



INSTITUTO TECNOLÓGICO
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN EN MARKETING INTERNO Y EXTERNO

MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS ALIMENTICIOS DE CATERING,
MEDIANTE UN ESTUDIO DE IMPLEMENTACIÓN DE UNA MICROEMPRESA
DE UN SERVICIO EXPRESS A DOMICILIO, UBICADO EN EL SECTOR LA
PRADERA AL NOROCCIDENTE DE LA CIUDAD DE QUITO.

Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo en
Administración en Marketing Interno y Externo

Autora: Lanchimba Cadena Gabriela Lizbeth

Tutor: Econ. Ana Paredes

Quito, Octubre 2013



DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Lanchimba Cadena Gabriela Lizbeth
CC 172497123-7

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD INTELECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, la estudiante **Lanchimba Cadena Gabriela Lizbeth**, por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se le denominará el “CEDENTE”; y, por otra parte, el **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CORDILLERA**, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se lo denominará el “CESIONARIO”. Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El Cedente dentro del pensum de estudio en la carrera de análisis de sistemas que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en Administración de empresas, Marketing Interno y Externo, el estudiante participa en el proyecto de grado denominado **“MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS ALIMENTICIOS DE CATERING, MEDIANTE UN ESTUDIO DE IMPLEMENTACION DE UNA MICROEMPRESA DE UN SERVICIO EXPRESS A DOMICILIO, UBICADO EN EL ECTOR LA PRADERA AL NOROCCIDENTE DE LA CIUDAD DE QUITO”**, para lo cual ha implementado los conocimientos adquiridos en su calidad de alumno b) Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla el estudio de factibilidad para la implementación de una microempresa, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de los derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción.

SEGUNDA: CESIÓN Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales en la cláusula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial (código fuente, código objeto, diagramas de flujo, planos, manuales de uso, etc.). El Cesionario podrá explotar el proyecto por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar o prohibir, entre otros: a) La reproducción del programa de ordenador por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública del invernadero; c) La distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización, arrendamiento o alquiler del proyecto; d) Cualquier transformación o modificación del proyecto; e) La protección y registro en el IEPI del proyecto a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica del proyecto; g) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACIÓN DEL CEDENTE.- El cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización del invernadero que es objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad a favor del Cesionario.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que se derivan del mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia derivada de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un Mediador del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara de Comercio de Quito; f) El idioma del arbitraje será el español; y, g) La reconvencción, caso de haberla, seguirá los mismos procedimientos antes indicados para el juicio principal.

SÉPTIMA: ACEPTACIÓN.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses. En aceptación firman al 30 día del mes de Octubre del dos mil trece.

f) _____
Lanchimba Cadena Gabriela Lizbeth
C.C. N° 172497123-7
CEDENTE

f) _____
Instituto Superior Tecnológico Cordillera
CESIONARIO

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



AGRADECIMIENTO

Gracias a mis queridos profesores por sus enseñanzas, paciencia y experiencia impartida día a día en el transcurso de este tiempo.

Con su valiosa colaboración estoy culminando esta retadora carrera que después de tanta lucha y sacrificios me encuentro culminando una etapa más de mi vida.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



DEDICATORIA

Mi tesis se la dedico a Dios porque siempre ha sido mi guía en el día a día, dándome fuerzas para seguir adelante y no desmayar en las adversidades que se me han presentado.

A mis padres por su apoyo incondicional, su comprensión y dedicación hacia a mí en todo momento.

A mis hermanas porque con su cariño y ternura han sabido brindarme las fuerzas necesarias para no desmayar y alcanzar mis metas.

Y a mis amigos porque con ellos viví momentos inolvidables de lucha, constancia y perseverancia por lograr nuestros sueños.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN.....	1
1.01 Justificación.....	1
1.02. Antecedentes.....	3
CAPITULO II: ANÁLISIS SITUACIONAL	6
2.01. AMBIENTE EXTERNO	6
2.01.01. Factor Económico.....	6
2.01.02. Aspecto Social	11
2.01.03. Aspecto Político – Legal	14
2.01.04 Factor Tecnológico	19
2.02 ENTORNO LOCAL.....	21
2.02.01 Clientes	21
2.02.02. Proveedores	22
2.02.03. Competidores.....	23
2.03 ANÁLISIS FODA	25
2.04 ANALISIS	26
2.04.01 Propuesta Estratégica.....	26
2.04.02 Gestión Administrativa.....	28
2.04.03 Gestión Operativa	31
2.04.04. Gestión Comercial	32
CAPITULO III: ESTUDIO DE MERCADO.....	38
3.01 ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR	38
3.01.01 Determinación de la población y muestra.	38
3.01.02 Técnicas de obtención de información.	40
3.01.03. Análisis de la información.	43
3.02 OFERTA.....	56
3.02.01 Oferta Histórica	56
3.02.02. Oferta Actual	57
3.02.03 Oferta Proyectada	57
3.03 PRODUCTOS SUSTITUTOS	58
3.03.01 Oferta Histórica	59
3.03.02 Oferta Actual	59
3.03.03 Oferta Proyectada	60
3.04 DEMANDA.....	60
3.04.01 Demanda Histórica	60
3.04.02. Demanda Actual	61
3.04.03 Demanda Proyectada	62
3.05 BALANCE OFERTA-DEMANDA	63
3.05.01 Balance Actual.....	64
3.05.02. Balance Proyectado	64
CAPITULO IV: ESTUDIO TÉCNICO.....	65
4.01 TAMAÑO DEL PROYECTO.....	65
4.01.01 Capacidad Instalada.....	65
4.01.02. Capacidad Óptima	67

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



4.02 LOCALIZACIÓN	67
4.02.01 Macro – Localización	67
4.02.02 Micro – Localización.....	68
4.02.03 Localización Óptima.....	70
4.03 INGENIERIA DEL PRODUCTO.....	71
4.03.01 Definición del B y S	71
4.03.02 Distribución de la Planta.....	71
4.03.03 Proceso Productivo	72
4.03.04 Maquinaria.....	79
4.03.05 Equipo.....	80
Capítulo V: ESTUDIO FINANCIERO	85
5.01 INGRESOS OPERACIONALES Y NO OPERACIONALES	85
5.02 COSTOS.....	86
5.02.01 Costos Directos.....	86
5.02.02 Costos Indirectos	86
5.02.03 Gastos Administrativos	87
5.02.04. Costo de Ventas	87
5.02.05. Costos Financieros.....	87
5.02.06 Costos Fijos y Variables	88
5.03 INVERSIONES	89
5.03.01 Inversión Fija.....	89
5.03.03 Fuentes de Financiamiento y Uso de Fondos	90
5.03.04. Amortización de Financiamiento.....	91
5.03.05 Depreciaciones.....	93
5.03.06 Estado de Situación Inicial	93
5.03.07. Estado de Resultados Proyectado	94
5.03.08. Flujo de Caja.....	95
5.04 EVALUACIÓN.....	96
5.04.01 Tasa de descuento.....	96
5.04.02. Valor Actual Neto (VAN)	96
5.04.03. Tasa Interna de Retorno (TIR).....	98
5.04.04. Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)	99
5.04.05 Relación Costo Beneficio (RCB)	102
5.04.06 Punto de Equilibrio.....	104
5.04.07. Análisis de Índices Financieros	105
CAPITULO VI: ANÁLISIS DE IMPACTOS	106
6.01 Impacto Ambiental	106
6.02 Impacto Económico.....	119
6.03. Impacto Productivo	119
6.04. Impacto Social	119
CAPITULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	120
7.01. Conclusiones.....	120
7.02. Recomendaciones	121
Bibliografía.....	123

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



INDICE DE TABLA

Tabla 1	6
Tabla 2	7
Tabla 3	9
Tabla 4	10
Tabla 5	13
Tabla 6	21
Tabla 7	22
Tabla 8	24
Tabla 9	25
Tabla 10	38
Tabla 11	43
Tabla 12	44
Tabla 13	45
Tabla 14	46
Tabla 15	47
Tabla 16	48
Tabla 17	49
Tabla 18	50
Tabla 19	51
Tabla 20	52
Tabla 21	53
Tabla 22	54
Tabla 23	56
Tabla 24	57
Tabla 25	58
Tabla 26	59
Tabla 27	59
Tabla 28	60
Tabla 29	61
Tabla 30	62
Tabla 31	63
Tabla 32	64
Tabla 33	64
Tabla 34	67
Tabla 35	70
Tabla 36	72
Tabla 37	79
Tabla 38	80
Tabla 39	81
Tabla 40	85
Tabla 41	86
Tabla 42	86
Tabla 43	87

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Tabla 44.....	87
Tabla 45.....	87
Tabla 46.....	88
Tabla 47.....	89
Tabla 48.....	89
Tabla 49.....	90
Tabla 50.....	90
Tabla 51.....	91
Tabla 52.....	91
Tabla 53.....	93
Tabla 54.....	93
Tabla 55.....	94
Tabla 56.....	95
Tabla 57.....	96
Tabla 58.....	97
Tabla 59.....	98
Tabla 60.....	99
Tabla 61.....	99
Tabla 62.....	100
Tabla 63.....	100
Tabla 64.....	101
Tabla 65.....	102
Tabla 66.....	103
Tabla 67.....	104
Tabla 68.....	104
Tabla 69.....	118

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



INDICE DE FIGURAS

Figura 1.....	8
Figura 2.....	11
Figura 3.....	12
Figura 4.....	13
Figura 5.....	34
Figura 6.....	35
Figura 7.....	36
Figura 8.....	37
Figura 9.....	37
Figura 10.....	43
Figura 11.....	44
Figura 12.....	46
Figura 13.....	47
Figura 14.....	48
Figura 15.....	49
Figura 16.....	50
Figura 17.....	51
Figura 18.....	52
Figura 19.....	53
Figura 20.....	54
Figura 21.....	55
Figura 22.....	68
Figura 23.....	69
Figura 24.....	71
Figura 25.....	105

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



RESUMEN EJECUTIVO

Una de las principales fuentes de ingresos en el Ecuador es la industria de los servicios: mismo que hace referencia a Hoteles y Servicios Alimenticios, la cual se encuentra en constante crecimiento, sin embargo en el barrio La Pradera no existe un lugar que proporcione un servicio de catering express a domicilio, para lo cual se implementará una empresa de éste tipo que proporcione dicho servicio.

De esta manera constituyendo una oportunidad, debido a que en este sector se encuentra un mercado insatisfecho por la comida que se consume usualmente a la hora de almorzar, y también debido a que los horarios de almuerzos son muy cortos y no pueden acceder a una alimentación adecuada a las exigencias del cliente, es por esto que la propuesta de la microempresa busca satisfacer al mercado insatisfecho con productos y servicio de calidad y confort.

Buscando de ésta forma el crecimiento de la microempresa, identificando los pro y contra en el desarrollo del proyecto, buscando estrategias adecuadas para el desarrollo y logro del mismo, dando a conocer las propiedades del nuevo producto y servicio.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



ABSTRACT

One of the main sources of income in Ecuador is the services industry, it must refer to Hotels and Food Services which is located in constant growth, however in the La Pradera there a place that provides a service of express catering home, which was implemented for a company of its kind to provide such service thus constituting a chance, because this sector is an unsatisfied market for food usually consumed during lunch and also because lunch times are very short and have no access to proper nutrition to customer requirements is why the proposal seeks to meet the market micro dissatisfied with quality products and service and comfort.

Looking in this way the growth of micro, identifying the pros and cons in the development of the project, looking strategies for the development and achievement by raising awareness of the new product and service properties.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



INTRODUCCIÓN

A partir de la observación, se puede identificar la no existencia clara y directa de un servicio de catering express a domicilio con altos estándares de calidad y a un precio accesible.

Se puede apreciar un enfoque que no contempla un mayor alcance a los servicios ofertados por la competencia. En dicho marco de servicio empresas de renombre que a lo largo de los años han venido ofertando en el mercado ecuatoriano.

“Status Gourmet Servicios de Catering” propone llegar un poco más allá abarcando las etapas de definición, diseño y planificación que han sido ofertadas en los servicios de catering empresarial a las cuales, se le agregara otra etapa de gestión de la calidad de la cual sería responsable el servicio ofertado.

Gracias a la creación y evolución de este negocio de catering, es como se ha podido brindar soluciones tanto a empresas y personas a la hora de realizar un evento en un sitio específico sea este dentro de un local, al aire libre, en empresas o salas de reuniones, etc. Es así como surge la idea de creación de un negocio de catering en el sector empresarial, ofreciendo soluciones a cualquier tipo de organizaciones que no cuenten con el servicio de alimentación para su personal o que se encuentren insatisfechos con el actual proveedor brindando no solo un buen servicio de alimentación con atención “person to person” sino también tomando en cuenta los factores de higiene, calidad y cantidad.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.01 Justificación

Con la propuesta de la implementación de una empresa que proporcione un servicio de catering express se pretende proporcionar alimentos preparados con altos estándares de nutrición, calidad e higiene en el sector Empresarial/comercial Barrio La Pradera, ubicado al noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito, proporcionando la oportunidad al cliente la comodidad de no tener que movilizarse de su puesto de trabajo para disfrutar de un servicio alimenticio de excelencia, dando lugar a una oportunidad de negocio que genere rentabilidad, a la vez cumpliendo con las expectativas de los mismos; brindando un servicio y producto de primera calidad como una alternativa diferente y saludable a la hora de comer, consolidándose así como una empresa líder en su campo entre los límites del sector antes mencionado sustentados en una de las teorías propuestas por P. Kotler (2011) que en esencia menciona que “El éxito de una organización reside en generar rentabilidad mediante un intercambio”. (p.117)

Al ser el mercado de los restaurantes y la alimentación un sector de gran crecimiento es inminente el aparecimiento de nuevas empresas dedicadas a este giro de negocio, por lo cual será necesaria la aplicación de un estudio de mercado para determinar el segmento hacia el cual se encuentra enfocada la empresa, potenciales clientes y la situación del entorno en el que se desenvolverá la empresa teniendo presente que la investigación de mercados la cual especifica la información requerida para enfrentar los problemas que se pudieren presentar en la puesta en marcha de un negocio.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Para desarrollar e implementar adecuadamente los lineamientos que se debe seguir en la elaboración y preparación del menú, como en las demás actividades de las diferentes áreas de la empresa será necesario valerse de la aplicación de Diseño de Procesos para lo cual servirá de guía el “Manual de Mejoramiento de procesos en la empresa” de Harrington, (1992) que explica en manera muy amplia la creación y ejecución de procesos, y específicamente durante la etapa de manipulación y preparación de alimentos, las guías para llegar a cumplir con los estándares de calidad y requerimientos nutricionales adecuados.

Es importante realizar un análisis de los impactos ambientales que pudiera causar la puesta en marcha de la empresa en su giro de negocio y desarrollar formas adecuadas para mitigar los mismos puestos.

Para justificar la factibilidad de esta creación es necesario y de gran importancia recurrir a un Estudio Financiero que oriente y permita visualizar la rentabilidad que pretende tener el negocio a futuro, administrando adecuadamente los recursos que se posee comprobando de esta manera lo dicho por R. Polinemi (2011) “delimitar y medir costos lo cual contribuye a manejar de manera más óptima los recursos” (p.2013)

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



1.02. Antecedentes

El catering es un servicio que supone la atención y la oferta de un variado conjunto de alimentos en situaciones excepcionales como suelen ser los eventos. Si bien esta palabra no es perteneciente al idioma español, se encuentra hoy en día aceptada al menos en el lenguaje informal y es de uso común.

El vocablo catering, proveniente del idioma inglés, en el cual Taylor, (2012) hace referencia a la actividad de proveer con un servicio de comida especialmente contratado a clientes en situaciones específicas, los primeros antecesores del catering aparecen en la historia asiática: grandes comilonas ofrecidas gratuitamente, por un equipo de profesionales de la cocina, hay registros de este tipo que datan del cuarto milenio a.C. en China.

Se utilizan generalmente diversos elementos como lo son:

Consideraciones menú General: Los clientes pueden tener necesidades dietéticas específicas o religiosas a considerar. Estos incluyen coser, vegetariana y peticiones alergia alimentaria.

Entremeses: debe quedar claro si estos se pasan o estacionaria. La mayoría de los servicios de restauración de acuerdo en que tres o cuatro temas pasados son apropiados para el período de una hora antes de una comida.

Alquiler de comidas: Puede incluir, mesas, sillas, pista de baile, las plantas de mesa (vajilla, cubertería, cristalería, ropa de cama, cargadores), cristalería bar, servicio de equipo, la sal o el pimienta, etc. Debe quedar claro si el programa de instalación de mesa y la silla y tomar hacia abajo está incluido.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Trabajo: palabra que varía de un servicio de catering para colectividades, pero en general, un evento que tendrá un líder, un chef, o auxiliar, personal.

Una de las principales fuentes de ingresos en el Ecuador según el Ministerio de Industrias y Productividad, (2013) menciona a las industrias de los servicios mismas que encierran a la restauración, hotelería y servicios de alimentación que se encuentran en un constante crecimiento y a la larga se transforman en un eje vital para la economía y contribuyen para el emprendimiento de proyectos nuevos con las oportunidades que brindan estos sectores.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, (2010) los mencionados sectores en la última década han tenido un crecimiento muy significativo que va de la mano con el aumento poblacional y urbano del país como de la cultura del mismo que ha marcado la necesidad de suplir las necesidades tanto primarias y básicas como complementarias de las personas.

Lo mencionado anteriormente se ha convertido en un factor importante debido a los distintos estilos de vida que se lleva en varias zonas de la ciudad siendo similares más no iguales y teniendo cada cual sus necesidades a ser suplidas, razón por la cual no se ha logrado llegar a satisfacer los requerimientos de los diferentes mercados en su totalidad. A pesar de lo dicho antes los requerimientos de suplir la alimentación de la población en las diferentes zonas de la ciudad es una necesidad indispensable que influye de manera directa en la forma de vida de los individuos y en el rendimiento de las actividades que realiza. Particularmente en el sector empresarial/comercial se ha notado un descontento y desatención de esta franja poblacional donde a pesar de a los alrededores de la misma

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



tener una oferta para satisfacer esta necesidad, no se ajusta a los requerimientos de las personas que se encuentran aquí.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

CAPITULO II: ANÁLISIS SITUACIONAL

2.01. AMBIENTE EXTERNO

2.01.01. Factor Económico

2.01.01.01 PIB

El producto Interno Bruto de acuerdo a la apreciación de Bermudez, (2010) es aquel que nos permite determinar el crecimiento de la industria dentro de la economía del país, ayudando a realizar proyecciones futuras en función del mismo.

