9159		478,9347	718,4020		524,0503	786,0755	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	2,647,5838		SUBT.	2,776,5212		SUBT.	2,970,6000		SUBT.	3,219,2392		SUBT.	3,522,4916	
			Cond.	0,4074		Cond.	264,7584		Cond.	277,6521		Cond.	297,0600		Cond.	321,9239		Cond.	352,2492	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	2,912,3422	238,3380	TOTAL	3,054,1733	249,9451	TOTAL	3,267,6600	267,4163	TOTAL	3,541,1631	289,7990	TOTAL	3,874,7407	317,0981

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS julio:	16
# DE PAX REQUERIDOS:	50 800
FACTOR	114,2857

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	jul-10					jul-11			jul-12			jul-13			jul-14			jul-15		
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,3732	70,91	8,51	0,3914	74,3610	8,92	0,4187	79,5588	9,55	0,4538	86,2179	10,35	0,4965	94,3396	11,32
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,6475	58,28	6,99	0,6791	61,1156	7,33	0,7265	65,3876	7,85	0,7873	70,8606	8,50	0,8615	77,5356	9,30
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,6016	42,11	5,05	0,6309	44,1610	5,30	0,6750	47,2478	5,67	0,7315	51,2025	6,14	0,8004	56,0257	6,72
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0836	20,89		0,0876	21,9052		0,0937	23,4364		0,1016	25,3981		0,1112	27,7905	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		13,9253	55,70		14,6035	58,4140		15,6243	62,4971		16,9320	67,7281		18,5270	74,1081	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0905	45,26		0,0949	47,4614		0,1016	50,7789		0,1101	55,0291		0,1204	60,2129	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,7520	7,52	0,90	0,7886	7,8859	0,95	0,8437	8,4371	1,01	0,9143	9,1433	1,10	1,0005	10,0046	1,20
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,1420	44,74		0,1490	46,9210		0,1594	50,2008		0,1727	54,4026		0,1890	59,5274	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,8355	8,36		0,8762	8,7621		0,9375	9,3746		1,0159	10,1592		1,1116	11,1162	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		6,9627	6,96		7,3017	7,3017		7,8121	7,8121		8,4660	8,4660		9,2635	9,2635	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	360,7218		SUBT.	378,2890		SUBT.	404,7314		SUBT.	438,6074		SUBT.	479,9242	
			Cond.	0,4074		Cond.	36,0722		Cond.	37,8289		Cond.	40,4731		Cond.	43,8607		Cond.	47,9924	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	396,7940	21,4578	TOTAL	416,1179	22,5028	TOTAL	445,2045	24,0758	TOTAL	482,4681	26,0909	TOTAL	527,9166	28,5487

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS julio:	16
# DE PAX REQUERIDOS:	50 800
FACTOR	133,3333

GRAN TOTAL

3.933,17 275,74

4.124,72 289,17

4.413,03 309,39

4.782,40 335,28

5.232,91 366,86

AGOSTO

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	ago-10				ago-11			ago-12			ago-13			ago-14			ago-15		
	CANTIDAD	COSTO	C x Q	IVA	COSTO	C x Q	IVA 12%	COSTO	C x Q	IVA 12%	COSTO	C x Q	IVA 12%	COSTO	C x Q	IVA 12%	COSTO	C x Q	IVA 12%

Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,2099	39,89	4,79	0,2201	41,8281	5,02	0,2355	44,7518	5,37	0,2553	48,4976	5,82	0,2793	53,0660	6,37
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,3642	32,78	3,93	0,3820	34,3775	4,13	0,4087	36,7805	4,41	0,4429	39,8591	4,78	0,4846	43,6138	5,23
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3384	23,69	2,84	0,3549	24,8405	2,98	0,3797	26,5769	3,19	0,4114	28,8014	3,46	0,4502	31,5145	3,78
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0470	11,75		0,0493	12,3217		0,0527	13,1830		0,0571	14,2864		0,0625	15,6322	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		7,8330	31,33		8,2145	32,8579		8,7887	35,1546		9,5243	38,0971		10,4215	41,6858	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0509	25,46		0,0534	26,6970		0,0571	28,5631		0,0619	30,9539		0,0677	33,8697	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,4230	4,23	0,51	0,4436	4,4358	0,53	0,4746	4,7459	0,57	0,5143	5,1431	0,62	0,5628	5,6276	0,68
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0799	25,17		0,0838	26,3931		0,0896	28,2380		0,0971	30,6015		0,1063	33,4841	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,4700	4,70		0,4929	4,9287		0,5273	5,2732		0,5715	5,7146		0,6253	6,2529	
Limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		3,9165	3,92		4,1072	4,1072		4,3943	4,3943		4,7621	4,7621		5,2107	5,2107	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	202,9060		SUBT.	212,7876		SUBT.	227,6614		SUBT.	246,7167		SUBT.	269,9574	
			Cond.	0,4074		Cond.	20,2906		Cond.	21,2788		Cond.	22,7661		Cond.	24,6717		Cond.	26,9957	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	223,1966	12,0700	TOTAL	234,0663	12,6578	TOTAL	250,4275	13,5426	TOTAL	271,3883	14,6761	TOTAL	296,9531	16,0586

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS agosto:	9
# DE PAX REQUERIDOS:	50 450
FACTOR	75

GRAN TOTAL

2.212,41 155,11

2.320,15 162,66

2.482,33 174,03

2.690,10 188,60

2.943,51 206,36

SEPTIEMBRE

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	sep-10				sep-11			sep-12			sep-13			sep-14			sep-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,0950	6,1776	0,7413	0,0997	6,4785	0,7774	0,1066	6,9313	0,8318	0,1156	7,5115	0,9014	0,1264	8,2191	0,9863
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,3713	3,7125	0,4455	0,3893	3,8933	0,4672	0,4165	4,1655	0,4999	0,4514	4,5141	0,5417	0,4939	4,9393	0,5927
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		1,1169	11,1693		1,1713	11,7132		1,2532	12,5320		1,3581	13,5809		1,4860	14,8602	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	0,8042	48,2513	5,7902	0,8434	50,6011	6,0721	0,9023	54,1381	6,4966	0,9778	58,6695	7,0403	1,0699	64,1962	7,7035
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,2656	1,0625		0,2786	1,1142		0,2980	1,1921		0,3230	1,2919		0,3534	1,4136	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,1078	26,9586		0,1131	28,2715		0,1210	30,2476		0,1311	32,7794		0,1435	35,8672	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		33,5078	33,5078		35,1397	35,1397		37,5959	37,5959		40,7427	40,7427		44,5807	44,5807	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		0,7944	39,7220		0,8331	41,6565		0,8914	44,5683		0,9660	48,2986		1,0570	52,8484	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,1390	34,7621		0,1458	36,4551		0,1560	39,0033		0,1691	42,2678		0,1850	46,2495	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,0944	42,8717		0,0990	44,9596		0,1060	48,1023		0,1148	52,1284		0,1256	57,0389	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	248,1955		SUBT.	260,2826		SUBT.	278,4764		SUBT.	301,7849		SUBT.	330,2130	
			Cond.	0,4074		Cond.	24,8196		Cond.	26,0283		Cond.	27,8476		Cond.	30,1785		Cond.	33,0213	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	273,0151	6,9770	TOTAL	286,3109	7,3167	TOTAL	306,3240	7,8282	TOTAL	331,9633	8,4834	TOTAL	363,2343	9,2825

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS septiembre:	7
# DE PAX REQUERIDOS:	50 350
FACTOR	58,33333

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	sep-10					sep-11			sep-12			sep-13			sep-14			sep-15		
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	92,9516	650,6612	78,0793	97,4783	682,3484	81,8818	104,2921	730,0446	87,6053	113,0213	791,1493	94,9379	123,6679	865,6755	103,8811
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	1,0757	215,1464	25,8176	1,1281	225,6240	27,0749	1,2070	241,3951	28,9674	1,3080	261,5999	31,3920	1,4312	286,2426	34,3491
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	3,1332	3,1332	0,3760	3,2858	3,2858	0,3943	3,5155	3,5155	0,4219	3,8097	3,8097	0,4572	4,1686	4,1686	0,5002
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,2256	6,7677		0,2366	7,0973		0,2531	7,5934		0,2743	8,2290		0,3001	9,0041	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0533	1,5979		0,0559	1,6758		0,0598	1,7929		0,0648	1,9430		0,0709	2,1260	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,0695	10,4179		0,0728	10,9252		0,0779	11,6889		0,0844	12,6673		0,0924	13,8605	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,2277	1,1384		0,2388	1,1938		0,2555	1,2773		0,2768	1,3842		0,3029	1,5146	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0548	10,9662		0,0575	11,5003		0,0615	12,3041		0,0667	13,3340		0,0730	14,5900	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		172,3260	258,4890		180,7183	271,0774		193,3505	290,0257		209,5339	314,3009		229,2720	343,9080	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	1,158,3179		SUBT.	1,214,7280		SUBT.	1,299,6375		SUBT.	1,408,4172		SUBT.	1,541,0901	
			Cond.	0,4074		Cond.	115,8318		Cond.	121,4728		Cond.	129,9638		Cond.	140,8417		Cond.	154,1090	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	1,274,1497	104,2729	TOTAL	1,336,2008	109,3510	TOTAL	1,429,6013	116,9946	TOTAL	1,549,2589	126,7871	TOTAL	1,695,1991	138,7304

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS septiembre:	7
# DE PAX REQUERIDOS:	50 350
FACTOR	50

