



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA
LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DE SERVICIO DE CATERING EN LA
CIUDAD DE QUITO, PROVINCIA
DE PICHINCHA, ECUADOR**

Tatiana Rueda Barros

Objetivos

- Objetivo General:
 - Elaborar un estudio de factibilidad para la creación de una empresa de servicio de catering, en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador
- Objetivos Específicos:
 - Determinar las probabilidades reales de ejecución del proyecto.
 - Realizar un análisis cualitativo y cuantitativo, sustentado en información estadística histórica a fin de determinar el macro y microambiente de influencia del proyecto
 - Determinar la demanda y oferta del servicio a implementar con el proyecto, aplicando procedimientos de investigación y técnicas estadísticas para manejo de series de datos obtenidos tanto de fuentes primarias como secundarias.
 - Definir el mercado objetivo.
 - Captar al menos un 2% de la demanda insatisfecha que se determine en la investigación.
 - Definir la localización más adecuada, el tamaño óptimo de la empresa y la capacidad de producción.

El servicio de catering

Catering es el servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, colegios, empresas; que en la actualidad se ha dedicado a ofrecer en cualquier tipo de eventos incluyendo otros servicios e incluso provisión de personal

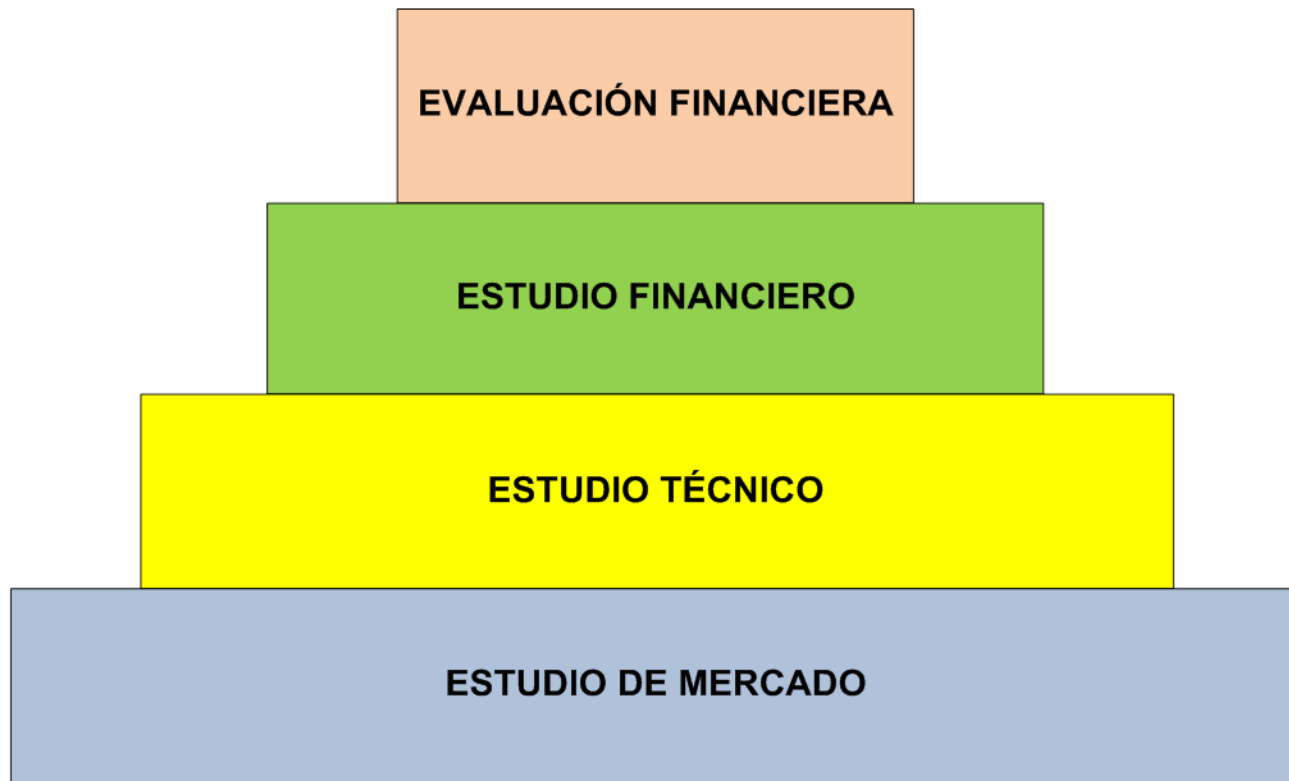
Tipos de servicio de catering:

- Catering Aperitivo
- Catering cocktail
- Catering recepción
- Catering recepción buffet
- Catering recepción, comida o banquete
- Catering desayuno de trabajo
- Catering brunch
- Catering vernissage
- Catering vino de honor
- Catering coffee break

Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
* Empresa propia	* Crear un puesto de trabajo
* Disponer de conocimientos administrativos y empresariales	* Introducirse en el mercado de servicios
* Conocimientos y experiencia del padre de la promotora del proyecto en arte culinario	* Captar una demanda creciente insatisfecha
* La alimentación es una necesidad primaria	* Desarrollar la creatividad y habilidad en el arte culinario
* Muchas empresas y organizaciones demandan el servicio	* Amplio mercado laboral para contrataciones
DEBILIDADES	AMENAZAS
* Falta de experiencia	* Inseguridad social
* Negocio nuevo	* Falta de apoyo financiero
* Capital propio es limitado	* Desempleo
	* La competencia
	* Crisis económica
Elaborado por: La Autora	

ESTRUCTURA DEL ESTUDIO



ESTUDIO DE MERCADO

Identificación del producto

- Ofrecer un servicio de alimentación a oficinistas.