Tabla 1
PIB

	2011	2012	%
Agricultura, ganadería, caza y silvicultura	4,497,878	4,524,478	0.59%
Pesca y Acuicultura	738,094	780,454	5.74%
Explotación de minas, canteras, petróleo, gas natural y actividades de servicio relacionadas	5,943,445	6,033,135	1.51%
Industrias manufacturas (excluye refinación de petróleo)	7,204,954	7,452,506	3.44%
Fabricación de productos de la refinación de petróleo	959,240	1,000,295	4.28%
Suministro de electricidad y agua	909,500	949,973	4.45%
Construcción	5,964,491	6,537,082	9.60%
Comercio al por mayor y al por menor; y reparación de vehículos automotores y motocicletas	6,681,137	6,938,361	3.85%
Transporte, almacenamiento, correo y telecomunicaciones	5,763,794	5,968,901	3.56%
Actividades de servicios financieros y Financiación de planes de seguro, excepto seguridad social	1,673,835	1,782,634	6.50%
Administración pública, defensa; planes de seguridad social obligatoria	3,124,777	3,546,622	13.50%
Otros elementos del PIB	2,931,389	3,044,694	3.87%
Hogares privados con servicio doméstico	145,485	146,940	1.00%
Actividades profesionales, técnicas y administrativas	4,052,160	4,266,924	5.30%
Otros servicios	9,371,499	9,949,201	6.16%
Hoteles y Restaurantes	1,159,780	1,263,928	8.98%
PIB Total	61,121,458	64,186,129	5.01%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: El Comercio

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Análisis:

En los últimos 2 años se denota que existe un incremento del 8.98% en el sector del PIB, referente a la Industria de Hoteles y Restaurantes, esto significa que nuestro país posee más dinero con lo cual produce más fuentes de empleo que beneficia a toda la sociedad de manera directa o indirecta, en donde como se puede ver para el año 2012 ha existido un crecimiento de este indicador por lo cual es importante recalcar que la participación en el incremento del PIB nacional y en si del sector se ha afianzando, lo que hace que se presente una oportunidad de negocio en el sector.

2.01.01.02. Inflación

Para Bermudez, (2010) es el incremento en el nivel general de precios. La mayoría de los precios de los bienes y servicios disponibles en la economía empiezan a crecer en forma simultánea

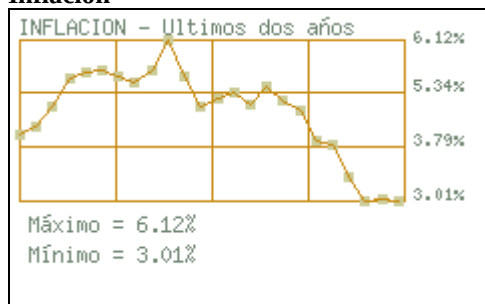
Tabla 2
Inflación

FECHA	VALOR
Mayo-31-2013	3.01 %
Abril-30-2013	3.03 %
Marzo-31-2013	3.01 %
Febrero-28-2013	3.48 %
Enero-31-2013	4.10 %
Diciembre-31-2012	4.16 %

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Banco Central del Ecuador

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 1**Inflación****Fuente:** Banco Central del Ecuador**Elaborado por:** Banco Central del Ecuador**Análisis:**

Como se puede observar en los cuadros anteriores las tasas de inflación han disminuido lo cual beneficia a la puesta en marcha del negocio del mismo puesto que no existe un mayor encarecimiento de los implementos y materia prima necesaria para la operación de este.

2.01.01.03. Tasa De Interés Activa

Según el Banco Central del Ecuador, (2013) es el porcentaje que las instituciones bancarias, de acuerdo con las condiciones de mercado y las disposiciones del banco central, cobran por los diferentes tipos de servicios de crédito a los usuarios de los mismos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Tabla 3
Tasa de Interés Activa

JULIO 2013			
TASAS DE INTERÉS ACTIVAS EFECTIVAS VIGENTES			
Tasas Referenciales		Tasas Máximas	
Tasa Activa Efectiva Referencial para el segmento:	% anual	Tasa Activa Efectiva Máxima para el segmento:	% anual
Productivo Corporativo	8.17	Productivo Corporativo	9.33
Productivo Empresarial	9.53	Productivo Empresarial	10.21
Productivo PYMES	11.20	Productivo PYMES	11.83
Consumo	15.91	Consumo	16.30
Vivienda	10.64	Vivienda	11.33
Microcrédito Acumulación Ampliada	22.44	Microcrédito Acumulación Ampliada	25.50
Microcrédito Acumulación Simple	25.20	Microcrédito Acumulación Simple	27.50
Microcrédito Minorista	28.82	Microcrédito Minorista	30.50

Fuente: Banco Central de Ecuador

Elaborado por: Banco Central del Ecuador.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Análisis

La tasa de interés Activa es desfavorable, debido a que los altos porcentajes de interés en la banca privada ocasionan que se haga más difícil acceder a préstamos de dichas entidades.

2.01.01.04. Tasa De Interés Pasiva

Según el Banco Central del Ecuador, (2013) es el porcentaje que paga una institución bancaria a quien deposita dinero mediante cualquiera de los instrumentos que para tal efecto existen.

Tabla 4
Tasa de Interés Pasiva

2. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS PROMEDIO POR INSTRUMENTO			
Tasas Referenciales	% anual	Tasas Referenciales	% anual
Depósitos a plazo	4.53	Depósitos de Ahorro	1.41
Depósitos monetarios	0.60	Depósitos de Tarjetahabientes	0.63
Operaciones de Reporto	0.24		
3. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS REFERENCIALES POR PLAZO			
Tasas Referenciales	% anual	Tasas Referenciales	% anual
Plazo 30-60	3.89	Plazo 121-180	5.11
Plazo 61-90	3.67	Plazo 181-360	5.65
Plazo 91-120	4.93	Plazo 361 y más	5.35

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Banco Central del Ecuador

Análisis

Representa un aspecto favorable debido a que genera un ingreso para la empresa en caso de tener capital invertido en la banca privada con la cual puede ayudar a que la empresa se involucre en una sociedad cuenta ahorrista.

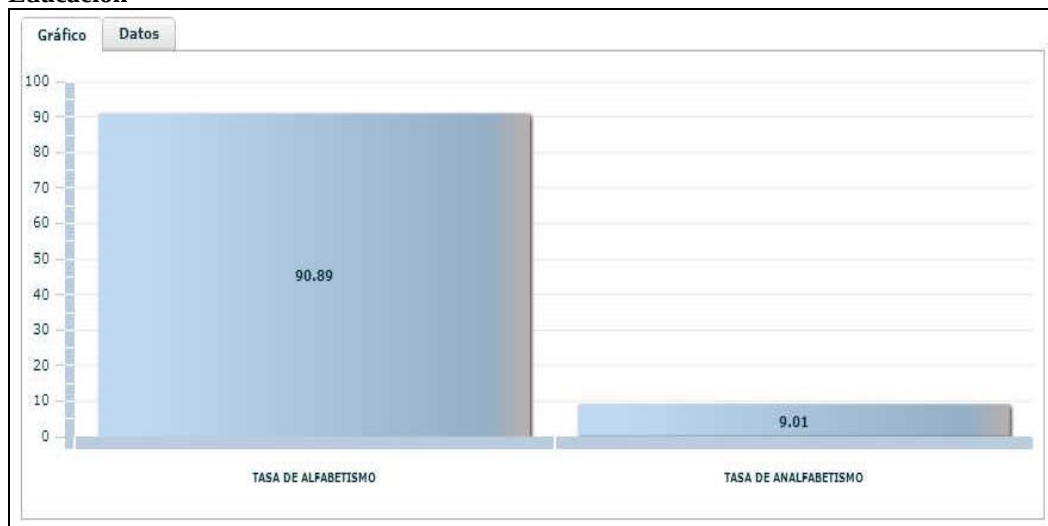
Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.01.02. Aspecto Social

2.01.02.01 Educación

La educación, según Bermudez, (2010) es el proceso por el cual, el ser humano, aprende diversas materias inherentes a él. Por medio de la educación, es que sabemos cómo actuar y comportarnos sociedad.

Figura 2
Educación



Fuente: INEC

Elaborado por: INEC

Análisis:

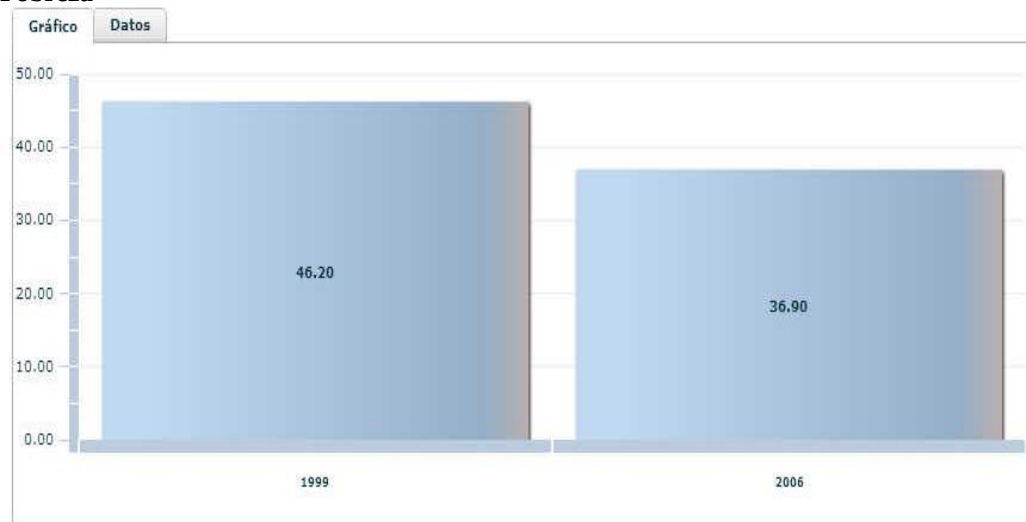
De acuerdo a los niveles porcentuales de analfabetismo que existe dentro del país que es del 9.01%, se puede apreciar que existe una disminución de este factor, lo cual dicha erradicación representa un aspecto favorable para la empresa, puesto que con ello las personas pueden acceder a nuestros servicios

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.01.02.02. Pobreza

De acuerdo a Bermudez, (2010) la pobreza es una situación o forma de vida que surge como producto de la imposibilidad de acceso o carencia de los recursos para satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas humanas que inciden en un desgaste del nivel y calidad de vida de las personas.

Figura 3
Pobreza



Fuente: INEC

Elaborado por: INEC

Análisis

Las estimaciones nacionales del porcentaje de población que viven bajo niveles de pobreza no son tan altos, sin embargo aunque la variación no es tan notable si se está erradicando la pobreza en nuestro país, por lo cual para el negocio es favorable porque conforme van pasando los años está va disminuyendo y esto hace que las personas tengan mayor acceso a nuestro producto porque tienen mayores ingresos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.01.02.03 Desempleo

De acuerdo a Bermudez, (2010) la pobreza es la situación del trabajador que carece de empleo y, por tanto, de salario.

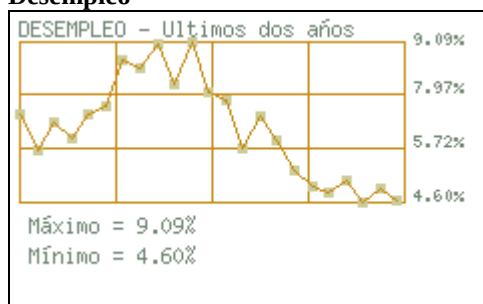
Tabla 5
Desempleo

FECHA	VALOR
Marzo-31-2013	4.64 %
Diciembre-31-2012	5.00 %
Septiembre-30-2012	4.60 %
Junio-30-2012	5.19 %
Marzo-31-2012	4.88 %
Diciembre-31-2011	5.07 %
Septiembre-30-2011	5.52 %
Junio-30-2011	6.36 %
Marzo-31-2011	7.04 %

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Banco Central del Ecuador

Figura 4
Desempleo



Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Banco Central del Ecuador

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Análisis:

Tomando en cuenta los porcentajes en periodos pasados se puede deducir que considerablemente ha disminuido el desempleo que en el 2011 presentaba un 7.04%, hasta marzo del 2013 en el cual se puede observar el 4.64%, éste indicador social presenta un aspecto favorable debido a que representa que las personas consiguen empleo o a su vez subempleo, esto ocasiona que su nivel económico suba y puedan acceder a nuestro servicio alimenticio.

2.01.03. Aspecto Político – Legal

2.01.03.01 Información Tributaria

De acuerdo al SRI, (2013) cualquier empresa que haga negocios en Ecuador está sujeta a tributación por sus transacciones y actividades a través de los impuestos a la renta, al valor agregado, y a los consumos especiales, y otros tributos aplicables de carácter seccional. Las empresas también están sujetas a tributación sobre los inventarios y valores que tengan. Una compañía es considerada residente en el Ecuador, y por lo tanto sujeta a tributación sobre sus ingresos gravables en el mundo, cuando ha sido establecida y tiene su base principal en el Ecuador, y su estatuto de constitución está en conformidad con las leyes ecuatorianas que regulan las corporaciones. Las compañías extranjeras pagan impuestos únicamente sobre sus ingresos provenientes de fuentes ecuatorianas, o sobre existencias o activos mantenidos en el país. Una compañía es

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



considerada no residente cuando ha sido constituida de conformidad con estatutos extranjeros y tiene su base principal en otro país.

2.01.03.02 Ley De Compañías

Art. 5.- Toda compañía que se constituya en el Ecuador tendrá su domicilio principal dentro del territorio nacional.

Art. 6.- Toda compañía nacional o extranjera que negociare o contrajera obligaciones en el Ecuador deberá tener en la República un apoderado o representante que pueda contestar las demandas y cumplir las obligaciones respectivas. Sin perjuicio de lo que se dispone en el Art. 415, si las actividades que una compañía extranjera va a ejercer en el Ecuador implicaren la ejecución de obras públicas, la prestación de servicios públicos o la explotación de recursos naturales del país, estará obligada a establecerse en él con arreglo a lo dispuesto en la Sección XIII de la presente Ley. En los casos mencionados en el inciso anterior, las compañías u otras empresas extranjeras organizadas como personas jurídicas, deberán domiciliarse en el Ecuador antes de la celebración del contrato correspondiente. El incumplimiento de esta obligación, determinará la nulidad del contrato respectivo.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.01.03.03. Estructura Legal

Para la creación de la empresa de Catering Express será necesario el cumplimiento de algunos requisitos, leyes reglamentos que son imprescindibles para la puesta en marcha de la organización.

Requisitos:

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS:

- Solicitud de aprobación de la constitución de la empresa,
- Minuta de la Superintendencia y 3 copias certificadas de la “Escritura de Constitución”, notariadas.
- Copia del nombramiento del representante legal de la organización.
- 3 copias notariadas del depósito bancario y apertura de la cuenta de integración de capital.

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS:

- Obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC).

MUNICIPIO DE QUITO:

- Obtención de La patente municipal dentro de los 30 días subsiguientes al último día del mes en que se inician las actividades de la empresa y debe ser renovado cada año (a partir del 2 de enero).

Proceso:

- Inscripción en la Jefatura Municipal de Rentas.
- Cancelación del impuesto de Patente anual para la inscripción.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



- Cancelación del impuesto de Patente mensual para el ejercicio.

Requisitos:

- Inscripción de la patente (Adquirida en la ventanilla de venta de especies valoradas "N.- 14: \$0.20").
- Presentación del RUC original y copia.
- Copia de Papeleta de Votación.
- Copia de la carta del Impuesto Predial del lugar donde funciona el negocio.
- En caso de empresas dedicadas a servicios de alimentación y venta de comida, este documento es otorgado por el departamento de control sanitario.

Obtención de la patente por primera vez:

- Presentación del Formulario de declaración de RUC (001).
- Presentación de la Planilla de Mejoras emitida por el departamento de Salud o control Sanitario.
- Copias de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizadas.
- Copias de la carta de pago del impuesto predial.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA:

- Obtención del Registro Sanitario.

Requisitos:

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



- Solicitud dirigida al director general de salud, individual para cada producto sujeto a Registro Sanitario.
- Permiso de funcionamiento, actualizado y otorgado por la Autoridad de Salud.
- Certificación otorgada por la autoridad de la salud competente que el establecimiento cumple con los requerimientos técnicos necesarios.
- Información técnica relacionada con el proceso de elaboración y descripción del equipo a utilizarse.
- Forma cualitativa – cuantitativa incluyendo productos y aditivos en orden decreciente de las proporciones usadas (en % referido a 100g/100ml).
- Certificación del análisis de control de calidad del producto con firma del responsable.
- Interpretación del código de lote con firma del responsable, una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones especialmente iguales.
- Pago de la tasa por el análisis de control de calidad, previo a la emisión del registro sanitario.
- Documentos que prueben la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante.

REGISTRO MERCANTIL:

- Escritura de constitución de la empresa, original y diez copias.
- Nombramiento del representante legal, original y diez Copias.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CUERPO DE BOMBEROS:

- Presentar Solicitud del permiso del Municipio.
- Copia de Factura de compra de Extintores o de recarga de estos a nombre del propietario.
- Inspección de las Instalaciones y de seguridad contra incendios por parte de un inspector designado por el cuerpo de bomberos.
- Se debe cumplir con las condiciones dadas por el inspector para emitir el permiso de funcionamiento.