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	sep-10					sep-11			sep-12			sep-13			sep-14			sep-15		
	CANTIDAD REQUERIDA		C x Q	REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	REQUERI
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,1633	31,02	3,72	0,1712	32,5329	3,90	0,1832	34,8070	4,18	0,1985	37,7203	4,53	0,2172	41,2736	4,95
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,2833	25,50	3,06	0,2971	26,7381	3,21	0,3179	28,6071	3,43	0,3445	31,0015	3,72	0,3769	33,9218	4,07
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,2632	18,42	2,21	0,2760	19,3204	2,32	0,2953	20,6709	2,48	0,3200	22,4011	2,69	0,3502	24,5113	2,94
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0366	9,14		0,0383	9,5835		0,0410	10,2534		0,0444	11,1116		0,0486	12,1584	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		6,0923	24,37		6,3890	25,5561		6,8356	27,3425		7,4078	29,6311		8,1056	32,4223	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0396	19,80		0,0415	20,7643		0,0444	22,2158		0,0482	24,0752		0,0527	26,3431	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,3290	3,29	0,39	0,3450	3,4501	0,41	0,3691	3,6912	0,44	0,4000	4,0002	0,48	0,4377	4,3770	0,53
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0621	19,57		0,0652	20,5280		0,0697	21,9629		0,0756	23,8011		0,0827	26,0432	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,3655	3,66		0,3833	3,8334		0,4101	4,1014		0,4445	4,4447		0,4863	4,8633	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		3,0462	3,05		3,1945	3,1945		3,4178	3,4178		3,7039	3,7039		4,0528	4,0528	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	157,8158		SUBT.	165,5014		SUBT.	177,0700		SUBT.	191,8907		SUBT.	209,9668	
			Cond.	0,4074		Cond.	15,7816		Cond.	16,5501		Cond.	17,7070		Cond.	19,1891		Cond.	20,9967	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	173,5974	9,3878	TOTAL	182,0516	9,8450	TOTAL	194,7770	10,5331	TOTAL	211,0798	11,4148	TOTAL	230,9635	12,4900

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS septiembre:	7
# DE PAX REQUERIDOS:	50 350
FACTOR	58,33333

GRAN TOTAL	1.720,76	120,64	1.804,56	126,51	1.930,70	135,36	2.092,30	146,69	2.289,40	160,50
-------------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

OCTUBRE

ENSALADA QUIEÑA

INGREDIENTES	oct-10				oct-11			oct-12			oct-13			oct-14			oct-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,0679	4,4126	0,5295	0,0712	4,6275	0,5553	0,0762	4,9509	0,5941	0,0825	5,3653	0,6438	0,0903	5,8708	0,7045
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,2652	2,6518	0,3182	0,2781	2,7809	0,3337	0,2975	2,9753	0,3570	0,3224	3,2244	0,3869	0,3528	3,5281	0,4234
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		0,7978	7,9781		0,8367	8,3666		0,8951	8,9514		0,9701	9,7006		1,0614	10,6144	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	0,5744	34,4652	4,1358	0,6024	36,1437	4,3372	0,6445	38,6701	4,6404	0,6984	41,9068	5,0288	0,7642	45,8544	5,5025
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,1897	0,7589		0,1990	0,7959		0,2129	0,8515		0,2307	0,9228		0,2524	1,0097	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,0770	19,2561		0,0808	20,1939		0,0864	21,6055		0,0937	23,4138		0,1025	25,6194	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		23,9342	23,9342		25,0998	25,0998		26,8542	26,8542		29,1019	29,1019		31,8433	31,8433	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		0,5675	28,3729		0,5951	29,7546		0,6367	31,8345		0,6900	34,4990		0,7550	37,7488	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,0993	24,8301		0,1042	26,0393		0,1114	27,8595		0,1208	30,1913		0,1321	33,0353	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,0675	30,6227		0,0707	32,1140		0,0757	34,3588		0,0820	37,2346		0,0897	40,7421	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	177,2825		SUBT.	185,9162		SUBT.	198,9117		SUBT.	215,5606		SUBT.	235,8664	
			Cond.	4,4074		Cond.	17,7283		Cond.	18,5916		Cond.	19,8912		Cond.	21,5561		Cond.	23,5866	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	195,0108	4,9836	TOTAL	204,5078	5,2262	TOTAL	218,8029	5,5916	TOTAL	237,1167	6,0596	TOTAL	259,4531	6,6304

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS octubre:	5
# DE PAX REQUERIDOS:	50 250
FACTOR	41,66667

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	oct-10				oct-11			oct-12			oct-13			oct-14			oct-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	66,3940	464,7580	55,7710	69,6274	487,3917	58,4870	74,4943	521,4604	62,5752	80,7295	565,1066	67,8128	88,3342	618,3397	74,2008
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	0,7684	153,6760	18,4411	0,8058	161,1600	19,3392	0,8621	172,4251	20,6910	0,9343	186,8571	22,4229	1,0223	204,4590	24,5351
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	2,2380	2,2380	0,2686	2,3470	2,3470	0,2816	2,5110	2,5110	0,3013	2,7212	2,7212	0,3265	2,9776	2,9776	0,3573
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,1611	4,8341		0,1690	5,0695		0,1808	5,4239		0,1959	5,8778		0,2144	6,4315	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0380	1,1414		0,0399	1,1970		0,0427	1,2806		0,0463	1,3878		0,0506	1,5186	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,0496	7,4414		0,0520	7,8037		0,0557	8,3492		0,0603	9,0481		0,0660	9,9004	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,1626	0,8131		0,1705	0,8527		0,1825	0,9123		0,1977	0,9887		0,2164	1,0818	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0392	7,8330		0,0411	8,2145		0,0439	8,7887		0,0476	9,5243		0,0521	10,4215	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		123,0900	184,6350		129,0845	193,6267		138,1075	207,1612		149,6671	224,5006		163,7657	245,6486	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	827,3700		SUBT.	867,6629		SUBT.	928,3125		SUBT.	1.006,0123		SUBT.	1.100,7786	
			Cond.	4,4074		Cond.	82,7370		Cond.	86,7663		Cond.	92,8313		Cond.	100,6012		Cond.	110,0779	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	910,1069	74,4806	TOTAL	954,4292	78,1078	TOTAL	1.021,1438	83,5676	TOTAL	1.106,6135	90,5622	TOTAL	1.210,8565	99,0932

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS octubre:	5
# DE PAX REQUERIDOS:	50 250
FACTOR	35,71429

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	oct-10					oct-11			oct-12			oct-13			oct-14			oct-15		
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,1166	22,16	2,66	0,1223	23,2378	2,79	0,1309	24,8621	2,98	0,1418	26,9431	3,23	0,1552	29,4811	3,54
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,2024	18,21	2,19	0,2122	19,0986	2,29	0,2270	20,4336	2,45	0,2460	22,1439	2,66	0,2692	24,2299	2,91
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,1880	13,16	1,58	0,1971	13,8003	1,66	0,2109	14,7649	1,77	0,2286	16,0008	1,92	0,2501	17,5080	2,10
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0261	6,53		0,0274	6,8454		0,0293	7,3239		0,0317	7,9369		0,0347	8,6845	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		4,3517	17,41		4,5636	18,2544		4,8826	19,5304		5,2913	21,1650		5,7897	23,1588	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0283	14,14		0,0297	14,8317		0,0317	15,8684		0,0344	17,1966		0,0376	18,8165	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,2350	2,35	0,28	0,2464	2,4643	0,30	0,2637	2,6366	0,32	0,2857	2,8573	0,34	0,3126	3,1264	0,38
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0444	13,98		0,0465	14,6628		0,0498	15,6878		0,0540	17,0008		0,0591	18,6023	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,2611	2,61		0,2738	2,7382		0,2930	2,9296		0,3175	3,1748		0,3474	3,4738	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		2,1758	2,18		2,2818	2,2818		2,4413	2,4413		2,6456	2,6456		2,8948	2,8948	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	112,7256		SUBT.	118,2153		SUBT.	126,4786		SUBT.	137,0648		SUBT.	149,9763	
			Cond.	0,4074		Cond.	11,2726		Cond.	11,8215		Cond.	12,6479		Cond.	13,7065		Cond.	14,9976	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	123,9981	6,7056	TOTAL	130,0368	7,0321	TOTAL	139,1264	7,5237	TOTAL	150,7713	8,1534	TOTAL	164,9740	8,9215

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS octubre:	5
# DE PAX REQUERIDOS:	50 250
FACTOR	41,66667

GRAN TOTAL	1.229,12	86,17	1.288,97	90,37	1.379,07	96,68	1.494,50	104,78	1.635,28	114,65
-------------------	-----------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------	---------------	-----------------	---------------

NOVIEMBRE

ENSALADA QUIJEÑA

INGREDIENTES	nov-10					nov-11			nov-12			nov-13			nov-14			nov-15		
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,1086	7,0601	0,8472	0,1139	7,4040	0,8885	0,1219	7,9215	0,9506	0,1321	8,5845	1,0301	0,1445	9,3932	1,1272
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,4243	4,2429	0,5091	0,4450	4,4495	0,5339	0,4761	4,7605	0,5713	0,5159	5,1590	0,6191	0,5645	5,6450	0,6774
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		1,2765	12,7649		1,3387	13,3865		1,4322	14,3223		1,5521	15,5210		1,6983	16,9831	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	0,9191	55,1443	6,6173	0,9638	57,8298	6,9396	1,0312	61,8722	7,4247	1,1175	67,0509	8,0461	1,2228	73,3670	8,8040
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,3036	1,2143		0,3184	1,2734		0,3406	1,3624		0,3691	1,4765		0,4039	1,6156	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,1232	30,8098		0,1292	32,3102		0,1383	34,5687		0,1498	37,4621		0,1640	40,9911	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		38,2947	38,2947		40,1596	40,1596		42,9668	42,9668		46,5631	46,5631		50,9493	50,9493	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		0,9079	45,3966		0,9521	47,6074		1,0187	50,9352		1,1040	55,1984		1,2080	60,3981	
Chocolo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,1589	39,7282		0,1667	41,6629		0,1783	44,5752		0,1932	48,3061		0,2114	52,8565	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,1079	48,9963		0,1132	51,3824		0,1211	54,9740		0,1312	59,5754		0,1436	65,1874	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	283,6520		SUBT.	297,4659		SUBT.	318,2587		SUBT.	344,8970		SUBT.	377,3863	
			Cond.	0,4074		Cond.	28,3652		Cond.	29,7466		Cond.	31,8259		Cond.	34,4897		Cond.	37,7386	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	312,0172	7,9737	TOTAL	327,2125	8,3620	TOTAL	350,0846	8,9465	TOTAL	379,3867	9,6953	TOTAL	415,1249	10,6086

