



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PLAN DE TRABAJO DE GRADO

Tema:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA BIBLIO-
CAFETERÍA EN EL CANTÓN CAYAMBE, PROVINCIA DE PICHINCHA”

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, C.P.A**

AUTORA:

García Aguas Andrea Lizeth

DIRECTORA DE TESIS:

Ing. Alicia Vaca

Ibarra, Febrero 2015

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio se lo realizó con la finalidad de determinar la factibilidad de creación de una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe Provincia de Pichincha. El objetivo de este estudio es brindar un servicio eficiente y de calidad en un ambiente agradable y relajado, además se pretende fomentar y rescatar el hábito de la lectura en los habitantes del cantón. Una vez determinado el objetivo general se realizó un Diagnóstico Situacional, en el que se desarrolló el Estudio de Factibilidad y se planteó la matriz AOOR.

Con el Estudio de Mercado, se determinó que el presente estudio de factibilidad es viable, ya que cuenta con una demanda satisfecha, puesto que en el cantón no existe un negocio con las características de la Biblio-Cafetería.

Mediante el Estudio Técnico, se determinó el lugar donde funcionará la Biblio-Cafetería, este sitio es ideal porque reúne todos los requisitos necesarios para el normal funcionamiento de las actividades.

En lo referente al tema financiero se determinó que el estudio de factibilidad es rentable, ya que el capital se recuperará en un período de tiempo razonable, y generará una utilidad al negocio.

En cuanto a la estructura organizativa, se determinó el nombre de la Biblio-Cafetería, así como el número de personas y las funciones que realizarán cada uno de los empleados; y por último, se analizaron los impactos que se generarán en el estudio de factibilidad como son: Impacto Socio-Económico, Cultural, Educativo, Ético y Ambiental, es por ello que se determinó que este estudio tiene un impacto medio positivo lo cual es muy favorable para la implementación del mismo.

SUMMARY

This study was made in order to determine the feasibility of creating a Biblio-Cafetería in Cayambe city of Pichincha Province. The objective of this research is to provide an efficient and quality service in a friendly and relaxed atmosphere, also we want to promote and rescue the reading habit among the inhabitants of the city. After the general objective is determined the situational diagnostic is made, in which the feasibility study was developed and AOR matrix was arose.

Market Research determined that this feasibility investigation is viable. Because exist an unmet demand since in the city there is no place with the characteristics of the Biblio-Cafetería.

Through technical research was determined the place where The Biblio-Cafetería will work, this site is ideal because it has all the requirements for a normal operation.

Regarding the financial issue, was determined that the feasibility research is profitable, since capital will be recovered in a reasonable time, and will generate a profit to the business.

As to the organizational structure, the name of the Biblio-Cafeteria was determined, as well as the number of people and functions performed by each employee; and finally, the impacts generated in the feasibility research were analyzed such as: Socio-Economic, Cultural, Educational, Ethical and Environmental impacts, therefore was determined that this study has a medium positive impact which is very propitious for its implementation.

AUTORÍA

Yo, Andrea Lizeth García Aguas, portadora de la cédula de ciudadanía N° 100323505-6 declaro bajo juramento que el trabajo de grado aquí descrito es de mi completa autoría, "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA BIBLIO-CAFETERÍA EN EL CANTÓN CAYAMBE, PROVINCIA DE PICHINCHA"; no ha sido previamente presentado por ningún grado, ni calificación profesional.

Y los resultados que se generen de la presente investigación son de mi exclusiva responsabilidad.



Andrea Lizeth García Aguas

C.I. 100323505-6

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR

En mi calidad de Directora del Trabajo de Grado presentado por: Andrea Lizeth García Aguas para obtener el Título de Ingeniera en Contabilidad Superior y Auditoría CPA, cuyo tema es: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA BIBLIO-CAFETERÍA EN EL CANTÓN CAYAMBE, PROVINCIA DE PICHINCHA";

Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los 10 días del mes Febrero de 2015



Ing. Alicia Vaca

DIRECTORA DE TESIS


**CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, Andrea Lizeth García Aguas, con cédula de ciudadanía Nro. 100323505-5, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor (es) del trabajo de grado denominado: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA BIBLIO-CAFETERÍA EN EL CANTÓN CAYAMBE, PROVINCIA DE PICHINCHA"; que ha sido desarrollado para optar por el título de INGENIERO CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA CPA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a los 10 días del mes de Febrero de 2015

CÉDULA DE IDENTIDAD:	100323505-5
APELLIDOS Y NOMBRES:	García Aguas Andrea Lizeth
DIRECCIÓN:	Artigales Ve. Urbana y Fuy Vacas Galin to Jardín Casa # 1
EMAIL:	
TELÉFONO Fijo:	0526056201
TELÉFONO Celular:	


Andrea Lizeth García Aguas
C.I. 100323505-6

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100323505-6		
APELLIDOS Y NOMBRES:	García Aguas Andrea Lizeth		
DIRECCIÓN:	Antigua vía Urcuquí y Fray Vacas Galindo Conjunto el Jardín Casa # 1		
EMAIL:	liz26@hotmail.es		
TELÉFONO FIJO:	2604-647	TELÉFONO MÓVIL	0986056201

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Estudio de Factibilidad para La Creación de una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe, Provincia de Pichincha.
AUTOR (ES):	García Aguas Andrea Lizeth
FECHA: AAAA/MM/DD	2015/02/10
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TITULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniera en Contabilidad Superior y Auditoría CPA
ASESOR/DIRECTOR	Ing. Alicia Vaca

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, Andrea Lizeth García Aguas, con cédula de ciudadanía Nro. 100323505-5, en calidad de autora y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en forma digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar los derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es titular de los derechos patrimoniales, por lo que se asumen la responsabilidad sobre el contenido de la misma y

saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

DEDICATORIA

Ibarra, Febrero de 2015

LA AUTORA:



Andrea Lizeth García Aguas

C.I. 100323505-6

ACEPTACIÓN:



Ing. Betty Chávez

JEFA DE BIBLIOTECA

DEDICATORIA

Con todo mi cariño y amor a mis padres Manuel y Ruth que hacen todo en la vida para que yo pueda lograr mis sueños, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba.

A mis hermanos Anderson y Alison por ser mi motor para seguir adelante y querer esforzarme cada día más, gracias por todo el apoyo que me brindaron para cumplir mi sueño.

A mis familiares y amigos por su apoyo incondicional para ayudarme a cumplir mi meta

Gracias a todos.

Andrea García

AGRADECIMIENTO

Primeramente a Dios por haberme regalado la vida y permitirme cumplir mi meta.

A mis padres y hermanos por su sacrificio durante todo este tiempo.

A la Universidad Técnica del Norte por abrirme las puertas para poder formarme como profesional y por las grandes amistades que pude hacer durante mi paso por este centro educativo.

A mis profesores por su paciencia y por las enseñanzas brindadas.

A mi asesora de Tesis la Ingeniera Alicia Vaca por ayudarme con la realización de este proyecto.

Andrea García

PRESENTACIÓN

El presente Estudio de Factibilidad para la Creación de una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe, Provincia de Pichincha; está constituido por siete capítulos: Diagnóstico Situacional, Marco Teórico, Estudios: de Mercado, Técnico, Financiero, Estructura Organizacional y Análisis de Impactos.

En el primer capítulo, se realizó un análisis al lugar donde se va a implantar el proyecto, en este caso en el Cantón Cayambe; sus características, geografía, actividades económicas; además de ello se determinaron los aliados, oponentes, oportunidades y riesgos (Matriz AOOR).

En el segundo capítulo, se detallaron las bases teórico-científicas, esto nos permite conocer los temas relacionados con la investigación, toda esta información se la obtuvo analizando diversos libros de diferentes autores, para sustentar la ejecución del estudio.

En el tercer capítulo, se realizó un estudio de mercado, en el cual se determinó la demanda, la oferta existente, la demanda insatisfecha; además, se conocieron los resultados de las encuestas realizadas.

En el cuarto capítulo, se determinó el tamaño del proyecto, la micro y macrolocalización, la ingeniería del proyecto que abarca los recursos que se necesitaron para la puesta en marcha del proyecto.

En el quinto capítulo, se determinó la factibilidad del estudio mediante evaluadores comprendidos en un período de cinco años. Las variables que se utilizaron fueron: los ingresos, egresos y la inversión; los mismos que se analizaron con indicadores como: Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR), Relación Beneficio – Costo (BC), Punto de Equilibrio y Período de Recuperación de la Inversión.

En el sexto capítulo, se estableció un organigrama estructural, se instauró la misión, visión, políticas y principios mediante los cuales la empresa funcionará; además, se establecieron las actividades para cada puesto de trabajo.

En el séptimo capítulo, se analizaron los posibles impactos que genera el proyecto, los cuales fueron: socio-económico, cultural, educativo, ético y ambiental.

Por último se hace referencia a las conclusiones y recomendaciones que se obtuvieron a lo largo de la investigación.

Objetivos

Objetivo General

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe, Provincia de Pichincha; que permita brindar un servicio de calidad y al mismo tiempo fomentar y rescatar el hábito de lectura en los ciudadanos.

Objetivos Específicos

- Realizar el diagnóstico situacional del entorno para identificar de esta manera los Aliados, Oponentes, Oportunidades y Riesgos que tendrá el presente estudio.

- Establecer el marco teórico que respalde el proyecto con bases teóricas y científicas el mismo que ayudará a determinar la información para el estudio.

- Plantear el estudio de mercado que nos permitirá determinar la demanda, oferta, precio y los distintos canales de distribución que tendrá el proyecto.

- Efectuar el estudio técnico para la determinación del tamaño del proyecto, la micro y macro localización y la ingeniería del mismo que nos permita definir las instalaciones, recursos, inversión y el financiamiento del estudio.

- Realizar el estudio financiero con la finalidad de determinar los ingresos, egresos y la respectiva utilidad para de esta manera garantizar su factibilidad.

- Determinar la estructura organizacional con el propósito de asegurar su correcto funcionamiento y desarrollo económico.

- Analizar los impactos que generará la implantación del estudio en los ámbitos socio-económico, cultural, educativo, ético y ambiental.

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO	II
EXECUTIVE SUMMARY	III
AUTORÍA	IV
CERTIFICACIÓN DEL ASESOR.....	V
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE	VI
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.....	VII
DEDICATORIA.....	X
AGRADECIMIENTO.....	XI
Objetivos	XIV
Objetivo General	XIV
Objetivos Específicos	XIV
CAPÍTULO I	1
1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	1
1.1. Antecedentes	1
1.2. Objetivos del Diagnóstico	2
1.2.1. Objetivo General del Diagnóstico	2
1.2.2. Objetivos Específicos del Diagnóstico.....	2
1.3. Variables Diagnósticas	3
1.4. Indicadores.....	3
1.4.1. Ubicación Geográfica	3
1.4.2. Actividad Económica	3
1.4.3. Marco Legal.....	3
1.4.4. Hábito de Lectura	3

1.5. Matriz de Relación Diagnóstica.....	4
1.6. Desarrollo de Variables.....	5
1.6.1. Ubicación Geográfica.....	5
1.6.1.1. Ubicación	5
1.6.1.2. Límites	5
1.6.1.3. Clima.....	6
1.6.1.4. Actividad Económica.....	6
1.6.1.5. Agricultura.....	7
1.6.1.6. Ganadería	8
1.6.1.7. Producción Florícola	9
1.6.1.8. Prestación de Servicios.....	11
1.6.1.9. Turismo	12
1.6.1.10. Industria Lechera	13
1.6.2. Marco Legal	15
1.6.2.1. Permisos de Funcionamiento Municipales.....	15
Procedimientos Legales.....	15
1.7. Mecánica Operativa	18
1.7.1. Determinación de la Población	18
1.7.2. Determinación de la Muestra	18
1.7.3. Información Primaria.....	19
1.7.4. Información Secundaria	20
1.8. Tabulación y Análisis de la Información	21
1.8.1. Encuesta Aplicada a los Ciudadanos del Cantón Cayambe	21
1.9. Determinación de Aliados, Oponentes, Riesgos y Oportunidades....	26
1.10. Determinación del Problema Diagnóstico	27
CAPÍTULO II.....	28

2. MARCO TEÓRICO.....	28
2.1. Administración.....	28
2.1.1. El Proceso Administrativo.....	28
2.1.2. Organización.....	29
2.1.3. Dirección.....	29
2.1.4. Control.....	30
2.1.5. Empresa.....	31
2.1.5.1. Importancia de la Pequeña Empresa.....	31
2.1.5.2. Características de la Pequeña Empresa.....	32
2.2.1. Definición.....	32
2.2.2. Emprendedor.....	33
2.2.2.1. Definición.....	33
2.3. Bases Teóricas.....	34
2.2.1. Estudio de Mercado.....	34
2.2.2. Servicio.....	34
2.2.2.1. Definición.....	34
2.3. Contabilidad.....	35
2.3.1. Importancia de la Contabilidad.....	35
2.3.2. Costo.....	36
2.4. Gasto.....	36
2.4.1. Contabilidad de Costos.....	37
2.4.2. Costos Fijos.....	38
2.4.3. Costos Variables.....	38
2.4.4. Estados Financieros.....	39
2.4.4.1. Balance de Pérdidas y Ganancias.....	39
2.4.4.2. Estado de Situación Financiera.....	40

2.5. Indicadores de Evaluación Financiera	41
2.5.1. Valor Actual Neto (VAN)	41
2.5.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)	41
2.6. Fundamentos de Marketing	41
2.6.1. Marketing	41
2.6.2. Producto.....	42
2.6.3. Publicidad	42
2.6.4. Precio.....	43
2.6.6. Demanda	43
2.6.7. Oferta	44
2.7. Estudio Técnico	44
2.7.1. Tamaño del Proyecto.....	44
2.7.2. Localización del Proyecto	44
2.7.2.1. Macrolocalización	45
2.7.2.2. Microlocalización.....	45
2.8. Cafeterías	46
2.8.1. Definición	46
2.9. Bibliotecas.....	46
2.9.1. Definición	46
CAPÍTULO III.....	47
3. ESTUDIO DE MERCADO.....	47
3.1. Introducción al Estudio de Mercado.....	47
3.2. Objetivos	47
3.2.1. Objetivo General	47
3.2.2. Objetivos Específicos.....	47
3.3. Identificación del Producto y Servicio	48

3.4. Mercado Meta	52
3.5. Determinación de la Muestra.....	54
3.6. Instrumentos de Investigación (tabla de población)	56
3.7. Análisis y Tabulación de Resultados	57
3.7.1. Género	57
3.7.2. Ocupación	58
3.7.3. Edad.....	59
3.7.4. ¿En el Cantón Cayambe existen Cafeterías?	60
3.7.5. ¿Qué tan seguido visita una Cafetería?	61
3.7.6. ¿Está a gusto con los servicios que prestan las cafeterías actuales?	62
3.7.7. ¿Le gustaría que se aperture una Biblio-Cafetería?.....	63
3.7.8. ¿Cuál es (son) su café favorito?.....	64
3.7.9. ¿Cuántas veces acudiría a la Biblio-Cafetería?	65
3.7.10. ¿Qué tipo de alimentos consumiría en una cafetería?	66
3.7.11. ¿Qué tipo de bebidas a parte del café le gustaría que hubiera	67
3.7.12. ¿Le gustaría que exista un área separada para lectura?	68
3.8. Segmentación	69
3.9. Análisis de la Demanda.....	69
3.9.1. Proyección de Crecimiento de la Demanda	72
3.10. Identificación de la Oferta.....	73
3.10.1. Proyección de la Oferta	75
3.11. Demanda Insatisfecha.....	75
3.12. Análisis y Determinación de Precios	76
3.13. Análisis de la Comercialización, Distribución y Publicidad del Producto.....	79

CAPÍTULO IV	80
4. ESTUDIO TÉCNICO E INGENIERIA DEL PROYECTO.....	80
4.1. Localización del Proyecto (Macro y Micro).....	80
4.1.1. Macrolocalización	80
4.1.2. Microlocalización.....	81
4.2. Tamaño del Proyecto	85
4.2.1. Factores Determinantes.....	85
4.2.1.1. Mercado	85
4.2.1.2. Disponibilidad de Recursos Financieros	86
4.2.1.3. Disponibilidad de Equipo para el Área de Operaciones.....	86
4.2.1.4. Disponibilidad de Materia Prima, Insumos, Servicios y otros	86
4.2.1.5. Optimización del Tamaño	86
4.3. Prestación del Servicio	87
4.3.1. Proceso de Prestación de Servicio de la Cafetería	89
4.3.2. Proceso de Prestación de Libros	91
4.4. Ingeniería del Proyecto	93
4.4.1. Infraestructura Física	93
4.4.2. Distribución de la Biblio-Cafetería.....	93
4.4.3. Tecnología	99
4.4.4. Adquisición de los Libros	99
4.5. Presupuesto Técnico	99
4.5.1. Inversiones Fijas	99
4.5.1.1. Área Operativa.....	99
4.5.1.2. Área Administrativa.....	101
4.5.1.3. Área de Ventas	102
4.5.2. Capital de trabajo.....	104

4.5.4. Financiamiento	108
4.5.5. Talento Humano	109
CAPITULO V	110
5. ESTUDIO FINANCIERO	110
5.1. Introducción	110
5.3.1. Costos de Operativos	111
5.2. Costos Indirectos de Operación	114
a) Resumen de Costos de Operación	120
5.4. Costos de Distribución.....	121
5.4.1. Gastos Administrativos.....	121
a) Sueldos y Salarios Administrativos	121
b) Gastos Generales Administrativos	122
c) Gastos de Constitución	127
5.4.2. Gastos de Ventas.....	128
5.4.2.1. Sueldos de Ventas	128
5.5.2.2. Gastos de Publicidad.....	129
5.6. Gastos Financieros	131
5.6. Tabla de Depreciaciones.....	134
5.7. Tabla Resumen de Egresos Proyectados	138
5.8. Estado de Situación Inicial	141
5.9. Estado de Resultados	142
5.10. Estado Flujo de Efectivo Financiero	145
5.11. Evaluación Financiera	147
5.11.1. Costo de Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio	147
5.11.2. Cálculo del VAN	148
5.11.3. Cálculo de la TIR.....	149

5.11.4. Recuperación de la Inversión en el Tiempo	150
5.11.5. Índice Beneficio-Costo	151
5.11.6. Tasa de Rendimiento de Beneficio Costo	152
5.11.7. Punto de Equilibrio	152
5.11.8. Resumen de la Evaluación	155
5.12. Análisis de Sensibilidad	155
CAPITULO VI	157
6. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	157
6.1. La Empresa.....	157
6.1.1. Nombre o Razón Social	157
6.1.2. Titularidad de la Propiedad de la Microempresa.....	158
6.1.2.1. Permisos de Funcionamiento Municipales.....	158
6.1.2.2. Procedimientos Legales.....	159
6.1.3. Obligaciones Tributarias	160
6.2. Misión	161
6.2.1. Visión	161
6.2.2. Objetivos Biblio-Cafetería "Fiore Luna"	161
6.2.3. Valores.....	161
6.2.4. Principios	162
6.2.5. Estrategias	163
6.2.6. Políticas	164
6.3. Organigrama Estructural.....	164
6.3.1. Descripción de Puestos de Trabajo y Funciones	166
CAPITULO VII	174
7. Impactos	174
7.1. Descripción	174