Caracterización del producto

- Producto de calidad y con buena presentación
- Higiénicamente elaborado
- Alto valor nutricional
- A temperatura apropiada para servirse
- A precio razonable
- Entrega oportuna y a tiempo
- Servicio cordial y amable

ESTUDIO DE MERCADO

- **Segmentación del mercado**

- Población ciudad de Quito 2010 2'151.993 habitantes
- 75,27% habitan núcleo urbano es decir 1'619.791 habitantes
- 52 % corresponde a la PEA de Quito en el 2010, 842.291 habitantes
- De estos el 91% son ocupados, es decir 766.485 habitantes
- Se contempla el 39.67% de la población labora en la zona centro norte, es decir 304.057 habitantes
- La PEA entre los 20 y 59 años corresponde a un 54% , 163.607 personas
- De esto un 50% se estima que laboran en oficinas privadas y públicas es decir 81.804.
- El 6.5% corresponde al nivel medio alto y el 27% corresponde al nivel medio medio, el cual nos da el tamaño del universo de 27.502 personas

ESTUDIO DE MERCADO

- **Tamaño de la muestra:**

$$n = \frac{(N * Z^2) * (p * (1-p))}{(N - 1) * d^2 + Z^2 * p * (1 - p)}$$

- n = Tamaño de la muestra, número de unidades a determinarse.
N = Universo o población a estudiarse: 27.502
Z = Nivel de confianza o seguridad: 1,96.
N - 1 = Corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades.
D = Cantidad aceptable de error muestra o margen de error: 7%.
P = Proporción esperada de éxito: 0,5.

Aplicación de la fórmula:

$$n = \frac{(27502 * 1,96^2) * (0,5 * (1-0,5))}{(27502 - 1) * (7\%)^2 + 1,96^2 * 0,5 * (1 - 0,5)} = 195$$

ESTUDIO DE MERCADO

Encuesta:

1. ¿Se encuentra usted satisfecho con las opciones de alimentación y precios de este servicio en el sector?

Si -92

No-103

2. ¿Ha oído usted hablar del servicio de Catering a domicilio o alimentación industrial?

Si -124

No-71

3. ¿Si su respuesta es sí puede mencionar el nombre de 3 empresas dedicadas a esta actividad?

Catering Service 123

Andrew's 25

Los Pinos 24

ISVO 21

4. ¿La empresa donde usted trabaja cuenta con el servicio de alimentación industrial?

Si-33

No- 162

5. ¿Qué tipo de comida le gustaría que oferte una empresa que preste este tipo de servicio?

Mar 72 Típica 104

Internacional 25 Casera 199

Light 78 Otras 15

6. ¿Con que frecuencia contrataría usted el servicio de alimentación que se está ofertando?

Diario 123 Semanal 42

Mensual 10 Otras 20

ESTUDIO DE MERCADO

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio de esta clase diariamente?

De 3 a 5 dólares	90	De 5 a 7 dólares	42
De 7 a 10 dólares	25	Más de 10 dólares	11
Otro valor	27		

8. ¿Qué características diferenciadoras busca usted en productos y servicios de esta clase?

Calidad	172	Puntualidad	134
Servicio Personalizado	89	Valor nutricional	124
Otras	52		

9. ¿Le gustaría que se brinde un servicio adicional con lo antes mencionado?

Postres	155	Platos a la carta	65
Promociones Mensuales	134	Otros	23

10. ¿Le gustaría que la empresa diseñe paquetes especiales que le permitan escoger los servicios de acuerdo a sus necesidades mensualmente?

Si	150	No	45
----	-----	----	----

11. ¿Cuál sería la manera más factible de contratar nuestros servicios y tomar su orden?

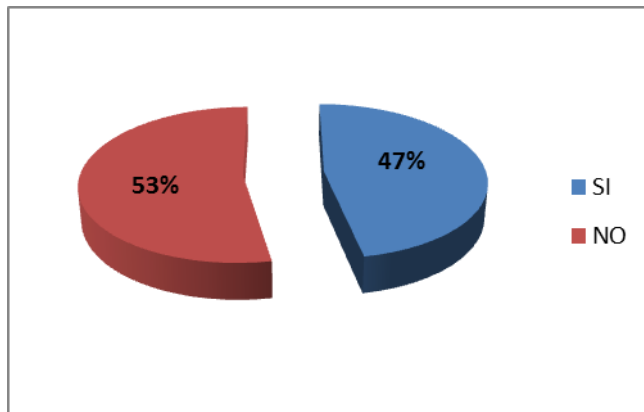
Internet	81	Vía Telefónica	40
Correo Electrónico	45	Personalmente	22
Otras	7		

12. ¿Le gustaría estar constantemente informado acerca de los nuevos productos de la empresa, precios, promociones, etc.?