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS noviembre:	8
# DE PAX REQUERIDOS:	50 400

FACTOR

66,66667

POLLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	nov-10				nov-11			nov-12			nov-13			nov-14			nov-15			
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	106,2304	743,6128	89,2335	111,4038	779,8267	93,5792	119,1909	834,3366	100,1204	129,1672	904,1706	108,5005	141,3348	989,3435	118,7212
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	1,2294	245,8816	29,5058	1,2893	257,8560	30,9427	1,3794	275,8802	33,1056	1,4949	298,9713	35,8766	1,6357	327,1344	39,2561
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	3,5808	3,5808	0,4297	3,7552	3,7552	0,4506	4,0177	4,0177	0,4821	4,3540	4,3540	0,5225	4,7641	4,7641	0,5717
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,2578	7,7345		0,2704	8,1112		0,2893	8,6782		0,3135	9,4045		0,3430	10,2904	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,0609	1,8262		0,0638	1,9151		0,0683	2,0490		0,0740	2,2205		0,0810	2,4297	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,0794	11,9062		0,0832	12,4860		0,0891	13,3588		0,0965	14,4769		0,1056	15,8406	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,2602	1,3010		0,2729	1,3644		0,2920	1,4598		0,3164	1,5819		0,3462	1,7310	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,0627	12,5328		0,0657	13,1431		0,0703	14,0619		0,0762	15,2388		0,0834	16,6743	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		196,9440	295,4160		206,5352	309,8028		220,9720	331,4580		239,4673	359,2010		262,0252	393,0377	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	1.323,7919		SUBT.	1.388,2606		SUBT.	1.485,3000		SUBT.	1.609,6196		SUBT.	1.761,2458	
			Cond.	0,4074		Cond.	132,3792		Cond.	138,8261		Cond.	148,5300		Cond.	160,9620		Cond.	176,1246	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	1.456,1711	119,1690	TOTAL	1.527,0866	124,9726	TOTAL	1.633,8300	133,7081	TOTAL	1.770,5816	144,8995	TOTAL	1.937,3704	158,5490

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66
NÚMERO DE EVENTOS noviembre:	8
# DE PAX REQUERIDOS:	50 400
FACTOR	57,14286

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	nov-10				nov-11			nov-12			nov-13			nov-14			nov-15			
	CANTIDAD REQUERIDA		COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,1866	35,45	4,25	0,1957	37,1805	4,46	0,2094	39,7794	4,77	0,2269	43,1090	5,17	0,2483	47,1698	5,66
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,3238	29,14	3,50	0,3395	30,5578	3,67	0,3633	32,6938	3,92	0,3937	35,4303	4,25	0,4308	38,7678	4,65
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,3008	21,06	2,53	0,3154	22,0805	2,65	0,3375	23,6239	2,83	0,3657	25,6012	3,07	0,4002	28,0129	3,36
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0418	10,44		0,0438	10,9526		0,0469	11,7182		0,0508	12,6990		0,0556	13,8953	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		6,9627	27,85		7,3017	29,2070		7,8121	31,2486		8,4660	33,8641		9,2635	37,0541	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0453	22,63		0,0475	23,7307		0,0508	25,3895		0,0550	27,5146		0,0602	30,1064	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,3760	3,76	0,45	0,3943	3,9429	0,47	0,4219	4,2186	0,51	0,4572	4,5716	0,55	0,5002	5,0023	0,60
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,0710	22,37		0,0745	23,4605		0,0797	25,1004		0,0864	27,2013		0,0945	29,7637	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,4178	4,18		0,4381	4,3810		0,4687	4,6873		0,5080	5,0796		0,5558	5,5581	
limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		3,4813	3,48		3,6509	3,6509		3,9061	3,9061		4,2330	4,2330		4,6318	4,6318	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	180,3609		SUBT.	189,1445		SUBT.	202,3657		SUBT.	219,3037		SUBT.	239,9621	
			Cond.	0,4074		Cond.	18,0361		Cond.	18,9144		Cond.	20,2366		Cond.	21,9304		Cond.	23,9962	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	198,3970	10,7289	TOTAL	208,0589	11,2514	TOTAL	222,6023	12,0379	TOTAL	241,2341	13,0455	TOTAL	263,9583	14,2743

# DE PAX:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS noviembre:	8
# DE PAX REQUERIDOS:	50 400
FACTOR	66,66667

GRAN TOTAL

1.966,59 137,87

2.062,36 144,59

2.206,52 154,69

2.391,20 167,64

2.616,45 183,43

DICIEMBRE

ENSALADA QUILEÑA

INGREDIENTES	dic-10				dic-11			dic-12			dic-13			dic-14			dic-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q REQUERI	IVA 12%	
Jugo de limón	65	g	0,0016	0,1014	0,0122	0,2308	15,0028	1,8003	0,2421	15,7334	1,8880	0,2590	16,8332	2,0200	0,2806	18,2421	2,1891	0,3071	19,9606	2,3953
Mostaza	10	g	0,0061	0,0609	0,0073	0,9016	9,0161	1,0819	0,9455	9,4552	1,1346	1,0116	10,1161	1,2139	1,0963	10,9628	1,3155	1,1996	11,9955	1,4395
Orégano	10	g	0,0183	0,1833		2,7125	27,1254		2,8446	28,4464		3,0435	30,4348		3,2982	32,9822		3,6089	36,0891	
Aceite de oliva	60	ml	0,0132	0,7920	0,0950	1,9530	117,1817	14,0618	2,0481	122,8884	14,7466	2,1913	131,4783	15,7774	2,3747	142,4831	17,0980	2,5984	155,9050	18,7086
Ajo machacado	4	g	0,0044	0,0174		0,6451	2,5804		0,6765	2,7060		0,7238	2,8952		0,7844	3,1375		0,8583	3,4331	
Aguacate	250	g	0,0018	0,4425		0,2619	65,4708		0,2746	68,6593		0,2938	73,4585		0,3184	79,6070		0,3484	87,1060	
Lechuga Criolla	1	ud	0,5500	0,5500		81,3762	81,3762		85,3392	85,3392		91,3044	91,3044		98,9466	98,9466		108,2673	108,2673	
Jamón americano	50	g	0,0130	0,6520		1,9294	96,4677		2,0233	101,1657		2,1647	108,2372		2,3459	117,2967		2,5669	128,3460	
Choclo desgranado	250	g	0,0023	0,5706		0,3377	84,4223		0,3541	88,5337		0,3789	94,7222		0,4106	102,6505		0,4493	112,3201	
Tomate riñon	454	g	0,0016	0,7037		0,2293	104,1171		0,2405	109,1876		0,2573	116,8198		0,2788	126,5976		0,3051	138,5231	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	602,7605		SUBT.	632,1150		SUBT.	676,2998		SUBT.	732,9061		SUBT.	801,9458	
			Cond.	0,4074		Cond.	60,2761		Cond.	63,2115		Cond.	67,6300		Cond.	73,2906		Cond.	80,1946	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	663,0366	16,9441	TOTAL	695,3265	17,7692	TOTAL	743,9298	19,0113	TOTAL	806,1967	20,6026	TOTAL	882,1404	22,5433

# DE PAX COSTEADO:	6,00
COSTO POR PORCION:	0,77
NÚMERO DE EVENTOS diciembre:	17
# DE PAX REQUERIDOS:	50 850
FACTOR	141,6667

POLO AL CHAMPIÑÓN ESTILO CAMPESINO

INGREDIENTES	dic-10				dic-11			dic-12			dic-13			dic-14			dic-15			
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	COSTO POR U.	COSTO POR CANT	IVA 12%	
Pollo en presas	7	Kg	1,7800	12,4600	1,4952	225,7396	1.580,1772	189,6213	236,7331	1.657,1318	198,8558	253,2808	1.772,9653	212,7558	274,4804	1.921,3625	230,5635	300,3364	2.102,3549	252,2826
Jerez seco	200	ml	0,0206	4,1200	0,4944	2,6125	522,4984	62,6998	2,7397	547,9441	65,7533	2,9312	586,2454	70,3494	3,1766	635,3141	76,2377	3,4758	695,1607	83,4193
Cubito de carne	1	und	0,0600	0,0600	0,0072	7,6092	7,6092	0,9131	7,9798	7,9798	0,9576	8,5376	8,5376	1,0245	9,2521	9,2521	1,1103	10,1237	10,1237	1,2148
Margarina	30	g	0,0043	0,1296		0,5479	16,4359		0,5745	17,2363		0,6147	18,4411		0,6662	19,9846		0,7289	21,8672	
harina	30	g	0,0010	0,0306		0,1294	3,8807		0,1357	4,0697		0,1451	4,3542		0,1573	4,7186		0,1721	5,1631	
Tomate licuado	150	g	0,0013	0,1995		0,1687	25,3006		0,1769	26,5327		0,1892	28,3874		0,2051	30,7634		0,2244	33,6613	
Ajo molido	5	g	0,0044	0,0218		0,5529	2,7647		0,5799	2,8993		0,6204	3,1020		0,6723	3,3616		0,7357	3,6783	
Cebolla perla	200	g	0,0011	0,2100		0,1332	26,6322		0,1396	27,9292		0,1494	29,8814		0,1619	32,3825		0,1772	35,4329	
Champiñones	1,5	Kg	3,3000	4,9500		418,5060	627,7590		438,8872	658,3309		469,5655	704,3482		508,8681	763,3021		556,8035	835,2052	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	2,813,0578		SUBT.	2,950,0537		SUBT.	3,156,2625		SUBT.	3,420,4417		SUBT.	3,742,6473	
			Cond.	0,4074		Cond.	281,3058		Cond.	295,0054		Cond.	315,6263		Cond.	342,0442		Cond.	374,2647	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	3.094,3636	253,2342	TOTAL	3.245,0591	265,5667	TOTAL	3.471,8888	284,1298	TOTAL	3.762,4858	307,9115	TOTAL	4.116,9120	336,9167