2.01.04 Factor Tecnológico

El Ecuador a nivel mundial de acuerdo al Diario de Gastronomía. Com , (2013) es considerado como un país en vías de desarrollo, que posee una brecha tecnológica con el resto de países a nivel mundial de la cual ha logrado avances significativos en los últimos años. En lo que concierne a avances tecnológicos en el campo de la alimentación se puede observar nuevos métodos para la conservación de los alimentos, purificación de los mismos Mediante máquinas de Ozono (O3), al igual que de agua y aire, manejo de procesos de preparación de una manera mucho más higiénica y aséptica que permiten garantizar la calidad de los productos, como otro logro en este campo se pueden señalar los estudios realizados en el campo de la nutrición y el desarrollo de tecnología que permite conocer los valores nutricionales de los alimentos con gran exactitud por porción y a la hora de preparación de los mismos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



En el área de la transportación de productos alimenticios, se han desarrollado nuevos vehículos y contenedores capaces de mantener las temperaturas de los alimentos y conservar los mismos con gran frescura e higiénicamente siendo amigables con el medio ambiente ya que han disminuido en gran cantidad las emisiones de CSC y de CO₂.

Un factor influyente en las industrias hoteleras, turísticas y de restauración es el desarrollo de los sistemas de reserva on-line sean estos en tiempo real o asincrónicos con el usuario, la aparición de estos se ha dado gracias al apogeo y gran avance del internet, correo electrónicos y creación de páginas web que cada vez son más amigables e interactivas con los usuarios que las visitan.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.02 ENTORNO LOCAL

2.02.01 Clientes

Se refiere a cliente Bermudez, (2010) como aquel individuo que, mediando una transacción financiera adquiere un producto y/o servicio de cualquier tipo como tecnológico, gastronómico, decorativo, mueble, inmueble, entre otros.

Tabla 6
Clientes

1	Centro Médico Alemania
2	Instituto de Radiología
3	Edificio DA VINCI
4	Seguros RED MÉDICA
5	Edificio PIRAMIDE I
6	Edificio Medical
7	Edificio Fortune Plaza
8	Edificio Salazar Barba
9	Edificio Cisneros
10	Edificio Eloy Alfaro
11	Edificio NOBOA
12	Edificio Arboleda
13	Corporación Nacional de Telecomunicaciones
14	Librería Espiritual y Religiosa
15	Torre Alemania

Fuente: Gabriela Lanchimba

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Análisis:

Representa un aspecto favorable para la puesta en marcha del negocio debido a que el segmento al que va dirigido el negocio es muy amplio, en donde tomamos en cuenta a hombres y mujeres que trabajan en diversas empresas del sector con una edad entre 25 y 65 años con un target enfocado a medio, medio – alto y alto.

2.02.02. Proveedores

Son proveedores según Bermudez, (2010) aquellos que proveen o abastecen, o sea que entregan bienes o servicios a otros.

Además de los principales proveedores que nos brindarán la materia prima se encuentran nuestros empleados que serán profesionales capacitados y aptos para el desempeño de funciones en las diferentes áreas de la organización que con el aporte de sus conocimientos ayudarán al desarrollo de la empresa.

**Tabla 7
Proveedores**





EL FRUTON
Granjas Agrícolas Álvarez

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis

Es un aspecto favorable debido a que para la puesta en marcha del negocio encontramos diversos proveedores los cuales poseen productos de calidad en donde nosotros podemos elegir entre las opciones que más nos convenga para nuestro negoci

2.02.03. Competidores

De acuerdo a ermudez, (2010) competidores se refieren a la empresa que oferta un producto o servicio similar a su línea de negocio.

Como principal competencia directa en el mercado se encuentra Catering Ecuador S.A. que es la empresa más grande dentro de la ciudad y a nivel país, la cual abarca operaciones de catering y alquiler de menaje, preparación de eventos y el campo de la alimentación industrial concentrado principalmente en la región industrial y de fábricas en la ciudad de Quito.

+

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Además de la mencionada empresa que es la mayor competidora del sector se encuentran otros pequeños competidores de igual manera dedicados al catering de eventos y en un menor porcentaje a la alimentación industrial en diferentes zonas del poblado, más cabe recalcar que todas estas han dejado descuidado el sector empresarial/comercial de la ciudad dando así una oportunidad de negocio para ser aprovechada en este sitio que posee una demanda insatisfecha.

En cuanto a lo que a competencia indirecta se refiere podemos encontrar varios restaurantes y cafeterías en las zonas aledañas a este sector, como:

Tabla 8
Competencia

1	Restaurante Pimienta Caliente
2	Los Cueros de la Eloy Alfaro
3	Sabor Criollo
4	Los ceviches de Manabí
5	Restaurante Sabor Criollo
6	Restaurante Golosinas de Mi Tierra

Fuente: Gabriela Lanchimba

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.03 ANÁLISIS FODA

De acuerdo al criterio de Orlich, (2010) es un diagnóstico bastante preciso de la situación actual del entorno interno y externo de la organización. Es de gran ayuda para los gerentes a la hora de tomar decisiones estratégicas y tácticas.

Tabla 9
FODA

D: • Producción limitada. • Inexperiencia en el sector.	A: • Materia prima perecedera. • Empresas ya muy asentadas. • Necesidad de contratar a una empresa de reparto o transporte.
F: • Gran calidad del producto. • Diferenciación. • Poder económico. • Buenos profesionales.	O: • Posibilidad de diversificación horizontal. • No hay productos sustitutivos. • Bien de primera necesidad.

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.04 ANALISIS

2.04.01 Propuesta Estratégica

2.04.01.01 Misión

Ofrecer a nuestros clientes una amplia variedad de servicios gastronómicos, bajo excelentes estándares de calidad, unificando innovación, esfuerzo y profesionalismo, con la mejor atención, lográndolo a través de trabajo en equipo, planificación y organización adecuada, que responder a cualquier reto del consumidor y la competencia.

2.04.01.02 Visión

Para el 2016 ser una de las principales empresas proveedoras del servicio de catering empresarial predilecta del segmento del mercado hacia donde estamos enfocados y ser reconocidos, tanto por la calidad de nuestros productos, como la calidez de nuestros colaboradores

2.04.01.03 Objetivos

2.04.01.03.01 Objetivo General

Desarrollar diversas alternativas alimenticias saludables, brindando a los clientes productos de alta calidad en base al servicio de catering empresarial, cuidando todos los detalles que requiere un servicio exitoso, buscando superar la satisfacción de los mismos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.04.01.03.02. Objetivos Específicos

- ✓ Diseñar estrategias organizacionales que permitan dirigirse al mercado meta al cual va enfocado el negocio.
- ✓ Determinar los recursos que necesita la organización y en base a los mismos diseñar los procesos adecuados a seguir, tanto en la parte operativa como administrativa, para de esta manera conseguir elaborar un menú basado en los más rigurosos estándares de calidad y nutrición en lo que a preparación de alimentos se refiere.
- ✓ Determinar los posibles impactos que pudiera causar al medio ambiente la puesta en marcha del negocio,
- ✓ Contabilizar y administrar los recursos que posee la organización tanto físicos como monetarios, a fin de determinar la rentabilidad futura de la empresa

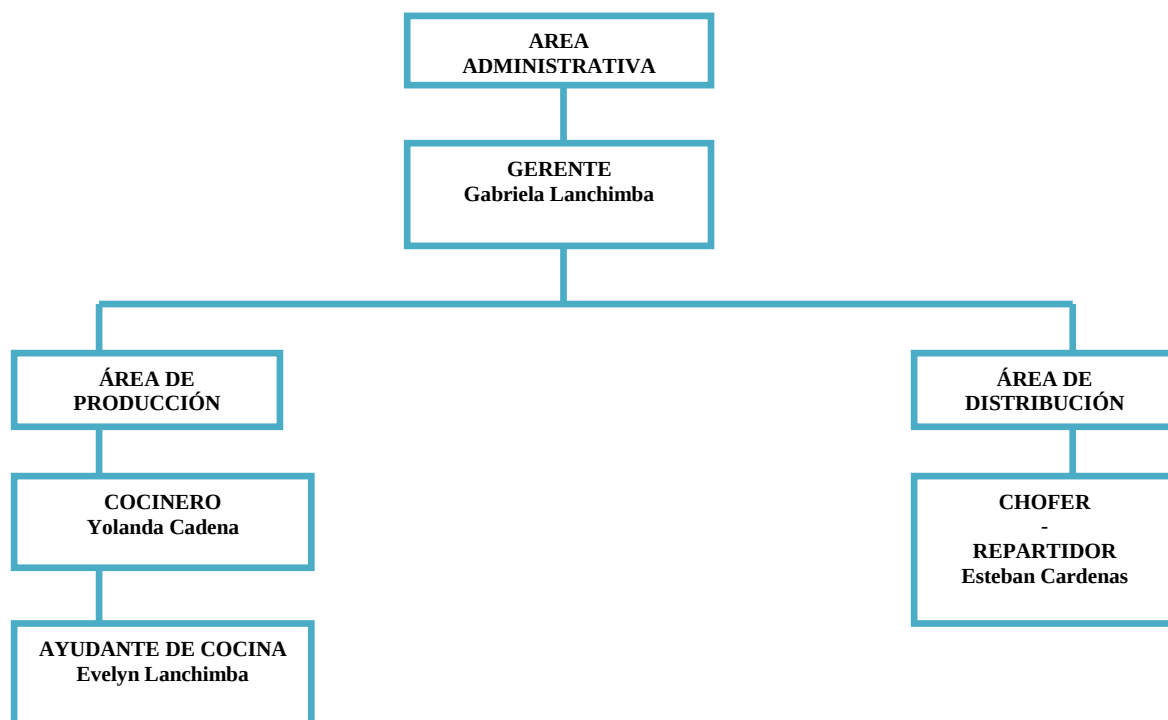
2.04.01.04. Principios y/o Valores

- ✓ **Responsabilidad:** Cumplir con el cliente con la garantía establecida del servicio y con la fecha y hora de entrega del menú pre- establecido por el mismo.
- ✓ **Honestidad:** Brindar un buen servicio de calidad, cumpliendo con las características del producto y del servicio que se proporcionara de acuerdo a la elección de cada cliente.
- ✓ **Lealtad:** Con cada uno de nuestros proveedores, cumpliendo con las condiciones y fechas de pago establecidas.
- ✓ **Eficiencia:** Superar las expectativas de los clientes de acuerdo con sus necesidades.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.04.02 Gestión Administrativa

2.04.02.01. Organigrama Estructural



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.04.02.02 Funciones Departamentales

2.04.02.02.01 Gerencia General

- ✓ Responsabilizarse de la planeación, organización, dirección y control de los diferentes departamentos de la empresa.
- ✓ Optimizar los recursos humanos, financieros y materiales por medio de la aplicación de las técnicas administrativas adecuadas a las circunstancias y a las necesidades.
- ✓ Supervisar y efectuar el análisis de los diferentes estados Financieros generados.
- ✓ Abrir el punto de venta en los horarios establecidos.
- ✓ Verificar que el fondo de caja esté completo.
- ✓ Recibir documentos de valor (tarjetas, cheques, certificado de regalo, entre otros) o efectivo por concepto de ventas realizadas en la Tienda, cumpliendo con los procedimientos y normas establecidas.
- ✓ Mantener el cubículo de caja limpio y ordenado.
- ✓ Alistar la mercadería de los paquetes separados que vaya tramitando, para que posteriormente pase el encargado a recogerlos.
- ✓ Solicitar reposición de suministros y materiales para su trabajo diario.
- ✓ Cerrar el punto de venta en coordinación con la supervisora de sección.
- ✓ Conciliar, clasificar y realizar el depósito de los valores de contado y crédito recaudados en el día.
- ✓ Cooperar activamente con la seguridad y vigilancia de activos de la empresa.
- ✓ Participar en la toma física de inventarios periódicos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.04.02.02.02. Producción

- ✓ Elaboración del menú
- ✓ Preparación de platos de comida.
- ✓ Elaboración de recetas estándar
- ✓ Empaquetado de los productos.
- ✓ Selección previa a la compra de materia prima e insumos.

2.04.02.02.03. Distribución

- ✓ Entrega de los alimentos en el destino final.
- ✓ Entrega de justificación o recibo de entrega.
- ✓ Es el encargado de vigilar que la mercancía se descargue correctamente.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.04.03 Gestión Operativa



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.04.04. Gestión Comercial

2.04.04.01. Marketing Mix.

Para poder llegar a obtener resultados positivos y conocer a profundidad el mercado nos valdremos del Marketing mix, que según Poter, (1979) es una herramienta basada en la obtención de resultados usando un conjunto de técnicas para conseguir o dirigir comportamientos deseados llegando así de esta manera a potenciar las transacciones con los clientes y despertar el interés de estos en los productos y servicios ofertados por la organización.

A través de un estudio detallado del mercado y los factores tanto internos como externos que afectan el mismo y en sí a la industria en la que se pretende incursionar, se intenta llegar a obtener la mayor cantidad de información útil, que permita adquirir un mayor beneficio en la puesta en marcha del negocio y de esta manera alcanzar y conquistar las metas y objetivos propuestos.

2.04.04.01.01. Producto y Servicio

Actualmente en el mercado de la alimentación existen muchas ofertas de productos de toda clase, que pretenden satisfacer las necesidades de los consumidores teniendo éxito en algunos casos, más se ha logrado detectar un sector que se halla desatendido en la zona comercial/empresarial de la ciudad de Quito, para el cual se pretende desarrollar un producto y servicio de primera calidad que se encuentre acoplado a las exigencias de los clientes superando sus expectativas.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Para la elaboración de la gama de productos a ofertarse se tomará en cuenta la selección de la mejor materia prima, el valor nutricional de los alimentos, preparación higiénica cumpliendo normas y estándares de calidad pre-establecidos, presentación y los principales tipos de comida de los que gusta consumir el segmento al que nos estamos enfocando como lo son: comida típica, casera, light y rápida.

Basándonos en estas clasificaciones impuestas se creará un menú con diferentes platos para dar variedad de selección a nuestro mercado, y de esta manera llegar a suplir las exigencias y requerimientos del mismo.

Puesto que nuestros productos van de la mano con un servicio, será necesario mantener en el mismo la calidad que se ha mencionado desde un inicio y esto se logrará teniendo como principal objetivo el satisfacer las necesidades del cliente..

Con estos lineamientos en la oferta de nuestros productos y servicios se puede garantizar la calidad de los mismos y cumplir con el objetivo primordial de satisfacer las necesidades de los clientes.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 5
Menú del Producto



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

2.04.04.01.02. Precio.

Para la determinación del precio será tomado en cuenta principalmente los costos fijos y variables de la producción, la influencia de la competencia en el sector, las características del mercado al que nos encontramos enfocados, ubicación y sectorización, y por último el factor más importante que es la demanda.

Para el ingreso en el mercado se establecerán precios promocionales de presentación de los productos y servicios ofertados, captando de esta manera la atención de los clientes y contribuyendo así a una política de fidelización de los mismos.

Posteriormente se establecerán precios reales basándose en los aspectos antes mencionados, más se mantendrán tarifas promocionales y ofertas por temporada

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

2.04.04.01.03 Promoción

Para la promoción tanto de la empresa como de los productos y servicios se utilizarán medios de información masivos que en este caso serán hojas volantes en una cantidad reducida y a manera de separadores de libros, publicidad vía correo electrónico, internet, pagina web de la empresa y la oferta de servicios puerta a puerta en las grandes organizaciones de la zona para establecer así alianzas estratégicas con las mismas que permitan satisfacer los requerimientos de quienes laboran en estas.

Además de estos medios de publicidad pagados, también se podrá contar con la propaganda boca a boca de los clientes que se encuentren satisfechos con el producto por su calidad y características diferenciadoras que son una excelente presentación.

Como otro medio para potencializar nuestros productos y servicios se realizarán promociones de temporada en diferentes menús, y se brindará tarifas promocionales cada cierto tiempo para nuestros clientes más fieles y nuevos clientes como una estrategia para la fidelización de los mismos.

Figura 6
Hoja Volante



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 7
Cupones de descuento



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

2.3.4.1.4. Plaza.

Como plaza, la empresa misma será quien distribuya sus productos hasta los consumidores desde su centro de operaciones ubicado en la Av. Alemania 144 y Eloy Alfaro., como parte complementaria del servicio que se está ofertando, lo cual facilita la comercialización de los mismos y garantiza la seguridad y calidad de los mismos.

2.03.04.01.05. Packaging.

En lo que se refiere al empaque y presentación del producto, se realizará un empaque novedoso de estilo moderno en bandejas para portar comida y vasos hechas de polipropileno y espuma flex con el logo de la organización que cumplirán con la función de proteger el ya mencionado producto y mantener la temperatura de este.

Para complementar la envoltura de los productos, mensualmente se hará la entrega de un recuerdo por parte de la empresa a los clientes como forma de darle un valor agregado al servicio y contribuir a la fidelización de los clientes.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 8
Empaque



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

2.03.04.01.05. Personal de Contacto.

El principal personal con quienes tendrá contacto el cliente será el repartidor de comida cuyo perfil deberá ser de una persona amable, comprensiva, dispuesta a cumplir con los requerimientos del antes mencionado cliente.

En un segundo lugar podemos encontrar aquellas personas que tendrán contacto telefónicamente y vía internet con los clientes quienes estarán para tomar las ordenes de los menús, ayudar con inquietudes y dudas de estos, recepción de quejas y sugerencias y solución de problemas de logística.

Figura 9
Personal de Contacto



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CAPITULO III: ESTUDIO DE MERCADO

3.01 ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR

3.01.01 Determinación de la población y muestra.

3.01.01.01. Población

Para realizar la presente investigación se ha tomado en cuenta la población del Barrio La Pradera del Distrito Metropolitano de Quito en donde según la apreciación de Myers, (2009) población es el conjunto de habitantes que ocupan un determinado espacio y cuyas actividades se relacionan con los recursos proporcionados por el área en que viven.

Tabla 10
Población

ZONA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
La Pradera	19504	22847	42251

Fuente: Distrito Metropolitano de Quito

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.01.01.02. Muestra

Tomando en cuenta la formula que presenta Myers, (2009) se realizara el calculo, en donde según los resultados que presente demostrara el número de encuestas que se deberá realizar para la investigación, recalcando que la muestra es un subconjunto de casos o individuos de una población estadística.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



$$n = \frac{N}{(N-1) E^2 + 1}$$

$$n = \frac{42251}{(42251-1) 0.0025 + 1}$$

N= 396 encuestas

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



3.01.02 Técnicas de obtención de información.

3.01.02.01. Encuesta

STATUS GOURMET

Servicios de Catering

Encuesta para un estudio de mercado acerca de la implementación de una empresa de catering express en el sector La Pradera dentro del Distrito Metropolitano de Quito.