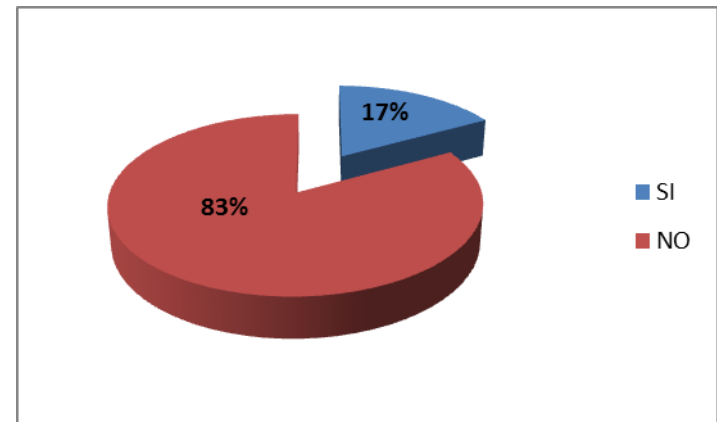
Si	178	No	17
----	-----	----	----

ESTUDIO DE MERCADO

- ¿Se encuentra usted satisfecho con las opciones de alimentación y precios de este servicio en el sector?



- ¿La empresa donde usted trabaja cuenta con el servicio de alimentación industrial?



ESTUDIO DE MERCADO

Análisis de la demanda

Años	Pobl. Urbana Quito	PEA 52%	PEA ocupada 91%	Labora en centro norte 39.67%	Edad entre 20 - 59 años 54%	Oficinistas 50%	Niveles socio econ. A B C 33.5%
2007	1.559.295	810.833	737.858	292.701	158.059	79.029	26.475
2008	1.579.186	821.177	747.271	296.435	160.075	80.037	26.813
2009	1.599.361	831.668	756.818	300.222	162.120	81.060	27.155
2010	1.619.791	842.291	766.485	304.057	164.191	82.095	27.502
Elaborado por: La Autora							

ESTUDIO DE MERCADO

Proyección de la demanda

Pronóstico de la Demanda utilizando Regresión Lineal: $Y = a + bX$

Año	X	Y	XY	X ²	Y ²
2007	1	26.475	26.475	1	700.915.545
2008	2	26.813	53.625	4	718.911.929
2009	3	27.155	81.465	9	737.398.285
2010	4	27.502	110.008	16	756.357.439
			0	0	0
			0	0	0
			0	0	0
			0	0	0
TOTAL	10,00	107.944	271.573	30	2.913.583.198

$$n = 4$$

$$a = 26130,10 \left(\frac{\sum X^2 \cdot \sum Y - (\sum X \cdot \sum XY)}{(n \sum X^2) - (\sum X)^2} \right)$$

$$b = 342,40 \left(\frac{n \sum XY - (\sum X \cdot \sum Y)}{(n \sum X^2) - (\sum X)^2} \right)$$

$$y = a + bx$$

ESTUDIO DE MERCADO

Proyección de la demanda

DEMANDA PROYECTADA	
Años	Nº PERSONAS
2011	27.842
2012	28.184
2013	28.527
2014	28.869
2015	29.212

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO DE MERCADO

Oferta actual

- Catering Express Ecuador S.A.,
- Catering Quito,
- Prains Ecuador,
- Andrews,
- Globetil Catering Service,
- Los Pinos,
- ISVO,
- Cool Food,
- Gourmet Express,
- Campaña Alimentación Industrial,
- Goddard Catering Group.

ESTUDIO DE MERCADO

Demanda insatisfecha

- De las encuestas el 17% tienen servicio institucional y el 83% no
- El 53% insatisfecho con el servicio de alimentación del sector.

DEMANDA PROYECTADA		OFICINISTAS QUE NO TIENEN ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL 83%	DEMANDA INSATISFECHA CON LA OFERTA ACTUAL 53%
Años	Nº PERSONAS		
2011	27.842	23.109	12.248
2012	28.184	23.393	12.398
2013	28.527	23.677	12.549
2014	28.869	23.962	12.700
2015	29.212	24.246	12.850

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO DE MERCADO

El objetivo del negocio es captar el 2% de la demanda insatisfecha

Nº PERSONAS QUE PUEDEN SER ATENDIDAS CON LA OFERTA DE LA EMPRESA			
Años	DEMANDA INSATISF.	PRODUCCIÓN ESTABLECIDA, # ALMUERZOS DIARIOS	PART. PORC.
2011	12.248	200	2%
2012	12.398	234	2%
2013	12.549	281	2%
2014	12.700	281	2%
2015	12.850	281	2%
Elaborado por: La Autora			

ESTUDIO DE MERCADO

Formas de comercialización

- La forma de comercializar el producto será a través de la página web de la organización, vía telefónica, contratación de los servicios en las instalaciones de la organización o mediante alianzas estratégicas con otras empresas a nivel corporativo.