# DE PAX:	7,00
COSTO POR PORCION:	0,66

NÚMERO DE EVENTOS diciembre:		17
# DE PAX REQUERIDOS:	50	850
FACTOR		121,4286

TORTA DE VAINILLA

INGREDIENTES	dic-10			dic-11			dic-12			dic-13			dic-14			dic-15				
	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO POR U.	C x Q	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	IVA 12%	COSTO POR U.	C x Q	IVA 12%	
Crema de leche	190	ml	0,00268	0,51	0,06	0,3965	75,34	9,04	0,4158	79,0086	9,48	0,4449	84,5313	10,14	0,4821	91,6065	10,99	0,5276	100,2359	12,03
Chocolate blanco	90	ml	0,00465	0,42	0,05	0,6880	61,92	7,43	0,7215	64,9354	7,79	0,7719	69,4743	8,34	0,8365	75,2893	9,03	0,9154	82,3816	9,89
Mantequilla	70	g	0,00432	0,30	0,04	0,6392	44,74	5,37	0,6703	46,9210	5,63	0,7172	50,2008	6,02	0,7772	54,4026	6,53	0,8504	59,5274	7,14
Azúcar	250	g	0,00060	0,15		0,0888	22,19		0,0931	23,2743		0,0996	24,9012		0,1079	26,9854		0,1181	29,5275	
Huevos	4	ml	0,10000	0,40		14,7957	59,18		15,5162	62,0649		16,6008	66,4032		17,9903	71,9611		19,6850	78,7399	
Leche	500	ml	0,00065	0,33		0,0962	48,09		0,1009	50,4277		0,1079	53,9526		0,1169	58,4684		0,1280	63,9762	
Vainilla	10	ml	0,00540	0,05	0,01	0,7990	7,99	0,96	0,8379	8,3788	1,01	0,8964	8,9644	1,08	0,9715	9,7148	1,17	1,0630	10,6299	1,28
Harina	315	g	0,00102	0,32		0,1509	47,54		0,1583	49,8536		0,1693	53,3384		0,1835	57,8028		0,2008	63,2478	
Polvo de hornear	10	g	0,00600	0,06		0,8877	8,88		0,9310	9,3097		0,9960	9,9605		1,0794	10,7942		1,1811	11,8110	
Limón (ralladura)	1	und	0,05000	0,05		7,3978	7,40		7,7581	7,7581		8,3004	8,3004		8,9951	8,9951		9,8425	9,8425	
			SUBT.	4,0739		SUBT.	383,2669		SUBT.	401,9320		SUBT.	430,0271		SUBT.	466,0204		SUBT.	509,9195	
			Cond.	0,4074		Cond.	38,3267		Cond.	40,1932		Cond.	43,0027		Cond.	46,6020		Cond.	50,9919	
			TOTAL	4,4813	0,1145	TOTAL	421,5936	22,7989	TOTAL	442,1253	23,9092	TOTAL	473,0298	25,5805	TOTAL	512,6224	27,7216	TOTAL	560,9114	30,3330

# DE PAX:		6,00
COSTO POR PORCION:		0,77
NÚMERO DE EVENTOS diciembre:		17
# DE PAX REQUERIDOS:	50	850
FACTOR		141,6667

GRAN TOTAL

4.178,99 292,98

4.382,51 307,25

4.688,85 328,72

5.081,30 356,24

5.559,96 389,79

Ventas Projectadas

ENERO 10

		ene-11			ene-12			ene-13			ene-14			ene-15			
	UTILIDAD	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	
Banquete	Ensalada Quiteña	90%	390,02	741,04	88,92	409,02	777,13	93,26	437,61	831,45	99,77	474,23	901,04	108,13	518,91	985,92	118,31
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1274,15	2420,88	290,51	1336,20	2538,78	304,65	1429,60	2716,24	325,95	1549,26	2943,59	353,23	1695,20	3220,88	386,51
	Torta de Vainilla	90%	248,00	471,19	56,54	260,07	494,14	59,30	278,25	528,68	63,44	301,54	572,93	68,75	329,95	626,90	75,23
Alquiler Muebleria	Sillas	UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA									
	Mesas	125	5,00	625,00	75,00	5,24	655,44	78,65	5,61	701,25	84,15	6,08	759,95	91,19	6,65	831,53	99,78
Alquiler Utilería y Menaje	Juegos de Mantelería y Servilletas	125	2,50	312,50	37,50	2,62	327,72	39,33	2,81	350,63	42,08	3,04	379,97	45,60	3,33	415,77	49,89
	Plato base arcoroe	500	0,15	75,00	9,00	0,16	78,65	9,44	0,17	84,15	10,10	0,18	91,19	10,94	0,20	99,78	11,97
	Plato tendido arcoroe	500	0,15	75,00	9,00	0,16	78,65	9,44	0,17	84,15	10,10	0,18	91,19	10,94	0,20	99,78	11,97
	Plato postre corona	500	0,15	75,00	9,00	0,16	78,65	9,44	0,17	84,15	10,10	0,18	91,19	10,94	0,20	99,78	11,97
	Vasos C54	500	0,15	75,00	9,00	0,16	78,65	9,44	0,17	84,15	10,10	0,18	91,19	10,94	0,20	99,78	11,97
	Ceniceros P127	63	0,25	15,75	1,89	0,26	16,52	1,98	0,28	17,67	2,12	0,30	19,15	2,30	0,33	20,95	2,51
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	63	0,25	15,75	1,89	0,26	16,52	1,98	0,28	17,67	2,12	0,30	19,15	2,30	0,33	20,95	2,51
	Copa flauta Cabernet 15cl	500	0,25	125,00	15,00	0,26	131,09	15,73	0,28	140,25	16,83	0,30	151,99	18,24	0,33	166,31	19,96
	Tenedor ensalada Tramontina	500	0,1	50,00	6,00	0,10	52,44	6,29	0,11	56,10	6,73	0,12	60,80	7,30	0,13	66,52	7,98
	Cuchillo ensalada Tramontina	500	0,1	50,00	6,00	0,10	52,44	6,29	0,11	56,10	6,73	0,12	60,80	7,30	0,13	66,52	7,98
	Tenedor tramontina	500	0,1	50,00	6,00	0,10	52,44	6,29	0,11	56,10	6,73	0,12	60,80	7,30	0,13	66,52	7,98
Cuchillo Tramontina	500	0,1	50,00	6,00	0,10	52,44	6,29	0,11	56,10	6,73	0,12	60,80	7,30	0,13	66,52	7,98	
Cucharita Tramontina	500	0,1	50,00	6,00	0,10	52,44	6,29	0,11	56,10	6,73	0,12	60,80	7,30	0,13	66,52	7,98	
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	33	25,00	825,00	99,00	26,22	865,18	103,82	28,05	925,65	111,08	30,40	1003,13	120,38	35,86	4317,09	518,05
TOTAL			6477,12	777,25		6792,55	815,11		7267,35	872,08		7875,63	945,08		11836,98	1420,44	

FEBRERO 9

		feb-11			feb-12			feb-13			feb-14			feb-15			
	UTILIDAD	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA	
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	351,02	666,94	80,03	368,11	699,42	83,93	393,85	748,31	89,80	426,81	810,94	97,31	467,02	887,33	106,48
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1638,19	3112,57	373,51	1717,97	3264,15	391,70	1838,06	3492,31	419,08	1991,90	3784,62	454,15	2179,54	4141,13	496,94
	Torta de Vainilla	90%	223,20	424,07	50,89	234,07	444,73	53,37	250,43	475,81	57,10	271,39	515,64	61,88	296,95	564,21	67,71
Alquiler Muebleria	Sillas	UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA												
	Mesas	113	5,00	565,00	67,80	5,24	592,52	71,10	5,61	633,93	76,07	6,08	686,99	82,44	6,65	751,71	90,20
Alquiler Utilería y Menaje	Juegos de Mantelería y Servilletas	113	2,50	282,50	33,90	2,62	296,26	35,55	2,81	316,97	38,04	3,04	343,50	41,22	3,33	375,85	45,10
	Plato base arcoroe	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78
	Plato tendido arcoroe	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78
	Plato postre corona	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78
	Vasos C54	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78
	Ceniceros P127	57	0,25	14,25	1,71	0,26	14,94	1,79	0,28	15,99	1,92	0,30	17,33	2,08	0,33	18,96	2,28
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	57	0,25	14,25	1,71	0,26	14,94	1,79	0,28	15,99	1,92	0,30	17,33	2,08	0,33	18,96	2,28

Bebidas	Copa flauta Cabernet 15cl	450	0,25	112,50	13,50	0,26	117,98	14,16	0,28	126,23	15,15	0,30	136,79	16,41	0,33	149,68	17,96	
	Tenedor ensalada Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cuchillo ensalada Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Tenedor tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cuchillo Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cucharita Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	30		25,00	750,00	90,00	26,22	786,53	94,38	28,05	841,50	100,98	30,40	911,94	109,43	32,86	3596,33	431,56
TOTAL				6774,58	812,95		7104,50	852,54		7601,10	912,13		8237,31	988,48		11611,76	1393,41	