Género:

a.- Masculino ☐ b.- Femenino ☐

Edad:

a.- 18 – 30 años ☐ b.- 31 - -40 ☐ c.- 41 – más ☐

1.- ¿Dónde usted almuerza todos los días?

a.- Restaurante ☐ b.- Casa ☐ c.- Oficina ☐ d.- Otros ☐

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



2.- ¿Está a gusto con el tipo de comida que se sirve a diario?

a.- Si ☐ b.- No ☐

3.- ¿Qué tipo de comida consume a la hora de almuerzo la mayoría de veces?

a.- Típica ☐ b.- Dietética ☐ c.- Casera ☐ d.- Rápida ☐

4.- ¿Cuánto gasta semanalmente en promedio por su almuerzo?

a.- \$ 10 – 20 ☐ b.- \$ 21 – 30 ☐ c.- \$ 31 – más ☐

5.- ¿Ha escuchado o conoce el servicio de catering? (entrega de almuerzos a domicilio o lugar de trabajo)

a.- Si ☐ b.- No ☐

6.- ¿Le gustaría que en su lugar de trabajo se sirvan almuerzos ejecutivos saludables?

a.- Si ☐ b.- No ☐

7.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo ejecutivo saludable?

a.- \$ 3 ☐ b.- \$ 4.50 ☐ c.- \$ 6 ☐

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



8.- Ordene del 1 al 5 (siendo 1 el de mayor importancia y 5 el de menos importancia) las características que usted busca al contratar el servicio de catering

a.- Calidad ☐ b.- Puntualidad ☐ c.- Higiene ☐ d.- Imagen ☐

c.- Valor Nutricional ☐

9.- ¿Cuál cree usted que es la manera más factible para contratar éste tipo de servicio?

a.- Personalmente ☐ b.- Vía Telefónica ☐ c.- Internet ☐

10.- Después de haber analizado estos aspectos usted...?

a.- Definitivamente comprara este servicio ☐

b.- Probablemente comprara este servicio ☐

c.- Nose si lo comprare o no ☐

d.- Probablemente no comprare este servicio ☐

e.- Definitivamente no comprare este servicio ☐

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

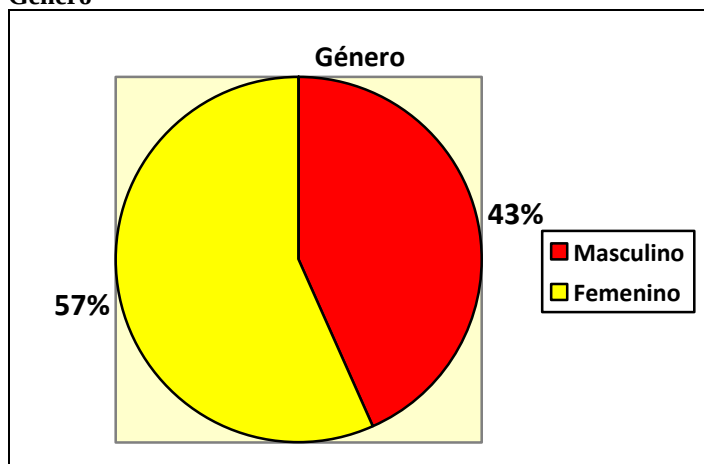
3.01.03. Análisis de la información.

Tabla 11
Género

MASCULINO	172	43%
FEMENINO	224	57%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Figura 10
Género



Elaborado por. Gabriela Lanchimba

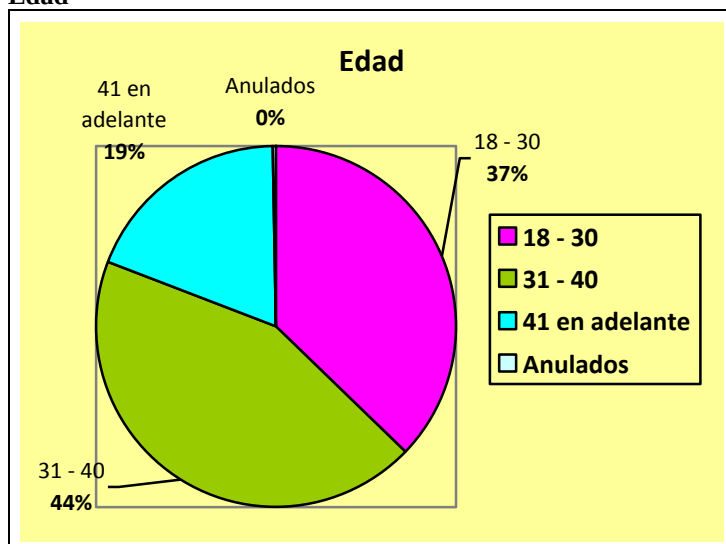
Análisis:

Con estos resultados se puede apreciar que existe una mayor cantidad de mujeres (57%) con respecto a los Hombres (43%) en la zona empresarial/comercial de la ciudad, a la cual va dirigido el negocio.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Tabla 12**Edad**

18 - 30	116	37%
31 - 40	195	44%
41 en adelante	84	19%
Anulados	1	0%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba**Figura 11****Edad****Elaborado por.** Gabriela Lanchimba**Análisis**

Los potenciales clientes están enfocados a personas con un rango de edad entre los 31 y 40 años, con un 44%, seguidos muy de cerca por aquellos que están entre los 18 a 30 años con un 37%, mientras que los rangos de edad consecutivos van disminuyendo en porcentaje y ubicándose por debajo de estos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Dada esta situación cabe mencionar que en su mayor parte la población de este sector se encuentra entre los 31 y 40 años de edad y son el mercado potencial con más fuerza al que debemos de enfocarnos, razones por las cuales el producto que nuestra empresa debe ofertar debe ser de alta calidad por cuanto este segmento son personas que demandan productos diferenciados.

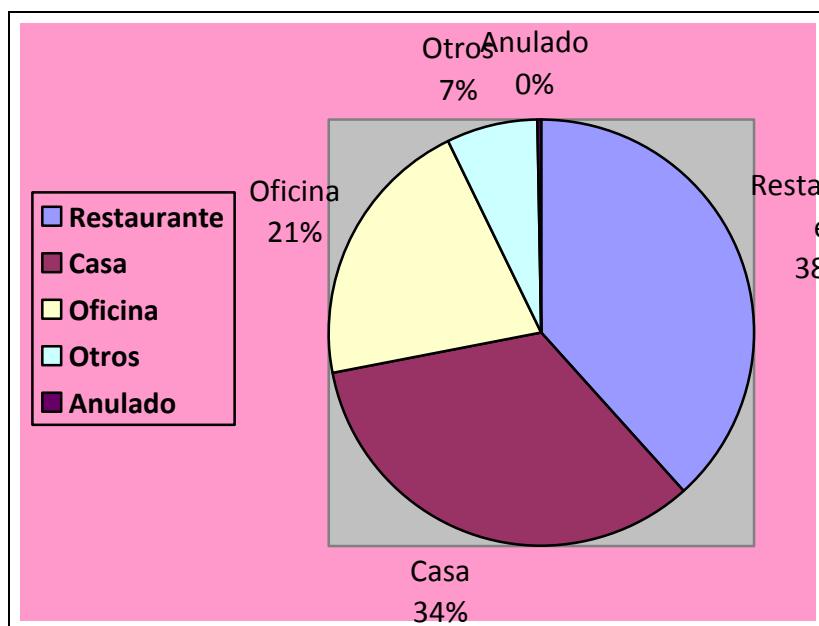
Tabla 13
¿Dónde almuerza usted todos los días?

RESTAURANTE	152	38%
CASA	133	34%
OFICINA	82	21%
OTROS	28	7%
ANULADO	1	0%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 12
¿Dónde almuerza usted todos los días?



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis:

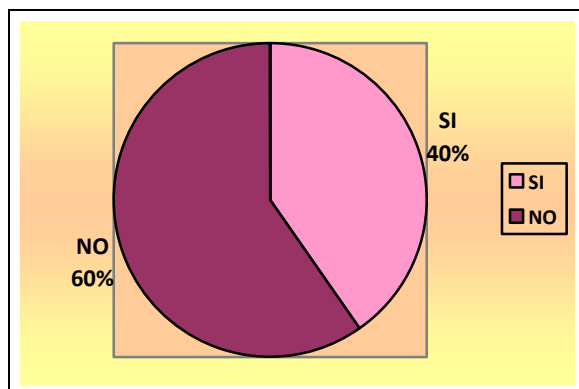
De acuerdo a los resultados de la encuesta se encontró que la mayoría de las personas a las cuales va enfocada la empresa generalmente almuerzan en restaurantes el cual arroja un 38%, encontrándose que muy seguido las personas logran almorzar en sus casas con un 34%, con porcentajes más bajos se encontró a las oficinas en un 21% y otros lugares en donde almuerzan con un 7%.

Tabla 14
¿Está a gusto con el tipo de comida que se sirve a diario?

SI	159	40%
NO	237	60%

Elaborado por. Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 13**¿Está a gusto con el tipo de comida que se sirve a diario?****Elaborado por:** Gabriela Lanchimba**Análisis:**

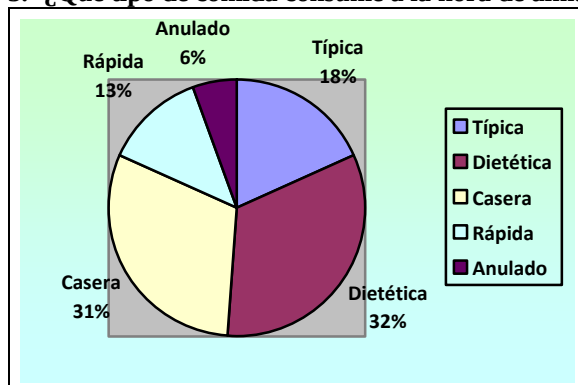
Se puede observar que un 60% de la población de este sector de acuerdo a la encuesta realizada, no se encuentra satisfecha con las opciones que se encuentran en el mercado actual de la zona, lo cual constituye una oportunidad de ingreso para la puesta en marcha de la empresa.

Tabla 15**3.- ¿Qué tipo de comida consume a la hora de almuerzo la mayoría de veces?**

TÍPICA	73	18%
DIETÉTICA	129	32%
CASERA	121	31%
RÁPIDA	51	13%
ANULADO	22	6%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 14**3.- ¿Qué tipo de comida consume a la hora de almuerzo la mayoría de veces?****Elaborado por:** Gabriela Lanchimba**Análisis:**

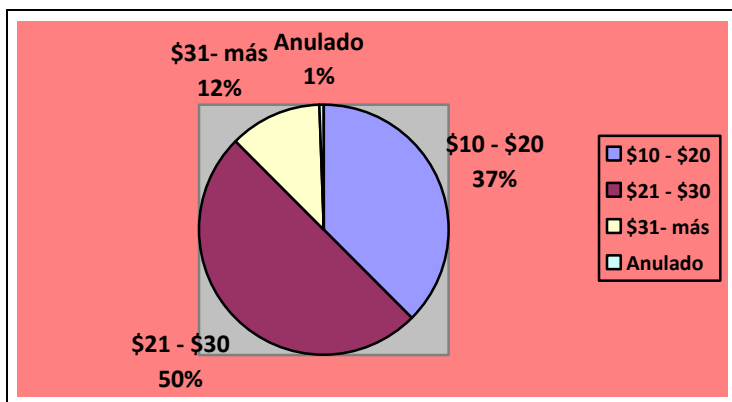
Al momento de preguntar acerca del tipo de comida que preferían que se sirviera en los menús, la mayoría de los encuestados con 32% respondió que lo que buscaban es comida dietética, en segundo lugar la más solicitada fue comida casera con un 31%, dejando atrás al resto de opciones, con porcentajes menores. Esta pregunta es muy relevante para la proyección empresarial de nuestra organización a fin de no cometer errores en la preparación de los productos y servicios en función de la demanda, no obstante de ello la innovación y creatividad de menús acompañará a este requerimiento del mercado.

Tabla 16**4.- ¿Cuánto gasta semanalmente en promedio por su almuerzo?**

\$ 10 - \$ 20	148	37%
\$ 21 - \$ 30	199	50%
\$ 31 o más	47	%
ANULADO	2	13%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 15**4.- ¿Cuánto gasta semanalmente en promedio por su almuerzo?****Elaborado por:** Gabriela Lanchimba**Análisis:**

En su mayoría el 50% de nuestro mercado meta gastan un promedio de \$21 a \$30 semanalmente para poder adquirir su almuerzo, seguido de porcentajes menores como \$10 a \$20 semanales con un 37%, también con un 12% en cuanto a \$31 o más para la adquisición de sus almuerzos.

Tabla 17**5.- ¿Ha escuchado o conoce el servicio de catering? (entrega de almuerzos a domicilio o lugar de trabajo?)**

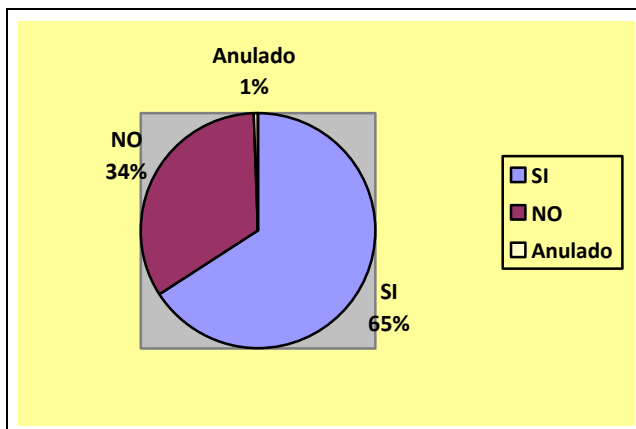
SI	261	65%
NO	134	34%
ANULADO	2	1%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 16

5.- ¿Ha escuchado o conoce el servicio de catering? (entrega de almuerzos a domicilio o lugar de trabajo?)



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis:

En su mayoría en el sector la gente conoce el concepto del catering express o entrega de almuerzos a domicilio, lo cual permite ingresar al mercado con mayor facilidad ya que la gente está al tanto de cómo funciona el servicio que se oferta y la organización se enfoca más en sus procesos y calidad, al igual que mantener informado al cliente sobre sus productos y servicios, esto permitirá generar una cultura de servicio en el antes mencionado mercado y a su vez producir una ventaja competitiva de nuestra empresa frente a este segmento altamente exigente.

Tabla 18

6.- ¿Le gustaría que en su lugar de trabajo se sirvan almuerzos ejecutivos saludables?

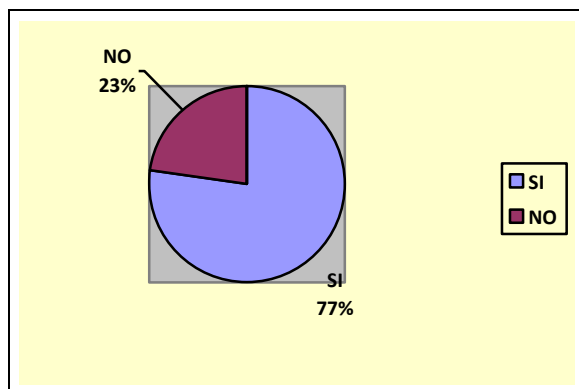
SI	306	77%
NO	90	23%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 17

6.- ¿Le gustaría que en su lugar de trabajo se sirvan almuerzos ejecutivos saludables?



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis:

La mayoría de los encuestados de acuerdo a ésta pregunta un porcentaje del 77% afirmo que se encontraría de acuerdo con que en su lugar de trabajo se sirva un almuerzo ejecutivo saludable, lo cual nos hace apreciar que la empresa tendrá una gran acogida por el servicio al cual va a ofrecer al mercado meta.

Tabla 19

7.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo ejecutivo saludable?

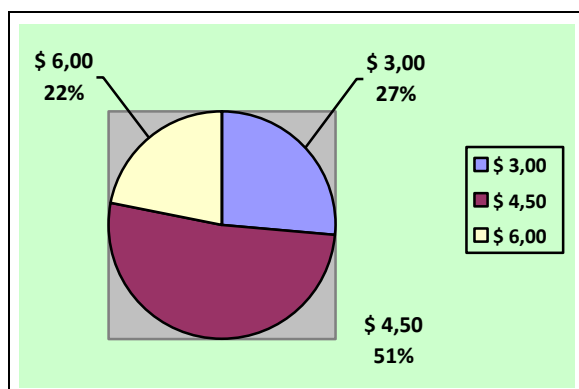
\$3,00	105	27%
\$ 4,50	204	51%
\$ 6,00	87	22%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 18

7.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo ejecutivo saludable?



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis

En su mayoría los encuestados con un 51% escogieron como precio tentativo a pagar por el producto y servicio ofertados además de sus beneficios diariamente es 4.50 dólares americanos que es una tarifa accesible dada las condiciones del mercado al que se encuentra enfocado el giro de negocio.

Tabla 20

8.- Ordene del 1 al 5 (siendo 1 el de mayor importancia y 5 el de menos importancia) las características que usted busca al contratar el servicio de catering

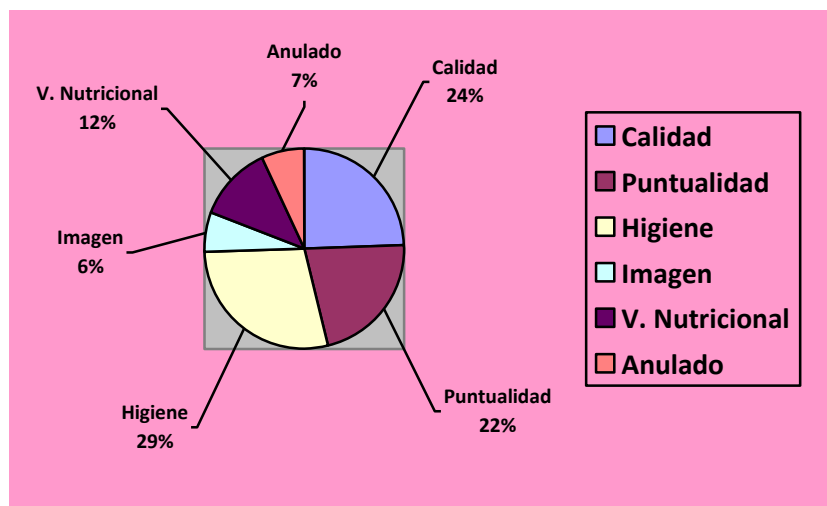
CALIDAD	97	24%
PUNTUALIDAD	86	22%
HIGIENE	112	29%
IMAGEN	25	6%
V. NUTRICIONAL	48	12%
ANULADO	28	7%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 19

8.- Ordene del 1 al 5 (siendo 1 el de mayor importancia y 5 el de menos importancia) las características que usted busca al contratar el servicio de catering



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis:

En cuanto a la preferencia por características del producto y el servicio, los resultados fueron muy variados más se pueden destacar la higiene, calidad y puntualidad como los factores más solicitados en estos por parte de los encuestados. De hecho estos atributos son importantísimos para nuestra empresa por cuanto los demandantes saben, conocen y viven todos los días estas inconsistencias derivadas del propio mercado.