Modalidades de pago

- Servicio Pre-pagado
- Crédito
- Crédito Corporativo

ESTUDIO TÉCNICO

LOCALIZACION

TAMAÑO

PROCESOS

DISTRIBUCION DE LA PLANTA

FACTORES CONDICIONANTES

ORGANIZACIÓN

ESTUDIO TÉCNICO

Localización

FACTOR RELEVANTE	PESO ASIGNADO	CARCELÉN		EL INCA		LA CAROLINA	
		CALIF.	CALIF.POND.	CALIF.	CALIF.POND.	CALIF.	CALIF.POND.
Disponibilidad de MOD	0,15	5	0,75	5	0,75	3	0,45
Cercanía a fuentes de abastecimiento	0,2	5	0,75	4	0,6	3	0,45
Costos de alquiler propiedades	0,15	5	0,75	3	0,45	2	0,3
Cercanía al mercado consumidor	0,2	3	0,45	4	0,6	5	0,75
Disponibilidad de servicios básicos	0,2	5	0,75	5	0,75	5	0,75
Disponibilidad de vías de acceso	0,1	5	0,75	5	0,75	5	0,75
	1		4,2		3,9		3,45

Elabora por: La Autora

Tamaño del proyecto

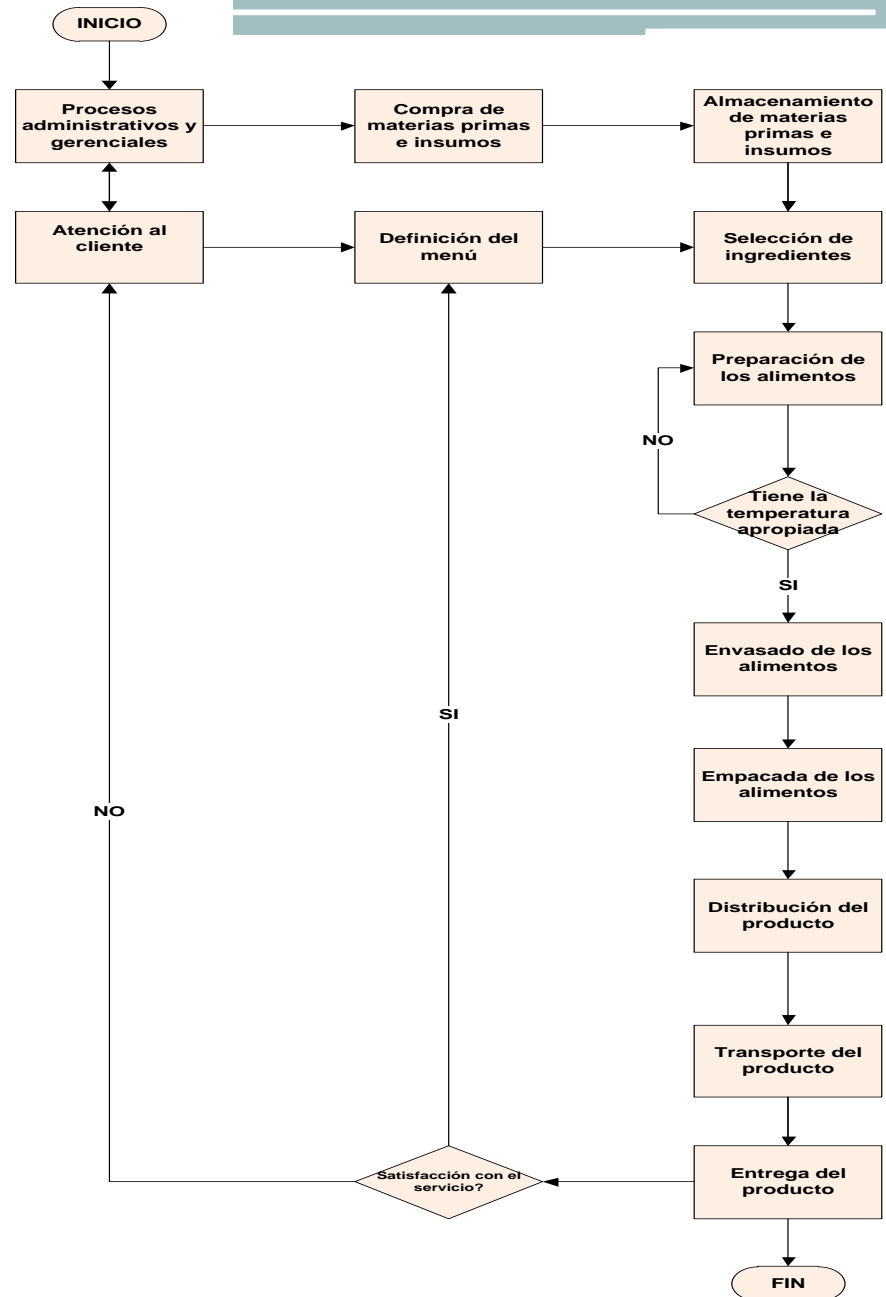
CAPACIDAD DE LA PLANTA				
	INSTALADA	UTILIZADA		
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
Comidas / año	75.000	48.000	56.250	67.500
		64%	75%	90%