MARZO

9

			mar-11			mar-12			mar-13			mar-14			mar-15			
		UTILIDAD	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA										
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	351,02	666,94	80,03	368,11	699,42	83,93	393,85	748,31	89,80	426,81	810,94	97,31	467,02	887,33	106,48	
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1638,19	3112,57	373,51	1717,97	3264,15	391,70	1838,06	3492,31	419,08	1991,90	3784,62	454,15	2179,54	4141,13	496,94	
	Torta de Vainilla	90%	223,20	424,07	50,89	234,07	444,73	53,37	250,43	475,81	57,10	271,39	515,64	61,88	296,95	564,21	67,71	
Alquiler Muebleria	Sillas	UNIDADES	450	0,75	337,50	40,50	0,79	353,94	42,47	0,84	378,68	45,44	0,91	410,37	49,24	1,00	449,03	53,88
	Mesas	113	5,00	565,00	67,80	5,24	592,52	71,10	5,61	633,93	76,07	6,08	686,99	82,44	6,65	751,71	90,20	
Alquiler Utileria y Menaje	Juegos de Manteleria y Servilletas	113	2,50	282,50	33,90	2,62	296,26	35,55	2,81	316,97	38,04	3,04	343,50	41,22	3,33	375,85	45,10	
	Plato base arcoe	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Plato tendido arcoe	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Plato postre corona	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Vasos C54	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Ceniceros P127	57	0,25	14,25	1,71	0,26	14,94	1,79	0,28	15,99	1,92	0,30	17,33	2,08	0,33	18,96	2,28	
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	57	0,25	14,25	1,71	0,26	14,94	1,79	0,28	15,99	1,92	0,30	17,33	2,08	0,33	18,96	2,28	
	Copa flauta Cabernet 15cl	450	0,25	112,50	13,50	0,26	117,98	14,16	0,28	126,23	15,15	0,30	136,79	16,41	0,33	149,68	17,96	
	Tenedor ensalada Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cuchillo ensalada Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
Tenedor tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18		
Cuchillo Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18		
Cucharita Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18		
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	30		25,00	750,00	90,00	26,22	786,53	94,38	28,05	841,50	100,98	30,40	911,94	109,43	32,86	3596,33	431,56
TOTAL				6774,58	812,95		7104,50	852,54		7601,10	912,13		8237,31	988,48		11611,76	1393,41	

ABRIL

8

			abr-11			abr-12			abr-13			abr-14			abr-15		
		UTILIDAD	COSTO	PRECIO	IVA												
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	312,02	592,83	71,14	327,21	621,70	74,60	350,08	665,16	79,82	379,39	720,83	86,50	415,12	788,74	94,65
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1456,17	2766,73	332,01	1527,09	2901,46	348,18	1633,83	3104,28	372,51	1770,58	3364,10	403,69	1937,37	3681,00	441,72

	Torta de Vainilla	90%	198,40	376,95	45,23	208,06	395,31	47,44	222,60	422,94	50,75	241,23	458,34	55,00	263,96	501,52	60,18
Alquiler Muebleria		UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA									
	Sillas	400	0,75	300,00	36,00	0,79	314,61	37,75	0,84	336,60	40,39	0,91	364,77	43,77	1,00	399,14	47,90
	Mesas	100	5,00	500,00	60,00	5,24	524,35	62,92	5,61	561,00	67,32	6,08	607,96	72,95	6,65	665,23	79,83
Alquiler Utilleria y Menaje	Juegos de Manteleria y Servilletas	100	2,50	250,00	30,00	2,62	262,18	31,46	2,81	280,50	33,66	3,04	303,98	36,48	3,33	332,61	39,91
	Plato base arcoroe	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Plato tendido arcoroe	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Plato postre corona	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Vasos C54	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Ceniceros P127	50	0,25	12,50	1,50	0,26	13,11	1,57	0,28	14,03	1,68	0,30	15,20	1,82	0,33	16,63	2,00
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	50	0,25	12,50	1,50	0,26	13,11	1,57	0,28	14,03	1,68	0,30	15,20	1,82	0,33	16,63	2,00
	Copa flauta Cabernet 15cl	400	0,25	100,00	12,00	0,26	104,87	12,58	0,28	112,20	13,46	0,30	121,59	14,59	0,33	133,05	15,97
	Tenedor ensalada Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39
	Cuchillo ensalada Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39
	Tenedor tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39
	Cuchillo Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39
Cucharita Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39	
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	27	25,00	675,00	81,00	26,22	707,87	84,94	28,05	757,35	90,88	30,40	820,74	98,49	29,86	2941,23	352,95
TOTAL				6026,51	723,18		6320,00	758,40		6761,77	811,41		7327,73	879,33		10061,18	1207,34

MAYO

7

		may-11				may-12			may-13			may-14			may-15		
		UTILIDAD	COSTO	PRECIO	IVA												
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	409,52	778,09	93,37	429,47	815,99	97,92	459,49	873,02	104,76	497,95	946,10	113,53	544,85	1035,22	124,23
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1911,22	3631,33	435,76	2004,30	3808,17	456,98	2144,40	4074,36	488,92	2323,89	4415,39	529,85	2542,80	4831,32	579,76
	Torta de Vainilla	90%	260,40	494,75	59,37	273,08	518,85	62,26	292,17	555,11	66,61	316,62	601,58	72,19	346,45	658,25	78,99
Alquiler Muebleria		UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA												
	Sillas	525	0,75	393,75	47,25	0,79	412,93	49,55	0,84	441,79	53,01	0,91	478,77	57,45	1,00	523,87	62,86
	Mesas	131	5,00	655,00	78,60	5,24	686,90	82,43	5,61	734,91	88,19	6,08	796,42	95,57	6,65	871,45	104,57
Alquiler Utilleria y Menaje	Juegos de Manteleria y Servilletas	131	2,50	327,50	39,30	2,62	343,45	41,21	2,81	367,46	44,09	3,04	398,21	47,79	3,33	435,72	52,29
	Plato base arcoroe	525	0,15	78,75	9,45	0,16	82,59	9,91	0,17	88,36	10,60	0,18	95,75	11,49	0,20	104,77	12,57
	Plato tendido arcoroe	525	0,15	78,75	9,45	0,16	82,59	9,91	0,17	88,36	10,60	0,18	95,75	11,49	0,20	104,77	12,57
	Plato postre corona	525	0,15	78,75	9,45	0,16	82,59	9,91	0,17	88,36	10,60	0,18	95,75	11,49	0,20	104,77	12,57
	Vasos C54	525	0,15	78,75	9,45	0,16	82,59	9,91	0,17	88,36	10,60	0,18	95,75	11,49	0,20	104,77	12,57
	Ceniceros P127	66	0,25	16,50	1,98	0,26	17,30	2,08	0,28	18,51	2,22	0,30	20,06	2,41	0,33	21,95	2,63
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	66	0,25	16,50	1,98	0,26	17,30	2,08	0,28	18,51	2,22	0,30	20,06	2,41	0,33	21,95	2,63
	Copa flauta Cabernet 15cl	525	0,25	131,25	15,75	0,26	137,64	16,52	0,28	147,26	17,67	0,30	159,59	19,15	0,33	174,62	20,95
	Tenedor ensalada Tramontina	525	0,1	52,50	6,30	0,10	55,06	6,61	0,11	58,91	7,07	0,12	63,84	7,66	0,13	69,85	8,38
	Cuchillo ensalada Tramontina	525	0,1	52,50	6,30	0,10	55,06	6,61	0,11	58,91	7,07	0,12	63,84	7,66	0,13	69,85	8,38
	Tenedor tramontina	525	0,1	52,50	6,30	0,10	55,06	6,61	0,11	58,91	7,07	0,12	63,84	7,66	0,13	69,85	8,38
	Cuchillo Tramontina	525	0,1	52,50	6,30	0,10	55,06	6,61	0,11	58,91	7,07	0,12	63,84	7,66	0,13	69,85	8,38
Cucharita Tramontina	525	0,1	52,50	6,30	0,10	55,06	6,61	0,11	58,91	7,07	0,12	63,84	7,66	0,13	69,85	8,38	

Servicio Meseros	Servicio a la mesa	35	25,00	875,00	105,00	26,22	917,61	110,11	28,05	981,75	117,81	30,40	1063,93	127,67	37,86	4834,07	580,09
TOTAL			7897,17	947,66		8281,76	993,81		8860,66	1063,28		9602,30	1152,28		14176,76	1701,21	

JUNIO

15

		UTILIDAD	jun-11			jun-12			jun-13			jun-14			jun-15		
			COSTO	PRECIO	IVA												
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	585,03	1111,56	133,39	613,52	1165,69	139,88	656,41	1247,18	149,66	711,35	1351,57	162,19	778,36	1478,88	177,47
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	2730,32	5187,61	622,51	2863,29	5440,25	652,83	3063,43	5820,52	698,46	3319,84	6307,70	756,92	3632,57	6901,88	828,23
	Torta de Vainilla	90%	371,99	706,79	84,81	390,11	741,21	88,95	417,38	793,02	95,16	452,31	859,40	103,13	494,92	940,35	112,84
Alquiler Muebleria	Sillas	UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA												
	Mesas	188	5,00	940,00	112,80	5,24	985,78	118,29	5,61	1054,68	126,56	6,08	1142,96	137,16	6,65	1250,63	150,08
Alquiler Utilleria y Menaje	Juegos de Mantelería y Servilletas	188	2,50	470,00	56,40	2,62	492,89	59,15	2,81	527,34	63,28	3,04	571,48	68,58	3,33	625,31	75,04
	Plato base arcoe	750	0,15	112,50	13,50	0,16	117,98	14,16	0,17	126,23	15,15	0,18	136,79	16,41	0,20	149,68	17,96
	Plato tendido arcoe	750	0,15	112,50	13,50	0,16	117,98	14,16	0,17	126,23	15,15	0,18	136,79	16,41	0,20	149,68	17,96
	Plato postre corona	750	0,15	112,50	13,50	0,16	117,98	14,16	0,17	126,23	15,15	0,18	136,79	16,41	0,20	149,68	17,96
	Vasos C54	750	0,15	112,50	13,50	0,16	117,98	14,16	0,17	126,23	15,15	0,18	136,79	16,41	0,20	149,68	17,96
	Ceniceros P127	94	0,25	23,50	2,82	0,26	24,64	2,96	0,28	26,37	3,16	0,30	28,57	3,43	0,33	31,27	3,75
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	94	0,25	23,50	2,82	0,26	24,64	2,96	0,28	26,37	3,16	0,30	28,57	3,43	0,33	31,27	3,75
	Copa flauta Cabernet 15cl	750	0,25	187,50	22,50	0,26	196,63	23,60	0,28	210,38	25,25	0,30	227,98	27,36	0,33	249,46	29,94
	Tenedor ensalada Tramontina	750	0,1	75,00	9,00	0,10	78,65	9,44	0,11	84,15	10,10	0,12	91,19	10,94	0,13	99,78	11,97
	Cuchillo ensalada Tramontina	750	0,1	75,00	9,00	0,10	78,65	9,44	0,11	84,15	10,10	0,12	91,19	10,94	0,13	99,78	11,97
	Tenedor tramontina	750	0,1	75,00	9,00	0,10	78,65	9,44	0,11	84,15	10,10	0,12	91,19	10,94	0,13	99,78	11,97
Cuchillo Tramontina	750	0,1	75,00	9,00	0,10	78,65	9,44	0,11	84,15	10,10	0,12	91,19	10,94	0,13	99,78	11,97	
Cucharita Tramontina	750	0,1	75,00	9,00	0,10	78,65	9,44	0,11	84,15	10,10	0,12	91,19	10,94	0,13	99,78	11,97	
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	50	25,00	1250,00	150,00	26,22	1310,88	157,31	28,05	1402,51	168,30	30,40	1519,89	182,39	52,86	9641,63	1157,00
TOTAL			11287,96	1354,56		11837,68	1420,52		12665,14	1519,82		13725,21	1647,03		22996,69	2759,60	