Tabla 21

9.- ¿Cuál cree usted que es la manera más factible para contratar éste tipo de servicio?

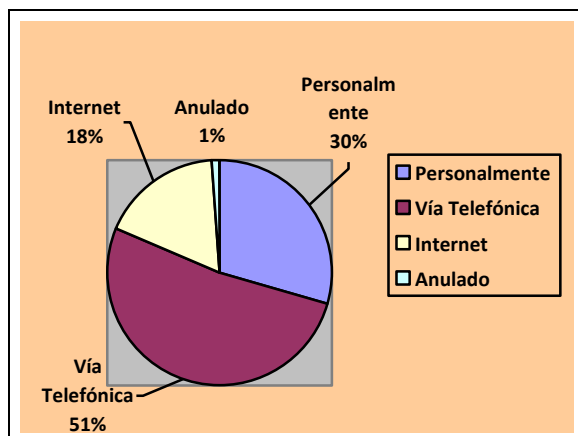
PERSONALMENTE	117	30%
VÍA TELEFÓNICA	205	51%
INTERNET	70	18%
ANULADOS	4	1%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 20

9.- ¿Cuál cree usted que es la manera más factible para contratar éste tipo de servicio?



Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Análisis:

En lo que refiere a la manera más factible de contratar los servicios de la empresa la gran mayoría optó por la opción de vía telefónica con un 51% como la forma más accesible seguido por la contratación personalmente con un 30%, seguido de un porcentaje menor en la opción de internet 18%.

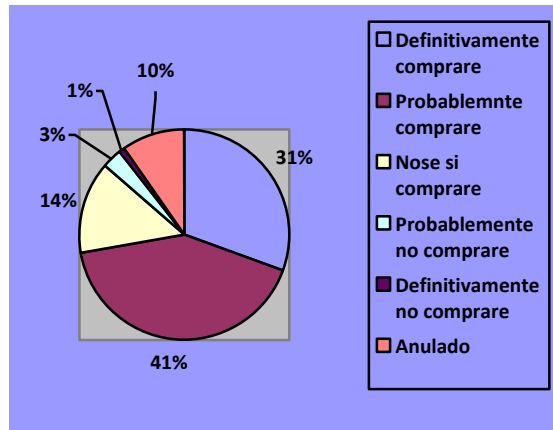
Tabla 22

10.- Después de haber analizado estos aspectos usted...?

Definitivamente compraré el servicio	121	31%
Probablemente compraré el servicio	165	44%
Nose si lo compraré o no	56	14%
Probablemente no compraré el servicio	12	3%
Definitivamente no compraré el servicio	3	1%
Anulado	39	10%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 21**10.- Después de haber analizado estos aspectos usted...?****Elaborado por:** Gabriela Lanchimba**Análisis:**

Finalmente en la pregunta 10 con un 44% se pudo apreciar que las personas probablemente comprarán el servicio de catering express, seguido de un 31% los cuales dijeron que definitivamente comprarán el servicio, con un porcentaje más bajo del 14% contestaron que no saben si lo comprarían o no, seguido de porcentajes más bajos de 10% y 3% los cuales contestaron que no comprarán el servicio.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

3.02 OFERTA

3.02.01 Oferta Histórica

La información histórica y vigente de la investigación se la ha tomado de la competencia directa, en donde se puede ver cuáles son sus datos históricos que para apreciación de Kotler, (2011) analizada permite proyectar una situación suponiendo el mantenimiento de un orden de cosas que con la sola implementación del proyecto se debería modificar. Esto obliga, entonces, a que en la situación proyectada se diferencie la situación futura sin el proyecto y luego con la participación de él, para concluir con la nueva definición del mercado.

Tabla 23
Oferta Histórica

AÑO	OFERTA
2012	30.977
2011	30.734
2010	31.220
2009	31.099
2008	30.856

Fuente: Empresa Campaña Servicios de Catering

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



3.02.02. Oferta Actual

Dentro de la investigación realizada para adquirir los datos de la oferta actual de la misma manera se tomó en cuenta los datos que presenta la empresa Campaña Servicios de Catering Según Parkin, (2010) es la cantidad del bien o servicio provista en el área de influencia. Para su estimación se deben considerar diversos aspectos.

Tabla 24
Oferta Actual

OFERTA DE PRODUCTO	VALORES
Oferta del 2012	\$ 31.220
Tasa de Crecimiento por Sector	8.98%
Precio Promedio por el servicio individual	\$ 6.00

Fuente: Empresa Campaña Servicios de Catering

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.02.03 Oferta Proyectada

Consiste en prever la evolución de la oferta mediante la formulación de hipótesis, tomando en cuenta la información de las ventas de nuestra principal competencia y también el porcentaje de crecimiento poblacional y que para Parkin, (2010) intervienen y condicionan su comportamiento, calculando y analizando de ésta manera las perspectivas y tendencias a corto, mediano y largo plazo, tomando en consideración el periodo de vida del proyecto.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Tasa de Crecimiento por sectores industriales en el Ecuador: 9%

$$9/100 + 1 = \mathbf{1.09}$$

Tabla 25
Oferta Proyectada

AÑO	OFERTA	TOTAL
2013	31.220 * 1,09	34.029,80
2014	34.029,80 * 1,09	37.092,48
2015	37.092,48 * 1,09	40.430,80
2016	40.430,80 * 1,09	44.069,57
2017	44.069,57 * 1,09	48.035,83

Fuente: Empresa Campaña Servicios de Catering

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.03 PRODUCTOS SUSTITUTOS

De acuerdo a la investigación que se está realizando tenemos en cuenta que nuestro sustituto principal son los restaurantes y en donde para la apreciación de Parkin, (2010)

Los bienes sustitutos son bienes que compiten en el mismo mercado. Se puede decir que dos bienes son sustitutos cuando satisfacen la misma necesidad.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

3.03.01 Oferta Histórica

Tabla 26
Oferta Histórica Productos Sustitutos

AÑO	OFERTA
2012	33.938
2011	33.456
2010	32.975
2009	32.494
2008	32.013

Fuente: Empresa PIMIENTA CALIENTE RESTURANTE

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.03.02 Oferta Actual

Tabla 27
Oferta Actual Productos Sustitutos

OFERTA DE PRODUCTO	VALORES
Oferta del 2012	33.938
Porcentaje del PIB por Sector	9%
Precio Promedio por el servicio individual	\$ 2.50

Fuente: Empresa PIMIENTA CALIENTE RESTAURANTE

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

3.03.03 Oferta Proyectada

Tabla 28
OFERTA PROYECTADA PRODUCTOS SUSTITUTOS

AÑO	OFERTA	TOTAL
2013	33.938 * 1,09	36.992.42
2014	36.992.42 * 1,09	40.321,74
2015	40.321,74 * 1,09	43.950,70
2016	43.950,70 * 1,09	47.906,26
2017	47.906,26 * 1,09	52.217,82

Fuente: Empresa PIMIENTA CALIENTE RESTAURANTE

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.04 DEMANDA

3.04.01 Demanda Histórica

Se considera demanda histórica para la investigación el número de clientes que consumen anualmente el servicio que se prestara y que de acuerdo Parkin,(2010) en la demanda histórica se identifica los productos más vendidos, los principales clientes, los periodos de ventas, volúmenes de ventas, porcentajes de participación en ventas totales.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Tabla 29
DEMANDA HISTÓRICA

AÑO	OFERTA
2012	778
2011	711
2010	644
2009	577
2008	510

Fuente: Diario El Telégrafo

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.04.02. Demanda Actual

De acuerdo a la definición de Parkin, (2010) la demanda se define como el requerimiento que realiza la población afectada sobre el conjunto de bienes o servicios, por unidad de tiempo, necesarias para satisfacer su necesidad.

Para poder obtener la demanda actual de la empresa se basó en los porcentajes de aceptación del servicio por medio de la encuesta en donde se tomaron diversas preguntas tales como:

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Tabla 30
DEMANDA ACTUAL

POBLACIÓN	PERSONAS	TOTAL
CONOCIMIENTO DEL SERVICIO	42251 * 65% si conoce	67.463 PERSONAS
CONSUMO	67.463 * 32% comida dietética	21.588 PERSONAS
PRECIO	21.588 * 51% precio \$4,50	11.010 PERSONAS
ACEPTACIÓN	11.010 * 77% Si aceptaría	8.477 PERSONAS
DEMANDA ACTUAL		8.477 PERSONAS

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.04.03 Demanda Proyectada

Se ha tomado en cuenta la población del barrio la Pradera de la ciudad de Quito los cuales serán los posibles clientes y también se toma en cuenta el número de trabajadores promedio de las empresas al cual va dirigido el negocio para poder proyectar la demanda futura de la empresa en donde según Parkin, (2010) es en la cual se cuantifica el requerimiento de bienes y servicios de los pobladores futuros y en el horizonte del proyecto, considerando los cambios poblacionales y otros proyectos relacionados que puedan modificar su situación actual.

Demanda Actual 8477 personas * tasa de crecimiento poblacional $1.4/100+1=$ **1.014**

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Tabla 31
DEMANDA PROYECTADA

AÑO	OFERTA	TOTAL
2014	8.477 * 1.014	8.596 personas
2015	8.596 * 1.014	8.716 personas
2016	8.716 * 1.014	8.838 personas
2017	8.838 * 1.014	8.962 personas
2018	8.962 * 1.014	9087 persona5

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.05 BALANCE OFERTA-DEMANDA

El conocimiento de la Demanda y Oferta proyectada nos permitirá conocer la demanda disponible del proyecto. Para determinar la parte del mercado que podría corresponder al proyecto se puede proceder de la siguiente manera:

- 1.- Estimar la Demanda Insatisfecha, la cual es igual a la demanda proyectada menos la capacidad productiva actual.
- 2.- Hallar la demanda proyectada menos la capacidad futura prevista.
- 3.- Calcular la demanda proyectada menos la capacidad usada actualmente.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



3.05.01 Balance Actual

Tabla 32
BALANCE ACTUAL

Oferta Actual	Demanda Actual	Total
31.220	8477	30.914

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

3.05.02. Balance Proyectado

Tabla 33
BALANCE PROYECTADO

AÑO	OFERTA – DEMANDA	TOTAL
2013	31.663 – 912	30.751
2014	32.112 - 985	31112
2015	32.568 – 1064	31504
2016	33.030 - 1149	31881
2017	33.499 - 1241	32258

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CAPITULO IV: ESTUDIO TÉCNICO

4.01 TAMAÑO DEL PROYECTO

Para realizar la implementación adecuada se debe contar con un tamaño y distribución óptima con la cual se tomará los recursos materiales, humanos, técnicos, tecnológicos y financieros.

4.01.01 Capacidad Instalada

Esta microempresa para sus instalaciones va a tener una planta de 150 m². En donde se encontrará las áreas de:

- CAJA – RECEPCIÓN
- BAÑOS
- COCINA
- BODEGA DE ALIMENTOS

Área Caja - Recepción

Condiciones:

Lugar ordenado, amplio para comodidad de los clientes.

.

Función:

Se da información de los distintos menús que se posee en el día, precios, promociones, etc. recepción de pedidos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Baños

Condiciones:

Asepsia, implementos necesarios, con flujo de agua e individual para hombre y mujer.

Función:

Ofrecer un servicio individual tanto para hombres como para mujeres.

Cocina

Condiciones:

Limpio, con la respectiva maquinaria necesaria para elaborar la producción

Función:

Amplio cómodo y adecuado para preparar los alimentos.

Bodega de Alimentos

Condiciones:

Espacio limpio, amplio con un nivel de temperatura fresco para la resguardar alimentos.

Función:

En ésta bodega se guardara los alimentos como las conservas, sal, azúcar entre otros.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



4.01.02. Capacidad Óptima

Tabla 34
CAPACIDAD ÓPTIMA

NUMERO	CARGO	SUELDO
1	Gerente General	\$ 400.00
1	Cajera	\$ 380,00
1	Cocinera	\$ 350,00
1	Ayudante	\$ 318,00
1	Repartidor	\$ 318,00

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

4.02 LOCALIZACIÓN

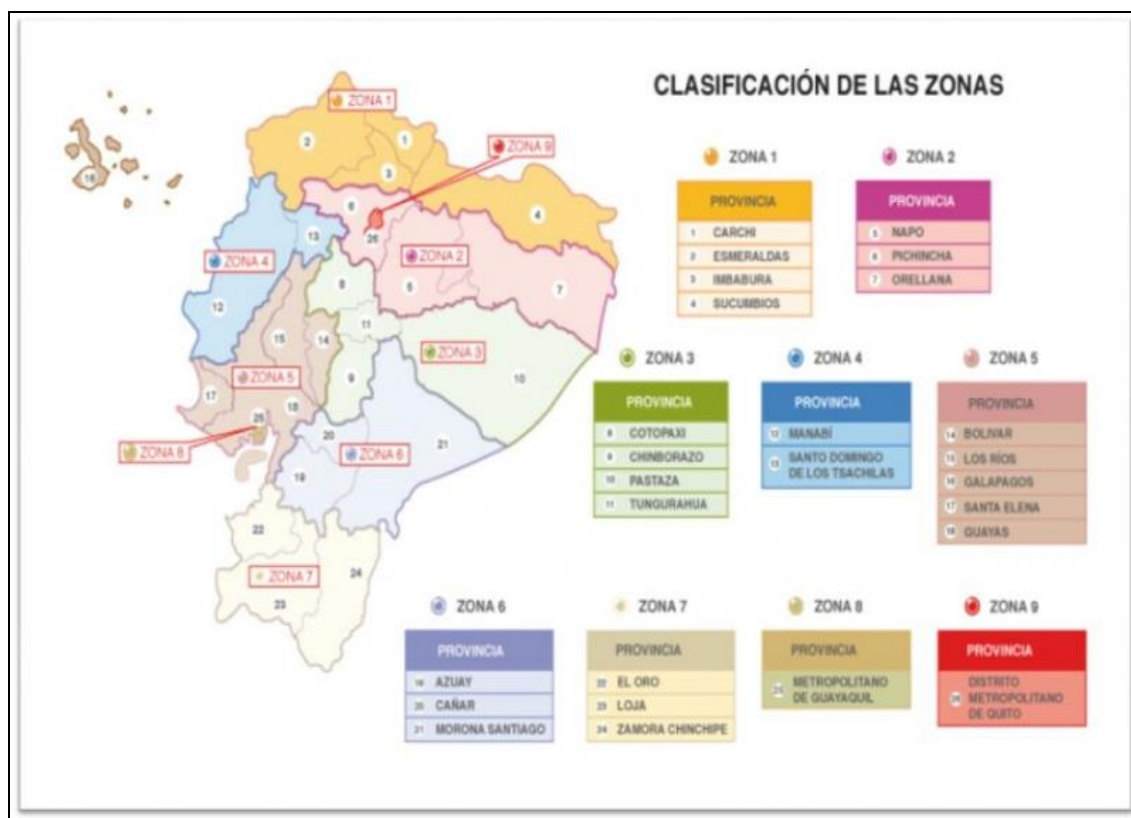
La localización de la microempresa a implementarse se encontrara ubicada en el barrio la Pradera ubicado al noroccidente de la ciudad de Quito. Debido a que este sector es comercial por ende existe una gran afluencia de personas y además se encuentra localizado un target medio y alto que preside de este tipo de servicios.