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO TÉCNICO

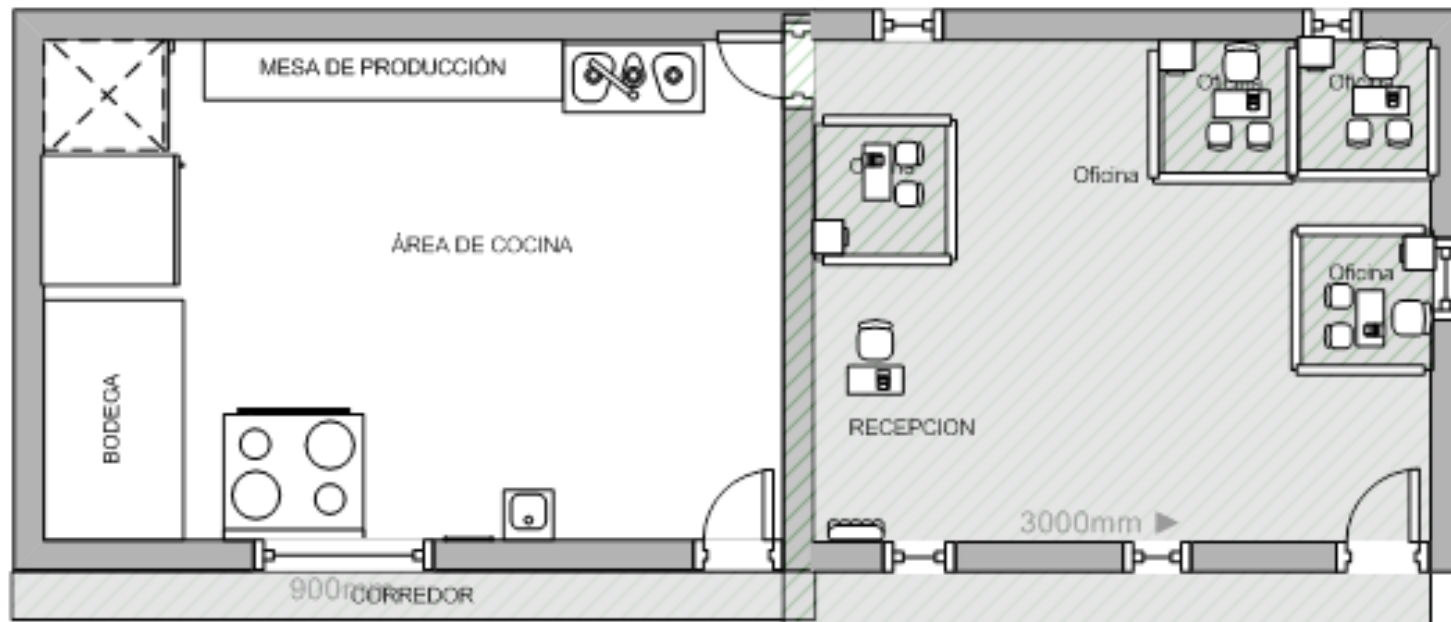
Ingeniería del Proyecto

Proceso de Producción



ESTUDIO TÉCNICO

Distribución de la planta



ESTUDIO TÉCNICO: Otros factores considerados

- Determinación de materia prima e insumos: Selección de proveedores
- Requerimiento de mano de obra: Personal operativo calificado
- Requerimiento de maquinaria: Equipos industriales
- Requerimiento de mobiliario: Estaciones de trabajo para oficina
- Requerimiento de inversión: Activos fijos (instalaciones, maquinaria y equipo)
- Impactos del proyecto: Análisis de posibles impactos ambientales y sociales según matriz

ESTUDIO TÉCNICO: Otros factores considerados

MATRIZ DE IMPACTOS					
COMPONENTES AMBIENTALES			PLANIFICACIÓN	CONSTRUCCIÓN E IMPLEMENTACIÓN	OPERACIÓN
FÍSICOS	SUELO	Compactación			
		Deshechos sólidos y líquidos		X	X
		Erosión			
	AGUA	Deshechos sólidos y líquidos		X	X
		Sedimentación y turbidez			
		Eutroficación			
	AIRE	Ruido			
BIÓTICO	FLORA	Pérdida de la biodiversidad			
		Pérdida cobertura vegetal			
		Introducción especies exóticas			
		Interrupción procesos reproductivos			
	FAUNA	Introducción especies exóticas			
		Interrupción procesos reproductivos			
		Cambio de patrones de conducta			
		Disminución tamaño de la población			
		Migración de especies			
	ECOSISTEMAS	Alteración de hábitats			
		Alteración de paisajes			
SOCIO ECONÓMICO CULTURAL	POBLACIÓN LOCAL	Degradación social			
		Impacto en valores culturales y comunitarios			
		Pérdida de prácticas tradicionales y estilos de vida			
		Generación de nuevos ingresos alternativos			X
		Provisión de fuentes de empleo			X

ESTUDIO TECNICO

LA EMPRESA Y SU ORGANIZACIÓN

Nombre: Delimangiare

Tipo de empresa: Sociedad privada de hecho

Representante Legal: Tatiana Rueda Barros

- **MISIÓN**

- Obtener la satisfacción del cliente del sector comercial empresarial de Quito ofreciendo un servicio de calidad en alimentación a domicilio, proveyendo de productos sabrosos, nutritivos y proteínicamente balanceados, ajustados a sus gustos y expectativas y que transmitan el dinamismo y la alegría de ser elaborados como en casa por un personal estrictamente capacitado y meticuloso.