7.2. Impacto Socio–Económico	174
7.3. Impacto Cultural	176
7.4. Impacto Educativo	177
7.5. Impacto Ético.....	178
7.6. Impacto Ambiental.....	181
7.7. Impactos Generales.....	181
Conclusiones.....	183
Recomendaciones.....	185
Bibliografía	186
Lincografía.....	188
Anexos.....	188

ÍNDICE DE CUADROS

1: Matriz de Relación Diagnóstica	4
2: Principales Cultivos	8
3: Cabezas de Ganado Existentes	9
4: Países de Exportación	10
5: Horarios de Funcionamiento de los Establecimientos	12
6: Industrias Lácteas.....	14
7: ¿A usted le gusta leer?	21
8: ¿Qué clase de libros le gusta leer?	22
9: ¿Cuántas horas lee a la semana?	24
10: Matriz AOR	26
11: Población Económicamente Activa Hombres y Mujeres Cantón Cayambe	52
12: Población Económicamente Activa por Área	53
13: Población y Tasas de Crecimiento	53
14: Proyección de la Población Cantón Cayambe.....	:54
15: Población Económicamente Activa Cantón Cayambe-Área Urbana .	56
16: Género.....	57
17: Ocupación.....	58
18: Edad	59
19: ¿Existen Cafeterías?	60
20: ¿Qué tan seguido visita una Cafetería?	61
21: ¿Está a gusto con los servicios que prestan las cafeterías actuales? .	62
22: ¿Le gustaría que se aperture una Biblio-Cafetería?	63
23: ¿Cuál es (son) su café favorito?	64
24: ¿Cuántas veces acudiría a la Biblio-Cafetería?.....	65
25: ¿Qué tipo de alimentos consumiría en una cafetería?	66
26: ¿Qué tipo de bebidas a parte del café le gustaría que hubiera?	67
27: ¿Le gustaría que exista un área separada para lectura?	68
28: Análisis de la Demanda en Relación a la Muestra.....	70
29: Análisis de la Demanda en Relación a la Población.....	71
30: Proyección del Crecimiento de la Demanda con el 4,40%	72

31:	Análisis de la Oferta en Relación a la Muestra.....	73
32:	Análisis de la Oferta en Relación a la Población.....	74
33:	Proyección de la Oferta	75
34:	Demanda Insatisfecha.....	75
35:	Demanda Potencial.....	76
36:	Lista de Productos y Precios.....	77
37:	Macrolocalización de la Biblio-Cafetería	80
38:	Microlocalización de la Biblio-Cafetería	81
39:	Matriz para Determinar la Microlocalización del Proyecto	82
40:	Área Operativa Construcción	100
41:	Área Operativa Muebles de Operación	100
42:	Área Operativa Maquinaria y Equipo de Operación	100
43:	Área Operativa Equipo de Seguridad.....	101
44:	Área Administrativa Muebles de Oficina.....	101
45:	Área Administrativa Equipo de Oficina	102
46:	Área Administrativa Equipo de Computo	102
47:	Área de Ventas Muebles de Oficina.....	102
48:	Área de Ventas Equipo de Oficina	103
49:	Área de Ventas Equipo de Computo.....	103
50:	Resumen de la Inversión Fija.....	103
51:	Mano de Obra Operativa.....	104
52:	Costos Indirectos Operativos.....	105
53:	Proyección Costos Operativos.....	105
54:	Gastos Administrativos.....	106
55:	Gastos de Ventas.....	106
56:	Interés Anual.....	107
57:	Resumen de la Inversión Variable.....	107
58:	Resumen de la Inversión Total del Proyecto.....	107
59:	Detalle del Capital	108
60:	Detalle de la Inversión Total.....	108
61:	Sueldos y Salarios	109
62:	Determinación de Ingresos	110

63: Resumen de Ingresos de Ventas.....	111
64: Crecimiento Histórico de los Salarios	112
65: Remuneración Mano de Obra- Área Operativa	113
66: Insumos 1	114
67: Insumos 2	116
68: Proyección de los Insumos Requeridos	117
69: Menaje de Cafetería	117
70: Otros.....	118
71: Materiales de Servicio	118
72: Proyección Materiales de Servicio	119
73: Servicios Básicos.....	119
74: Resumen Costos Indirectos Operativos	120
75: Proyección Costos Operativos	121
76: Proyección Gastos Salarios Personal Administrativo	122
77: Proyección de Gasto Arriendo	123
78: Proyección Servicios Básicos.....	123
79: Proyección Materiales de Oficina	124
80: Proyección Materiales de Aseo	126
81: Gastos de Constitución.....	128
82: Proyección Gasto Sueldo Personal de Ventas	129
83: Proyección Gasto de Publicidad	130
84: Microcrédito	131
85: Tabla de Amortización	132
86: Tabla de Interés Anual.....	134
87: Tabla de Depreciación.....	135
88: Resumen y Proyección Gastos de Depreciación	136
89: Tabla de Depreciación de Activos Fijos.....	138
90: Presupuesto de Egresos	139
91: Estado de Situación Inicial.....	141
92: Proyección de Costos Operativos.....	142
93: Estado de Resultados Proyectado	141
94: Cálculo Impuesto	144

95: Flujo de Caja	145
96: Cálculo del Costo de Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio ...	147
97: Flujos Netos Actualizados (VAN)	148
98: Flujos Netos Actualizados (TIR).....	149
99: Recuperación de la Inversión.....	151
100: Índice Beneficio-Costo	151
101: Proyección para el Punto de Equilibrio.....	153
102: Punto de Equilibrio Año 2014.....	154
103: Resumen de la Evaluación.....	155
104: Resumen de la Evaluación-Análisis de Sensibilidad	156
105: Manual de Funciones del Gerente General	166
106: Manual de Funciones del Contador	167
107: Manual de Funciones de los Cajeros	168
108: Manual de Funciones de los Meseros.....	169
109: Manual de Funciones del Cocinero	170
110: Manual de Funciones del Asistente de Cocina	171
111: Manual de Funciones del Personal de Limpieza	172
112: Manual de Funciones del Posillero	173
113: Escala de Valoración.....	174
114: Impacto Socio-Económico.....	175
115: Impacto Cultural	176
116: Impacto Educativo.....	177
117: Impacto Ético	179
118: Impacto Ambiental.....	180
119: Impactos Generales	181

ÍNDICE DE GRÁFICOS

1: Población Económicamente Activa.....	18
2: Le gusta leer	21
3: Clases de Libros	22
4: Hojas de Lectura.....	24
5: Etiqueta	48
6: Género.....	57
7: Ocupación.....	58
8: Edad	59
9: Existencia de Cafeterías	60
10: Frecuencia de Visitas a una Cafetería	61
11: Servicios Cafeterías Actuales	62
12: Creación de Biblio-Cafetería.....	63
13: Cafés Favoritos.....	64
14: Frecuencia de Visitas a la Biblio-Cafetería	65
15: Alimentos	66
16: Bebidas.....	67
17: Área de Lectura	68
18: Localización del Cantón Cayambe dentro del mapa de la Provincia de Pichincha	83
19: Microlocalización	84
20: Significado de los Símbolos.....	88
21: Proceso de Prestación del Servicio de Cafetería.....	89
22: Proceso de Prestación de Libros	91
23: Distribución Planta General	94
24: Planta Instalación Eléctrica.....	95
25: Planta Instalación Hidro-Sanitaria.....	96
26: Simbología.....	97
27: Fachada Principal	98
28: Punto de Equilibrio.....	154
29: Logo Empresa	157
30: Organigrama Estructural.....	164

ÍNDICE DE ANEXOS

1: Encuesta	189
2: Carta de Productos	191
3: Proyección de Ventas	193
4: Flyer	215
5: Solicitud para Donación de Libros.....	216

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1. Antecedentes

Cayambe cabecera cantonal, tiene una extensión de 1.350 Km², cuenta con una población de 50.829 habitantes compuesta por un 76.78% población urbana y un 23.22% población rural.

El cantón limita al Norte: con la Provincia de Imbabura, el Distrito Metropolitano de Quito limita con el cantón al suroeste, la provincia de Napo al sureste, la provincia de Sucumbíos al este y el cantón Pedro Moncayo al oeste.

Destacado por su producción de flores y atractivos turísticos tales como: el imponente nevado Cayambe, laguna de San Marcos. Aguas termales arqueología, hosterías, restaurantes, ruinas arqueológicas y su arquitectura de corte colonial, además son de alta importancia los productos típicos de la zona como los exquisitos bizcochos, queso de hoja, manjar de leche entre otros.

El sector económico en el cual se desenvuelve el Cantón Cayambe en el área rural se basa principalmente en la agricultura, ganadería y producción láctea debido a sus características de suelo y ubicación geográfica, pero desde tiempos atrás se ha venido incursionando en cultivos de productos no tradicionales como las flores. Otras actividades constituyen la albañilería, pequeños comercios de productos agrícolas y la crianza de animales.

Dentro de las principales Actividades Económicas del Cantón están las cosechas de productos agrícolas que las parroquias y comunidades del Cantón producen, luego son comercializados en el mercado local, provincial y nacional.

La agricultura por la bondad de su clima se ha convertido en una actividad primaria destacándose en la producción de legumbres, hortalizas y cereales, productos muy cotizados como papas, habas, mellocos , trigo, cebada y el maíz que son producidos en los fértiles campos de Olmedo, Cangagua , Ascázubi Otón , Ayora y Juan Montalvo.

En la actualidad el Cantón ha crecido en el ámbito comercial ya que se han creado pequeñas microempresas que están ayudando al desarrollo del sector económico y de esta manera se está beneficiando a los pobladores con más fuentes de trabajo.

Dentro de la Actividad Económica que se ha ido incrementando en los últimos años están las Cafeterías que según datos del Ilustre Municipio de Cayambe, existen aproximadamente en la actualidad 22 cafeterías de las que destacaremos las siguientes: Café de la Vaca, Café Cayambe, Delicatesen Katty, Café Aroma, San Pedro, entre otras, la mayoría de estas cafeterías están ubicadas junto a los hornos de bizcochos muy visitados por turistas nacionales y extranjeros.

Fuente: Municipio de Cayambe

1.2. Objetivos del Diagnóstico

1.2.1. Objetivo General del Diagnóstico

Realizar un diagnóstico situacional en el Cantón Cayambe para determinar los aliados, oponentes, riesgos y oportunidades que tendrá la Biblio-Cafetería.

1.2.2. Objetivos Específicos del Diagnóstico

- Determinar la Ubicación Geográfica del entorno.
- Conocer la Actividad Económica del Cantón Cayambe.
- Determinar los requisitos legales necesarios para la creación de la Biblio-Cafetería.
- Identificar el hábito de lectura de los ciudadanos del Cantón Cayambe.

1.3. Variables Diagnósticas

- Ubicación Geográfica
- Actividad Económica
- Marco Legal
- Hábito de Lectura

1.4. Indicadores

1.4.1. Ubicación Geográfica

- ✓ Ubicación
- ✓ Límites
- ✓ Clima

1.4.2. Actividad Económica

- ✓ Agricultura y Ganadería
- ✓ Producción Florícola
- ✓ Prestación de Servicios
- ✓ Turismo
- ✓ Industria Lechera

1.4.3. Marco Legal

- ✓ Permisos de Funcionamiento Municipales
- ✓ Procedimientos Legales
- ✓ Obligaciones Tributarias

1.4.4. Hábito de Lectura

- ✓ Preferencia de Lectura
- ✓ Frecuencia de lectura

1.5. Matriz de Relación Diagnóstica

Cuadro N° 1
Matriz de Relación Diagnóstica

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADOR	FUENTE DE INFORMACIÓN	TÉCNICA
➤ Determinar la Ubicación Geográfica del área de investigación.	Ubicación Geográfica	Ubicación Límites Clima	Municipio	Documental
➤ Conocer la Actividad Económica del Cantón Cayambe.	Actividad Económica	Agricultura y Ganadería Producción Florícola Prestación de Servicios Turismo Industria Lechera	Municipio	Documental
➤ Identificar los requisitos legales necesarios para la creación de la Biblio-Cafetería.	Marco Legal	Permisos de Funcionamiento Municipales Procedimientos Legales Obligaciones Tributarias	Municipio SRI Bomberos	Documental
➤ Conocer el hábito de lectura de los ciudadanos del Cantón Cayambe.	Hábito de Lectura	Preferencia de Lectura Frecuencia de lectura	Ciudadanos	Encuesta

Elaborado: Autora

1.6. Desarrollo de Variables

1.6.1. Ubicación Geográfica

1.6.1.1. Ubicación

El Cantón Cayambe se encuentra ubicada en la zona Norte de la Provincia de Pichincha entre el cantón Quito y Otavalo Tiene las siguientes parroquias: Ayora, Juan Montalvo, la parroquia rural de Olmedo, Cangahua, Otón, Santa Rosa de Cusubamba y Ascazubí.

Es una bella planicie localizada en las faldas del majestuoso nevado Cayambe.

La ubicación geográfica aproximada de la cabecera cantonal es la siguiente: se encuentra 00° 2'6" Latitud Norte 78° 9'12" Longitud Oeste, con una altura 2.830mts sobre el nivel del mar.

Fuente: Municipio de Cayambe

1.6.1.2. Límites

La cabecera cantonal, establece su jurisdicción desde el Río Blanco, al norte, hasta la quebrada del Yasnán al Sur, avanzando hasta el Río Granobles, al Occidente, y, hasta el nevado Cayambe, en el Oriente. Sus calles han sido trazadas en forma regular; tiene una pequeña gradiente en el sentido Norte – Sur.

En los años recientes, la industria de la construcción se ha expandido considerablemente por la edificación de casas particulares y edificios de instituciones financieras.

Los límites cantonales de Cayambe son:

Al Norte, por los cantones Otavalo, Ibarra, Pimampiro (Provincia de Imbabura) y una parte del Cantón Gonzalo Pizarro (Provincia de Sucumbíos). Al Sur, los cantones de Quito (Provincia de Pichincha) y una parte del Cantón El Chaco (Provincia de Napo). Al Oriente los cantones

de Gonzalo Pizarro y El Chaco, y, al Occidente, el Cantón Pedro Moncayo (Provincia de Pichincha).

Fuente: Municipio de Cayambe

1.6.1.3. Clima

El Cantón Cayambe se ubica sobre la línea ecuatorial latitud 0°00'. Tanto en la zona del valle interandino como en la estribación de la cordillera oriental existen zonas desde los 2.600msnm hasta los 5.790 msnm altura, por eso cuenta con diferentes pisos climáticos que tienen una variación de temperatura importante que van de 12-24° en la zona del valle, y 3-6° en las zonas altas.

En las alturas es frío; allí están ubicadas las parroquias de Cangahua y Olmedo. En el valle de Cayambe el clima es templado entre 8° y 22° con variaciones, a veces, considerables. En las parroquias situadas al Sur, la temperatura sube unos pocos grados, por cuanto estas zonas se encuentran a menor altura sobre el nivel del mar. La zona de Cayambe es considerada propicia para el desarrollo ganadero y productor de cereales, tubérculos y hortalizas.

Fuente: Municipio de Cayambe

1.6.1.4. Actividad Económica

El Cantón Cayambe dentro de su Actividad Económica cuenta con tres ejes económicos importantes:

- La Agricultura y Ganadería
- La Producción Florícola
- Prestación de Servicios

En los últimos años se ha producido un crecimiento rápido en cuanto a la Actividad Económica del Cantón; pasando de una economía basada en la agricultura y la producción lácteos a la producción florícola que se

comercializa dentro del país y en mercados internacionales como Estados Unidos y Europa.

Es importante destacar que Cayambe cuenta con una diversidad de instituciones financieras a donde realizan prestaciones e inversiones artesanos, constructores, obreros agrícolas y profesionales en general.

Fuente: Municipio de Cayambe

1.6.1.5. Agricultura

Cayambe es un Cantón rico en agricultura y ganadería a nivel empresarial y artesanal, destacándose el sector agro industrial de las comunidades.

En consecuencia una de las fuentes importantes de la economía del Cantón Cayambe es la Agricultura, en donde la producción es de cereales, tubérculos y hortalizas. Los productos de mayor producción son: cebada, papas, trigo, maíz; se cultivan en menor escala: arveja, habas, fréjol, hortalizas, vicia, cebolla además siembran alfalfa para la alimentación de animales como: animales menores y aves de corral.

Diversas familias venden sus productos a los pobladores del Cantón para satisfacer las necesidades del mercado interno. Otros productores se comercializan en ciudades como Quito, Otavalo e Ibarra.

Durante los últimos años se han desarrollado otras actividades pero la agricultura y ganadería se mantienen como las principales en la población rural

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería

A continuación se detalla una tabla con los productos que se cultivan en el Cantón y el total de la superficie cultivada:

Cuadro N° 2
Principales Cultivos

Productos	Hectáreas
Cebada	4.000 has
Trigo	500 has
Papa	1.700 has
Maíz Suave	700 has
Cebolla Blanca en Rama	1.200 has
Habas	300 has
Hortalizas	30 has
Pastos Mejorados	20.000 has
Flores	1.200 has
Área Forestada	5.400 has
Área por Reforestar	10.000 has

Elaborado: Autora **Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería - Área Cayambe

1.6.1.6. Ganadería

La ganadería es otra fuente de la economía del Cantón Cayambe en gran potencia. El ganado vacuno es predominante para la obtención de leche, constituyéndose este producto como el principal de esta región, la misma que es industrializada para convertirla en quesos, yogurt, leche en polvo, manjares, y otros derivados, lácteos para luego ser comercializados en todo el país. Sin embargo de que la producción lechera ha decaído Cayambe sigue siendo una potencia en la producción láctea muy cotizada en el mercado nacional e internacional todavía se conservan datos de ganaderías de primer orden entre las que se destacaban ejemplares holandeses y canadiense.

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería

A continuación se detallan el número de ganado vacuno, ovino porcino, caprino y equinos existentes en el Cantón Cayambe

Cuadro N° 3
Cabezas de Ganado Existentes

Nº cabezas	Cantidad
Bovinos de Leche	44.379
Vacas en Producción	18.000
Vacas Secas	3.680
Ovinos	10.000
Porcinos	5.000
Asnos	800
Equinos	1.500
Caprinos	300

Elaborado: Autora

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería

1.6.1.7. Producción Florícola

Varias haciendas, que antes eran agrícolas y ganaderas, han sido convertidas en fincas florícolas. Desde hace 30 años, aproximadamente, ciudadanos nacionales y extranjeros han invertido considerables recursos económicos en esta actividad.

Esta es una Actividad Económica que se desarrolló con gran dinamismo en la década de los 80, creciendo a ritmos superiores, al 20% anual hasta el 2007.

En ese mismo año, por Ordenanza Municipal se prohíbe la creación de nuevas fincas, hasta establecer un sistema de uso racional del suelo del Cantón. Desde entonces, aunque el número de empresas no aumenta considerablemente, continúa creciendo la superficie cultivada con flores para exportación, sobrepasando al momento las 3000 has.