JULIO

16

		UTILIDAD	jul-11			jul-12			jul-13			jul-14			jul-15		
			COSTO	PRECIO	IVA												
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	624,03	1185,67	142,28	654,42	1243,41	149,21	700,17	1330,32	159,64	758,77	1441,67	173,00	830,25	1577,47	189,30
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	2912,34	5533,45	664,01	3054,17	5802,93	696,35	3267,66	6208,55	745,03	3541,16	6728,21	807,39	3874,74	7362,01	883,44
	Torta de Vainilla	90%	396,79	753,91	90,47	416,12	790,62	94,87	445,20	845,89	101,51	482,47	916,69	110,00	527,92	1003,04	120,36
Alquiler Muebleria	Sillas	UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA												
	Mesas	200	5,00	1000,00	120,00	5,24	1048,70	125,84	5,61	1122,00	134,64	6,08	1215,92	145,91	6,65	1330,46	159,65

Alquiler Utilería y Menaje	Juegos de Mantelería y Servilletas	200	2,50	500,00	60,00	2,62	524,35	62,92	2,81	561,00	67,32	3,04	607,96	72,95	3,33	665,23	79,83
	Plato base arcoroe	800	0,15	120,00	14,40	0,16	125,84	15,10	0,17	134,64	16,16	0,18	145,91	17,51	0,20	159,65	19,16
	Plato tendido arcoroe	800	0,15	120,00	14,40	0,16	125,84	15,10	0,17	134,64	16,16	0,18	145,91	17,51	0,20	159,65	19,16
	Plato postre corona	800	0,15	120,00	14,40	0,16	125,84	15,10	0,17	134,64	16,16	0,18	145,91	17,51	0,20	159,65	19,16
	Vasos C54	800	0,15	120,00	14,40	0,16	125,84	15,10	0,17	134,64	16,16	0,18	145,91	17,51	0,20	159,65	19,16
	Ceniceros P127	100	0,25	25,00	3,00	0,26	26,22	3,15	0,28	28,05	3,37	0,30	30,40	3,65	0,33	33,26	3,99
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	100	0,25	25,00	3,00	0,26	26,22	3,15	0,28	28,05	3,37	0,30	30,40	3,65	0,33	33,26	3,99
	Copa flauta Cabernet 15cl	800	0,25	200,00	24,00	0,26	209,74	25,17	0,28	224,40	26,93	0,30	243,18	29,18	0,33	266,09	31,93
	Tenedor ensalada Tramontina	800	0,1	80,00	9,60	0,10	83,90	10,07	0,11	89,76	10,77	0,12	97,27	11,67	0,13	106,44	12,77
	Cuchillo ensalada Tramontina	800	0,1	80,00	9,60	0,10	83,90	10,07	0,11	89,76	10,77	0,12	97,27	11,67	0,13	106,44	12,77
	Tenedor tramontina	800	0,1	80,00	9,60	0,10	83,90	10,07	0,11	89,76	10,77	0,12	97,27	11,67	0,13	106,44	12,77
	Cuchillo Tramontina	800	0,1	80,00	9,60	0,10	83,90	10,07	0,11	89,76	10,77	0,12	97,27	11,67	0,13	106,44	12,77
	Cucharita Tramontina	800	0,1	80,00	9,60	0,10	83,90	10,07	0,11	89,76	10,77	0,12	97,27	11,67	0,13	106,44	12,77
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	53	25,00	1325,00	159,00	26,22	1389,53	166,74	28,05	1486,66	178,40	30,40	1611,09	193,33	55,86	10800,12	1296,01
TOTAL			12028,02	1443,36		12613,79	1513,65		13495,49	1619,46		14625,07	1755,01		25040,02	3004,80	

AGOSTO

9

		UTILIDAD	ago-11			ago-12			ago-13			ago-14			ago-15			
			COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA										
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	351,02	666,94	80,03	368,11	699,42	83,93	393,85	748,31	89,80	426,81	810,94	97,31	467,02	887,33	106,48	
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1638,19	3112,57	373,51	1717,97	3264,15	391,70	1838,06	3492,31	419,08	1991,90	3784,62	454,15	2179,54	4141,13	496,94	
	Torta de Vainilla	90%	223,20	424,07	50,89	234,07	444,73	53,37	250,43	475,81	57,10	271,39	515,64	61,88	296,95	564,21	67,71	
Alquiler Muebleria	Sillas	UNIDADES	450	0,75	337,50	40,50	0,79	353,94	42,47	0,84	378,68	45,44	0,91	410,37	49,24	1,00	449,03	53,88
	Mesas	UNIDADES	113	5,00	565,00	67,80	5,24	592,52	71,10	5,61	633,93	76,07	6,08	686,99	82,44	6,65	751,71	90,20
Alquiler Utilería y Menaje	Juegos de Mantelería y Servilletas	113	2,50	282,50	33,90	2,62	296,26	35,55	2,81	316,97	38,04	3,04	343,50	41,22	3,33	375,85	45,10	
	Plato base arcoroe	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Plato tendido arcoroe	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Plato postre corona	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Vasos C54	450	0,15	67,50	8,10	0,16	70,79	8,49	0,17	75,74	9,09	0,18	82,07	9,85	0,20	89,81	10,78	
	Ceniceros P127	57	0,25	14,25	1,71	0,26	14,94	1,79	0,28	15,99	1,92	0,30	17,33	2,08	0,33	18,96	2,28	
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	57	0,25	14,25	1,71	0,26	14,94	1,79	0,28	15,99	1,92	0,30	17,33	2,08	0,33	18,96	2,28	
	Copa flauta Cabernet 15cl	450	0,25	112,50	13,50	0,26	117,98	14,16	0,28	126,23	15,15	0,30	136,79	16,41	0,33	149,68	17,96	
	Tenedor ensalada Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cuchillo ensalada Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Tenedor tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cuchillo Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
	Cucharita Tramontina	450	0,1	45,00	5,40	0,10	47,19	5,66	0,11	50,49	6,06	0,12	54,72	6,57	0,13	59,87	7,18	
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	30	25,00	750,00	90,00	26,22	786,53	94,38	28,05	841,50	100,98	30,40	911,94	109,43	32,86	3596,33	431,56	
TOTAL			6774,58	812,95		7104,50	852,54		7601,10	912,13		8237,31	988,48		11611,76	1393,41		

Alquiler Utillería y Menaje	Ceniceros P127	32	0,25	8,00	0,96	0,26	8,39	1,01	0,28	8,98	1,08	0,30	9,73	1,17	0,33	10,64	1,28
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	32	0,25	8,00	0,96	0,26	8,39	1,01	0,28	8,98	1,08	0,30	9,73	1,17	0,33	10,64	1,28
	Copa flauta Cabernet 15cl	250	0,25	62,50	7,50	0,26	65,54	7,87	0,28	70,13	8,42	0,30	75,99	9,12	0,33	83,15	9,98
	Tenedor ensalada Tramontina	250	0,1	25,00	3,00	0,10	26,22	3,15	0,11	28,05	3,37	0,12	30,40	3,65	0,13	33,26	3,99
	Cuchillo ensalada Tramontina	250	0,1	25,00	3,00	0,10	26,22	3,15	0,11	28,05	3,37	0,12	30,40	3,65	0,13	33,26	3,99
	Tenedor tramontina	250	0,1	25,00	3,00	0,10	26,22	3,15	0,11	28,05	3,37	0,12	30,40	3,65	0,13	33,26	3,99
	Cuchillo Tramontina	250	0,1	25,00	3,00	0,10	26,22	3,15	0,11	28,05	3,37	0,12	30,40	3,65	0,13	33,26	3,99
	Cucharita Tramontina	250	0,1	25,00	3,00	0,10	26,22	3,15	0,11	28,05	3,37	0,12	30,40	3,65	0,13	33,26	3,99
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	17	25,00	425,00	51,00	26,22	445,70	53,48	28,05	476,85	57,22	30,40	516,76	62,01	19,86	1231,77	147,81
TOTAL				3773,82	452,86		3957,61	474,91		4234,24	508,11		4588,65	550,64		5687,22	682,47