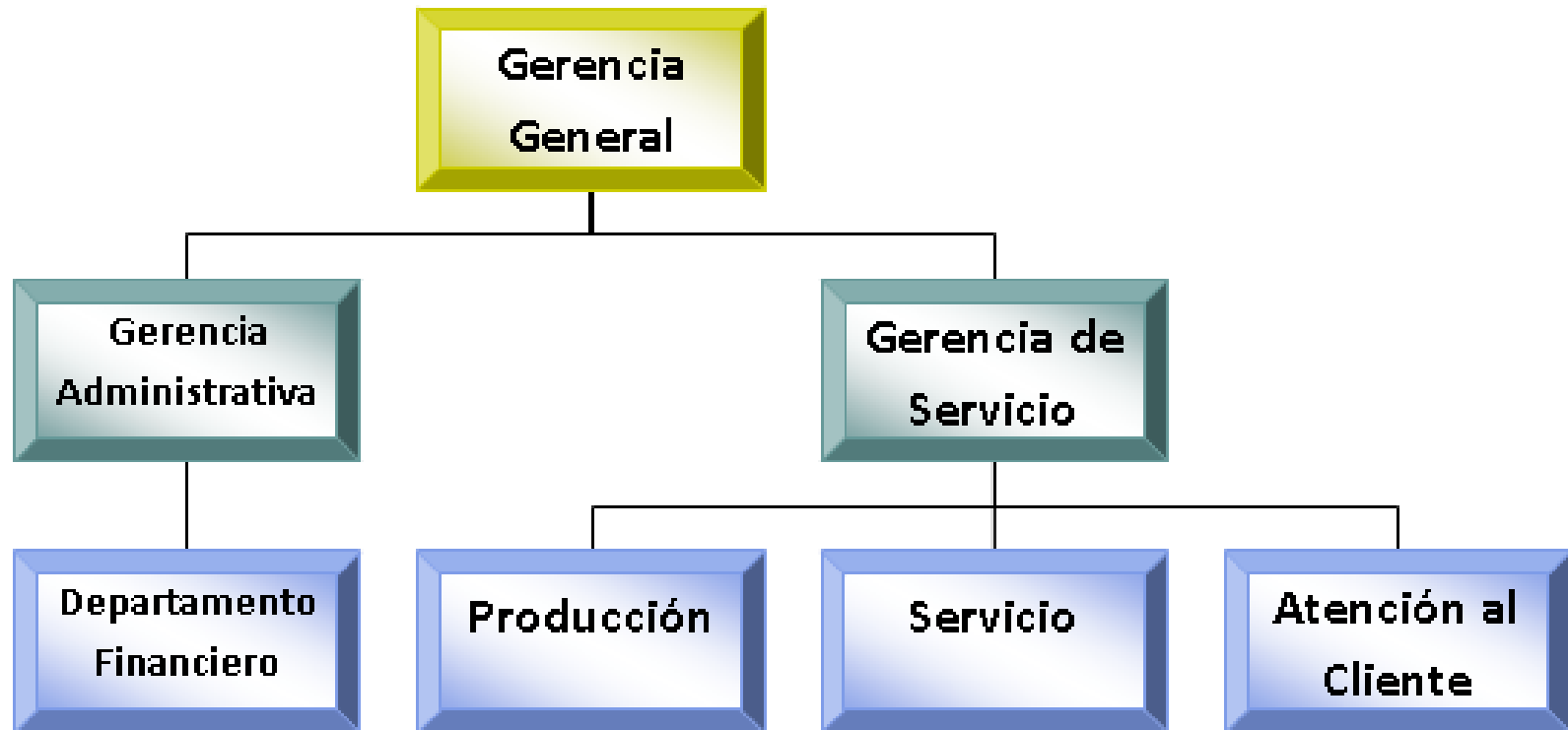
- **VISIÓN**

- En el corto plazo ser la organización que contribuye al mejoramiento de la salud y estilo de vida de los ejecutivos y oficinistas de la ciudad de Quito, mediante la provisión de una alimentación de calidad que satisface sus necesidades y sus gustos con deliciosos manjares.

- **VALORES**

- Pro actividad, eficiencia, cordialidad, talento, razonabilidad, servicio al cliente.