La biodiversidad geográfica del Ecuador y el clima, favorecen el crecimiento de muchas especies de flores incluidas astromelias, claveles, crisantemos, margaritas, limonios, gypsófilas, flores de verano, etc.

La situación geográfica del país permite contar con micro climas y una luminosidad que proporciona características únicas a las flores como son:

tallos gruesos, largos y totalmente verticales, botones grandes y colores sumamente vivos y el mayor número de días de vida en un florero.

El desarrollo de la floricultura abrió posibilidades de trabajo para la población de Cayambe, mientras las tierras ganaderas empleaban a 5 personas, por cada 50 hectáreas una hectárea de flores emplea de 10 a 12 personas. Actualmente las flores ecuatorianas son consideradas como las mejores del mundo por su calidad y belleza inigualables.

La flor más cotizada para la exportación, sin duda, es la rosa, por la calidad y el prestigio que tiene es muy apreciado en el mercado mundial.

En la actualidad se estima que existen en el Cantón Cayambe alrededor de 120 fincas florícolas, no se ha determinado mediante un censo de plantaciones el número exacto.

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería

A continuación se va a establecer la tabla con los principales mercados a los cuales se exportan las flores:

Cuadro N° 4
Países de Exportación

Países de Exportación de Flores
Estados Unidos
Canadá
Rusia
Países Bajos
España
Alemania
Chile
Colombia

Elaborado: Autora

Fuente: EXPOFLORES

Estados Unidos es nuestro mayor socio comercial, el 42% de nuestras exportaciones de flor poseen este destino y el 22% a Rusia, el valor

vendido a este último destino expuso un crecimiento promedio anual del 27%.

1.6.1.8. Prestación de Servicios

La prestación de servicios es otra de las fuentes de la economía del Cantón Cayambe. En los últimos diez años este sector de la economía ha ido creciendo de una manera acelerada. Sin embargo las exportaciones se han limitado por los altos aranceles gravados por el gobierno ecuatoriano, y también porque Colombia produce flores y las exporta a los mismos países a un precio más bajo, amparados en el Tratado de Libre Comercio

Sin embargo empresarios florícolas siguen creando empresas para producción de flor nacional y de exportación a diversos mercados internacionales.

También son fuente de ingreso económico para el Cantón los hoteles, hosterías, restaurantes, cafeterías, bares, karaokes, discotecas y locales artesanales.

Como algunos negocios de comidas y bebidas así como bares y karaokes se encuentran en la parte urbana del Cayambe el Municipio estableció horarios para su funcionamiento fundamentados en la ley:

Fuente: Municipio de Cayambe

Cuadro N° 5

Horarios de Funcionamiento de los Establecimientos

Establecimientos de Comidas y Bebidas		
Establecimiento	Días Operables	Horario
Restaurantes	Todos los días	Hasta las 21:00
Bares – Karokes	Lunes a Sábado	De 16:00 a 21:00
Cafeterías	Todos los días	Hasta las 21:00
Drivers in Fuentes de Soda	Todos los días	Hasta las 21:00
Establecimientos de Diversión		
Discotecas y Peñas	De Jueves a Sábado	De 16:00 a 21:00
Funciones de Matiné	De Lunes a Sábado	De 15:00 a 18:00
Salas de Baile y Salas de Recepciones y Banquetes	De Lunes a Sábado	De 18:00 a 21:00
Sala de Juegos de Diversión y Destreza	De Lunes a Sábado	De 14:00 a 21:00
Salas de Billar y Bolos	De Lunes a Sábado	De 16:00 a 21:00
Parques de Diversión	De Lunes a Domingo	Hasta las 21:00
Balnearios, Termales	De Lunes a Domingo	Hasta las 21:00

Elaborado: Autora

Fuente: Plan de Ordenamiento Territorial

1.6.1.9. Turismo

El Cantón Cayambe está localizado donde el clima es templado entre 8° y 22° con variaciones, a veces considerables. Tiene paisajes miradores hacia el majestuoso y bello nevado Cayambe.

Cayambe cuenta con su gran potencial para desarrollar turismo comunitario a través de proyectos productivos, ya que su gente, rica en

costumbres ancestrales y poseedora de una solidaridad que busca el bien mancomunado de sus habitantes, ha sido el centro de atención para propios y extraños.

Uno de los atractivos turísticos de Cayambe son las fiestas tradicionales que se celebran en los meses de Junio y Julio en honor a San Pedro, patrono de la ciudad, en ellas se realizan actos galantes, desfiles, corridas de toros populares y otras actividades festivas en las que participan bandas de pueblo. Grupos musicales tradicionales nacionales y extranjeros, se puede degustar una variedad de comidas típicas, así como presenciar juegos pirotécnicos, la emoción y algarabía de su gente es visible en las calles creando un ambiente único y especial.

El imponente Nevado Cayambe es uno de los principales atractivos turísticos del Cantón que lleva su nombre. Un lugar que hechiza por su belleza y el encanto que posee. Es el único volcán del mundo cubierto de nieves perpetuas y está atravesado por la línea equinoccial.

Es único también por tener 0° de latitud y 0° de temperatura desde su cumbre se observa toda la Avenida de Volcanes. El 27 de septiembre del 2009 se ratificó como el punto más alto del glaciar en el cinturón de la Tierra o línea equinoccial, denominado la arista del Águila y el Cóndor.

Fuente: Dirección de Turismo

1.6.1.10. Industria Lechera

Cayambe, es uno de los principales productores de leche en el Norte del País, por lo cual se utilizó ésta “ancla” para fortalecer dos conceptos: el productivo y el turístico mediante la denominada “Ruta de la Leche”, que es un recorrido que visita algunos de los 17 centros de acopio creados en 2002 y que recolectan 60 mil litros de leche diarios, a más de beneficiar a unas 1.700 familias del sector. Desde hace 2 años se realiza la Feria Nacional del Queso, cuyo objetivo es lograr asociar a los productores de leche y queso de la zona.

Existe en el Cantón una gran variedad de quesos: frescos, semi maduros, maduros, de hoja: normales y de sabores, así como yogurt, bizcochos, manjar de leche, entre otras delicias.

La producción de leche por día es de 180.000 litros/día.

El costo del litro de leche es de 0,35 centavos.

En la actualidad se estima que existen alrededor de 14 industrias lecheras en el Cantón.

Fuente: Ministerio de Agricultura y Ganadería

A continuación la tabla de las Industrias Lecheras:

Cuadro N° 6
Industrias Lácteas

Industrias Lácteas	
Nombre	Cantón
PROLADIS	Cayambe
"TORITO -1"	Cayambe
"BONANZA" PRODUCTOS LÁCTEOS	Cayambe
"QUINTAC"	Cayambe
LÁCTEOS "FORTUNA"	Cayambe
"SANTA ANA"	Cayambe
INDUSTRIA LÁCTEA "INLAC"	Cayambe
DPA-ECUAJUGOS (NESTLÉ)	Cayambe
INPROLAC (DULAC´S)	Cayambe
PRODUCTOS LÁCTEOS "FABRILAB"	Cayambe
LÁCTEOS "EL PASTIZAL"	Cayambe
"LUCILITA"	Cayambe
PRODUCTOS LÁCTEOS "MONTEROS"	Cayambe
"TORITO S.A."	Cayambe

Elaborado: Autora

Fuente: AGRO-CALIDAD

1.6.2. Marco Legal

1.6.2.1. Permisos de Funcionamiento Municipales

Los permisos Municipales que se necesitan son los siguientes:

- Patente Municipal

Requisitos:

- **Patente con Contabilidad**
 - Balances sellados por la Superintendencia de Compañías
 - Copia del RUC
 - Permiso del Cuerpo de Bomberos
 - Copia del Impuesto Predial Actual
 - Formulario 1.5 x 100 sobre Activos Totales
 - Formulario de Patente Natural
 - Permiso de Medio Ambiente
- **Patente sin Contabilidad**
 - Copia de la cédula
 - Línea de Fabrica
 - Impuesto Predial Actualizado
 - Copia RUC
 - Permiso del Cuerpo de Bomberos
 - Permiso del Medio Ambiente
 - Permiso del Ministerio de Salud

Fuente: Municipio de Cayambe

Procedimientos Legales

Los procedimientos legales son aquellos permisos que se obtienen para poder abrir un establecimiento de uso público.

- Permisos de Medio Ambiente - Solicitud de Inspección
- Línea de Fabrica
- Permiso de los Bomberos

- Permiso del Ministerio de Salud
- Certificado del Ministerio de Turismo
- Requisitos y Formalidades para el Registro

Fuente: Municipio de Cayambe

Requisitos:

- **Permisos de Medio Ambiente - Solicitud de Inspección**
 - Solicitud dirigida al Director del Ambiente en el que consten los datos del establecimiento.

Fuente: Dirección de Turismo

- **Línea de Fabrica**
 - Un formulario de Línea de Fabrica
 - Un certificado de no adeudar al Municipio
 - Un derecho de Inspección
 - Firma original del propietario en el formulario
 - Copia nítida de la cedula del propietario

Fuente: Municipio de Cayambe

- **Permiso de los Bomberos**
 - Copia del RUC a color
 - Copia de la cedula a color
 - Línea de Fábrica
 - Permisos de Medio Ambiente —→Depende de la Actividad

Fuente: Cuerpo de Bomberos

- **Permiso del Ministerio de Salud**
 - Exámenes de sangre - orina - eses del propietario y de todos los empleados
 - Certificado Ocupacional
 - Foto actual
 - Llenar especie
 - Hoja de Inspección

Fuente: Hospital Raúl Maldonado Mejía

➤ **Certificado del Ministerio de Turismo**

- Inspección del Ministerio de Turismo
- Copia certificada de la Escritura de Constitución
- Nombramiento del Representante Legal
- Copia del RUC
- Copia de la cedula
- Copia de la papeleta de votación
- Certificado del IEPI de no repetición de la razón social
- Copia de escritura de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado
- Línea de precios de los productos o servicios ofertados (original y copia)
- Declaración de activos fijos
- Inventario valorado de la empresa

Fuente: Dirección de Turismo

1.6.2.2. Obligaciones Tributarias

Dentro del SRI se debe obtener:

- Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Requisitos:

➤ **Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

- Trámite personal o con carta de autorización
- Original y copia de la cedula a color
- Presentación de la papeleta de votación
- Dirección del lugar de domicilio y su Actividad Económica
- Original y copia de la planilla de luz, agua o teléfono máximo tres meses atrás o pago del impuesto predial del año actual
- Escrituras o certificados del registro de la propiedad o patente

Fuente: www.sri.gob.ec

1.7. Mecánica Operativa

1.7.1. Determinación de la Población

Para la determinación de la población en el presente estudio se tomó a la Población Económicamente Activa (PEA) del Sector Urbano del Cantón Cayambe, por edades considerando personas a partir de 18 a 69 años de edad.

Gráfico N° 1 Población Económicamente Activa

Población Económicamente Activa por Área Cantón

Cayambe – Área Urbana

www.inec.gob.ec www.ecuadorencifras.com ECUADOR CUENTA CON EL INEC					
Título POBLACIÓN POR ÁREA, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO					
Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	ÁREA		
			URBANO	RURAL	Total
		Total	36.927	47.006	83.933
Pichincha	CAYAMBE		URBANO	RURAL	Total
		ASCAZUBI	-	5.050	5.050
		CANGAHUA	-	16.231	16.231
		CAYAMBE	39.028	11.801	50.829
		OLMEDO (PESILLO)	-	6.772	6.772
		OTON	-	2.766	2.766
		SANTA ROSA DE CUZUBAMBA	-	4.147	4.147
		Total	39.028	46.767	85.795
	MEJIA		URBANO	RURAL	Total
		ALOAG	-	9.237	9.237
		ALOASI	-	9.686	9.686
		CUTUGLAHUA	-	16.746	16.746
		EL CHAUPI	-	1.456	1.456
		MACHACHI	16.515	11.108	27.623
		MANUEL CORNEJO ASTORGA	-	3.661	3.661
		TAMBILLO	-	8.319	8.319
		UYUMBICHO	-	4.607	4.607
		Total	16.515	64.820	81.335

Fuente: INEC, Censo 2010

1.7.2. Determinación de la Muestra

La población conformada por niños, niñas, hombres y mujeres que les gusta acudir a lugares de diversión se procederá al cálculo de la muestra mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot \delta^2 \cdot N}{E^2(N-1) + Z^2 \cdot \delta^2}; \text{ donde:}$$

n=Muestra

N= Población

δ^2 = desviación 0,5

Z= 95% \longrightarrow 1,96 nivel de confianza

E= Error 5% 0,05

DATOS:

Z^2 = 3,84

δ^2 = 0,25

N= 24.752

E^2 = 0,0025

$$n = \frac{3.84 * 0.25 * 24.752}{0.0025 (24.752-1) + 0.25 * 3.84}$$

$$n = \frac{22.604,16}{59.8223}$$

$$n = 378,55$$

$$n = 379 \text{ personas}$$

1.7.3. Información Primaria

En este proyecto se utilizará la técnica de la encuesta; la cual está dirigida para la población económicamente activa y jóvenes del Cantón Cayambe que ayudará a determinar el hábito de lectura de la población del Sector Urbano.

1.7.4. Información Secundaria

La información secundaria servirá como herramienta para conocer: datos, estadísticas, que ayudarán para determinar los posibles riesgos y aliados que tendremos para la creación de la Cafetería. La documentación bibliográfica que se utilizará son libros, revistas, Plan de Ordenamiento Territorial, internet entre otros.

1.8. Tabulación y Análisis de la Información

1.8.1. Encuesta Aplicada a los Ciudadanos del Cantón Cayambe

Cuadro N° 7

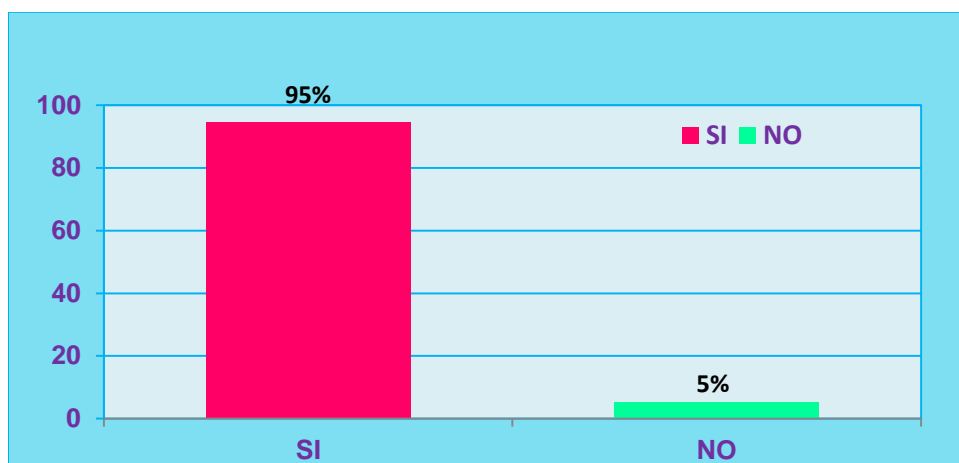
¿A usted le gusta leer?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	360	95%
No	19	5%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 2

¿Le gusta leer?



Elaborado: Autora

Análisis:

De acuerdo con los datos que arrojaron las encuestas, con respecto a si les gusta leer, los habitantes del Cantón respondieron que el 95% si les gusta leer, mientras que el 5% de los ciudadanos no les gusta leer.

Cuadro N° 8

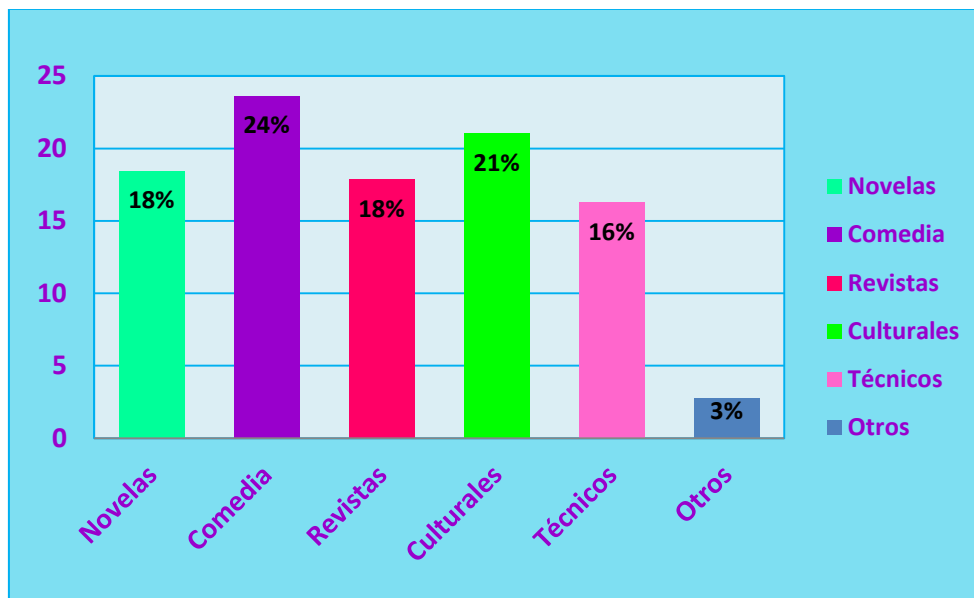
¿Qué clase de libros le gusta leer?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Novelas	68	18%
Comedia	91	24%
Revistas	68	18%
Culturales	80	21%
Técnicos	61	16%
Otros	11	3%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 3

Clases de Libros



Elaborado: Autora

Análisis:

Como se ve esta pregunta tiene opciones múltiples de respuesta, para lo cual se ha determinado su respectivo porcentaje.

Según los ciudadanos encuestados las tres opciones más destacadas sobre el tipo de libros que les gusta leer son:

1. Comedia 24%
2. Culturales 21%
3. Novelas y Revistas 18%

Tomando en cuenta estas respuestas se considera que la Biblio-Cafetería en el área de lectura se implementará mayor cantidad de libros de Comedia, Cultural, Novelas y Revistas ya que serán los solicitados; también se contará con libros técnicos entre otros.