NOVIEMBRE
8

		UTILIDAD	nov-11			nov-12			nov-13			nov-14			nov-15		
			COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA									
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	312,02	592,83	71,14	327,21	621,70	74,60	350,08	665,16	79,82	379,39	720,83	86,50	415,12	788,74	94,65
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	1456,17	2766,73	332,01	1527,09	2901,46	348,18	1633,83	3104,28	372,51	1770,58	3364,10	403,69	1937,37	3681,00	441,72
	Torta de Vainilla	90%	198,40	376,95	45,23	208,06	395,31	47,44	222,60	422,94	50,75	241,23	458,34	55,00	263,96	501,52	60,18
Alquiler Mueblería	Sillas	UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA	COSTO	PRECIO	IVA									
	Mesas	100	5,00	500,00	60,00	5,24	524,35	62,92	5,61	561,00	67,32	6,08	607,96	72,95	6,65	665,23	79,83
Alquiler Utillería y Menaje	Juegos de Mantelería y Servilletas	100	2,50	250,00	30,00	2,62	262,18	31,46	2,81	280,50	33,66	3,04	303,98	36,48	3,33	332,61	39,91
	Plato base arcoroe	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Plato tendido arcoroe	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Plato postre corona	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Vasos C54	400	0,15	60,00	7,20	0,16	62,92	7,55	0,17	67,32	8,08	0,18	72,95	8,75	0,20	79,83	9,58
	Ceniceros P127	50	0,25	12,50	1,50	0,26	13,11	1,57	0,28	14,03	1,68	0,30	15,20	1,82	0,33	16,63	2,00
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	50	0,25	12,50	1,50	0,26	13,11	1,57	0,28	14,03	1,68	0,30	15,20	1,82	0,33	16,63	2,00
	Copa flauta Cabernet 15cl	400	0,25	100,00	12,00	0,26	104,87	12,58	0,28	112,20	13,46	0,30	121,59	14,59	0,33	133,05	15,97
	Tenedor ensalada Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39
	Cuchillo ensalada Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39
Tenedor tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39	
Cuchillo Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39	
Cucharita Tramontina	400	0,1	40,00	4,80	0,10	41,95	5,03	0,11	44,88	5,39	0,12	48,64	5,84	0,13	53,22	6,39	
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	27	25,00	675,00	81,00	26,22	707,87	84,94	28,05	757,35	90,88	30,40	820,74	98,49	29,86	2941,23	352,95
TOTAL				6026,51	723,18		6320,00	758,40		6761,77	811,41		7327,73	879,33		10061,18	1207,34

DICIEMBRE
17

		UTILIDAD	dic-11			dic-12			dic-13			dic-14			dic-15		
			COSTO	PRECIO	IVA												
Platos para 420 Personas	Ensalada Quiteña	90%	663,04	1259,77	151,17	695,33	1321,12	158,53	743,93	1413,47	169,62	806,20	1531,77	183,81	882,14	1676,07	201,13
	Pollo al Champiñón al Estilo Campesino	90%	3094,36	5879,29	705,51	3245,06	6165,61	739,87	3471,89	6596,59	791,59	3762,49	7148,72	857,85	4116,91	7822,13	938,66

	Torta de Vainilla	90%	421,59	801,03	96,12	442,13	840,04	100,80	473,03	898,76	107,85	512,62	973,98	116,88	560,91	1065,73	127,89
Alquiler Muebleria		UNIDADES	COSTO	PRECIO	IVA												
	Sillas	850	0,75	637,50	76,50	0,79	668,55	80,23	0,84	715,28	85,83	0,91	775,15	93,02	1,00	848,17	101,78
	Mesas	213	5,00	1065,00	127,80	5,24	1116,87	134,02	5,61	1194,93	143,39	6,08	1294,95	155,39	6,65	1416,93	170,03
Alquiler Utilleria y Menaje	Juegos de Manteleria y Servilletas	213	2,50	532,50	63,90	2,62	558,43	67,01	2,81	597,47	71,70	3,04	647,48	77,70	3,33	708,47	85,02
	Plato base arcoroe	850	0,15	127,50	15,30	0,16	133,71	16,05	0,17	143,06	17,17	0,18	155,03	18,60	0,20	169,63	20,36
	Plato tendido arcoroe	850	0,15	127,50	15,30	0,16	133,71	16,05	0,17	143,06	17,17	0,18	155,03	18,60	0,20	169,63	20,36
	Plato postre corona	850	0,15	127,50	15,30	0,16	133,71	16,05	0,17	143,06	17,17	0,18	155,03	18,60	0,20	169,63	20,36
	Vasos C54	850	0,15	127,50	15,30	0,16	133,71	16,05	0,17	143,06	17,17	0,18	155,03	18,60	0,20	169,63	20,36
	Ceniceros P127	107	0,25	26,75	3,21	0,26	28,05	3,37	0,28	30,01	3,60	0,30	32,53	3,90	0,33	35,59	4,27
	Jarra 1Lt Alcoroe con pinza para hielo	107	0,25	26,75	3,21	0,26	28,05	3,37	0,28	30,01	3,60	0,30	32,53	3,90	0,33	35,59	4,27
	Copa flauta Cabernet 15cl	850	0,25	212,50	25,50	0,26	222,85	26,74	0,28	238,43	28,61	0,30	258,38	31,01	0,33	282,72	33,93
	Tenedor ensalada Tramontina	850	0,1	85,00	10,20	0,10	89,14	10,70	0,11	95,37	11,44	0,12	103,35	12,40	0,13	113,09	13,57
	Cuchillo ensalada Tramontina	850	0,1	85,00	10,20	0,10	89,14	10,70	0,11	95,37	11,44	0,12	103,35	12,40	0,13	113,09	13,57
	Tenedor tramontina	850	0,1	85,00	10,20	0,10	89,14	10,70	0,11	95,37	11,44	0,12	103,35	12,40	0,13	113,09	13,57
	Cuchillo Tramontina	850	0,1	85,00	10,20	0,10	89,14	10,70	0,11	95,37	11,44	0,12	103,35	12,40	0,13	113,09	13,57
	Cucharita Tramontina	850	0,1	85,00	10,20	0,10	89,14	10,70	0,11	95,37	11,44	0,12	103,35	12,40	0,13	113,09	13,57
Servicio Meseros	Servicio a la mesa	57	25,00	1425,00	171,00	26,22	1494,40	179,33	28,05	1598,86	191,86	30,40	1732,68	207,92	59,86	12446,91	1493,63
TOTAL				12801,09	1536,13		13424,50	1610,94		14362,87	1723,54		15565,05	1867,81		27582,29	3309,87

TABLA DE AMORTIZACION PARA QUITO CATERING
--

Capital	20.000
Tasa de Interés	21,00%
Plazo en meses	60
Frecuencia en el año	12

Fecha de inicio de la tabla	Mes	Dia	Año
	1	1	2011
Periodo de gracia en meses			

TABLA 2-1

Número pagos	FECHA	Pago de Capital	Pago de Interes	DIVIDENDO	CAPITAL Pendiente
1	31-ene-11	191,07	350,00	541,07	19.808,93
2	02-mar-11	194,41	346,66	541,07	19.614,52
3	01-abr-11	197,81	343,25	541,07	19.416,71
4	01-may-11	201,27	339,79	541,07	19.215,43
5	31-may-11	204,80	336,27	541,07	19.010,64
6	30-jun-11	208,38	332,69	541,07	18.802,26
7	30-jul-11	212,03	329,04	541,07	18.590,23
8	29-ago-11	215,74	325,33	541,07	18.374,49
9	28-sep-11	219,51	321,55	541,07	18.154,98
10	28-oct-11	223,36	317,71	541,07	17.931,62
11	27-nov-11	227,26	313,80	541,07	17.704,36
12	27-dic-11	231,24	309,83	541,07	17.473,12
13	26-ene-12	235,29	305,78	541,07	17.237,83
14	25-feb-12	239,41	301,66	541,07	16.998,42
15	26-mar-12	243,59	297,47	541,07	16.754,83
16	25-abr-12	247,86	293,21	541,07	16.506,97
17	25-may-12	252,20	288,87	541,07	16.254,78
18	24-jun-12	256,61	284,46	541,07	15.998,17

QUITO CATERIN
Proyeccion anual
Balance General (En dolares)

CUENTAS	BALANCE INICIAL	Diciembre (2011)	Diciembre (2012)	Diciembre (2013)	Diciembre (2014)	Diciembre (2015)
ACTIVOS	62.425,45	67.313,58	83.497,03	100.815,59	120.583,65	192.694,85
Activos Circulantes	34.771,50	54.869,35	72.933,46	92.132,68	113.524,74	187.259,92
Caja Bancos	31.503,43	57.388,61	83.059,23	110.365,45	140.522,79	228.376,21
Iva pagado	3.268,07	-2.519,26	-10.125,77	-18.232,77	-26.998,05	-41.116,28
Activos Fijos	11.639,85	10.296,19	8.952,54	7.608,89	6.521,91	5.434,92
MUBLES DE OFICINA	715,00	715,00	715,00	715,00	715,00	715,00
MUEBLES	6.867,50	6.867,50	6.867,50	6.867,50	6.867,50	6.867,50
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	770,00	770,00	770,00	770,00	770,00	770,00
EQUIPO DE OFICINA	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00
EQUIPAMIENTO (ELECTRODOMÉSTICOS)	3.037,35	3.037,35	3.037,35	3.037,35	3.037,35	3.037,35
DEPRECIACIÓN ACUMULADA	0,00	-1.343,65	-2.687,30	-4.030,95	-5.117,94	-6.204,92
Otros Activos	16.014,10	2.148,03	1.611,02	1.074,02	537,01	0,00
MATERIALES E INSUMOS DE COCINA	448,33	448,33	448,33	448,33	448,33	448,33
MANTELERÍA	3.156,00	3.156,00	3.156,00	3.156,00	3.156,00	3.156,00
CRISTALERÍA, CUBERTERÍA, OTROS	9.724,73	9.724,73	9.724,73	9.724,73	9.724,73	9.724,73
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	2.265,04	2.265,04	2.265,04	2.265,04	2.265,04	2.265,04
GASTOS DE PREOPERACION	420,00	420,00	420,00	420,00	420,00	420,00
Amortización	0,00	-13.866,07	-14.403,08	-14.940,09	-15.477,09	-16.014,10
PASIVO Y PATRIMONIO	62.425,45	67.313,58	83.497,03	100.815,59	120.583,65	192.694,85
PASIVO	20.000,00	19.737,80	15.662,31	10.206,61	3.754,20	-2.666,29
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pasivo Corriente	0,00	2.264,68	1.300,90	-322,93	-2.056,62	-2.666,29
IESS	0,00	263,94	276,79	296,14	320,93	351,16
Iva Cobrado	0,00	1.536,13	1.610,94	1.723,54	1.867,81	3.309,87
Beneficios Sociales	0,00	464,61	-586,84	-2.342,62	-4.245,35	-6.327,33
Impuesto a la Renta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Impuestos por pagar	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pasivo Largo Plazo	20.000,00	17.473,12	14.361,41	10.529,54	5.810,82	0,00