ESTUDIO TECNICO



ESTUDIO FINANCIERO

CUADRO DE INVERSIONES			
CONCEPTO	PROYECTADA		TOTAL
	Aporte Invers.	Préstamo	
ACTIVOS FIJOS			
Inmueble	15.000,00		15.000,00
Adecuaciones e instalaciones	5.000,00		5.000,00
Maquinaria y equipos		13.958,00	13.958,00
Muebles y Enseres		1.692,00	1.692,00
Vehículos	20.000,00		20.000,00
Otros (Detalle)			-
Subtotal	40.000,00	15.650,00	55.650,00
ACTIVOS INTANGIBLES			
Gastos preoperacionales	1.000,00		1.000,00
Subtotal	1.000,00		1.000,00
CAPITAL DE OPERACIÓN			
Costo directo de Producción	11.388,10		11.388,10
Subtotal	11.388,10	-	11.388,10
INVERSIONES TOTALES	52.388,10	15.650,00	68.038,10
Participación porcentual	77,0%	23,0%	

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO FINANCIERO

CAPITAL DE OPERACIÓN	
CICLO DEL NEGOCIO:	1 MES
Costo de alimentos e insumos	6.000,00
Sueldos y salarios	1.850,00
Gastos de operación	1.359,60
Gastos administrativos y de ventas (excepto deprec.y amortiz.)	2.178,50
	11.388,10

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO FINANCIERO

INGRESOS PROYECTADOS											
SERVICIO	PRECIO	AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
		CANTIDAD	INGRESO	CANTIDAD	INGRESO	CANTIDAD	INGRESO	CANTIDAD	INGRESO	CANTIDAD	INGRESO
Comidas	3,50	48.000	168.000,00	56.250	203.765,63	67.500	253.076,91	67.500	261.934,60	67.500	271.102,31
Total			168.000,00		203.765,63		253.076,91		261.934,60		271.102,31

Elaborado por: La Autora

DETERMINACIÓN DEL PRECIO	
CONCEPTO	Por unidad
Costo de insumos	1,50
Sueldos y Salarios	0,46
Gastos de operación	0,34
Gtos. Administrativos	0,69
Gtos. Financieros	0,03
Subtotal	3,03
Margen líquido	16%
Precio de Venta	3,50

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO FINANCIERO

RECETA STANDART					
Carne con champignones + porción arroz + ensalada + jugo frutas					
Ingredientes	Unid.	Cantidad	Peso	Precio	Costo MP
Carne	gr	180	1000	5,58	1,0044
Cebolla perla	gr	9	454	0,4	0,008
Ajo	gr	5	454	1,54	0,017
Champiñones	gr	30	390	1,06	0,082
Perejil	gr	5	100	0,25	0,013
Brócoli	gr	15	454	0,6	0,020
Zanahoria	gr	15	454	0,3	0,010
Tomate riñón	gr	15	454	0,3	0,010
Vino tinto	gr	20	750	4,32	0,115
Aceite oliva	gr	10,28	1000	1,9	0,020
Arroz	gr	90	1000	1,17	0,105
Tomate árbol	gr	100	1000	0,9	0,090
Azúcar	gr	10	1000	0,93	0,009
Total					1,502

Elaborado por: La Autora

COSTO DE ALIMENTOS E INSUMOS			
AÑOS	COSTO UNIT.	CANTIDAD	COSTO TOTAL
1	1,50	48.000	72.000,00
2	1,58	56.250	88.593,75
3	1,65	67.500	111.628,13
4	1,74	67.500	117.209,53
5	1,82	67.500	123.070,01

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO FINANCIERO

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS	168.000,00	203.765,63	253.076,91	261.934,60	271.102,31
COSTO INSUMOS	72.000,00	88.593,75	111.628,13	117.209,53	123.070,01
SUELDOS Y SALARIOS	22.200,00	23.310,00	24.475,50	25.699,28	26.984,24
GASTOS DE OPERACIÓN	16.315,20	18.915,44	22.381,49	23.431,04	24.498,30
GASTOS ADMINISTRATIVOS	33.076,20	34.385,30	35.758,76	37.200,83	38.714,96
GASTOS FINANCIEROS	1.669,62	1.318,12	966,62	615,12	263,62
UTILIDAD OPERACIONAL	22.738,98	37.243,02	57.866,42	57.778,80	57.571,17
PARTICIP. TRABAJADORES 15%	3.410,85	5.586,45	8.679,96	8.666,82	8.635,68
IMPUESTO A LA RENTA 25%	4.832,03	7.914,14	12.296,61	12.277,99	12.233,87
UTILIDAD NETA	14.496,10	23.742,42	36.889,84	36.833,98	36.701,62

Rentabilidad sobre Ventas: **8,63%** **11,65%** **14,58%** **14,06%** **13,54%**

Elaborado por: La Autora

ESTUDIO FINANCIERO

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO (CON FINANCIAMIENTO)						
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UTILIDAD NETA		14.496,10	23.742,42	36.889,84	36.833,98	36.701,62
(+)Depreciaciones		6.735,20	6.736,20	6.737,20	6.738,20	6.739,20
(+)Amorti. Intangibles		200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
(-)Amortización préstamo bancario						
Cuotas de capital		3.130,00	3.130,00	3.130,00	3.130,00	3.130,00
Inversión en activos fijos	(55.650,00)					
Inversión en activos intangibles	(1.000,00)					
Inversión en capital de trabajo	(11.388,10)					
Préstamo Bancario	15.650,00					
Aporte inversionistas	52.388,10					
(+)Recuperación Capital de Trabajo						11.388,10
(=)FLUJOS NETOS DEL PROYECTO	(68.038,10)	18.301,30	27.548,62	40.697,04	40.642,18	51.898,92
FLUJOS ACTUALIZADOS		16.737,93	23.043,03	31.133,10	28.435,21	33.209,14
Elaborado por: La Autora						