4.02.01 Macro – Localización

El proyecto de factibilidad se encontrará ubicado en Ecuador, en la zona 9 según el Plan Nacional del Buen Vivir.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 22
Macro-Localización

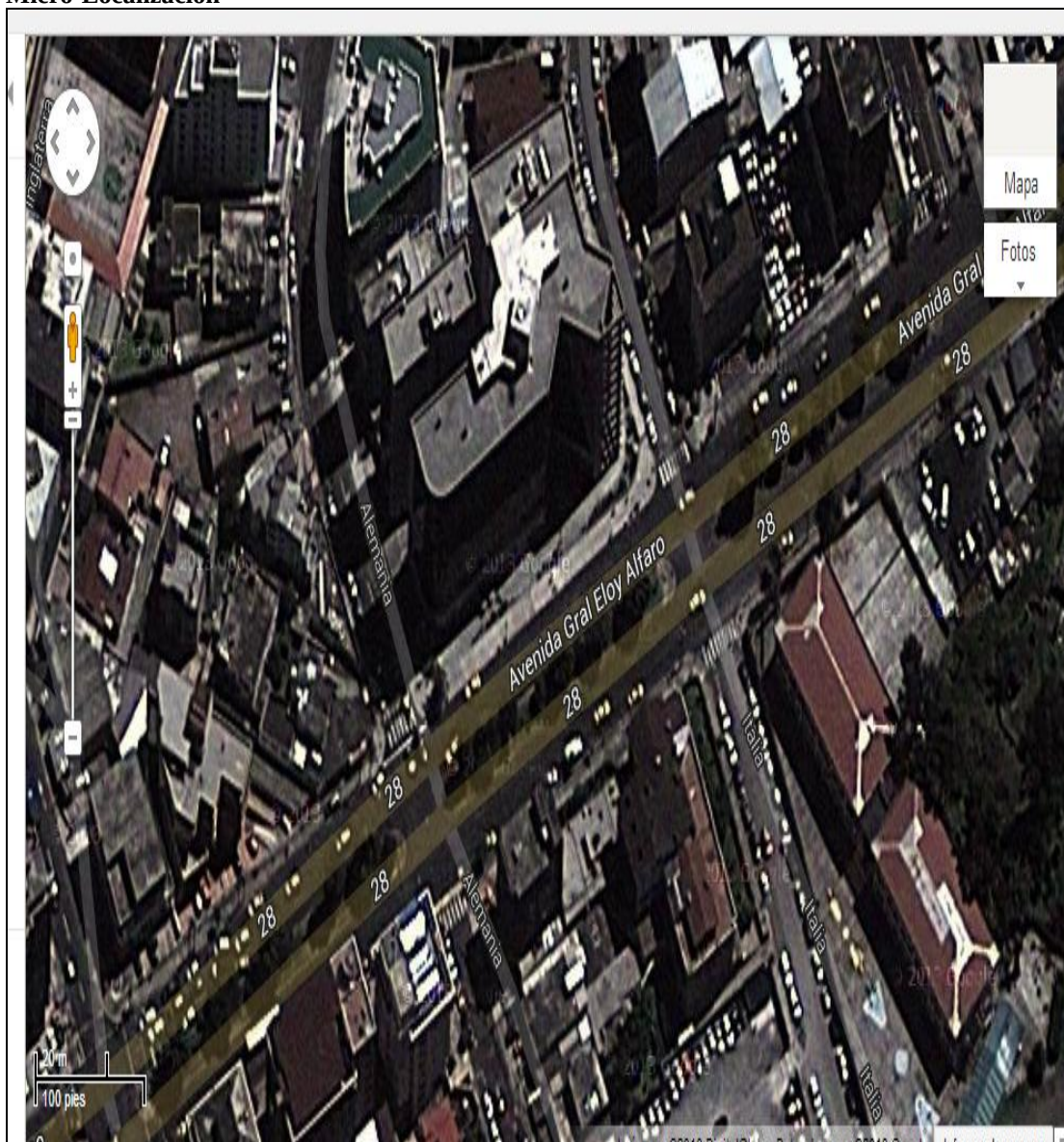


4.02.02 Micro – Localización

La microempresa se encontrará ubicada específicamente en la Parroquia Iñaquito, barrio la Pradera en entre las calles Av. Eloy Alfaro N.- 490 y Alemania en donde se encuentra diversos aspectos para la implementación del proyecto además de contar con la disponibilidad de vías de acceso para los clientes un segmento de mercado medio y alto.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 23
Micro-Localización



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

4.02.03 Localización Óptima

Dentro de la implementación es la parte esencial del proyecto que determina el lugar adecuado que ayuda a aumentar beneficios y producción optimizando costos. La localización es un factor que probablemente pueda determinar el éxito o fracaso del proyecto sin importar a veces el factor económico sino criterios estratégicos, agilidad en el servicio o preferencias del mercado. Y teniendo como objetivo principal la rentabilidad de la microempresa de acuerdo al entorno en el que se va a desenvolver.

Considerando de ésta manera las siguientes variables:

Tabla 35
LOCALIZACIÓN ÓPTIMA

VARIABLES	
FACTOR	CALIFICACIÓN
Impuestos	5%
Cercanía al cliente	20%
Espacio físico	15%
Infraestructura	20%
Proveedores	15%
Vías de Acceso	15%
Permisos Legales	10%
TOTAL	100%

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

4.03 INGENIERIA DEL PRODUCTO

4.03.01 Definición del B y S

4.03.02 Distribución de la Planta

La infraestructura va estar distribuida de la siguiente manera: cocina, bodega, baños y caja – recepción lo cual va a permitir la correcta elaboración del producto y ofreciendo un servicio rápido.

AREA	DIMENSIONES	TOTAL
Cocina	8m de largo x 7m de ancho	56m ²
Caja - Recepción	4m de largo x 11m de ancho	44m ²
Bodega	4m de largo x 7m de ancho	28m ²
baños	4m de largo x 2m de ancho	8m ²
TOTAL		136m ²

Figura 24
Distribución de la Planta



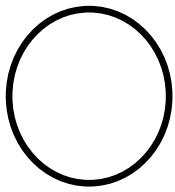
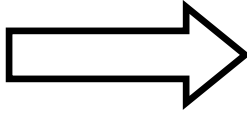
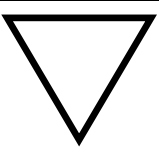
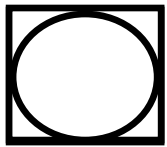
Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

4.03.03 Proceso Productivo

Los procesos productivos son la parte medular para la puesta en marcha de la empresa puesto que estos determinan los lineamientos y la forma en que se realizarán las actividades en la misma así como la vía para llegar a la eficiencia en la mencionada organización.

Tabla 36
PROCESO PRODUCTIVO

	OPERACIÓN	Se efectúa un cambio o transformación en algún componente del producto, ya sea por medios físicos, mecánicos, químicos o cualquiera de éstas combinaciones.
	TRANSPORTE	Acción de movilizar de un sitio a otro algún elemento en determinada operación o hacia algún punto de almacenamiento o demora.
	DEMORA	Se presenta cuando existe cuello de botella en el proceso y hay que esperar turno para efectuar la capacidad correspondiente.
	ALMACENAMIENTO	Tanto de materia prima, de productos en proceso o de productos terminados.
	INSPECCIÓN	Acción de controlar que se efectúe correctamente una operación un transporte o verificar la calidad del producto
	OPERACIÓN COMBINADA	Ocurre cuando se efectúan simultáneamente dos de las acciones mencionadas

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Planificación de Necesidades de Compras



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

RECEPCIÓN DE MATERIALES

INICIO



FIN

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

PROCESO DE ALMACENAMIENTO



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

PROCESO DE MISE EN PLACE

(Proceso en el lugar)



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

PROCESO DE PREPARACIÓN



Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

PROCESO DE EMPAQUETAMIENTO

INICIO



FIN

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

4.03.04 Maquinaria

Tabla 37
MAQUINARIA

MAQUINARIA		
IMAGEN	ARTICULO	CANTIDAD
	Plancha cocina vitrocerámica 6 quemadores Eléctrica	1
	Refrigerador 671 lt. 5/5	1
	Horno Antiadherente 1225 w.	1
	Cafetera 50 tazas modo M/L 1000W.	1
	Licuada 1000 w. ACINOC	1

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

	Batidora Pedestal 575w. lovely	1
	Olla arrocera 900w. Poder antiadherente.	1
	Procesador de alimentos eléctrico 34 tz 259w.	1

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

4.03.05 Equipo

Tabla 38

EQUIPO

Equipo de Oficina		
	Teléfono inalámbrico PANASONIC	1
	Sharp Xe-a277con visor Lcd Multimedia	1

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Tabla 39
EQUIPO DE CÓMPUTO
Equipo de Computo

	Computadora LG. Pantalla Plana	1
	Impresora CANON con Scanner incluido	1

 Imagen facilitada por doh.com	Juego de satenes de 6 piezas de TEFLON	1
	Coladores c/asa acero inoxidable	2
	Set de cuchillos 13 piezas	1
	Set de 5 ollas cac. 1,4 LT	1

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

	Olla de Presión C/TIMER 6.5 Litros Perfec. Ultra	1
	Tostadora 1000w. 4 panes	1
	Tabla para picar de plástico	4
	Platillero Sakura dish crack	1
	Dispensador de bebidas vidrio capacidad 10 lt,	1
	Set de utensilios para cocinar y hornear	1
	Set de reposteros 6 piezas plástico blanco.	3

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

	Rallador inalámbrico acero inoxidable para verduras	1
	Juego de recipientes de vidrio para guardar especias 5 piezas	2
	Set de 3 guantes con forro	1
	Juego de manteles grandes 30 x 50 cm. 3 piezas	4
	Delantal blanco para cocina 100% algodón	2
	Servilletas con logo de la empresa	3 paquetes 100 uni.
	Vajilla de porcelana blanco cuadrado 52 piezas	1

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

		Juego de cristalería 21 vasos y 2 Jarras de vidrio tallado	1
		Juego cubiertos 24 piezas hacer inoxidable	1
		Empaques vio degradables para alimentos con compartimento especial para cubiertos 300 unidades	300 unidades
		Vasos desechables de cartón diferentes tamaños, incluido tapa 300 unidades	300 unidades
		Cubiertos desechables blanco incluido cuchara, cuchillo, tenedor. 300 unidades d cada uno	300 unidades

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Capítulo V: ESTUDIO FINANCIERO

Se deberá detallar de manera objetiva los recursos con los que la empresa comenzará sus operaciones, las cuales son necesarias para la ejecución del proyecto.

5.01 INGRESOS OPERACIONALES Y NO OPERACIONALES

Tabla 40

INGRESOS OPERACIONALES Y NO OPERACIONALES

INGRESOS OPERACIONALES	Tasa de Crecimiento 1014			Inflacion	0,227										
	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			AÑO 5		
Producto	Cantidad	Precio Unitario	Ingresos	Cantidad	Precio Unitario	Ingresos	Cantidad	Precio Unitario	Ingresos	Cantidad	Precio Unitario	Ingresos	Cantidad	Precio Unitario	Ingresos
Comida Típica	68796	3,00	206388,00	138555,1	3,681	510021,5	279050	4,52	1260353,87	562007	5,54	3114558,76	1131881,74	6,80	7696629,10
Comida Casera	101556	3,50	355446,00	204533,8	4,29	878370,3	411931	5,27	2170609,45	829629	6,47	5363962,32	1670873,04	7,93	13255305,67
Comida Light	104832	4,00	419328,00	211131,6	4,91	1036234,1	425219	6,02	2560718,98	856391	7,39	6327992,41	1724772,17	9,07	15637595,63
Comida Rápida	52416	2,00	104832,00	105565,8	2,45	259058,5	212610	3,01	640179,745	428196	3,69	1581998,1	862386,09	4,53	3909398,91

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.02 COSTOS

Es necesario determinar la inversión real del proyecto a realizar para tener una idea clara de los recursos necesarios a utilizar en el comienzo de las operaciones y demás, es por ello que hay que tomar en cuenta que para Baca Urbina, (2005) costo se denomina al monto económico que representa la fabricación de cualquier componente o producto que se realiza.

5.02.01 Costos Directos

Tabla 41
Costos Directos

Costo Directo	
Materia Prima	1.440,00
Mano de Obra	7.676,64
Prestaciones Sociales	2528,4
Materiales Directos	19057,2
TOTAL	30.702,24

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.02.02 Costos Indirectos

Tabla 42
Costos Indirectos

Costos Indirectos de Fabricación	
Sueldos y Salarios MOI	9682,68
Prestaciones Sociales	2386,80
Útiles de Aseo	148,90
Servicios Básicos	1644,00
Útiles de Oficina	583,20
Combustible y Lubricantes	80,00
TOTAL	14525,58

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.02.03 Gastos Administrativos

Tabla 43
Gastos Administrativos

RUBROS	
1.- GASTOS ADMINISTRATIVOS	12784,72
Arriendos	6000,00
Sueldos y Salarios	4051,92
Servicios Básicos	1644,00
Útiles de Oficina	583,20
Depre. Muebles y Enceres	133,10
Depre. Equipo de Computo	332,00
Depre. Equipo de Oficina	40,50
TOTAL	12784,72

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.02.04. Costo de Ventas

Tabla 44
Costo de Ventas

RUBROS	
1.- COSTO DE VENTAS	15466
Sueldos y Salarios	9682,00
Prestaciones Sociales	3022,8
Servicios Básicos	1644,00
Útiles de Oficina	583,20
Publicidad	534,00
TOTAL	15466,00

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.02.05. Costos Financieros

Tabla 45
Costos Financieros

RUBROS	
1.- COSTOS FINANCIEROS	590,66
Interés	590,66
TOTAL	590,66

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.02.06 Costos Fijos y Variables

Tabla 46

Costos Fijos y Variables

COSTOS FIJOS	32156,12
Arriendos	6.000,00
Sueldos y Salarios	22910,52
Servicios Básicos	1644,00
Útiles de Oficina	583,20
Depreciación Equipo de Oficina	35,00
Depreciación Muebles y Enseres	133,10
Depreciación Equipos de Computo	332,00
Depreciación Maquinaria	518,30
COSTOS VARIABLES	20269,70
Útiles de Aseo	148,90
Materiales e insumos	19057,20
Publicidad	534,00
Intereses	529,60
TOTAL	52425,82

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.03 INVERSIONES

5.03.01 Inversión Fija

Es importante tener bien definida la inversión fija, tomando en cuenta que para Baca Urbina ,(2005) es un rubro que se basa en cotizaciones y profotmas y ayuda a facilitar el costeo dl proyecto en su fase operativa.

5.03.01.01 Activos Fijos

Tabla 47
Activos Fijos

DETALLE	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Equipo y maquinaria	(5.183,04)					2.591,52
Vehículos	(6.000,00)					-
Muebles y enseres	(1.331,00)					665,50
Equipo de computación	(996,00)			(996,00)		332,00
Equipo de oficina	(350,00)					175,00
TOTAL	(13.860,04)	-	-	(996,00)	-	3.764,02

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.03.01.02 Activos Nominales (Diferidos)

Tabla 48
Activos Nominales

ACTIVOS DIFERIDOS	580
Gastos de Constitución	580

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



5.03.01.03. Capital de Trabajo

Tabla 49
Capital de Trabajo

DETALLE	TOTAL
Sueldos y salarios	22.910,52
Arriendos	6.000,00
Inventarios	1.440,00
TOTAL	30.350,52

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.03.03 Fuentes de Financiamiento y Uso de Fondos

Tabla 50
Fuentes de Financiamiento y Uso de Fondos

RUBROS	USOS DE FONDOS	RECURSOS PROPIOS	BANCOS
A.-INVERSIONES FIJAS	14.440,04	9.257,00	19.707,85
1.- Activos Fijos	13.860,04	8.677,00	5.183,04
Vehículo	6.000,00	6.000,00	
Equipo y maquinaria	5.183,04		5.183,04
Muebles y enseres	1.331,00	1.331,00	
Equipo de computación	996,00	996,00	
Equipo de oficina	350,00	350,00	
2.- Activos Diferidos	580,00	580,00	
Gastos de Constitución	580,00	580,00	
B.- CAPITAL DE TRABAJO	30.350,52	15.825,71	14.524,81
Sueldos y salarios	22.910,52	8.385,71	14.524,81
Arriendo	6.000,00	6.000,00	
Inventarios	1.440,00	1.440,00	
TOTAL A+B	44.790,56	25.082,71	19.707,85

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



5.03.04. Amortización de Financiamiento

El crédito se lo realizara en la Cooperativa “COOPROGRESO”, con los siguientes

datos:

Tabla 51
Amortización

MONTO DE FINANCIAMIENTO	19.707,85
TASA DE INTERÉS	15,0%
PERIODOS	36

Fuente: Cooperativa COOPROGRESO

Elaborado por: Gabriela Lanchimba

Tabla 52
Tabla de Amortización

Periodo	Interés	Fija	Capital	Insoluto
0				19.708
1	82,1160	590,66	508,55	19.199
2	79,9971	590,66	510,66	18.689
3	77,8693	590,66	512,79	18.176
4	75,7327	590,66	514,93	17.661
5	73,5871	590,66	517,07	17.144
6	71,4327	590,66	519,23	16.625
7	69,2692	590,66	521,39	16.103
8	67,0967	590,66	523,57	15.580
9	64,9152	590,66	525,75	15.054
10	62,7246	590,66	527,94	14.526
11	60,5249	590,66	530,14	13.996
12	58,3160	590,66	532,35	13.463
13	56,0979	590,66	534,56	

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



				12.929
14	53,8705	590,66	536,79	12.392
15	51,6339	590,66	539,03	11.853
16	49,3879	590,66	541,27	11.312
17	47,1326	590,66	543,53	10.768
18	44,8679	590,66	545,79	10.223
19	42,5938	590,66	548,07	9.674
20	40,3102	590,66	550,35	9.124
21	38,0170	590,66	552,64	8.571
22	35,7143	590,66	554,95	8.016
23	33,4021	590,66	557,26	7.459
24	31,0801	590,66	559,58	6.900
25	28,7486	590,66	561,91	6.338
26	26,4072	590,66	564,25	5.773
27	24,0562	590,66	566,61	5.207
28	21,6953	590,66	568,97	4.638
29	19,3246	590,66	571,34	4.067
30	16,9441	590,66	573,72	3.493
31	14,5536	590,66	576,11	2.917
32	12,1531	590,66	578,51	2.338
33	9,7427	590,66	580,92	1.757
34	7,3222	590,66	583,34	1.174
35	4,8916	590,66	585,77	588
36	2,4509	590,66	588,21	0

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.03.05 Depreciaciones

Tabla 53

Tabla de Depreciaciones

DETALLE	Año 0	V.U	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Equipo y maquinaria	5.183,04	10	518,30	518,30	518,30	518,30	518,30
Vehículos	6.000,00	5	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00
Muebles y enseres	1.331,00	10	133,10	133,10	133,10	133,10	133,10
Equipo de computación	996,00	3	332,00	332,00	332,00	332,00	332,00
Equipo de oficina	350,00	10	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00
TOTAL	13.860,04		2.218,40	2.218,40	2.218,40	2.218,40	2.218,40

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.03.06 Estado de Situación Inicial

Tabla 54

Estado de Situación Inicial

ACTIVO		PASIVO	
Activo Corriente		Pasivo Corriente	19707,85
Capital de Trabajo	30350,52	Préstamo Bancario	19707,85
Sueldos y Salarios	22910,52		
Arriendos	6000,00	TOTAL PASIVO	19707,85
Inventarios	1440,00		
Activo Fijo	13860,04		
Equipo y Maquinaria	5183,04		
Vehículos	6000,00		
Muebles y Enseres	1331,00		
Equipo de Computo	996,00	PATRIMONIO	25082,11
Equipo de Oficina	350,00	Capital Propio	25082,11
Otros Activos	580,00		
Gastos de Constitución	580,00		
TOTAL ACTIVO	44790,56	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	44790,56

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



5.03.07. Estado de Resultados Proyectado

Tabla 55
Estado de Resultados Proyectado

		1	2	3	4	5
	Ventas	70.200,00	76.503,96	82.624,28	89.234,22	96.372,96
-	Costo producción	33.976,80	37.027,92	39.990,15	43.189,36	46.644,51
=	UBV	36.223,20	39.476,04	42.634,13	46.044,86	49.728,45
-	Gastos operacionales					
	Administrativos	12.779,22	13.314,67	13.872,55	14.453,81	15.059,43
	Ventas	15.466,00	16.114,03	16.789,20	17.492,67	18.225,61
	Financiero	832,66	517,32	185,85		-
=	Utilidad operacional	7.145,32	9.530,03	11.786,52	14.098,37	16.443,40
-	15% Part. Laboral	1.071,80	1.429,50	1.767,98	2.114,76	2.466,51
=	Utilidad A.I.R	6.073,52	8.100,52	10.018,54	11.983,62	13.976,89
-	22% Impuesto a la renta	1.336,18	1.782,12	2.204,08	2.636,40	3.074,92
=	Utilidad Neta	4.737,35	6.318,41	7.814,46	9.347,22	10.901,98
+	Depreciación	5.800,00	5.800,00	5.800,00	5.800,00	5.800,00
=	Excedente Operacional	10.537,35	12.118,41	13.614,46	15.147,22	16.701,98

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



5.03.08. Flujo de Caja

Tabla 56
Flujos de Caja

INVERSION	(44.790,56)					(996,00)				3.764,02
FLUJO ACTUALIZADO			10.537,35		12.118,41		13.614,46		15.147,22	16.701,98
FNE	(44.790,56)		10.537,35		12.118,41		12.618,46		15.147,22	20.466,00

Investigación de Campo: **Gabriela Lanchimba 2013**

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.04 EVALUACIÓN

5.04.01 Tasa de descuento

Es importante tener en cuenta que para Baca U. , (2005) la tasa de descuento es una medida financiera que se aplica para determinar el valor actual de un pago futuro.