Cuadro N° 9

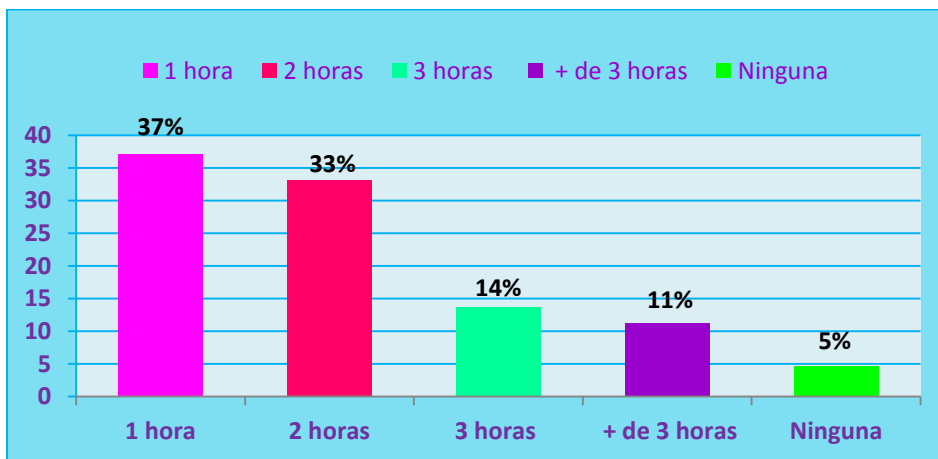
¿Cuántas horas lee a la semana?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 hora	140	37
2 horas	125	33
3 horas	53	14
+ de 3 horas	42	11
Ninguna	19	5
TOTAL	379	100

Elaborado: Autora

Gráfico N° 4

Hojas de Lectura



Elaborado: Autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados obtenidos en la pregunta se puede decir que el 37% de los ciudadanos lee 1 hora semanal, el 33% de las personas encuestadas dice que lee 2 horas a la semana, el 14% de los ciudadanos 3 horas semanales y tan solo el 11% de los encuestados leen más de 3 horas semanales, mientras que un 5% respondieron que no lee; con estos resultados lo que se quiere lograr es incentivar la lectura de los

ciudadanos y seguir manteniendo este hábito en los que gustan de la lectura mediante la Biblio-Cafetería.

1.9. Determinación de Aliados, Oponentes, Riesgos y Oportunidades

Cuadro N° 10

Matriz AOR

ALIADOS	OPONENTES
<ul style="list-style-type: none">➤ Clima del Cantón➤ Sector en el cual se ubica la Biblio-Cafetería➤ Clientes➤ Turismo existente	<ul style="list-style-type: none">➤ Cafeterías existentes➤ Hornos de bizcochos➤ Falta de promoción de la Biblio-Cafetería➤ Alza de los precios por parte de los productores
RIESGOS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none">➤ Pérdida o disminución de la cultura de lectura➤ Problemas para obtener los permisos de funcionamiento➤ Limitaciones crediticias y altas tasas de interés por parte de las instituciones financieras.	<ul style="list-style-type: none">➤ No existen negocios de las características de la Biblio-Cafetería➤ Festividades del Cantón➤ Variedad de productos propios del cantón.➤ Precios accesibles

Elaborado: Autora

1.10. Determinación del Problema Diagnóstico

Este es un proyecto enfocado a los habitantes del Cantón Cayambe de edades entre 18 a 69 años ya que son los que poseen poder adquisitivo; en la Biblio-Cafetería se ofertarán productos y servicios para cada edad, de esta manera se conseguirá que todas las personas disfruten de un momento agradable en compañía de sus amigos y familiares.

El objetivo principal de la creación de la Biblio-Cafetería, es fomentar fuentes de empleo, recalcando también que no existen empresas que ofrezcan este tipo de servicios; además se pretende brindar a los posibles clientes un producto y servicio de calidad, es por esto que los insumos que se obtendrán tendrán que ser de calidad, igualmente se brindará un servicio de biblioteca, este servicio será gratuito y se contará con libros para todas las edades. Este es el valor agregado que se implementa a la cafetería ya que se desea fomentar la lectura en los ciudadanos y sobre todo en los más pequeños.

La Biblio-Cafetería será un sitio en el cual los clientes van a poder disfrutar de un ambiente acogedor y al mismo tiempo divertido en el cual los niños, jóvenes y adultos tendrán su espacio de diversión.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Administración

A todos los empresarios les interesa el éxito de su negocio. Es por eso que saben que debe estar ahí para tomar decisiones oportunas. Además de que es quien se encarga de la Planificación, organización, dirección y control todo esto viene a constituir el Proceso Administrativo.

2.1.1. El Proceso Administrativo

En referencia al autor (TERRY, 2010, pág. 195) “La planeación es seleccionar información y hacer suposiciones respecto al futuro para formular las actividades necesarias para realizar los objetivos organizacionales. Está compuesta de numerosas decisiones orientadas al futuro. Representa el destinar pensamiento y tiempo ahora para una inversión en el futuro. Algunos la han expresado como descubrir cosas hoy para poder tener un futuro mañana”.

La planeación es seleccionar de una manera cuidadosa y adecuada las actividades que se tiene que realizar para de esta manera poder llegar a cumplir con los objetivos organizacionales, para poder hacerlo se debe tomar decisiones enfocadas al futuro de la empresa. Para que la empresa tenga éxito en las actividades que realiza es necesario planear con mucho cuidado todas las actividades que se llevarán a cabo.

En la actualidad las empresas para que tengan éxito deben explorar nuevas maneras de alcanzar el éxito en un futuro, para ellos deben planificar de una manera correcta las actividades que van a realizar y establecer los objetivos a alcanzar con cada una de esas actividades para después comparar lo planificado con lo ya ejecutado.

2.1.2. Organización

Según (TERRY, 2010, pág. 250) La Organización es “Un conjunto de cargos cuyas reglas y normas de comportamiento, deben sujetarse a todos sus miembros y así, valerse el medio que permite a una empresa alcanzar determinados objetivos.

La función organizadora crea líneas definidas de autoridad y responsabilidad en una organización mejorando así las funciones de activación y control del gerente”.

La organización es la acción de delegar funciones a los diferentes departamentos de la empresa para de esta manera lograr el cumplimiento de los objetivos, este tipo de actividades deberán ser asignadas por el Gerente de la empresa a sus trabajadores dependiendo de las actividades que realicen y será el mismo quien las supervise.

Si la organización se la realiza de una manera adecuada los resultados que se obtengan serán satisfactorios para toda la empresa ya que se podrán mejorar las actividades que se realizan todos los departamentos para alcanzar los objetivos propuestos en la planeación, con la organización lo que se pretende es que todas las partes que conforman la empresa se esfuercen por alcanzar los un mismo fin.

2.1.3. Dirección

En referencia al autor (ROJAS, 2010, pág. 110) Dirección “Se puede entender como la capacidad de guiar y motivar a los trabajadores para conseguir los objetivos de la empresa.

En esencia, la dirección implica el logro de objetivos con y por medio de personas. Por lo que un dirigente debe interesarse por el trabajo y por las relaciones humanas. En pocas palabras, el pequeño empresario es un dirigente que

maneja su propia compañía y está en busca de una dirección eficaz”.

La Dirección debe estar enfocada a guiar a los trabajadores de la empresa para poder cumplir con los objetivos propuestos, en si es un trabajo que se debe realizar en equipo para que todas las actividades que se realicen sean adecuadas y beneficien a todos.

Para poder cumplir con todo esto el dirigente de la empresa debe estar pendiente de que sus trabajadores tengan un ambiente laboral adecuado para que puedan dar lo mejor de ellos y así ayuden a la empresa a conseguir los objetivos.

2.1.4. Control

Según (TERRY, 2010, pág. 518) “El control es la función que permite la supervisión y comparación de los resultados obtenidos contra los resultados esperados originalmente, asegurando además que la acción dirigida se esté llevando a cabo de acuerdo con los planes de la organización y dentro de los límites de la estructura organizacional. Se considera como la detección y corrección de las variaciones de importancia en los resultados obtenidos por las actividades planeadas”.

El Control se enfoca en evaluar y corregir el desempeño y rendimiento de las actividades de todo el personal para asegurar que los objetivos y planes de la organización se puedan alcanzar, con el control se quiere identificar las debilidades y errores que se están cometiendo en el proceso de alcanzar los objetivos, y de esta manera rectificarlos e impedir su repetición. Además en control está ligado con la planeación ya que en este punto se está controlando las actividades que se realizan para cumplir los objetivos planificados.

2.1.5. Empresa

Según (ZAPATA, 2011, pág. 5) Define a la Empresa como “Empresa en todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los clientes bienes o servicios que, al ser vendidos, producirán una renta que beneficia al empresario, al Estado y a la sociedad en general”.

La empresa es todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los clientes bienes o servicios que al ser adquiridos generarán una ganancia que beneficia de forma directa al dueño de la empresa, además de eso ayuda a satisfacer las necesidades de la sociedad brindándoles productos o servicios de calidad.

2.1.5. Pequeña Empresa

Según (ANZOLA, 2010, pág. 14) “Negocio en el que el propietario es autónomo en su manejo y que no domina es su ámbito de operación en cuanto al número de empleados ni al volumen de ventas”.

La pequeña empresa es una fuente generadora de empleo, está dedicada a la venta al detalle, su ámbito es más competitivo y su margen de utilidad es altamente rentable. Las microempresas son organizaciones limitadas que ofrecen sus servicios a cambio de un beneficio, se encuentran en cualquier lugar, cuentan con un pequeño capital y son propensos a desaparecer en forma esporádica.

2.1.5.1. Importancia de la Pequeña Empresa

Según (ANZOLA, 2010, pág. 15) “Las pequeñas empresas son importantes ya que son grandes generadoras de empleo, se insertan en prácticamente todos los giros de servicios y tienen un fuerte arraigo local”.

La pequeña empresa es importante en el medio económico puesto que se han creado numerosas, las cuales han influido de una manera positiva en la economía nacional, puesto que en la actualidad son un conjunto considerable de pequeñas empresas que han incursionado en el país y las cuales están generando fuentes de trabajo para mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos.

2.1.5.2. Características de la Pequeña Empresa

Según (ANZOLA, 2010, pág. 15) Las características de la pequeña empresa son:

- La administración de la empresa es independiente; por lo común, los gerentes son los propietarios del negocio.
- El capital de la empresa generalmente es aportado por una persona o por un grupo pequeño de ellas.
- El radio de operaciones es local y los propietarios y empleados se ubican en la misma región.
- El tamaño relativo de la empresa se relaciona con la industria en la cual se desenvuelve. Es pequeña cuando se compara con unidades más grandes.

Para que una empresa sea considerada pequeña tiene que cumplir con las características antes mencionadas ya que las empresas pequeñas son pequeños negocios en el cual el gerente es el propietario de la misma y sobre todo las empresas pequeñas son formadas por familias en donde desempeñan el papel de socios, gerente, empleados entre otros. Además en el medio en cual se desenvuelven las empresa pequeñas son más en lo referente a muebles, alimentos, vestimenta.

2.2. PYMES

2.2.1. Definición

Según el SRI se conoce como PYMES “Al conjunto de pequeñas y medianas empresas que de acuerdo a su volumen de ventas, capital social, cantidad de trabajadores,

y su nivel de producción o activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas.

Por lo general en nuestro país las pequeñas y medianas empresas que se han formado realizan diferentes tipos de actividades económicas entre las que destacamos las siguientes”:

- Comercio al por mayor y al por menor.
- Agricultura, silvicultura y pesca.
- Industrias manufactureras.
- Construcción.
- Transporte, almacenamiento, y comunicaciones.
- Bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas.
- Servicios comunales, sociales y personales.

Las PYMES son pequeñas empresas y medianas empresas que tienen características propias, además se consideran grandes generadoras de empleo en todo el mundo. Sin embargo necesitan de ayuda del Gobierno en algunos aspectos para poder competir con empresas grandes.

2.2.2. Emprendedor

2.2.2.1. Definición

Según (MOORE, Carlos; RETTY J. William; PALICH, Leslie E, 2010, pág. 6) son “Aquellas personas que identifican necesidades de mercado e inician nuevos negocios a empresas para satisfacerlas”.

Los emprendedores son aquellos que invierten tiempo, dinero y capacidad en su negocio propio.

2.3. Bases Teóricas

2.2.1. Estudio de Mercado

Según (BACA, 2010, pág. 7)) afirma que: “El estudio de mercado es la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, el análisis de los precios y el estudio de comercialización”.

El Estudio de Mercado indica claramente que para la puesta en marcha de un proyecto es indispensable realizar un estudio tanto de la oferta como demanda, con el propósito de determinar la cantidad del bien que se va a producir o elaborar, así como la aceptación del mismo en el mercado.

2.2.2. Servicio

2.2.2.1. Definición

Según (LOVELOCK, C WIRTZ, J, 2009, pág. 15) define al Servicio como “Los servicios son actividades económicas que se ofrecen de una parte a otra, las cuales generalmente utilizan desempeños basados en el tiempo para obtener los resultados deseados en los propios receptores, en objetos o en otros bienes de los que los compradores son responsables. A cambio de su dinero, tiempo y esfuerzo, los clientes de servicios esperan obtener valor al acceder a bienes, trabajo, habilidades profesionales, instalaciones, redes y sistemas, sin embargo, por lo general no adquieren la propiedad de cualquiera de los elementos físicos involucrados”.

Los servicios son aquellos que son creados para satisfacer las necesidades de las personas, existen empresas que son creadas solamente para ofrecer servicios como los de lavado de ropa.

2.3. Contabilidad

Según (ROJAS, 2010, pág. 258) define a Contabilidad como “El proceso que ayuda a tomar tales decisiones mediante el registro, clasificación, resumen y formación de las transacciones e interpretaciones de sus efectos en relación con las operaciones de la empresa”.

Lo contabilidad es una ciencia muy importante en los últimos años, que permite a las empresas manejar los negocios de una manera más óptima ya que ayudan a reflejar la verdadera situación de la empresa en cuanto a ganancias las cuales son muy importantes para los socios de la misma y les ayuda a tomar decisiones adecuadas para el futuro.

2.3.1. Importancia de la Contabilidad

En referencia al autor (ANZOLA, 2010, pág. 258) Señala que “El objetivo final de la contabilidad es facilitar la toma de decisiones a sus diferentes usuarios, así como atener en forma ordenada el registro de cada operación realizada durante un cierto período (día, semana, mes).

La importancia de la contabilidad no estriba en proporcionar a la empresa la respuesta para tomar una decisión, sino que aporta las herramientas necesarias para determinar su curso, su posición económica y los datos suficientes para tomar dicha decisión”.

Permite un mejor desarrollo de los entes económicos individuales haciendo uso de los efectos positivos que brinda las leyes económicas y además contribuye al servicio social que presta la empresa y por ende actúa como instrumento de justicia social.

2.3.2. Costo

Según (ANZOLA, 2010, pág. 260) Costo es “Un sacrificio económico de dinero que se mide en unidades monetarias, efectuado para la adquisición de un activo para la empresa”.

Los costos son valores que se aplican en la elaboración o adquisición de algún producto para la empresa, son valores que se incurren en un período determinado, además los costos son recuperables.

Costos
<ul style="list-style-type: none">• Sueldos y salarios del personal de planta.• Mano de obra al destajo.• Materias primas.• Materiales de consumo o insumos.• Mercancías.• Fletes.• Arrendamiento de la bodega de la planta.• Servicios públicos.• Depreciación de maquinaria y equipo.• Cumplimiento de garantías.

http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html

2.4. Gasto

Según (ANZOLA, 2010, pág. 262) Gasto es “Lo que le costó a la organización la producción y venta de un bien o servicio, aun cuando no haya existido una salida de efectivo”.

Los gastos son costos que la empresa utilizó para la producción de bienes o servicios, estos valores son utilizados para cumplir con las funciones de financiar operaciones contables.

Gastos
<ul style="list-style-type: none">• Papelería.• Arrendamiento de la oficina.• Correo y teléfono.• Sueldos y salarios del personal administrativo.• Vendedores.• Gastos de publicidad.• Transporte.• Mantenimiento de vehículos.• Depreciación de muebles y enseres de oficina.• Capacitación.

http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html

2.4.1. Contabilidad de Costos

Según (LEXUS, 2013, pág. 310) “Determina el costo de producción, y luego lo tramita a la contabilidad general para obtener el resultado del ejercicio (Ganancia o Pérdida)”.

La contabilidad de costos tiene como objetivos facilitar un oportuno y eficaz servicio de información y el control de todo lo que se relaciona con la producción, además nos ayuda a acumular información que es muy útil para los gerentes en el control y toma de decisiones.

2.4.2. Costos Fijos

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 262) Dice “Son los costos constantes, inalterables; que no varían independientemente del volumen de producción; es decir que exista o no producción, siempre habrá que incurrir en estos costos”.

Los Costos Fijos son aquellos que no varían en un período de tiempo, es decir se mantienen constantes sin importar el volumen de producción por ejemplo la mano de obra, depreciaciones.

Costos Fijos
<ul style="list-style-type: none">• Sueldos y salarios fijos y sus respectivas prestaciones.• Alquiler del local de la planta.• Mantenimiento de máquinas y equipos de producción.

http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html

2.4.3. Costos Variables

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 262) manifiesta que “Son los costos que cambian de acuerdo al volumen de producción; es decir, que a mayor volumen de producción, mayor será el costo variable y viceversa; y, si no hay producción no habrá estos costos.”

Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen de producción, dentro del rango relevante, en

tanto que el costo unitario permanece constante. Los costos variables son controlados por el jefe responsable del departamento.

Costo Variables
<ul style="list-style-type: none">• Materias primas.• Insumos y repuestos.• Mercancías• Mano de obra al destajo.• Comisiones sobre las ventas.• Empaques y fletes.

http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html

2.4.4. Estados Financieros

Según (GUAJARDO, Gerardo; ANDRADE, Nora, 2014, pág. 134) “Los Estados Financieros son informes a través de los cuales los usuarios de la información financiera perciben la realidad de la empresa y, en general, de cualquier organización económica. Dichos informes constituyen el producto final de la llamada *ciclo contable*. Los estados financieros básicos informan sobre el desempeño financiero del negocio, su rentabilidad y liquidez”.

Los Estados Financieros son aquellos que informan de manera resumida la situación financiera, presentando razonabilidad financiera.

2.4.4.1. Balance de Pérdidas y Ganancias

Según (CONSEJO DE NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2009, pág. 35) “Es aquel en el cual una entidad presenta su resultado integral total para un período es decir, su rendimiento financiero para el período en uno

o dos estados financieros. Establece la información que tiene que presentarse al final de un período”. I

El Estado de Pérdidas y Ganancias es aquel en el cual se presenta la información completa de un período en la cual constan las partidas de ingresos y gastos reconocidas en el período.

2.4.4.2. Estado de Situación Financiera

Según (CONSEJO DE NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2009, pág. 31) “Es aquel que presenta los activos, pasivos y patrimonio de una entidad en una fecha específica al del período sobre el que se informa”.

Es Estado de Situación Financiera contiene los rubros que constituirán los activos de la empresa, es decir los bienes adquiridos para materializar el proyecto. Por otro lado se presentan los pasivos esperados de la empresa, es decir las obligaciones financieras que adquirirán los socios del proyecto, y el patrimonio o capital social.

2.4.4.3. Estado de Flujo de Efectivo

Según (CONSEJO DE NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2009, pág. 40) El Estado de Flujo de Efectivo: “Proporciona información sobre los cambios en el **efectivo y equivalente al efectivo** de una entidad durante el período sobre el que se informa, mostrando por separado los cambios según procedan de **actividades de operación, actividades de inversión y actividades de financiación**”.

El objetivo de este estado es presentar información pertinente y concisa, relativa a los recaudados y desembolsos de efectivo de un ente económico durante un período, para que los usuarios de los estados financieros tengan elementos adicionales para examinar la capacidad de

la entidad para generar flujos futuros de efectivo, para evaluar la capacidad para cumplir con sus obligaciones, determinar el financiamiento interno y externo, analizar los cambios entre la utilidad neta y los recaudos y desembolsos.