ESTUDIO FINANCIERO

CALCULO DE LA TASA MINIMA ACEPTABLE DE RENDIMIENTO (TMAR)		
	CAPITAL PROPIO	PRESTAMO
PARTICIP. EN LA NUEVA INVERSION	77,00%	23,00%
TASA PASIVA BCE a l 31-05-2011	4,60%	
TASA ACTIVA BCE a l 31-05-2011		8,34%
TASA PONDERADA	3,54%	1,92%
TASA DE INFLACION ANUAL a Abril 2011		3,88%
	TMAR :	9,34%
Elaborado por: La Autora		

TASA INTERNA DE RETORNO TIR:	35,67%
VALOR ACTUAL NETO VAN :	64.520

ESTUDIO FINANCIERO

CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO					
Ingreso de Equilibrio =	CF				
	1 - (CV/Vtas)				
CONCEPTO	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTOS FIJOS					
Sueldos y salarios	22.200,00	23.310,00	24.475,50	25.699,28	26.984,24
Sueldo Gerente General	7.200,00	7.560,00	7.938,00	8.334,90	8.751,65
Sueldo Gerente Adm. Financiero	7.200,00	7.560,00	7.938,00	8.334,90	8.751,65
Sueldo Gerente de Servicio	7.200,00	7.560,00	7.938,00	8.334,90	8.751,65
Suministros oficina	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30
Depreciaciones	6.734,20	6.736,20	6.737,20	6.738,20	6.739,20
Amortizaciones	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
Promoción y propaganda	2.400,00	2.520,00	2.646,00	2.778,30	2.917,22
Comunicación y transporte	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30
Gastos financieros	1.669,62	1.318,12	966,62	615,12	263,62
Otros	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30
Subtotal	56.603,82	58.654,32	60.823,82	63.119,32	65.547,12
COSTOS VARIABLES					
Mat. Prima e Insumos	72.000,00	88.593,75	111.628,13	117.209,53	123.070,01
Luz, agua, teléfono	1.200,00	1.260,00	1.323,00	1.389,15	1.458,61
Mantenimiento y reparación	240,00	252,00	264,60	277,83	291,72
Combustible y lubricantes	2.400,00	2.520,00	2.646,00	2.778,30	2.917,22
Repuestos y accesorios	600,00	630,00	661,50	694,58	729,30
Vigilancia-parqueaderos	1.800,00	1.890,00	1.984,50	2.083,73	2.187,91
Materiales indirectos (empaquetado)	9.600,00	11.812,50	14.850,00	15.525,00	16.200,00
Imprevistos	817,20	910,04	1.028,94	1.078,37	1.129,25
Subtotal	88.657,20	107.868,29	134.386,67	141.036,48	147.984,01
COSTOS Y GASTOS TOTALES	145.261,02	166.522,61	195.210,49	204.155,80	213.531,14
INGRESOS	168.000,00	203.765,63	253.076,91	261.934,60	271.102,31
Punto de Equilibrio	119.852,61	124.630,51	129.691,41	136.752,62	144.332,54
%	71,3%	61,2%	51,2%	52,2%	53,2%
Elaborado por: La Autora					

Análisis de Sensibilidad

EVALUACION FINANCIERA DE PROYECTOS			
Porcentaje de aumento de costos		7,00%	
Porcentaje disminucion de ingresos		6,00%	
Tasa de actualizacion o TMAR		9,34%	
Períodos del análisis:		Anual	
Períodos	Ingresos totales	Egresos	
0	-	68.038,10	
1	168.000,00	149.698,70	
2	203.765,63	176.217,00	
3	253.076,91	212.379,87	
4	261.934,60	221.292,41	
5	271.102,31	219.203,39	
		Con flujo normal	EVALUACION
Tasa interna de retorno TIR%		35,67%	O.K.
Relacion Beneficio Costo		1,08	O.K.
Valor actual neto		64.520	O.K.
Analisis de sensibilidad:	Aumento de costos	Disminución de ingresos	
Tasa interna de retorno TIR%		14,90%	14,72%
Relacion Beneficio Costo		1,01	1,01
Valor actual neto		12.589,55	12.054,73
Elaborado por: La Autora			

Conclusiones

- El proyecto demuestra su consistencia y aplicabilidad, convirtiéndolo en un elemento de apoyo del sector económico del país por la generación de fuentes de empleo, consumidor de insumos nacionales y contribuyente de impuestos.
- El estudio económico y financiero del servicio de catering basado en un criterio conservador orienta a ventajas y posibilidades de llevar a cabo las actividades del negocio, permitiendo la obtención de resultados exitosos, manteniendo estándares de calidad de acuerdo a las normas internacionales.

Recomendaciones

- Implementar el proyecto lo antes posible toda vez que la viabilidad técnica y financiera es aceptable.
- El presente estudio facilitará la tramitación del préstamo bancario requerido para la implementación del proyecto.
- La implementación del proyecto ha sido técnicamente justificada, es decir que cuenta con los elementos físicos, profesionales y operativos que pueden ser aprovechados óptimamente.
- La implementación del proyecto permitirá contar con un negocio familiar propio y el desarrollo profesional de la autora del proyecto.