Obligaciones por pagar	20.000,00	17.473,12	14.361,41	10.529,54	5.810,82	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATRIMONIO	42.425,45	47.575,78	67.834,72	90.608,98	116.829,45	195.361,14
Capital Pagado	42.425,45	42.425,45	42.425,45	42.425,45	42.425,45	42.425,45
Reservas especiales	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Reserva Legal	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Resultado Acumulado	0,00	0,00	5.150,33	25.409,27	48.183,53	74.404,00
Utilidad del ejercicio	0,00	5.150,33	20.258,94	22.774,26	26.220,47	78.531,69
Reserva por Revalorización del Patrimonio	0,00					

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS						
INGRESOS						
Ventas		91.903,38	96.379,08	103.115,98	111.746,78	170.682,59
TOTAL INGRESOS		91.903,38	96.379,08	103.115,98	111.746,78	170.682,59
GASTOS OPERATIVOS						
Gasto Administrativos		82.787,14	72.739,04	77.680,78	83.752,22	91.468,92
Servicios Basicos	72.322,29	61.764,55	65.939,18	71.027,85	77.545,91	
Arrendos	852,23	883,68	934,19	996,02	1.070,06	
Suministros	2.506,56	2.628,63	2.812,37	3.047,77	3.334,87	
IESS Patronal	313,32	328,58	351,55	380,97	416,86	
Sueldos y Salarios	2.281,56	2.392,68	2.559,93	2.774,19	3.035,52	
Beneficios Sociales	18.778,31	19.692,82	21.069,34	22.832,85	24.983,70	
Proveedores	2.567,48	2.692,52	2.880,73	3.121,84	3.415,92	
Depreciación	29.813,10	31.264,99	33.450,42	36.250,22	39.664,99	
Amortización	1.343,65	1.343,65	1.343,65	1.086,98	1.086,98	
Gasto Ventas	13.866,07	537,01	537,01	537,01	537,01	
Publicidad	10.464,85	10.974,48	11.741,60	12.724,37	13.923,01	
Trasnporte	8.208,94	8.608,72	9.210,47	9.981,38	10.921,63	
	2.255,90	2.365,77	2.531,13	2.742,99	3.001,38	
GASTOS FINANCIEROS (Intereses Bancar.)		3.965,92	3.381,10	2.660,93	1.774,09	681,99
TOTAL EGRESOS		86.753,06	76.120,14	80.341,71	85.526,31	92.150,91
RESULTADO DEL EJERCICIO		5.150,33	20.258,94	22.774,26	26.220,47	78.531,69

LIQUIDACION DE UTILIDADES**RESULTADO DEL EJERCICIO**

(-) 15% Participación empleados	772,55	3.038,84	3.416,14	3.933,07	11.779,75
UTILIDAD ANTES DE IMP. RENTA	4.377,78	17.220,10	19.358,12	22.287,40	66.751,93
(-) 25% Impuesto a la Renta	1.094,44	4.305,02	4.839,53	5.571,85	16.687,98
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS	3.283,33	12.915,07	14.518,59	16.715,55	50.063,95
(-) 10% Reserva Legal	328,33	1.291,51	1.451,86	1.671,56	5.006,39
UTILIDAD LIQUIDA	2.955,00	11.623,57	13.066,73	15.044,00	45.057,55

FLUJO DE CAJA CORRIENTE Y DESCONTADO
(EN DÓLARES)

CONCEPTO	Inversión Inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS						
Aporte de Accionistas	42.425,45					
Total Ingresos		91.903,38	96.379,08	103.115,98	111.746,78	170.682,59
TOTAL INGRESOS	42.425,45	91.903,38	96.379,08	103.115,98	111.746,78	170.682,59
TOTAL EGRESOS		86.753,06	76.120,14	80.341,71	85.526,31	92.150,91
SALDO FINAL	-42.425,45	5.150,33	20.258,94	22.774,26	26.220,47	78.531,69

INDICES DE EVALUACIÓN	Inversión Inicial	Final Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
CONCEPTO						
FLUJOS DE FONDOS NOMINALES	-42.425,45	5.150,33	20.258,94	22.774,26	26.220,47	78.531,69
TASA DE DESCUENTO APLICABLE:Ke		12%	12%	14%	16%	17%
FACTOR DE VALOR ACTUAL:1/(1+Ke)^i		0,90	0,80	0,67	0,55	0,46
FLUJOS DE CAJA ACTUALIZADOS		4.618,92	16.196,55	15.345,71	14.518,85	36.508,20
FNCi ACTUALIZADOS Y ACUMULADOS		4.618,92	20.815,47	36.161,18	50.680,03	87.188,22
SUMA DE LOS FNCi ACTUALIZADOS		87.188,22				
MONTO DE LA INVERSION INICIAL		-42.425,45				

VALOR ACTUAL NETO 44.762,77

RELACION BENEFICIO/COSTO (B/C) 105,51%

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR) 41,26%

PREMISAS DE TRABAJO

DETALLE	Actual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	2010	2011	2012	2013	2014	2015

Inflación Esperada	4,31%	4,44%	4,87%	6,99%	8,37%	9,42%
S.M.V.G.	\$ 240,00	\$ 250,66	\$ 262,86	\$ 281,24	\$ 304,78	\$ 333,49
Tasa Referencial Activa	10,26%	9,98%	9,88%	10,15%	11,01%	10,02%
Tasa Referencial Pasiva	4,21%	4,15%	4,06%	4,00%	4,10%	4,25%
Tasa de descuento	11,55%	11,51%	11,84%	14,07%	15,93%	16,56%

MES / AÑO	ene-10	feb-10	mar-10	abr-10	may-10	jun-10	jul-10	ago-10	sep-10	oct-10	nov-10	dic-10
IPC	120,52	121,09	122,41	123,21	123,20	123,10	123,01	122,65	123,41	123,71	124,12	124,84
INFLACIÓN MENSUAL	0,47%	1,09%	0,65%	-0,01%	-0,08%	-0,07%	-0,29%	0,62%	0,24%	0,33%	0,58%	0,83%

MES / AÑO	ene-11	feb-11	mar-11	abr-11	may-11	jun-11	jul-11	ago-11	sep-11	oct-11	nov-11	dic-11
IPC	125,87	126,30	126,51	126,78	127,29	127,81	128,36	128,92	129,5	130,1	130,71	131,35
INFLACIÓN MENSUAL	0,34%	0,17%	0,21%	0,40%	0,41%	0,43%	0,44%	0,45%	0,46%	0,47%	0,49%	0,49%
INFLACIÓN ANUAL	4,44%	4,30%	3,35%	2,90%	3,32%	3,83%	4,35%	5,11%	4,93%	5,17%	5,31%	5,21%

MES / AÑO	ene-12	feb-12	mar-12	abr-12	may-12	jun-12	jul-12	ago-12	sep-12	oct-12	nov-12	dic-12
IPC	132	132,67	133,36	134,06	134,79	135,53	136,29	137,07	137,86	138,68	139,51	140,36
INFLACIÓN MENSUAL	0,51%	0,52%	0,52%	0,54%	0,55%	0,56%	0,57%	0,58%	0,59%	0,60%	0,61%	0,62%
INFLACIÓN ANUAL	4,87%	5,04%	5,41%	5,74%	5,89%	6,04%	6,18%	6,32%	6,46%	6,59%	6,73%	6,86%

MES / AÑO	ene-13	feb-13	mar-13	abr-13	may-13	jun-13	jul-13	ago-13	sep-13	oct-13	nov-13	dic-13
IPC	141,23	142,11	143,02	143,94	144,88	145,84	146,81	147,81	148,82	149,85	150,9	151,96
INFLACIÓN MENSUAL	0,62%	0,64%	0,64%	0,65%	0,66%	0,67%	0,68%	0,68%	0,69%	0,70%	0,70%	0,72%
INFLACIÓN ANUAL	6,99%	7,12%	7,24%	7,37%	7,49%	7,61%	7,72%	7,84%	7,95%	8,05%	8,16%	8,26%

MES / AÑO	ene-14	feb-14	mar-14	abr-14	may-14	jun-14	jul-14	ago-14	sep-14	oct-14	nov-14	dic-14
IPC	153,05	154,15	155,27	156,41	157,56	158,74	159,93	161,14	162,37	163,61	164,88	166,16
INFLACIÓN MENSUAL	0,72%	0,73%	0,73%	0,74%	0,75%	0,75%	0,76%	0,76%	0,76%	0,78%	0,78%	0,78%
INFLACIÓN ANUAL	8,37%	8,47%	8,57%	8,66%	8,75%	8,85%	8,94%	9,02%	9,10%	9,18%	9,26%	9,34%

MES / AÑO	ene-15	feb-15	mar-15	abr-15	may-15	jun-15	jul-15	ago-15	sep-15	oct-15	nov-15	dic-15
IPC	167,46	168,78	170,11	171,47	172,84	174,23	175,64	177,06	178,51	179,97	181,45	182,95
INFLACIÓN MENSUAL	0,79%	0,79%	0,80%	0,80%	0,80%	0,81%	0,81%	0,82%	0,82%	0,82%	0,83%	0,83%
INFLACIÓN ANUAL	9,42%	9,49%	9,56%	9,63%	9,70%	9,76%	9,82%	9,88%	9,94%	10,00%	10,05%	10,10%