2.5. Indicadores de Evaluación Financiera

2.5.1. Valor Actual Neto (VAN)

Según (GITMAN, L; ZUTLER, C, 2012, pág. 368) VAN es: “La técnica más desarrollada de elaboración del presupuesto de capital; se calcula restando la inversión inicial de un proyecto del valor presente de sus flujos de entrada de efectivo descontados a una tasa equivalente al costo de capital de la empresa”.

El VAN es aquel que mide la rentabilidad de un proyecto en términos monetarios, con esto se trata de saber en qué tiempo se podrá recuperar la inversión.

2.5.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)

Según (BESLEY, S; BRIGHAM,E, 2008, pág. 356) Se define al TIR como “La tasa de descuento que hace que el valor presente de los flujos de efectivo esperados de un proyecto sea igual que el monto inicial invertido, el TIR determina cuándo un proyecto es aceptable”. Pág. 356

El TIR es un indicador financiero con el cual podemos determinar si el proyecto va a ser factible de realizar o no con respecto a la tasa activa vigente.

2.6. Fundamentos de Marketing

2.6.1. Marketing

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 5) Define al Marketing como “El proceso por el que las

empresas crean valor para los clientes y construyen fuertes relaciones con ellos con el propósito de obtener, a cambio, valor procedente de dichos clientes”.

El Marketing es la relación que existe entre la empresa y el cliente, para generar relaciones rentables entre ambos. Además se trata de atraer nuevos clientes proporcionándoles satisfacción a sus necesidades.

2.6.2. Producto

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 196) El producto es “Cualquier cosa que puede ser ofrecida a un mercado para su atención, adquisición, uso o consumo, y que podrán satisfacer un deseo o una necesidad”.

El producto puede ser un bien o servicio que la empresa tiene para ofrecer al mercado objetivo, con los cuales quiere satisfacer una necesidad. Para que un producto sea aceptado en el mercado debe cumplir con algunos requisitos como por ejemplo la marca, logotipo, eslogan, tamaño. Envase entre otros.

2.6.3. Publicidad

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 357) Define a la Publicidad como “Cualquier forma pagada e impersonal de presentación y promoción de ideas, bienes o servicios por un patrocinador identificado”.

La publicidad es el medio por el cual las empresas dan a conocer los productos a los consumidores de una manera directa y a la vez están ganando publicidad para el producto, mediante la publicidad las empresas venden mayor cantidad de productos ya que se podría decir que usan un marketing agresivo en el cual abomban al consumidor con la publicidad hasta mostrar los beneficios del producto o servicio.

2.6.4. Precio

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 257) Precio es " La cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio; la suma de valores que los clientes intercambian por los beneficios de tener o usar el producto o servicio".

El precio es el valor que se paga por adquirir un producto o un servicio, es uno de los elementos fundamentales de la estrategia comercial en la definición de la rentabilidad de un proyecto.

2.6.5. Distribución

Según (ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip, 2013, pág. 294) Distribución es: "Conjunto de organizaciones independientes que ayudan a que un producto o servicio se encuentre disponible para su uso o consumo por el consumidor o el usuario empresarial".

La Distribución es aquella que indica los canales por los cuales el producto llega al consumidor final, en la cual pueden aparecer algunos intermediarios.

2.6.6. Demanda

Según (PARKIN, Michael; LORIA, Eduardo, 2010, pág. 59) Demanda es "La relación completa entre el precio de un bien y la cantidad demanda del mismo".

Es la capacidad de compra un número de unidades de un producto a un precio dado en el mercado.

2.6.7. Oferta

Según (PARKIN, Michael; LORIA, Eduardo, 2010, pág. 64) expresa La Oferta es “La relación completa entre el precio de un bien y la cantidad ofrecida des mismo”.

La Oferta es la capacidad que tiene la empresa para colocar productos en el mercado a un precio y en un tiempo determinado.

2.7. Estudio Técnico

2.7.1. Tamaño del Proyecto

Según (MEZA, 2011, pág. 75) Lo define como “El tamaño óptimo de un proyecto es su capacidad instalada, y se expresa en unidades de producción al año. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica”.

El tamaño del proyecto es la capacidad de producción que va a tener el proyecto a lo largo del tiempo; esto dependerá de las características del mercado y de la tecnología que se apliquen en los procesos de producción.

2.7.2. Localización del Proyecto

Según (BACA, 2010, pág. 86) la Localización del Proyecto es “La localización óptima de un proyecto es lo que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital o a obtener el costo unitario mínimo”.

La localización del proyecto es uno de los factores claves ya que se va a determinar en donde se va a establecer el proyecto, lo cual ayudará al cumplimiento de los objetivos.

2.7.2.1. Macrolocalización

Según (ORTEGA, 2007, pág. 127) lo define como “La Macrolocalización es la selección del área donde se ubicará el proyecto. Dentro de la macroeconomía se toma en cuenta los siguientes factores que la conforma:”.

- El mercado y las fuentes de materia prima.
- Disponibilidad de mano de obra.
- Infraestructura física y de servicios.

La macro localización es aquella en la cual se tienen que identificar y analizar varios factores como lo son el transporte, mano de obra, materias primas entre otras las cuales ayudarán a generar ganancias con bajos costos.

2.7.2.2. Microlocalización

Según (ORTEGA, 2007, pág. 129) “La Microlocalización es aquella que define la zona poblacional de localización en la cual se determina el terreno conveniente para la localización definitiva del proyecto, ésta deberá formularse cuando ya se ha avanzado en el estudio y la ingeniería del proyecto. La información requerida es:”.

- Tipo de edificaciones, áreas requeridas de manera inicial.
- Acceso al predio por las diferentes vías de comunicación, carreteras, ferrocarriles y otros medios de transporte.
- Disponibilidad de agua, energía eléctrica, gas y otros servicios de manera específica.
- Volumen y características de las aguas residuales.
- Volumen producido de desperdicios, gases, humos y otros contaminantes.
- Instalación requerida para el equipo y maquinaria.

La Microlocalización es un lugar exacto en donde se va a ubicar el proyecto; es decir dentro de la macro localización se elige una zona en la cual se va a llevar a cabo la ejecución del proyecto.

2.8. Cafeterías

2.8.1. Definición

“Son cafeterías los establecimientos que sirven ininterrumpidamente, durante el horario de apertura, comidas y bebidas para un refrigerio rápido y consumición en barra, mostrador o mesa en el propio local”. Pág. 1
www.redlabora.net/descargar-Cafeterias-290.html - España

Las cafeterías son un lugar de distracción para las personas en donde pueden disfrutar de un momento de relajación en compañía de amigos y familiares.

2.9. Bibliotecas

2.9.1. Definición

“Se denomina biblioteca al lugar físico destinado al almacenamiento de una gran cantidad de libros, de diversas temáticas, destinado al uso del público o privado. Dicho lugar es un espacio cultural en donde se promueve el conocimiento y el estudio, como herramienta valiosa. Las bibliotecas suelen contener una gran cantidad de libros de distinta extensión, y referido a distintas edades como infantiles, clasificados generalmente por el tema”. Pág.
<http://sobreconceptos.com/biblioteca>

Las bibliotecas son establecimientos en los cuales existen grandes cantidades de libros de toda clase que sirven de ayuda para muchas personas como estudiantes.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1. Introducción al Estudio de Mercado

Es muy indispensable realizar un Estudio de Mercado mediante el cual se determinará la demanda y oferta, los precios y los canales de distribución que se utilizará, esto nos servirá para la determinación de los gustos y necesidades que se desean satisfacer con la implementación del proyecto.

En el cantón Cayambe se ha determinado que no existen lugares que brinden el servicio de cafetería en sí ya que todas son parte de los hornos de bizcochos. Además de ello se quiere incentivar y rescatar la lectura en los ciudadanos, ya que es indispensable adquirir conocimiento mediante la misma.

Es por este motivo que se quiere demostrar la factibilidad que se puede obtener con la creación de la Biblio-Cafetería, ya que por medio de la determinación de la demanda insatisfecha se va a determinar el mercado meta al cual nos vamos a dirigir.

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo General

Realizar el estudio de los futuros clientes potenciales mediante la determinación de la oferta y demanda; además del estudio de las 4 P'S que son precios, plaza, producto y canales de distribución.

3.2.2. Objetivos Específicos

- Realizar el estudio mediante el cual podamos determinar la demanda que se tendrá con la creación de la Biblio-Cafetería.

- Analizar la oferta existente en el Cantón Cayambe en lo referente a los productos y servicios que se ofrecen actualmente en las cafeterías.
- Determinar el precio de los diferentes productos que ofertan tomando en cuenta los precios de la competencia y la disponibilidad de los clientes.
- Determinar los canales de distribución que se emplearán para la distribución del servicio que se ofrecerá; y la publicidad que se utilizará para darse a conocer en el mercado.

3.3. Identificación del Producto y Servicio

Gráfico N° 5

Etiqueta



Elaborado: La Autora

El presente proyecto tiene como objetivo la creación de una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe. En la Biblio-Cafetería van a poder disfrutar de un momento de sana diversión en compañía de sus amigos y familiares, mientras disfrutan de los productos que se ofrecerán.

Además con este proyecto se pretende recuperar la cultura de la lectura en los ciudadanos del Cantón Cayambe, ya que en los últimos años esto se ha ido perdiendo de una manera acelerada.

Es por ello que la Biblio-Cafetería tendrá un espacio para la lectura en la cual constarán libros culturales que ayudarán a rescatar el hábito de lectura.

Dada la variedad de productos que existen dentro del mercado actual, se propone ofrecer al público una diversidad de productos, los cuales se espera que sean del deleite de todos.

Los productos y servicios ofertados detallamos a continuación:

➤ **Productos:** La Biblio-Cafetería tiene clasificado sus productos y servicios por las siguientes categorías:

- ❖ Bebidas
- ❖ Postres
- ❖ Alimentos

- **Bebidas:** se clasifican en:

- **Bebidas Calientes:**

- Cafés
- Chocolate
- Aguas Aromáticas
- Morocho
- Leche

- **Bebidas Frías:**

- Té helado
- Agua mineral con gas
- Agua mineral sin gas
- Gaseosas
- Jugos naturales de todos los sabores
- Milkshake
- Batidos
- Leche

- Café helado
- Yogurt

- **Postres:** se clasifica en:

- Helado de sabores (maracuyá, taxo, vainilla, leche, mora, chicle, guanábana, tomate, naranjilla, frutilla, entre otros)
- Tortas (chocolate, naranja, vainilla)
- Tortas heladas
- Duraznos en almíbar
- Torta de Tres Leches
- Flan
- Mouse de maracuyá
- Torta de Queso
- Pie de manzana
- Cheesecake

- **Productos:** se clasifica en:

- Humitas
- Sandwiches
 - ∞ Queso
 - ∞ Jamón
 - ∞ Mortadela
 - ∞ Pernil
 - ∞ Mixto
- Empanadas
 - ∞ Queso
 - ∞ Carne
 - ∞ Pollo
 - ∞ Morocho
 - ∞ Verde
- Quimbolitos
- Bizcochos

- Pan de Yuca
- Bolones de Verde

➤ **Servicios:** Los servicios que ofrecerá la Biblio-Cafetería están enfocados a todo tipo de clientes, se clasifican en:

✓ **Cafetería:** El servicio de cafetería se orienta en brindar a los clientes productos alimenticios en un ambiente cómodo en el cual puedan descansar después de un día de trabajo.

✓ **Espacio de Lectura:** El área de lectura estará enfocada para las personas que disfruten de esta actividad, en este espacio se encontrarán con una gran variedad de libros y revistas.

✓ **Espacio de Juegos:** Este espacio es exclusivo para los niños de entre 5 a 8 años, ya que mientras sus padres disfrutan de los servicios de la cafetería, los más pequeños pueden disfrutar de lectura de cuentos acorde a su edad, con esto se quiere fomentar el hábito de lectura a los más pequeños.

✓ **Internet Inalámbrico:** Este es un servicio indispensable para que las personas que acudan con sus tabletas o laptops, puedan acceder a libros virtuales y los demás usuarios que gusten de la lectura podrán acceder a libros virtuales a través de la computadora instalada en el área de lectura.

Igualmente dentro de los servicios que se ofrecerán está la presentación de artistas de la localidad, el último viernes de cada mes a partir de las 18:00, esto ayudará a promocionar la Biblio-Cafetería y también se estará ayudando al talento del Cantón.


A más de ello en la Biblio-Cafetería se organizarán eventos para las empresas que deseen contratar este servicio o contratar el local para un festejo.

3.4. Mercado Meta

Para la implementación de la Biblio-Cafetería se tomó como mercado meta a la población Económicamente Activa del Cantón Cayambe específicamente del Sector Urbano; se lo clasificó por edades y se consideró a las personas comprendida en edades de 18 a 69 años, a continuación se muestra las tablas del mercado meta clasificada por edades.

Cuadro N° 11

**Población Económicamente Activa hombres y mujeres
Cantón Cayambe**



www.ecuadorencifras.com
www.inec.gov.ec

www.ecuadorencifras.com

Titulo
POBLACIÓN DE 10 Y MÁS AÑOS POR CONDICIÓN DE ACTIVIDAD, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO Y SEXO

Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	Sexo	Condición de Actividad (10 y más años)		
				PEA	PEI	Total
		Total	Total	52,21 %	47,79 %	100,00 %
			Hombre	63,92 %	36,08 %	100,00 %
			Mujer	42,91 %	57,09 %	100,00 %
		Total	Total	53,49 %	46,51 %	100,00 %
Pichincha	CAYAMBE	ASCAZUBI		PEA	PEI	Total
			Hombre	70,86 %	29,14 %	100,00 %
			Mujer	45,65 %	54,35 %	100,00 %
			Total	58,08 %	41,92 %	100,00 %
		CANGAHUA		PEA	PEI	Total
			Hombre	68,55 %	31,45 %	100,00 %
			Mujer	53,24 %	46,76 %	100,00 %
			Total	60,65 %	39,35 %	100,00 %
		CAYAMBE		PEA	PEI	Total
			Hombre	69,68 %	30,32 %	100,00 %
			Mujer	51,51 %	48,49 %	100,00 %
			Total	60,33 %	39,67 %	100,00 %
OLMEDO (PESILLO)		PEA	PEI	Total		
	Hombre	60,51 %	39,49 %	100,00 %		
	Mujer	48,49 %	51,51 %	100,00 %		
	Total	54,50 %	45,50 %	100,00 %		

Fuente: INEC, Censo 2010

Cuadro N° 12

Población Económicamente Activa por Área Cantón Cayambe - Área Urbana

Provincia		Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	ÁREA		
				URBANO	RURAL	Total
			Total	36.927	47.006	83.933
Pichincha		CAYAMBE		URBANO	RURAL	Total
			ASCAZUBI	-	5.050	5.050
			CANGAHUA	-	16.231	16.231
			CAYAMBE	39.028	11.801	50.829
			OLMEDO (PESILLO)	-	6.772	6.772
			OTON	-	2.766	2.766
			SANTA ROSA DE CUZUBAMBA	-	4.147	4.147
			Total	39.028	46.767	85.795
		MEJIA		URBANO	RURAL	Total
			ALOAG	-	9.237	9.237
			ALOASI	-	9.686	9.686
			CUTUGLAHUA	-	16.746	16.746
			EL CHAUPI	-	1.456	1.456
			MACHACHI	16.515	11.108	27.623
			MANUEL CORNEJO ASTORGA	-	3.661	3.661
			TAMBILLO	-	8.319	8.319
			UYUMBICHO	-	4.607	4.607
			Total	16.515	64.820	81.335

Fuente: INEC, Censo 2010

Cuadro N° 13

Población y Tasas de Crecimiento Cantón Cayambe

Código	Nombre de parroquia	2010			2001			1990			Tasa de Crecimiento Anual 2001-2		
		Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
	Nacional	7.177.683	7.305.816	14.483.499	6.018.353	6.138.255	12.156.608	4.796.412	4.851.777	9.648.189	1,96%	1,93%	1,95%
170175	PIFO	8.235	8.410	16.645	6.142	6.192	12.334	3.194	3.237	6.431	3,26%	3,40%	3,33%
170176	PINTAG	8.815	9.115	17.930	7.188	7.299	14.487	5.738	5.746	11.484	2,27%	2,47%	2,37%
170177	POMASQUI	14.101	14.809	28.910	9.707	10.096	19.803	7.051	6.684	13.735	4,15%	4,26%	4,20%
170178	PUELLARO	2.772	2.716	5.488	2.959	2.763	5.722	2.859	2.626	5.485	-0,73%	-0,19%	-0,46%
170179	PUEMBO	6.809	6.784	13.593	5.527	5.431	10.958	3.107	3.041	6.148	2,32%	2,47%	2,39%
170180	SAN ANTONIO	15.912	16.445	32.357	9.741	10.075	19.816	6.146	6.333	12.479	5,45%	5,44%	5,45%
170181	SAN JOSE DE MINAS	3.775	3.468	7.243	3.856	3.629	7.485	3.902	3.692	7.594	-0,24%	-0,50%	-0,37%
170182	SAN MIGUEL DE LOS BANCOS							8.135	7.085	15.220			
170183	TABABELA	1.400	1.423	2.823	1.135	1.142	2.277	921	883	1.804	2,33%	2,44%	2,39%
170184	TUMBACO	24.448	25.496	49.944	18.921	19.577	38.498	11.404	11.825	23.229	2,85%	2,94%	2,89%
170185	YARUQUI	8.877	8.977	17.854	6.919	6.874	13.793	3.738	3.805	7.543	2,77%	2,97%	2,87%
170186	ZAMBIZA	1.969	2.048	4.017	1.456	1.488	2.944	1.111	1.186	2.297	3,35%	3,55%	3,45%
170187	PUERTO QUITO							7.398	6.377	13.775			
170250	CAYAMBE	24.989	25.840	50.829	19.945	20.540	40.485	11.713	12.370	24.083	2,51%	2,55%	2,53%

Fuente: INEC, Censo 2010

3.5. Determinación de la Muestra

Para la determinación de la muestra se toma en cuenta a la Población Económicamente Activa conformada por hombres y mujeres a partir de los 18 años ya que son quienes tienen poder adquisitivo; que gusten acudir a lugares de diversión, se procederá al cálculo de la muestra mediante la siguiente fórmula:

Para la proyección de la demanda se utilizó la tasa de crecimiento poblacional que es de 2,53% según dato del INEC.

Para obtener la población del año 2010 del Cantón Cayambe se lo realizó mediante el siguiente cálculo:

Datos:

Población Total Cayambe → 50.829

Población Urbana → 39.028

PEA → 60,33%

Cálculo:

$$39.028 * 60,33\% = \mathbf{23.546}$$
 habitantes

Cuadro N° 14

Proyección de la Población Cantón Cayambe

PROYECCIÓN DE LA POBLACIÓN					
POBLACIÓN	2010	2011	2012	2013	2014
PEA Urbana	23.546	24.141	24.752	25.378	26.020

Elaborado: Autora

Cálculo Muestra:

$$n = \frac{Z^2 \cdot \delta^2 \cdot N}{E^2(N-1) + Z^2 \cdot \delta^2}; \text{ donde:}$$

n=Muestra

N= Población

δ^2 = desviación 0,5

Z= 95% → 1,96 nivel de confianza

E= Error 5% 0,05

DATOS:

n=?