Tabla 57
Tasa de Descuento

TMAR	=	Tasa Activa	+	Tasa Pasiva
Tasa Activa		0.0453		
Tasa Pasiva		0.0817		
TMAR	=	0,0453	+	0,0817
TMAR	=	0,13		

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

5.04.02. Valor Actual Neto (VAN)

El VAN para Orlich, (2010), señala que el valor capital de una inversión es igual al valor actualizado de todos los rendimientos esperados, es decir, es igual a la diferencia entre el valor actualizado de los ingresos esperados y el valor también actualizado de los pagos previstos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Tabla 58
Valor Actual Neto

VAN =	(44.790,56)	+	<u>10.537,35</u>	+	<u>12.118,41</u>	+	<u>12.618,46</u>	+	<u>15.147,22</u>	+	<u>20.466,00</u>
			1,13		1,27		1,43		1,61		1,82
VAN =	(44.790,56)	+	9.325,09	+	9.541,08	+	8.815,25	+	9.389,39	+	11.256,76
VAN =	(44.790,56)	+	48.327,57								
VAN =	3.537,01										
VAN =	\$ 3.561,83										

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

De acuerdo al VAN es el dinero que voy a ganar dentro de 5 años luego de haber recuperado la inversión tota del proyecto en marcha.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



5.04.03. Tasa Interna de Retorno (TIR)

El tasa de descuento a la cual el VAN se hace 0.

Tabla 59
Tasa Interna de Retorno

TIR =	15,56%	0,16						
VAN =	(44.790,56)	+ 10.537,35	+ 12.118,41	+ 12.618,46	+ 15.147,22	+ 20.466,00		
		1,16	1,34	1,54	1,78	2,06		
VAN =	(44.790,56)	+ 9118,22001	+ 9074,08851	+ 8176,03166	+ 8492,74016	+ 9929,47966		
VAN =	(44.790,56)	44790,56						
VAN =	0,00							

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

El porcentaje del TIR es aceptable debido a que es mayor a la tasa de descuento lo cual hace que el proyecto en cuestión sea viable y se lo pueda realizar.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

5.04.04. Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI)

Mide en cuanto tiempo se recuperará el total de la inversión a valorar presente, es decir, nos revela la fecha en la cual se cubre la inversión inicial.

Tabla 60
Periodo de Recuperación de la Inversión Anual

PERIODO	FNE	SUMATORIA	FACTOR	FNED	SUMATORIA
0	(44.790,56)	(44.790,56)	1	-44790,56	-44790,56
1	10.537,35	(34.253,21)	0,89	9.349,91	(35.440,65)
2	12.118,41	(22.134,80)	0,79	9.541,08	(25.899,57)
3	12.618,46	(9.516,34)	0,70	8.815,25	(17.084,32)
4	15.147,22	5.630,88	0,62	9.389,39	(7.694,93)
5	20.466,00	26.096,88	0,55	11.256,76	3.561,83

VAN

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Tabla 61
PRI MENSUAL CORRIENTE

PERIODO	FNE	SUMATORIA
0	15.147,22	(9.516,34)
1	1262,27	(8.254,07)
2	1262,27	(6.991,81)
3	1262,27	(5.729,54)
4	1262,27	(4.467,27)
5	1262,27	(3.205,00)
6	1262,27	(1.942,73)
7	1262,27	(680,46)
8	1262,27	581,81
9	1262,27	1.844,07
10	1262,27	3.106,34
11	1262,27	4.368,61
12	1262,27	5.630,88

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Tabla 62

PRI MENSUAL CONSTANTE

PERIODO	FNE	SUMATORIA
0	9.389,39	(7.694,93)
1	782,45	(6.912,48)
2	782,45	(6.130,03)
3	782,45	(5.347,58)
4	782,45	(4.565,13)
5	782,45	(3.782,68)
6	782,45	(3.000,23)
7	782,45	(2.217,78)
8	782,45	(1.435,33)
9	782,45	(652,89)
10	782,45	129,56
11	782,45	912,01
12	782,45	1.694,46

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Tabla 63

PRI DIARIO CORRIENTE

0	1262,27	(680,46)
1	42,08	(638,39)
2	42,08	(596,31)
3	42,08	(554,24)
4	42,08	(512,16)
5	42,08	(470,09)
6	42,08	(428,01)
7	42,08	(385,93)
8	42,08	(343,86)
9	42,08	(301,78)
10	42,08	(259,71)
11	42,08	(217,63)
12	42,08	(175,56)
13	42,08	(133,48)
14	42,08	(91,40)
15	42,08	(49,33)
16	42,08	(7,25)
17	42,08	34,82
18	42,08	76,90
19	42,08	118,97
20	42,08	161,05
21	42,08	203,12

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



22	42,08	245,20
23	42,08	287,28
24	42,08	329,35
25	42,08	371,43
26	42,08	413,50
27	42,08	455,58
28	42,08	497,65
29	42,08	539,73
30	42,08	581,81

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Tabla 64

PRI DIARIO CONSTANTE

0	782,45	(652,89)
1	26,08	(626,80)
2	26,08	(600,72)
3	26,08	(574,64)
4	26,08	(548,56)
5	26,08	(522,48)
6	26,08	(496,40)
7	26,08	(470,31)
8	26,08	(444,23)
9	26,08	(418,15)
10	26,08	(392,07)
11	26,08	(365,99)
12	26,08	(339,91)
13	26,08	(313,82)
14	26,08	(287,74)
15	26,08	(261,66)
16	26,08	(235,58)
17	26,08	(209,50)
18	26,08	(183,42)
19	26,08	(157,33)
20	26,08	(131,25)
21	26,08	(105,17)
22	26,08	(79,09)
23	26,08	(53,01)
24	26,08	(26,93)
25	26,08	(0,84)
26	26,08	25,24

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



27	26,08	51,32
28	26,08	77,40
29	26,08	103,48
30	26,08	129,56

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

En valores corrientes la inversión se recuperara en 4 años 8 meses 17 días

En valores constantes la inversión se recuperará en 5 años 10 meses 26 días

5.04.05 Relación Costo Beneficio (RCB)

Tabla 65
Relación Costo Beneficio Ingresos

DETALLE	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		70200	76503,96	82624,28	89234,22	96372,96

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

$$\begin{aligned}
 & \frac{70200}{1+0,127^1} + \frac{76503,96}{1+0,127^2} + \frac{82624,28}{1+0,127^3} + \frac{89234,22}{1+0,127^4} + \frac{96372,96}{1+0,127^5} \\
 & 62123,89 + 59913,82 + 57262,58 + 54729,02 + 52307,38 \\
 & = \quad \quad \quad \mathbf{286336,69}
 \end{aligned}$$

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Tabla 66
Relación Costo Beneficio Costo de Producción
Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

DETALLE	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
COSTO DE PRODUCCION		33976,80	37027,92	39990,15	43189,36	46644,51

$$\frac{33976,80}{1+0,127^1} + \frac{37027,92}{1+0,127^2} + \frac{39990,15}{1+0,127^3} + \frac{43189,36}{1+0,127^4} + \frac{46644,51}{1+0,127^5}$$

$$37753,13 + 32392,09 + 31041,22 + 29746,69 + 28506,01$$

$$= \mathbf{159439,14}$$

$$\frac{286336,69}{159439,14}$$

$$\mathbf{1,80}$$

Se denominó un costo beneficio de 1.80 a lo que se interpreta que por cada dólar invertido se recuperará \$0.80 centavos, también se aprecia que es mayor a 1 por lo que demuestra que el proyecto es viable y beneficioso para la inversión que se realizará.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



5.04.06 Punto de Equilibrio

El punto de Equilibrio según Baca U. ,(2005) es aquel donde los ingresos totales se igualan a los costos totales. Vendiendo por encima de dicho punto se obtienen beneficios y vendiendo por debajo se obtienen pérdidas.

Tabla 67
Datos Punto de Equilibrio

Precio Venta	3,50
Coste Unitario	2,37
Gastos Fijos	32.156
Pto. Equilibrio	28.457
\$ Ventas Equilibrio	99.599

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

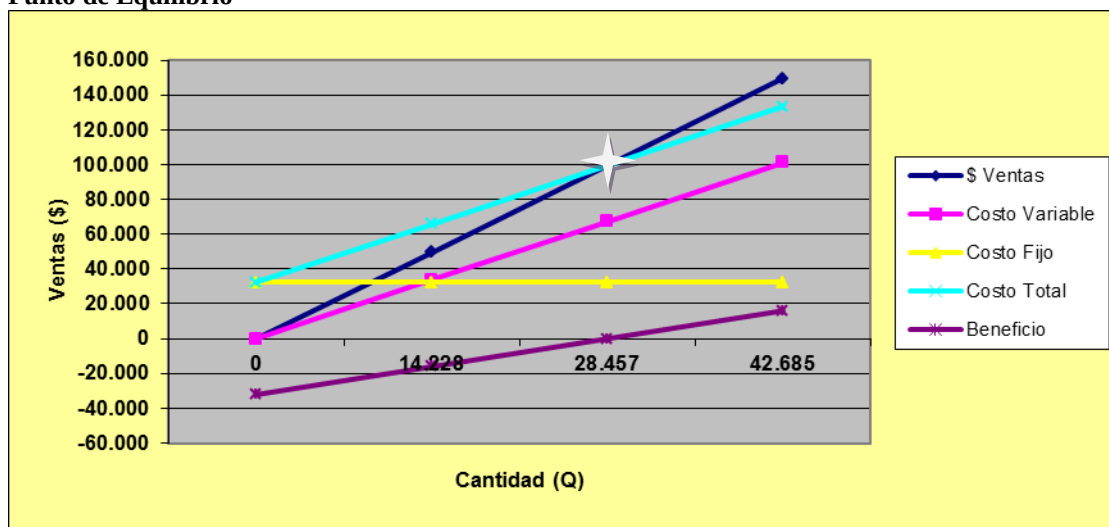
Tabla 68
Datos para el gráfico

Q Ventas	0	14.228	28.457	42.685
\$ Ventas	0	49.799	99.599	149.398
Costo Variable	0	33.721	67.442	101.164
Costo Fijo	32.156	32.156	32.156	32.156
Costo Total	32.156	65.877	99.599	133.320
Beneficio	-32.156	-16.078	0	16.078

Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Figura 25
Punto de Equilibrio



Investigación de Campo: Gabriela Lanchimba 2013

Para alcanzar el punto de equilibrio en la producción se deberá vender 28457 unidades anuales.

5.04.07. Análisis de Índices Financieros

$$\text{ROA} = \frac{4737,35}{44790,56} = 0,11$$

La rentabilidad sobre los activos quiere decir que por cada dólar invertido en los activos se recuperara 0.11 centavos.

$$\text{ROE} = \frac{4737,35}{25082,11} = 0,19$$

Rentabilidad sobre el Patrimonio demuestra que por cada dólar invertido por parte del accionista se recuperara 0.19 centavos.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CAPITULO VI: ANÁLISIS DE IMPACTOS

6.01 Impacto Ambiental

El estudio de impacto ambiental es el medio para llegar a conocer los posibles impactos ambientales que pudiera causar la ejecución del proyecto en la zona donde el mismo se llevará a cabo.

Para poder realizar un análisis de los impactos ambientales que pudieran derivarse de la ejecución de un proyecto es necesario conocer el proyecto que se llevara a cabo e identificar su naturaleza recolectando datos fundamentales del mismo para lo cual se valdrá de un modelo de “Ficha Ambiental para identificación de Proyectos”, utilizada por el Ministerio del Ambiente.

Nombre del Proyecto:	CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE CATERING EXPRESS	Código: 001
		Fecha: 02/10/2013

Características del área de influencia

Caracterización del Medio Físico

Localización

Región geográfica:	☐ Costa ☒ Sierra ☐ Oriente ☐ Insular
Coordenadas:	☐ Geográficas ☐ UTM ☒ Superficie del área de influencia directa: 5000m2

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



	Inicio	Longitud	Latitud
	Fin	Longitud	Latitud
Altitud:	☐	A nivel del mar	
	☐	Entre 0 y 500 msnm	
	☐	Entre 501 y 2.300 msnm	
	☒	Entre 2.301 y 3.000 msnm	
	☐	Entre 3.001 y 4.000 msnm	
	☐	Más de 4000 msnm	

Clima

Temperatura	☐	Cálido-seco	Cálido-seco (0-500 msnm)
	☐	Cálido-húmedo	Cálido-húmedo (0-500 msnm)
	☐	Subtropical	Subtropical (500-2.300 msnm)
	☒	Templado	Templado (2.300-3.000 msnm)
	☐	Frío	Frío (3.000-4.500 msnm)
	☐	Glacial	Menor a 0 °C en altitud (>4.500 msnm)

Geología, geomorfología y suelos

Ocupación actual del	☒	Asentamientos humanos
Área de influencia:	☐	Áreas agrícolas o ganaderas
	☐	Áreas ecológicas protegidas
	☐	Bosques naturales o artificiales
	☐	Fuentes hidrológicas y cauces naturales
	☐	Manglares
	☐	Zonas arqueológicas

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



	☐ Zonas con riqueza hidrocarburífera ☐ Zonas con riquezas minerales ☒ Zonas de potencial turístico ☒ Zonas de valor histórico, cultural o religioso ☐ Zonas escénicas únicas ☐ Zonas inestables con riesgo sísmico ☐ Zonas reservadas por seguridad nacional ☐ Otra: (especificar)
Pendiente del suelo	☒ Llano El terreno es plano. Las pendientes son menores que el 30%. ☐ Ondulado El terreno es ondulado. Las pendientes son suaves (entre 30% y 100 %). ☐ Montañoso El terreno es quebrado. Las pendientes son mayores al 100 %.
Tipo de suelo	☐ Arcilloso ☐ Arenoso ☐ Semi-duro ☐ Rocoso ☒ Saturado
Calidad del suelo	☐ Fértil ☐ Semi-fértil ☐ Erosionado ☐ Otro (especifique) ☒ Saturado
Permeabilidad del suelo	☐ Altas El agua se infiltra fácilmente en el suelo. Los charcos de lluvia desaparecen rápidamente. ☒ Medias El agua tiene ciertos problemas para infiltrarse en el suelo. Los charcos permanecen algunas horas después de que ha llovido.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



	☐	Bajas	El agua queda detenida en charcos por espacio de días. Aparecen aguas estancadas.
Condiciones de drenaje	☐	Muy buenas	No existen estancamientos de agua, aún en época de lluvias
	X	Buenas	Existen estancamientos de agua que se forman durante las lluvias, pero que desaparecen a las pocas horas de cesar las precipitaciones
	☐	Malas	Las condiciones son malas. Existen estancamientos de agua, aún en épocas cuando no llueve

Hidrología

Fuentes	☐	Agua superficial	
	X	Agua subterránea	
	☐	Agua de mar	
	☐	Ninguna	
Nivel freático	☐	Alto	
	X	Profundo	
Precipitaciones	☐	Altas	Lluvias fuertes y constantes
	X	Medias	Lluvias en época invernal o esporádicas
	☐	Bajas	Casi no llueve en la zona

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Aire

Calidad del aire	☐	Pura	No existen fuentes contaminantes que lo alteren
	X	Buena	El aire es respirable, presenta malos olores en forma esporádica o en alguna época del año. Se presentan irritaciones leves en ojos y garganta.
	☐	Mala	El aire ha sido poluído. Se presentan constantes enfermedades bronquio-respiratorias. Se verifica irritación en ojos, mucosas y garganta.
Recirculación de aire:	X	Muy Buena	Brisas ligeras y constantes Existen frecuentes vientos que renuevan la capa de aire
	☐	Buena	Los vientos se presentan sólo en ciertas épocas y por lo general son escasos.
	☐	Mala	
Ruido	☐	Bajo	No existen molestias y la zona transmite calma.
	X	Tolerable	Ruidos admisibles o esporádicos. No hay mayores molestias para la población y fauna existente.
	☐	Ruidoso	Ruidos constantes y altos. Molestia en los habitantes debido a intensidad o por su frecuencia. Aparecen síntomas de sordera o de irritabilidad.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Caracterización del Medio Biótico Ecosistema

☐	Páramo
☐	Bosque pluvial
☒	Bosque nublado
☐	Bosque seco tropical
☐	Ecosistemas marinos
☐	Ecosistemas lacustres

Flora

Tipo de cobertura	☐ Bosques
Vegetal:	☐ Arbustos
	☐ Pastos
	☐ Cultivos
	☐ Matorrales
	☒ Sin vegetación
Importancia de la	☐ Común del sector
Cobertura vegetal:	☐ Rara o endémica
	☐ En peligro de extinción
	☐ Protegida
	☒ Intervenida
Usos de la vegetación:	☐ Alimenticio
	☐ Comercial
	☐ Medicinal