N= 24.752

δ^2 = desviación 0,5

Z= 95% → 1,96 nivel de confianza

E= 5 %

$$n = \frac{3.84 \cdot 0.25 \cdot 24.752}{0.0025 (24.752-1) + 0.25 \cdot 3.84}$$

$$n = \frac{243.761,92}{62.8375}$$

$$n = 378,50$$

$$n = 379 \text{ personas}$$

Del desarrollo de la fórmula se tuvo como resultado que se debe realizar 379 encuestas en el Cantón Cayambe.

3.6. Instrumentos de Investigación (tabla de población)

Cuadro N° 15

Población Económicamente Activa Cantón Cayambe – Área Urbana

www.inec.gob.ec www.ecuadorencifras.com		ECUADOR CUENTA CON EL INEC			
Título POBLACIÓN POR ÁREA, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO					
Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	ÁREA		
			URBANO	RURAL	Total
		Total	36.927	47.006	83.933
Pichincha	CAYAMBE		URBANO	RURAL	Total
		ASCAZUBI	-	5.050	5.050
		CANGAHUA	-	16.231	16.231
		CAYAMBE	39.028	11.801	50.829
		OLMEDO (PESILLO)	-	6.772	6.772
		OTON	-	2.766	2.766
		SANTA ROSA DE CUZUBAMBA	-	4.147	4.147
		Total	39.028	46.767	85.795
	MEJIA		URBANO	RURAL	Total
		ALOAG	-	9.237	9.237
		ALOASI	-	9.686	9.686
		CUTUGLAHUA	-	16.746	16.746
		EL CHAUPI	-	1.456	1.456
		MACHACHI	16.515	11.108	27.623
		MANUEL CORNEJO ASTORGA	-	3.661	3.661
		TAMBILLO	-	8.319	8.319
		UYUMBICHO	-	4.607	4.607
		Total	16.515	64.820	81.335

Fuente: INEC, Censo 2010

3.7. Análisis y Tabulación de Resultados

3.7.1. Género

Cuadro N° 16

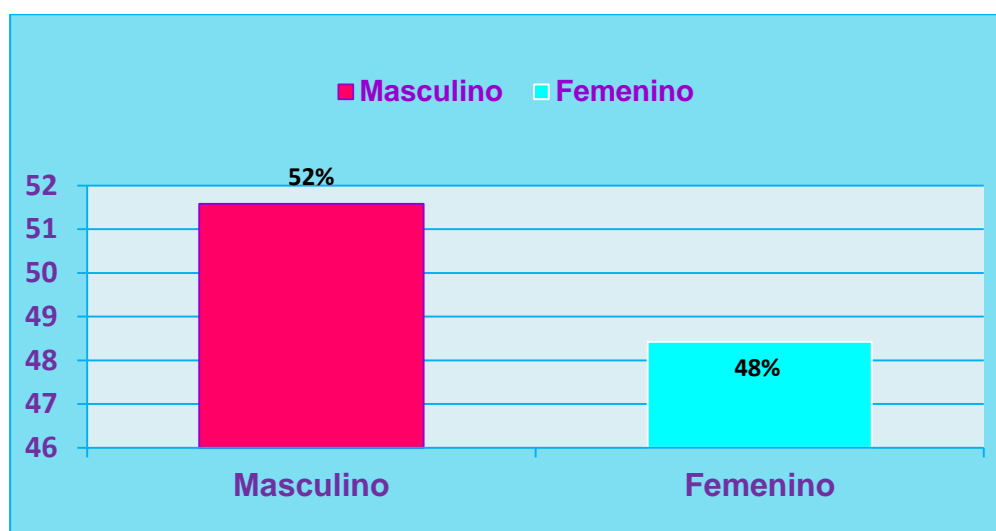
Género

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	197	52%
Femenino	182	48%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 6

Género



Elaborado: Autora

Análisis:

Alrededor del 52% de las personas encuestadas en el Cantón Cayambe son de género masculino, mientras que el 48% son mujeres.

3.7.2. Ocupación

Cuadro N° 17

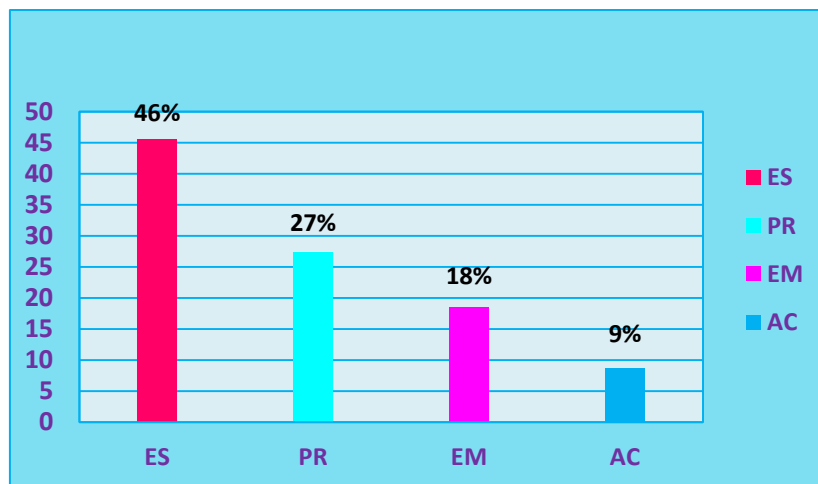
Ocupación

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Estudiante	174	46%
Profesional	102	27%
Empleado	68	18%
Amas de Casa	34	9%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 7

Ocupación



Elaborado: Autora

Análisis:

Con los resultados obtenidos de las encuestas podemos determinar que la mayoría de los encuestados son estudiantes representados por un 46%, mientras que el 27% son profesionales; los restantes son 18% empleados y un 9% amas de casa.

3.7.3. Edad

Cuadro N° 18

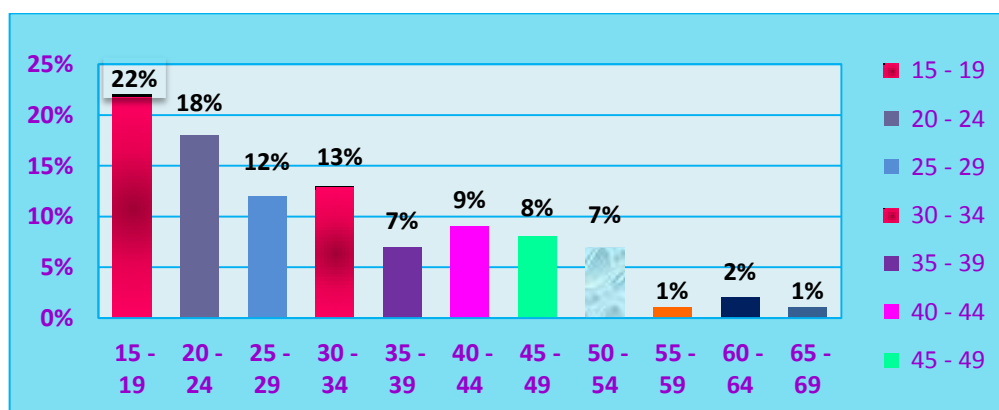
Edad

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
15 - 19	83	22%
20 - 24	68	18%
25 - 29	45	12%
30 - 34	49	13%
35 - 39	27	7%
40 - 44	34	9%
45 - 49	30	8%
50 - 54	27	7%
55 - 59	4	1%
60 - 64	8	2%
65 - 69	4	1%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 8

Edad



Elaborado: Autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados que proyectan las encuestas el 22% de los encuestados son de edades de 15-19 años, un 18% pertenecen a personas de edades entre 20-24 años y un 13% de 30-34 años.

3.7.4. ¿En el Cantón Cayambe existen Cafeterías?

Cuadro N° 19

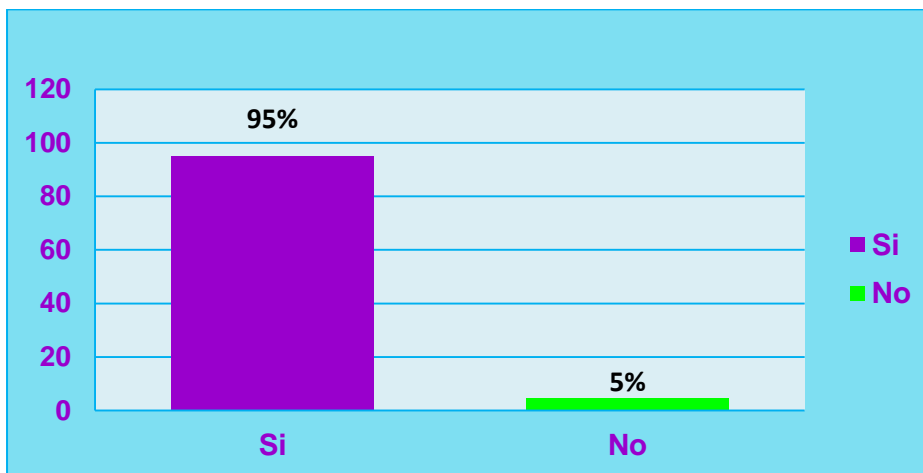
¿Existen Cafeterías?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	360	95%
No	19	5%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 9

Existencia de Cafeterías



Elaborado: Autora

Análisis:

Del 100% de los encuestados un 95% asegura que en el Cantón Cayambe existen cafeterías, mientras que el 5% restante indica que no existen este tipo de negocios en el Cantón.

3.7.5. ¿Qué tan seguido visita una Cafetería?

Cuadro N° 20ç

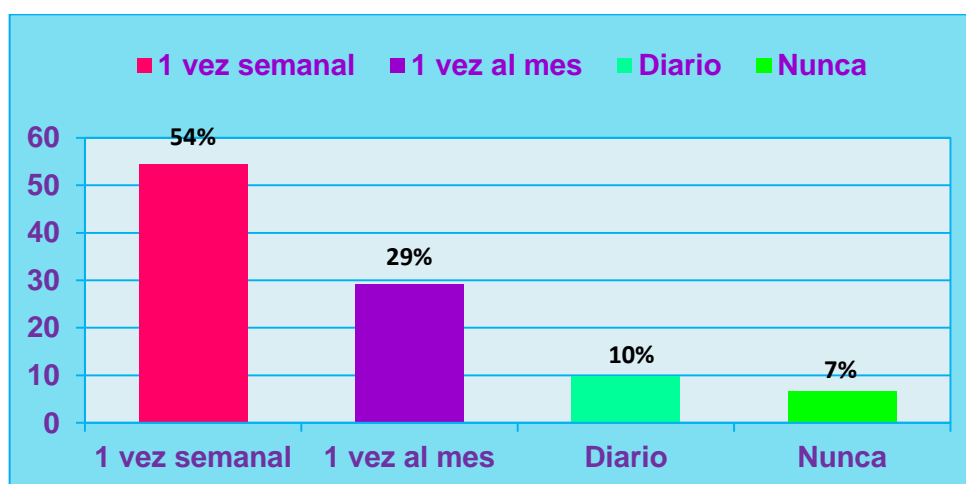
¿Qué tan seguido visita una Cafetería?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 vez semanal	206	54%
1 vez al mes	111	29%
Diario	37	10%
Nunca	25	7%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 10

Frecuencia de Visitas a una Cafetería



Elaborado: Autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados de las encuestas con respecto a la frecuencia de visitas a las cafeterías, los ciudadanos respondieron un 55% que lo hace una vez por semana, el porcentaje es positivo, ya que evidencian que existe un importante movimiento de usuarios a este tipo de negocios.

3.7.6. ¿Está a gusto con los servicios que prestan las cafeterías actuales?

Cuadro N° 21

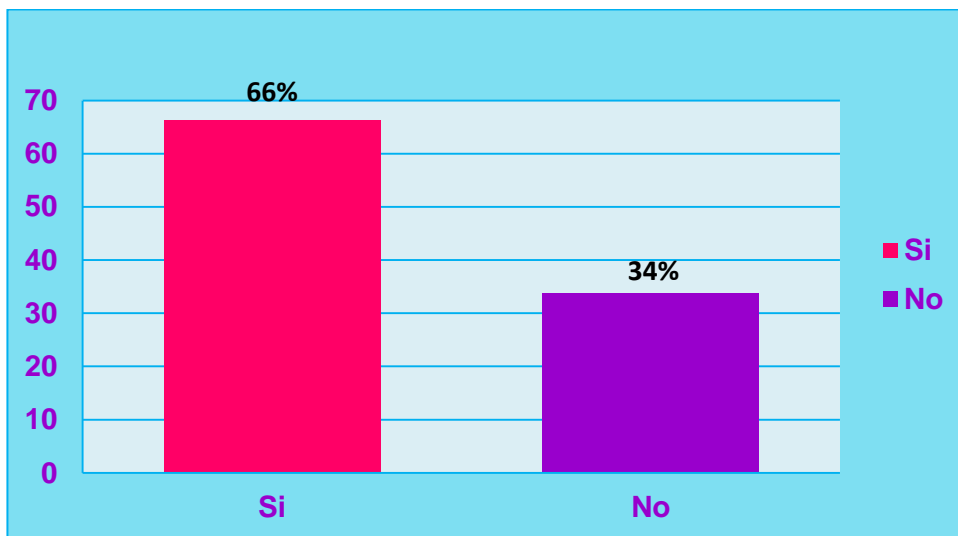
¿Está a gusto con los servicios que prestan las cafeterías actuales?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	250	66%
No	129	34%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 11

Servicios Cafeterías Actuales



Elaborado: Autora

Análisis:

Alrededor del 66% de las personas encuestadas afirman que están a gusto con los servicios que prestan las cafeterías actuales en Cayambe; mientras que el 34% demuestra lo contrario.

3.7.7. ¿Le gustaría que se aperture una Biblio-Cafetería?

Cuadro N° 22

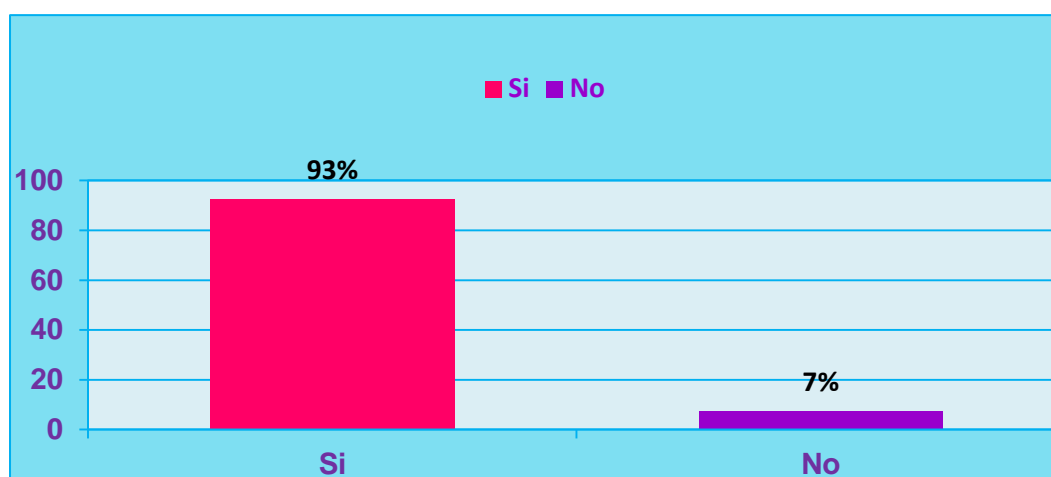
¿Le gustaría que se aperture una Biblio-Cafetería?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	352	93%
No	27	7%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 12

Creación de Biblio-Cafetería



Elaborado: Autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados de la encuesta, se deja en manifiesto que el 93% de las personas si les gustaría que se cree la Biblio-Cafetería que se propone, al mismo tiempo que tiene coincidencia con la respuesta de la pregunta 3.6.5 sobre la frecuencia de vistas.

3.7.8. ¿Cuál es (son) su café favorito?

Cuadro N° 23

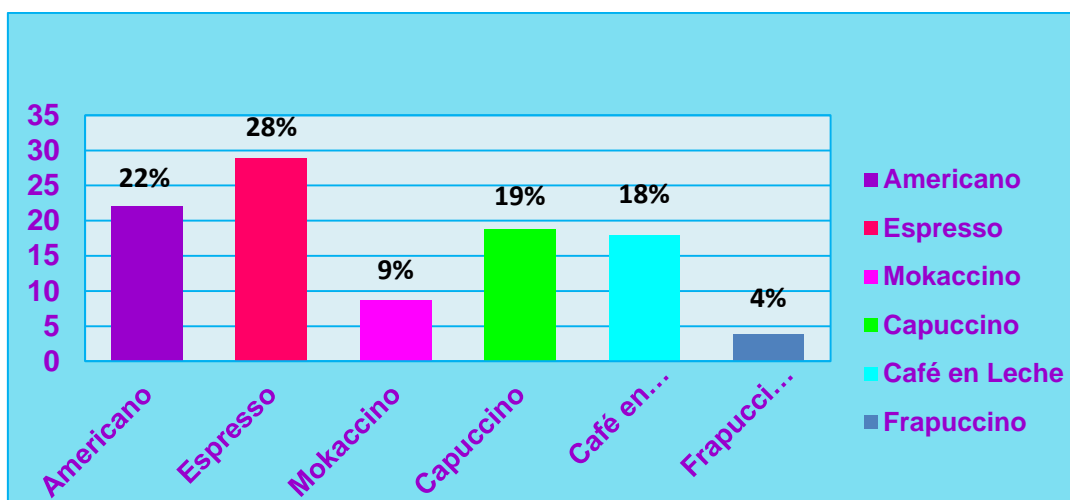
¿Cuál es (son) su café favorito?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Americano	83	22%
Espresso	106	28%
Mokaccino	34	9%
Capuccino	72	19%
Café en Leche	68	18%
Frapuccino	16	4%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 13

Cafés Favoritos



Elaborado: Autora

Análisis:

Con la presente encuesta se puede destacar los cafés favoritos de las personas, con el 28% está el café expreso, 22% americano, 19% cappuccino y un 18% café en leche; estos son los 4 tipos de café favoritos.

3.7.9. ¿Cuántas veces acudiría a la Biblio-Cafetería?