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



- | | |
|--------------------------|---------------------|
| X | Ornamental |
| ☐ | Construcción |
| ☐ | Fuente de semilla |
| ☐ | Mitológico |
| ☐ | Otro (especifique): |

Fauna silvestre

Tipología	☐ Micro fauna X Insectos ☐ Anfibios ☐ Peces ☐ Reptiles X Aves ☐ Mamíferos
Importancia	☐ Común ☐ Rara o única especie X Frágil ☐ En peligro de extinción

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Caracterización del Medio Socio-Cultural

Demografía

Nivel de consolidación	☒	Urbana
Del área de influencia:	☐	Periférica
	☐	Rural
Tamaño de la población	☐	Entre 0 y 1.000 habitantes
	☐	Entre 1.001 y 10.000 habitantes
	☐	Entre 10.001 y 100.000 habitantes
	☒	Más de 100.00 habitantes
Características étnicas de la Población	☒	Mestizos
	☐	Indígena
	☐	Negros
	☐	Otro(especificar):

Infraestructura social

Abastecimiento de agua	☒	Agua potable
	☒	Conex. domiciliaria
	☐	Agua de lluvia
	☐	Grifo público
	☒	Servicio permanente
	☐	Racionado
	☐	Tanquero

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



	☐	Acarreo manual
	☐	Ninguno
Evacuación de aguas	X	Alcantari. sanitario
Servidas	☐	Alcantari. Pluvial
	☐	Fosas sépticas
	☐	Letrinas
	☐	Ninguno
Evacuación de aguas	X	Alcantari. Pluvial
Lluvias	☐	Drenaje superficial
	☐	Ninguno
Desechos sólidos	X	Barrido y recolección
	☐	Botadero a cielo abierto
	X	Relleno sanitario
	☐	Otro (especificar):
Electrificación	X	Red energía eléctrica
	☐	Plantas eléctricas
	☐	Ninguno
Transporte público	X	Servicio Urbano
	X	Servicio intercantonal
	☐	Rancheras
	☐	Canoa
	☐	Otro (especifique):
Vialidad y accesos	X	Vías principales

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



	☒ Vías secundarias ☒ Caminos vecinales ☒ Vías urbanas ☐ Otro (especifique):
Telefonía	☒ Red domiciliaria ☐ Cabina pública ☐ Ninguno

Actividades socio-económicas

Aprovechamiento y uso de la tierra	☒ Residencial ☒ Comercial ☒ Recreacional ☒ Productivo ☐ Baldío ☐ Otro (especificar):
Tenencia de la tierra:	☒ Terrenos privados ☒ Terrenos comunales ☒ Terrenos municipales ☒ Terrenos estatales

Organización social

☐	Primer grado	Comunal, barrial
☐	Segundo grado	Pre-cooperativas, cooperativas
☐	Tercer grado	Asociaciones, federaciones, unión de organizaciones
☒	Otra	

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Aspectos culturales

Lengua	☒ Castellano ☐ Nativa ☐ Otro (especificar):
Religión	☐ Católicos ☐ Evangélicos ☒ Otra (especifique): existen varios tipos de creencias religiosas.
Tradiciones	☐ Ancestrales ☐ Religiosas ☒ Populares ☐ Otras (especifique):

Medio Perceptual

Paisaje y turismo	☐ Zonas con valor paisajístico ☒ Atractivo turístico ☐ Recreacional ☒ Otro (especificar): Zona comercial/Empresarial
--------------------------	---

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Riesgos Naturales e inducidos

Peligro de Deslizamientos	☐	Inminente	La zona es muy inestable y se desliza con relativa frecuencia
	☒	Latente	La zona podría deslizarse cuando se produzcan precipitaciones extraordinarias.
	☐	Nulo	La zona es estable y prácticamente no tiene peligro de deslizamientos.
Peligro de Inundaciones	☐	Inminente	La zona se inunda con frecuencia
	☒	Latente	La zona podría inundarse cuando se produzcan precipitaciones extraordinarias.
	☐	Nulo	La zona, prácticamente, no tiene peligro de inundaciones.
Peligro de Terremotos	☐	Inminente	La tierra tiembla frecuentemente
	☒	Latente	La tierra tiembla ocasionalmente (está cerca de o se ubica en fallas geológicas).
	☐	Nulo	La tierra, prácticamente, no tiembla.

La creación de una empresa de catering express causaría un impacto ambiental leve y compatible, por lo cual se toma necesario determinar una mitigación de los aspectos negativos que afectarían al medio en el que se desarrolla la empresa, la gran mayoría de impactos ocurre en la fase de operación del proyecto a los factores suelo y agua negativamente por la contaminación que generara el mismo.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Tabla 69
Plan de Mitigación

FASE	SUBACTIVIDAD	FACTOR	IMPACTO	MITIGACIÓN
	USO DE INSTALACIONES	SUELO	Contaminación desechos sólidos y líquidos	• Dar capacitación al personal sobre reciclaje, optimización de recursos y manejo de desperdicios. • Optimizar recursos en materia prima para minimizar desperdicios • Elaborar planes de reciclaje, almacenamiento y recolección de desechos trabajando en conjunto con las empresas de recolección de desperdicios y dedicadas a la actividad de reciclaje.
		AGUA	Contaminación desechos sólidos y líquidos	
		SUELO	Contaminación desechos sólidos y líquidos	
		AGUA	Contaminación desechos sólidos y líquidos	
OPERACIÓN	MANTENIMIENTO	AGUA	Contaminación desechos sólidos y líquidos	

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



6.02 Impacto Económico

Para reflejar el impacto económico se toma en cuenta los índices financieros analizados anteriormente, tomando como resultado en cómo se encuentra afectada la empresa económicamente debido a la acogida de los clientes y si para ellos su economía no a sido afectada por la adquisición del servicio que proporciona la empresa.

6.03. Impacto Productivo

De acuerdo con el impacto productivo se toma en cuenta que la tecnología invertida dentro del negocio ayuda para que ésta rinda más, por ende la empresa puede cumplir y superar las expectativas de los clientes, de acuerdo a servicio que se brinda y esta afecta directamente al aumento económico para la empresa.

6.04. Impacto Social

En la actualidad el sector de la restauración, hoteles y servicios en el país se ha desarrollado sustancialmente y ha tenido un crecimiento constante en los últimos 4 años considerando que se encuentra enfocado a satisfacer necesidades consideradas como primarias en el mercado más el mismo ha descuidado ciertos segmentos los cuales requieren de una atención diferente que se ajuste a su estilo de vida.

Con la ejecución de un estudio de mercado se pudo determinar de manera objetiva las principales tendencias de este segmento en la zona donde se implementará el proyecto, lo cual ayudará a conocer mejor manera el perfil del cliente y la forma idónea para satisfacer las necesidades del mismo.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



CAPITULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.01. Conclusiones

1. El manejo de un direccionamiento estratégico es de gran importancia, pues marca no solamente el horizonte sino el camino a seguir; así como también las principales pautas de operación que rigen el giro de negocio y el mercado.
2. El establecimiento de planes de acción que se fundamentan en la elaboración de productos, atención y servicio de calidad al cliente, generando de esta forma un valor agregado que se presenta al final como una ventaja competitiva.
3. La aplicación de estrategias para la aplicación, puesta en marcha, ejecución, manejo y evaluación en la creación de la empresa permite que esta obtenga beneficios que desembocan en una alta rentabilidad, reducción de costos y posicionamiento en el mercado.
4. Con un adecuado manejo ambiental se puede contribuir al cuidado del medio en el cual se desenvolverá la empresa y se puede contribuir al desarrollo de la comunidad al tener una responsabilidad social con la misma.
5. El desarrollo de un minucioso estudio financiero permite una correcta asignación de los recursos monetarios de la organización para de esta forma optimizando

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



los costos generar un beneficio a la organización que se refleja en la rentabilidad de esta.

7.02. Recomendaciones

1. Poner en marcha la ejecución del proyecto generado en este trabajo de investigación para la creación de una empresa de catering express "Status Gourmet Servicios de Catering para de esta forma aprovechar las oportunidades de negocio existentes en el sector.
2. Utilizar los datos recolectados en el estudio de mercado y actualizar de forma constante los mismos para la implementación de estrategias que permitan a la empresa posicionarse en la mente del consumidor creando un factor diferenciador y por tanto una ventaja competitiva en el segmento hacia el cual se encuentra focalizada la empresa.
3. Implementar las estrategias planteadas en el direccionamiento y propuesta estratégica para de esta forma fomentar la eficiencia en todos los niveles de la organización y contribuir a la puesta en marcha de la misma.
4. Una vez establecida la empresa con un tiempo de funcionamiento realizar una planificación estratégica en la misma que permita la aplicación de una estandarización de los procesos de preparación de los productos con un sistema de

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



gestión de calidad y manejo de productos como las normas HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) y/o normas ISO 9001 – 2008.

5. Manejar mediciones de productividad para optimizar procesos y optimizar los recursos de la organización.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Bibliografía

- ✓ Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (Diciembre de 2010). Recuperado el 12 de Junio de 2013, de http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=109&Itemid=88
- ✓ SERVICIOS DE CATERING. (2010).
- ✓ Grupo Crisol. (Marzo de 2012). Recuperado el 20 de Junio de 2013, de http://www.grupocrisol.com/sugerencias/curiosidades/buffet_y_catering/origen_del_catering/3/
- ✓ Administracion Zonal de Quito. (19 de Julio de 2013). Obtenido de www.municipiodequito.com
- ✓ DIARIO DE GASTRONOMIA.COML. (17 de Junio de 2013). Obtenido de <http://diariodegastronomia.com/tendencias/novedades/13329-diez-avances-tecnologicos-que-cambiaran-la-gastronomia-en-2013.html>
- ✓ Ministerio de Industrias y Productividad. (15 de JUNIO de 2013). Recuperado el 25 de Junio de 2013, de <http://www.industrias.gob.ec/>
- ✓ Baca Urbina , G. (2005). Evaluación de Proyectos. México .
- ✓ Banco Central del Ecuador. (12 de julio de 2013). Banco Central del Ecuador. Obtenido de Tasas de Interés - Banco Central del Ecuador: www.bancocentraldeecuador.com
- ✓ Bermudez, G. (2010). QUE ES EDUCACIÓN.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



- ✓ Cámara de la Pequeña y Mediana Industria de Quito. (4 de julio de 2013).
Cámara de la Pequeña y Mediana Industria de Quito. Obtenido de
<http://www.capeipi.org.ec/>
- ✓ HARRINGTON, J. (1992). Manual de Mejoramiento de Procesos de la
Empresa. Bogota.
- ✓ KOTLER, P. (2011). Innovar para ganar. EMPRESA ACTIVA.
- ✓ Myers, S. (2009). Procesos sociales, población y familia. México.
- ✓ Orlich, J. (2010). Planificacion Estrategica. SANTOS .
- ✓ Parkin, M. (2010). Microeconomia. México.
- ✓ POLINEMI, R. (2011). Contabilidad de Costos.
- ✓ Poter, M. (1979). Las cinco Fuerzas de Porter.
- ✓ SRI. (2013). Informe Tributario de PYMES. Quito.
- ✓ TAYLOR, E., & TAYLOR, J. (2001). Fundamentos de la teoria y practicas del
catering.

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



ANEXOS:

Anexo 1

Sueldos y Salarios

Número	Cargo	Sueldo	Décimo Cuarto	Décimo Tercero	Vacaciones	Seguro social	Total
1	Gerente General	337,66	28,14	26,5	14,07	41,03	447,4
1	Cocinero	321,72	26,81	26,5	13,41	39,09	427,53
1	Ayudante de cocina	318,00	26,5	26,5	13,25	38,64	422,89
1	Chofer-Repardidor	469,23	39,1	26,5	19,55	57,01	611,39
	TOTAL	1446,61	120,55	106	60,28	175,77	1909,21

Anexo 2

Gastos de Constitución

DETALLE	VALOR
Registro logo, slogan y titulo	\$ 150.00
Registro Sanitario	\$ 35.00
Permiso de Bomberos	\$ 34.50
Permiso Municipal de uso de suelo	\$ 21.00
Patente Municipal	\$ 230.00
Licencia de Funcionamiento	\$ 109.50
TOTAL	\$ 580.00

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Anexo 3

Publicidad

Publicidad			
Detalle	Cantidad	Total Mensual	Total Anual
Tarjetas	100	17,50	210,00
Flyers	100	13,00	156,00
Cupones	100	14,00	168,00
TOTAL			534,00

Anexo 4

Servicios Básicos

Servicios Básicos		
Detalle	Consumo Mensual	Consumo Anual
Agua	42	504
Luz	65	780
Teléfono	12	144
Internet	18	216
Arriendo	500	6000
TOTAL		7644

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.

Anexo 5



PROFORMA

Dirección: Sincholagua OE1-141 Y Av.
Maldonado.

Quito - Ecuador

1800 UMCOSA (862672)

servicioalcliente@umcoecuador.com

Cantidad	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
1	Juego de sartenes de 6 piezas	\$ 197,00	\$ 197,00
2	Coladores c/asa acero inoxidable	\$ 12,00	\$ 24,00
1	Set de 5 ollas cap. 1.4 LT.	\$ 225,00	\$ 225,00
1	Olla de Presión C/TIMER 6.5 Litros Perfec. Ultra	\$ 186,00	\$ 186,00
1	Set de utensilios para cocinar y asar	\$ 35,00	\$ 35,00
1	Set de cuchillos 13 piezas	\$ 30,00	\$ 30,00
3	Tablas para picar	\$ 10,00	\$ 30,00
1	Platillero mediano	\$ 18,00	\$ 18,00
2	Set de reposteros de cocina 6 c/u	\$ 9.50	\$ 19,00
2	Ralladores grandes	\$ 13,00	\$ 26,00
1	Set de especieros 5 unidades vidrio.	\$ 21,00	\$ 21,00
1	Juego de guantes de cocina 3 piezas	\$ 9.30	\$ 9.30
3	Juego de mantelones medianos	\$ 3.22	\$ 3.22
2	Delantales de cocina blancos	\$ 23.00	\$23.00
1	Vajilla 52 piezas	\$ 133.00	\$133.00
1	Set de 24 vasos	\$ 44.88	\$ 44.88
1	Juego de cubiertos de 42 piezas	\$ 39.00	\$39.00
SUBTOTAL			\$ 1086,40
0% IVA			\$ 00,00
12% IVA			\$ 00.00
TOTAL			\$ 1806,40

Precios incluyen IVA

**NOTA: Validez de la oferta 6 días.
LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR SIN PREVIO AVISO**

Firma Autorizada

Sr. Ernesto Andrade

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Anexo 6

DISPLAST

PROFORMA

Dirección: Av. 10 de agosto 216 y Cuero y Caicedo
Quito – Ecuador

Cantidad	Detalle	Valor Producto Uni.	Valor Producto Total
6	Empaques bio-degradables 100 uni.	\$12.00	\$72.00
6	Fundas de vasos bio-degradables 100 uni.	\$10.00	\$60.00
6	Empaques de cuchara-tenedor blanco	\$7.00	\$42.00
10	Empaques servilletas con logo 10 uni.	\$7.00	\$7.00
Subtotal \$36.00			\$181.00
0% IVA -			-
IVA 12% -			-
TOTAL \$36.00			\$181.00

(Salida la mercadería no se aceptan devoluciones)

FIRMA AUTORIZADA

Ximena Arreaga

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Anexo 7

LIMPIEX S.A

Matriz: Av. 6 de diciembre S/N Y General Aguirre

Teléfono 245510 – 2349585

PROFORMA**Nombre:** Srta. Gabriela Lanchimba**Dirección:** Alemania 237 y Eloy Alfaro**Teléfono:** 2229996

Cantidad	Descripción	V. Unitario	V. Total
2	Escobas “Dura Estrella”	4.25	8.50
2	Trapeadores VILEDA	5.75	11.50
1	Cepillo sanitario grande	3.50	3.50
2	Recogedores de basura “ESTRELLA”	3.25	6.50
2	Limpiones VILEDA grandes	3.75	7.50
1	Galón de Power Magic Limpia Vidrios	7.00	7.00
1	Galón de Power Magic Jabón Líquido	6.64	6.64
1	Galón de Power Magic Cera Liquida	11.60	11.60
1	Galón Desinfectante Pino	8.20	8.20
1	Tips Pastillas germicidas 4 uni.	1.20	4.80
1	Tips multiuso cocina	6.37	6.37
1	Detergente DEJA 1000 ml.	15.20	15.20
2	Lava vajillas Sapolio	3.37	6.74
2	Toallas Mega Rollo cocina	5.55	11.10
1	Cajas de 4 paquetes de papel cocina	9.00	9.00
1	Paquete de 3 unidades de papel hig.	13.75	13.75
1	Par de guantes talla 10	2.00	2.00
2	Paquetes de fundas de basura grande	4.50	4.50

SUBTOTAL		148.90
IVA12%		-
TOTAL		148.90

(LOS PRECIOS INCLUYEN IVA)

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.



Anexo 8



Centro Comercial Mall el Jardín
Av. Amazonas N-165-98 y Mariana de Jesús
www.suksa.com

Cantidad	Descripción	Precio
1	Plancha Cocina 6 quemadores	\$994.75
1	Refrigerador de LUXE	\$2269.00
1	Horno Antiadherente LUXE	\$254.00
1	Cafetera 500 tazas XLM	\$376.00
1	Licuada 250mx	\$400.00
1	Batidora de LUXE	\$593.80
1	Procesador de alimentos	\$108.49
1	Tostadora 400mx	\$187.00
1	Teléfono Inalámbrico PANASONIC	\$50.00
1	Caja Registradora omx47	\$300.00
1	Computadora SAMSUNG pantalla plana	\$939.00
1	Impresora	\$57.00
1	Escritorio mediano madera azul-negro	\$275.00
2	Mesas grandes 8*4	\$438.00
1	Jugo de sala	\$479.00
1	Sillón de escritorio negro	\$39.00
	SUBTOTAL	\$7660.00
	IVA12%	\$00.00
	TOTAL	\$7660.04

RECIBIDO POR:

EMITIDO POR

Mejoramiento de los servicios alimenticios de catering, mediante un estudio de implementación de una microempresa de un servicio express a domicilio, ubicado en el sector La Pradera al noroccidente de la ciudad de Quito.