Cuadro N° 24

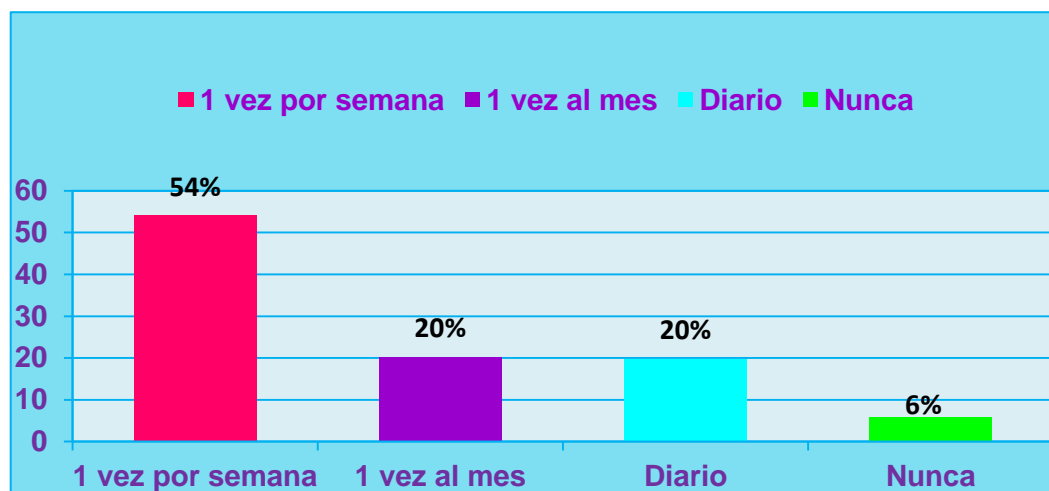
¿Cuántas veces acudiría a la Biblio-Cafetería?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 vez por semana	205	54%
1 vez al mes	77	20%
Diario	75	20%
Nunca	22	6%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 14

Frecuencia de Visitas a la Biblio-Cafetería



Elaborado: Autora

Análisis:

De acuerdo con los resultados obtenidos en la encuesta a la pregunta, se puede decir que el 54% de las personas encuestadas determinan que acudirían a la Biblio-Cafetería una vez por semana, el 20% de las personas encuestadas es decir 76 personas acudirían una vez al mes y diariamente, mientras que un 6% dice que no asistiría nunca.

3.7.10. ¿Qué tipo de alimentos consumiría en una cafetería?

Cuadro N° 25

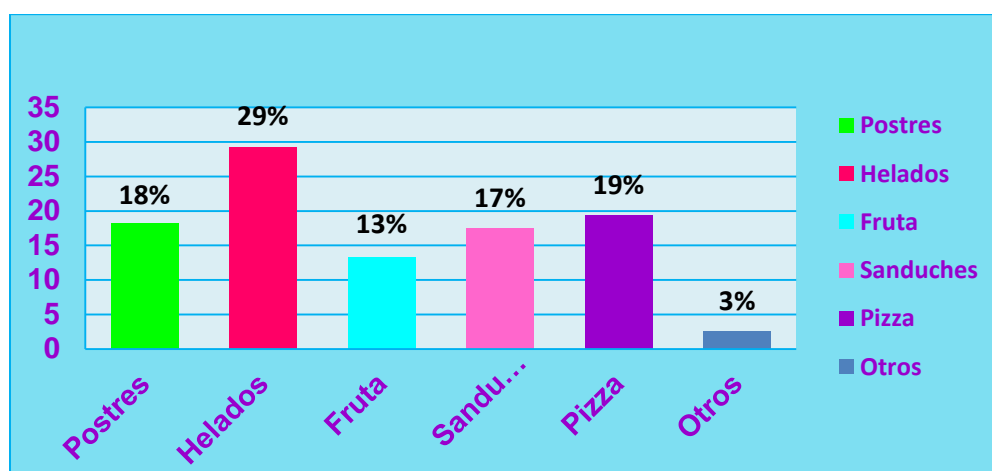
¿Qué tipo de alimentos consumiría en una cafetería?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Postres	68	18%
Helados	110	29%
Fruta	49	13%
Sanduches	65	17%
Pizza	72	19%
Otros	15	4%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 15

Alimentos



Elaborado: Autora

Análisis:

Con la presente encuesta se conoció los alimentos que los ciudadanos del cantón desean que se sirvan en la Biblio-Cafetería, con un 29% están los helados, 19% pizza, 18% tenemos los postres; estos son los alimentos con mayor % de preferencia entre los encuestados.

3.7.11. ¿Qué tipo de bebidas a parte del café le gustaría que hubiera?

Cuadro N° 26

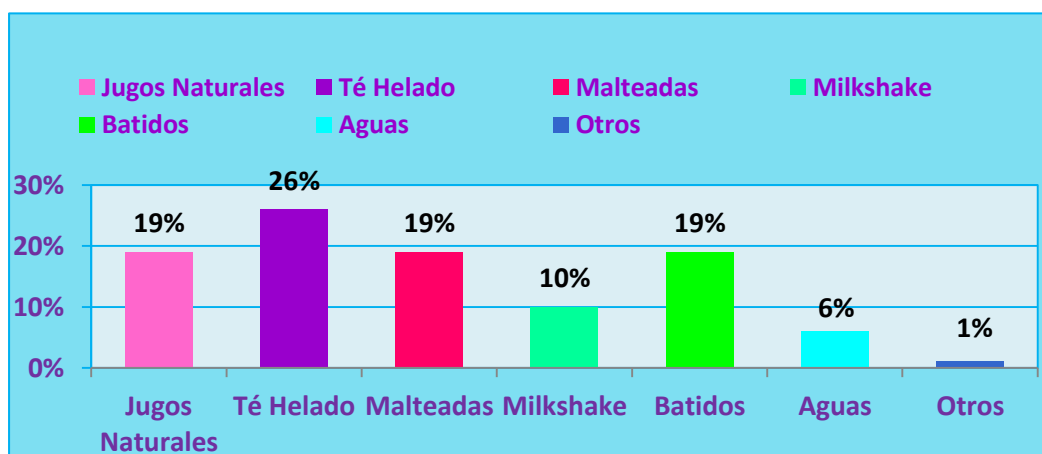
¿Qué tipo de bebidas a parte del café le gustaría que hubiera?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Jugos Naturales	72	19%
Té Helado	98	26%
Malteadas	72	19%
Milkshake	38	10%
Batidos	72	19%
Aguas	23	6%
Otros	4	1%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 16

Bebidas



Elaborado: Autora

Análisis:

Al igual que en la pregunta anterior con respecto a las bebidas que les gustaría que se ofrezcan están con 26% Te helado, 19% Jugos Naturales y Malteadas.

3.7.12. ¿Le gustaría que exista un área separada para lectura?

Cuadro N° 27

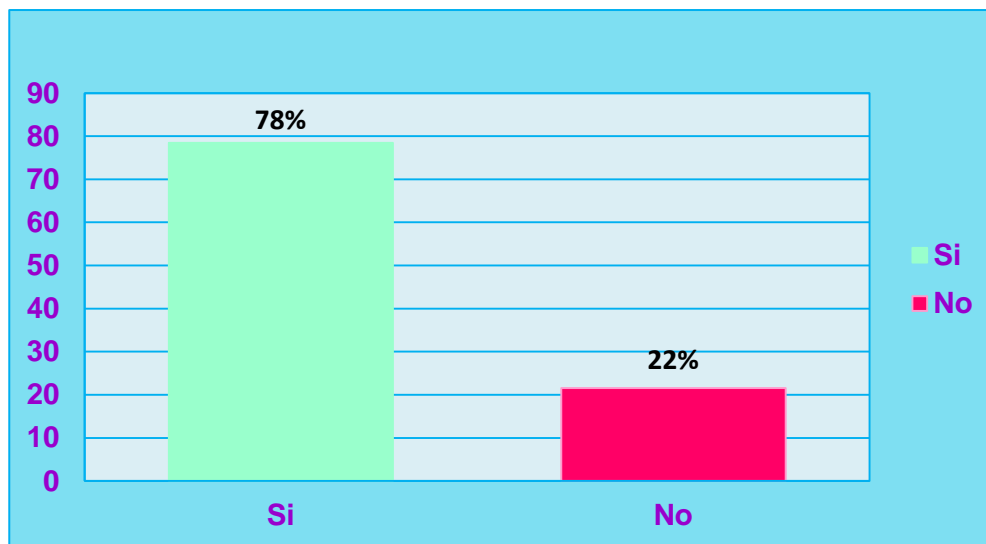
¿Le gustaría que exista un área separada para lectura?

RESULTADOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	296	78%
No	82	22%
TOTAL	379	100%

Elaborado: Autora

Gráfico N° 17

Área de Lectura



Elaborado: Autora

Análisis:

Alrededor del 78% de las personas encuestadas afirman que es muy importante que dentro de la Biblio-Cafetería exista un espacio separado para la lectura, mientras que el 22% no considera importante que exista un espacio para la lectura.

3.8. Segmentación

Para la implementación de la Biblio-Cafetería se tomó en cuenta lo siguiente:

- ✓ **Edad:** Para realizar el estudio de factibilidad se tomó como referencia al grupo poblacional de 18 a 69 años de edad del sector urbano del Cantón Cayambe.

- ✓ **Género:** Para la Biblio-Cafetería no se distinguen entre masculino o femenino ya que el servicio que se va a brindar es para todas las personas sean hombres, mujeres y niños; en general para todas las personas y familias que deseen disfrutar de un momento de sana diversión.

- ✓ **Sector:** El sector al que se va a enfocar la Biblio-Cafetería es el sector Urbano ya que las personas de este sector son las que más asistente a este tipo de negocios.

3.9. Análisis de la Demanda

Para realizar el estudio de la demanda se tomará en cuenta la Población Económicamente Activa (PEA) del Cantón Cayambe del Sector Urbano; a la cual se la segmento por edades y se consideró a la población comprendida entre 18 a 69 años, dando como resultado 26.060 habitantes, de acuerdo con las encuestas realizadas se determinó que el 94,20% de la población asistiría a la Biblio-Cafetería.

Conforme al estudio de mercado realizado mediante encuestas se determinó que los pobladores encuestados tienen una frecuencia de demanda del 85,39% de consumo promedio al año dando como resultado una demanda de 2'222.025 productos.

Cuadro N° 28

Análisis de la Demanda en Relación a la Muestra

En Relación a la Muestra							
Frecuencia	Población	Diario	Semanal	Mensual	Anual	Total Muestra	Frecuencia
1 vez por semana	205		1	4	48	9.840	
1 vez al mes	77			1	12	924	
Diario	75	1		24	288	21.600	
Nunca	22	0		0	0	0	
TOTAL	379					32.364	85,39%

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

Para el cálculo de la demanda en relación a la muestra se lo hizo en base a las encuestas realizadas, y se tomó en cuenta la pregunta 9 que textualmente dice. ¿Cuántas veces acudiría a la Biblio-Cafetería?

Se analizó la frecuencia con la cual las personas asistirían a la Biblio-Cafetería y se las ubicó en: diario, semanal y mensual para obtener el total de la muestra de forma anual.

Para tener el total anual se multiplico el valor mensual por doce, y para el total de la muestra se tomó él valor anual y se lo multiplicó por la población.

Cuadro N° 29

Análisis de la Demanda en Relación a la Población

En Relación a la Población								
Frecuencia	Población	Porcentaje	Diario	Semanal	Mensual	Anual	Total Muestra	Frecuencia
1 vez por semana	14.074	54,09%		1	4	48	675.562	
1 vez al mes	5.287	20,32%			1	12	63.447	
Diario	5.149	19,79%	1		24	288	1'483.015	
Nunca	1.509	5,80%	0		0	0	-	
TOTAL	26.020	100,00%					2'222.025	85,40%

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

Para el análisis de la demanda en relación a la población se utilizó los mismos parámetros de la anterior tabla, en este caso se tomó en cuenta el total de la población del Cantón Cayambe que es de 26.020 habitantes, y de igual manera se ubicó la frecuencia de visitas de manera diaria, semanal y mensual.

Con estos valores se obtiene el total de la muestra en base a los productos que se consumirán en el año en relación a la población.

3.9.1. Proyección de Crecimiento de la Demanda

Para determinar la demanda de los productos se proyecta con la tasa de crecimiento económico que es el 4,40%; el resultado de la demanda se lo realiza hasta el año 2018. El cálculo se lo efectúa con la fórmula de crecimiento exponencial.

Para la proyección de la oferta se empleó la siguiente fórmula:

$$i = \frac{Q_n}{Q_o} - 1$$

$$Q_n = Q_o (1 + i)^n$$

En donde:

Q_n= Consumo Futuro

Q_o= Población

i= Tasa de Crecimiento Anual Promedio

n= Años a Proyectar

Cuadro N° 30

Proyección del Crecimiento de la Demanda con el 4,40 %

Proyección de la Demanda					
Detalle	2014	2015	2016	2017	2018
Productos	2'222.025	2'319.794	2'421.865	2'528.427	2'639.678
Total	2'222.025	2'319.794	2'421.865	2'528.427	2'639.678

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

3.10. Identificación de la Oferta

La Oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado.

Con el estudio de la Oferta lo que se quiere lograr es determinar el número de productos a ofertar que se tendrán en relación a la muestra y a la población.

Cuadro N° 31

Análisis de la Oferta en Relación a la Muestra

En Relación a la Muestra Cálculo de la Oferta							
Frecuencia	Población	Diario	Semanal	Mensual	Anual	Total Muestra	Frecuencia
1 vez por semana	206		1	4	48	9.888	
1 vez al mes	111			1	12	1.332	
Diario	37	1		24	288	10.656	
Nunca	25	0		0	0	0	
TOTAL	379					21.876	57,72%

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

Para el cálculo de la oferta en relación a la muestra se lo hizo en base a las encuestas realizadas, se tomó en cuenta la pregunta 5 ¿Qué tan seguido visita una cafetería? con base en los resultados obtenidos se procedió con el cálculo de la misma manera que se lo realizó anteriormente en la demanda.

Cuadro N° 32

Análisis de la Oferta en Relación a la Población

En Relación a la Población Cálculo de la Oferta								
Frecuencia	Población	Porcentaje	Diario	Semanal	Mensual	Anual	Total Muestra	Frecuencia
1 vez por semana	14.142	54,35%		1	4	48	678.810	
1 vez al mes	7.621	29,29%			1	12	91.455	
Diario	2.540	9,76%	1		24	288	731.391	
Nunca	1.717	6,60%	0		0	0	-	
TOTAL	26.020	100,00%					1'501.656	57,71%

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

Para el análisis de la oferta en relación a la población, se ubicó de manera diaria, semanal y mensual las visitas a cafeterías existentes, de esta manera se obtiene el total de la muestra que representan el total de los productos que consumen anualmente los pobladores del Cayambe.

3.10.1. Proyección de la Oferta

Mediante el estudio de mercado realizado a la población se determina la oferta con la población que asiste actualmente a consumir a las cafeterías de la Ciudad de Cayambe; se utiliza los mismos parámetros de cálculo que la demanda.

Cuadro N° 33

Proyección de la Oferta

Proyección de la Oferta en Productos					
Detalle	2014	2015	2016	2017	2018
Productos	1'501.656	1'567.729	1'636.709	1'708.724	1'783.908
TOTAL	1'501.656	1'567.729	1'636.709	1'708.724	1'783.908

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

3.11. Demanda Insatisfecha

La demanda insatisfecha es producto de la demanda total menos la oferta. En el caso del presente proyecto es de 720.369 productos, para el primer año.

Cuadro N° 34

Demanda Insatisfecha

Demanda Insatisfecha					
Demanda Insatisfecha	2014	2015	2016	2017	2018
Demanda Proyectada	2'222.025	2'319.794	2'421.865	2'528.427	2'639.678
(-) Oferta Proyectada	1'501.656	1'567.729	1'636.709	1'708.724	1'783.908
(=) Demanda Insatisfecha	720.369	752.065	785.156	819.703	855.770

Elaborado: Autora

Fuente: Encuestas a la población de Cayambe

La determinación de la Demanda Insatisfecha, permitirá establecer el tamaño de mercado que se cubrirá con el proyecto.

La Demanda Insatisfecha está determinada por la población de 18 a 69 años. Pues se agrega que no cuenta con un lugar de entretenimiento, que solo una Biblio-Cafetería puede brindar.

El porcentaje promedio de la Oferta Potencial de acuerdo a la capacidad del proyecto será de 17,52 % de la Demanda Insatisfecha.

Cuadro N° 35

Demanda Potencial

Demanda Potencial del Proyecto					
Detalle	2014	2015	2016	2017	2018
Demanda Insatisfecha	720.369	752.065	785.156	819.703	855.770
Oferta Potencial	124.416	127.564	134.100	144.538	159.730
Porcentaje de Captación	17,27%	16,96%	17,08%	17,63%	18,67%

Elaborado: Autora **Fuente:** Encuestas a la población de Cayambe

3.12. Análisis y Determinación de Precios

El precio debe cubrir el costo de producción, los costos de ventas, los gastos financieros y la utilidad para la empresa.

Para fijar el precio además de lo indicado anteriormente se debe considerar la oferta y la demanda de productos similares, el precio de los productos y servicios de la competencia, el tipo de clientes y las necesidades que van a cubrir.

Los precios varían según los meses del año, ya que hay épocas en las cuales las personas no podrían acudir a la cafetería con la misma frecuencia de siempre, al igual que los jóvenes no siempre tendrían el mismo tiempo para acudir con sus amigos o familiares.

Cuadro N° 36

Lista de Productos y Precios

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO	% UTILIDAD	UTILIDAD
BEBIDAS				
Bebidas Calientes				
	· Cafés	0,75	60%	0,45
	· Leche vaso grande	0,80	60%	0,48
	· Leche vaso pequeño	0,60	60%	0,36
	· Chocolate	1,00	60%	0,60
	· Aguas Aromáticas	0,50	60%	0,30
	· Morocho	1,20	60%	0,72
Bebida Frías				
	· Té helado	1,00	60%	0,60
	· Agua sin gas	0,60	60%	0,36
	· Agua con gas	0,80	60%	0,48
	· Colas personales	0,50	60%	0,30
	· Colas medianas	0,75	60%	0,45
	· Jugo maracuyá	1,00	60%	0,60
	· Jugo taxo	1,00	60%	0,60
	· Jugo piña	1,00	60%	0,60
	· Jugo naranjilla	1,00	60%	0,60
	· Jugo mandarina	1,00	60%	0,60
	· Jugo tomate	1,00	60%	0,60
	· Jugo mora	1,00	60%	0,60
	· Jugo melón	1,00	60%	0,60
	· Jugo naranja	1,20	60%	0,72
	· Jugo papaya	1,00	60%	0,60
	· Jugo babaco	1,00	60%	0,60
	· Milkshake	2,00	60%	1,20
	· Batido de maracuyá	1,25	60%	0,75
	· Batido de taxo	1,25	60%	0,75
	· Batido de naranjilla	1,25	60%	0,75
	· Batido de tomate	1,25	60%	0,75
	· Café helado	2,00	60%	1,20
	· Yogurt	0,75	60%	0,45
	· Leche chocolatada (funda)	0,35	60%	0,21
	· Leche de Sabores	0,85	60%	0,51

POSTRES				
	· Helado de sabores	0,80	60%	0,48
	· Torta de Vainilla	1,50	60%	0,90
	· Torta de Chocolate	2,50	60%	1,50
	· Torta de Zanahoria	1,50	60%	0,90
	· Torta de Queso	1,80	60%	1,08
	· Torta de Naranja	1,90	60%	1,14
	· Torta Helada	3,00	60%	1,80
	· Torta de Tres Leches	2,80	60%	1,68
	· Flan	1,15	60%	0,69
	· Mouse de maracuyá	2,30	60%	1,38
	· Pie de manzana	1,25	60%	0,75
	· Cheesecake	2,80	60%	1,68
	· Gelatina	0,75	60%	0,45
	· Duraznos en almíbar	1,25	60%	0,75
ALIMENTOS				
	· Humitas	0,60	60%	0,36
	· Bolones de Verde	1,00	60%	0,60
	· Pan de Yuca	0,50	60%	0,30
	· Quimbolitos	0,60	60%	0,36
	· Bizcochos fundas	1,50	60%	0,90
	· Bizcochos ind	0,15	60%	0,09
	· Tortillas de Tiesto	1,25	60%	0,75
	· Empanadas rellenas de dulce	1,50	60%	0,90
	· Mojicones	1,25	60%	0,75
	· Queso de hoja	0,65	60%	0,39
	Sanduches			
	- Queso	0,50	60%	0,30
	- Jamón	1,25	60%	0,75
	- Mortadela	0,80	60%	0,48
	- Mortadela y Jamón	1,75	60%	1,05
	- Mortadela y Queso	1,25	60%	0,75
	Empanadas			
	- Queso	0,60	60%	0,36
	- Carne	0,90	60%	0,54
	- Pollo	1,00	60%	0,60
	- Morocho	1,25	60%	0,75
	- Verde	1,35	60%	0,81
	TOTAL			45,36

Elaborado: Autora

3.13. Análisis de la Comercialización, Distribución y Publicidad del Producto

Existen muchas ventajas con respecto a las cafeterías, ya que este es un negocio que está ayudando a la economía del Cantón ya que por ser un lugar en el cual se comercializan productos lácteos y tienen un número considerable de turistas se ha visto adecuado crear un sitio que ofrezca los productos de las región y además brinde un servicio adicional para las personas.

Para desarrollar una buena y eficaz comercialización de los productos y servicios de la Biblio-Cafetería debemos adoptar una diversidad de principios basados en los siguientes:

➤ Servicio

Como estrategia de servicio se brindará productos de cafetería con un valor agregado que es la biblioteca cultural.

➤ Plaza

La Biblio-Cafetería tendrá un lugar óptimo comercialmente cerca de instituciones públicas y privadas donde no existe competencia.

➤ Publicidad

La publicidad de la Biblio-Cafetería se la realizará mediante una página WEB y en los medios de comunicación escrita y oral, a la vez se realizará publicidad dirigida a los ciudadanos del cantón mediante tarjetas de presentación y flyer. Y por último se elaborará un banner.

CAPITULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO E INGENIERIA DEL PROYECTO

En este capítulo se va a tratar sobre todo lo relacionado con la Microlocalización y Macrolocalización del proyecto, estos aspectos son muy importantes ya que se va a determinar si la ubicación del proyecto está enfocada a un desarrollo positivo.

4.1. Localización del Proyecto (Macro y Micro)

Para determinar la ubicación ideal de un proyecto, se debe tomar en consideración dos factores muy importantes:

- ✓ Macrolocalización
- ✓ Microlocalización

En el estudio de la Localización del Proyecto se va a tratar dos puntos importantes como es la Microlocalización y la Macrolocalización de la nueva empresa que se va a crear, llegando hasta la precisa ubicación en una ciudad o en una zona rural.

4.1.1. Macrolocalización

La Macrolocalización del proyecto, es la ubicación en el país o una región esta puede ser urbana o rural en la cual se va a llevar a cabo el proyecto.

La Biblio-Cafetería se desarrollará en la localidad del Cantón Cayambe ubicado en la Provincia de Pichincha.

Cuadro N° 37

Macrolocalización de la Biblio-Cafetería

Macrolocalización de la Biblio-Cafetería	
País	Ecuador
Provincia	Pichincha
Cantón	Cayambe
Zona	Urbana

La Biblio-Cafetería se va a encontrar en esta Macrolocalización puesto que existe gran movimiento comercial, en la que concurren tanto compradores como vendedores a realizar actividades económicas.

4.1.2. Microlocalización

Cuando se habla de Microlocalización, se dice que el Cantón Cayambe está ubicado en:

Cuadro N° 38

Microlocalización de la Biblio-Cafetería

Cabecera Cantonal	Cayambe
Superficie	1.187 km ²
Ubicación	Oriente de la Provincia de Pichincha
Altitud	2.830 metros s.n.m.
Población	50.829 habitantes
Límites	Norte: Provincia de Imbabura
	Sur: DM Quito
	Este: Provincia Napo
	Oeste: Cantón Pedro Moncayo

Fuente: Municipio de Cayambe

Elaborado: Autora

El Cantón Cayambe se encuentra ubicado a 40 minutos del Cantón Quito.

Par la Microlocalización se debe tomar en cuenta algunos factores determinantes para este proyecto:

Cuadro N° 39

Matriz para Determinar la Microlocalización del Proyecto

Factores	Factor de Ponderación	Barrio Sur	Barrio San Pedro	Barrio la Playa	Barrio el Sigzal
Vías de Acceso	10%	7	5	6	4
Costos de Arriendos	5%	6	6	4	5
Transporte	20%	8	5	6	6
Competencia	15%	4	6	5	6
Servicios Básicos	15%	8	8	8	8
Disponibilidad de Locales	10%	4	6	5	5
Zonas Pobladas	10%	7	5	5	5
Seguridad y Salud	15%	8	6	6	6
Total Ponderación	100%	52	47	45	45

Elaborado: Autora

a. Sector: La Biblio-Cafetería se ubicará específicamente en Cayambe, en las calles Argentina y Rocafuerte debido a que en este sector no existe competencia de este tipo, además es notoria la gran concurrencia de turistas y de pobladores del Cantón. Los factores más relevantes para escoger esta ubicación son la existencia de Instituciones Públicas e Instituciones Educativas; los habitantes del Cantón y las que transitan por el sector, disfrutarán de la Biblio-Cafetería que servirá para brindar un lugar de descanso y distracción sana después de un día de trabajo.

b. Infraestructura: El lugar en donde se va a ubicar la Biblio-Cafetería cuenta con todo lo necesario para poner en marcha el proyecto destacándose el local amplio, vistoso y cómodo, vías de acceso,

servicios básicos, canchas deportivas cercanas, servicio de internet, amplios parqueaderos y transporte inter-parroquial a toda hora.

c. Mano de Obra: Para el diseño de la Biblio-Cafetería se contara con un Arquitecto, para las instalaciones y para la atención a los usuarios con personas capacitadas que brinden una atención de calidad.

d. Vías de Acceso: Este es un factor muy importante ya que permitirá la movilidad de todas las personas, porque cuenta con vías en buen estado.

A continuación se presenta el gráfico donde se indica la ubicación específica de la Biblio-Cafetería.

Gráfico N° 18

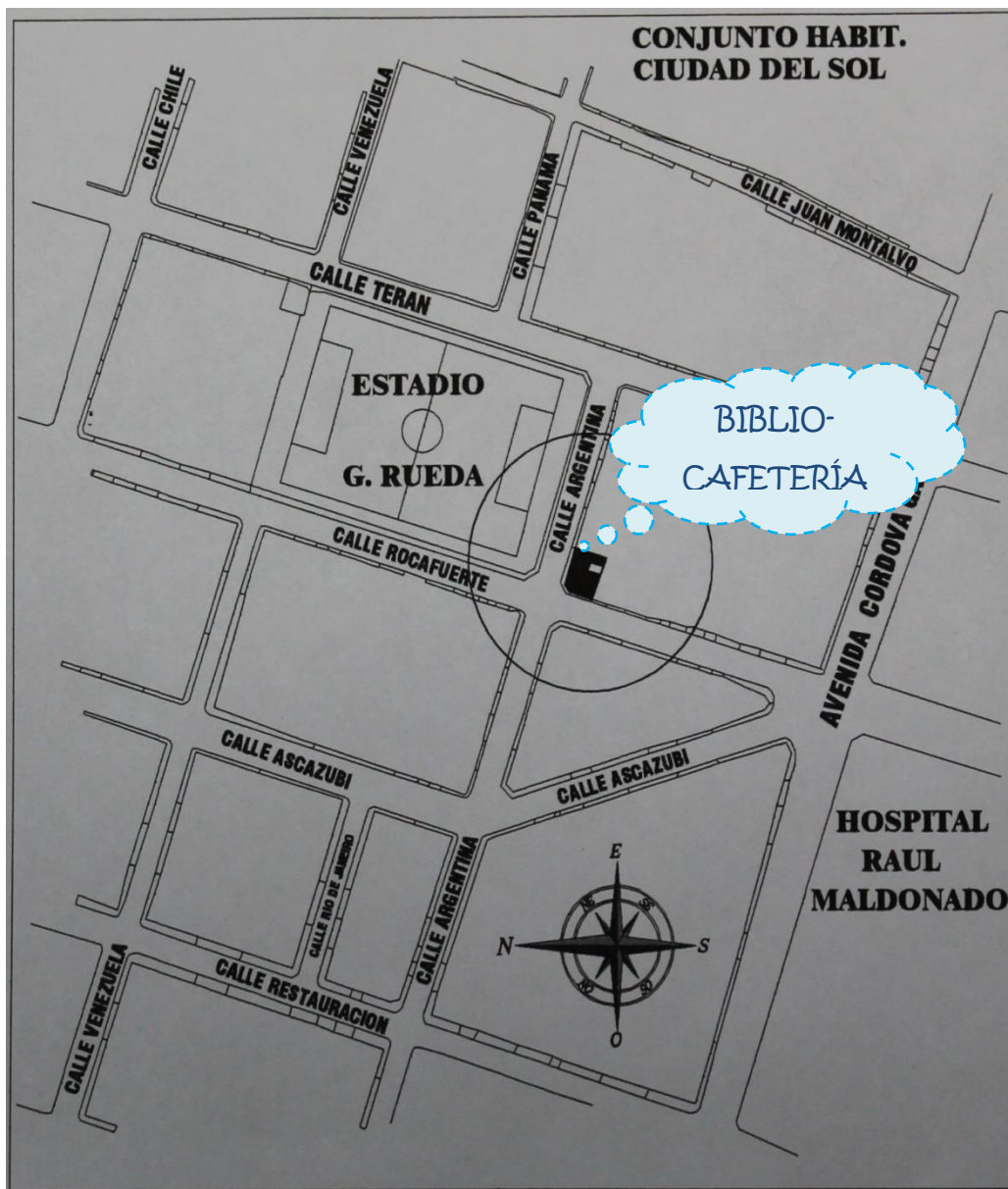
Localización del Cantón Cayambe dentro del Mapa de la Provincia de Pichincha



Fuente: <http://goo.gl/c3OtpC>

Gráfico N° 19

Microlocalización



Elaborado: Arq. Wilson Cabascango

4.2. Tamaño del Proyecto

En cuando al tamaño del proyecto se puede decir que para determinarlo se lo hace en función de la capacidad de producción de los bienes o servicios que va a ofertar todo esto relacionado con la unidad de tiempo, esto se lo determina con la cantidad de productos o servicios que se puede obtener por la unidad de tiempo en la cual está funcionando la empresa, dependiendo de los factores de producción que se elijan.

Con todo esto definido se puede decir que una buena distribución en la Biblio-Cafetería, llevará a ejecutar las actividades con gran prestancia y lo más económica posible, las mismas que ayudarán a mantener un buen estado en la empresa.

4.2.1. Factores Determinantes

4.2.1.1. Mercado

Para la determinación del mercado se procedió a visitar dos cafeterías con características similares en la ciudad de Cayambe, mediante las cuales se determinó que en los dos lugares había afluencia de usuarios debido al sector en el que se ubica, en una de las cafeterías se observó más clientes ya que por el sector no se encontraban sitios como este, por el contrario en la otra cafetería no había mucha afluencia debido a que es un sector de mayor comercialización y un alto nivel de competencia; con estas visitas realizadas se pudo determinar que si hay clientes que frecuentan este tipo de negocios.

Con esto se puede concluir que este tipo de negocios si tienen acogida en los ciudadanos y es por esto que es necesario la implementación de la Biblio-Cafetería en Cayambe, como un atractivo turístico y un proyecto innovador que va a brindar un servicio de calidad a los Cayambeños y turistas en general permitiéndoles disfrutar de un momento de distracción sana mientras se motiva a las personas a la lectura.

Además como se puede observar en el capítulo 3 sobre el Estudio de Mercado, se puede determinar que la Biblio-Cafetería si tendrá acogida ya que hay un sector de la población que no está satisfecha y es a la cual se pretende llegar para cubrir esa necesidad.

4.2.1.2. Disponibilidad de Recursos Financieros

Para efectos de este proyecto, se va a necesitar de dos tipos de financiamiento que son: recursos propios y préstamo bancario.

La inversión de capital que se necesita para poner en ejecución la Biblio-Cafetería es de \$42.000,00 que incluye la compra de activos fijos, equipo y maquinaria, adecuaciones, remodelaciones del espacio, y el capital inicial para la operación del proyecto. El porcentaje de capital propio se estima en un 40,48% del valor total de la inversión, y lo demás se lo va a financiar con una institución financiera, buscando la que ofrezca la tasa de interés más baja del mercado.

4.2.1.3. Disponibilidad de Equipo para el Área de Operaciones

El Área de Operaciones es la más importante dentro del proyecto de la Biblio-Cafetería ya que se contará con un excelente local y con todos los equipos e insumos requeridos para poner en marcha el proyecto

4.2.1.4. Disponibilidad de Materia Prima, Insumos, Servicios y otros

Este punto se refiere a la materia prima, insumos y servicios necesarios para la instalación y funcionamiento de la Biblio-Cafetería.

4.2.1.5. Optimización del Tamaño

El tamaño del proyecto depende de su capacidad instalada y se lo determina dependiendo de su producción por año.

El tamaño óptimo que se espera conseguir en este proyecto es aquel que asegure la más alta rentabilidad.

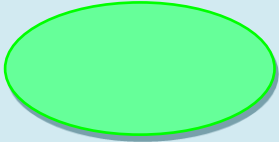

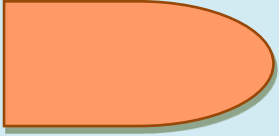
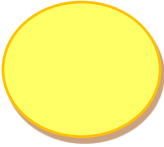


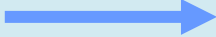
Para obtener una rentabilidad alta se va a tomar en cuenta la capacidad efectiva, que dependerá del funcionamiento de la Biblio-Cafetería y de la capacidad que tenga la misma para acoger a los futuros clientes.

4.3. Prestación del Servicio

En la Biblio-Cafetería se tienen tiene dos procesos de prestación de servicio, a continuación se detallan cada uno de ellos:

Gráfico N° 20

Significado de los Símbolos

Símbolo	Descripción
	LIMITE Circulo Alargado
	TRANSPORTE Flecha Ancha
	DEMORA Rectángulo con un lado ovalado
	OPERACIÓN Círculo
	PUNTO DE DECISION Rombo
	INSPECCIÓN Cuadrado
	DIRECCION DE FLUJO Flecha

Elaborado: Autora

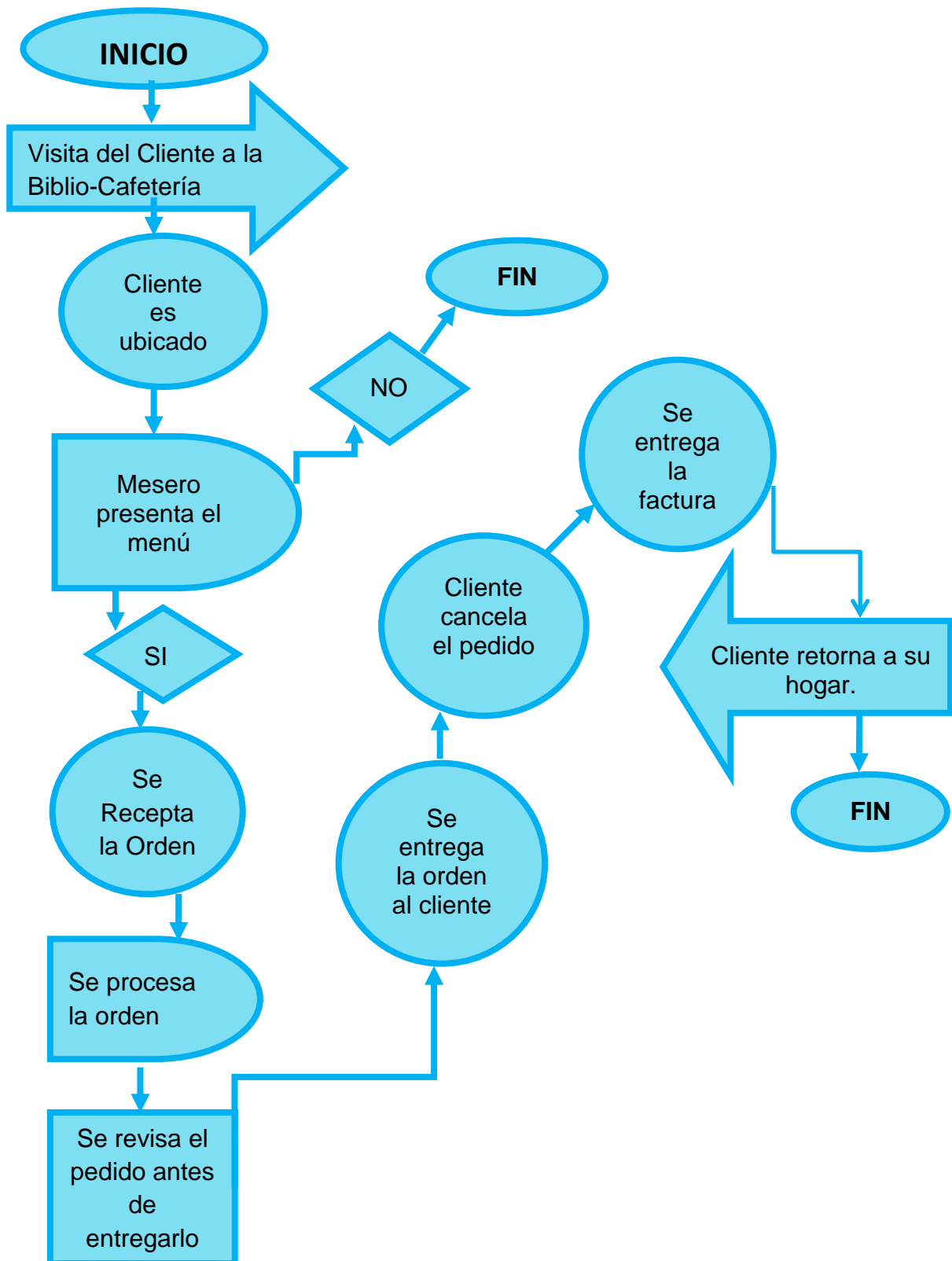
4.3.1. Proceso de Prestación de Servicio de la Cafetería

El proceso de la prestación del servicio de cafetería comprende los siguientes pasos:

1. El cliente visita la Biblio-Cafetería.
2. El cliente es ubicado por el mesero.
3. Mesero presenta el menú.
4. El mesero recepta el pedido.
5. El cajero recepta el pedido.
6. Se envía la orden al departamento de cocina.
7. Se revisa el pedido antes de ser entregado.
8. Se entrega el pedido al cliente.
9. El cajero elabora la factura.
10. El cliente cancela el pedido.
11. El cajero entrega la factura al cliente.
12. El cliente se sirve los alimentos.
13. El cliente retorna a su hogar.

Gráfico N° 21

Proceso de Prestación del Servicio de Cafetería



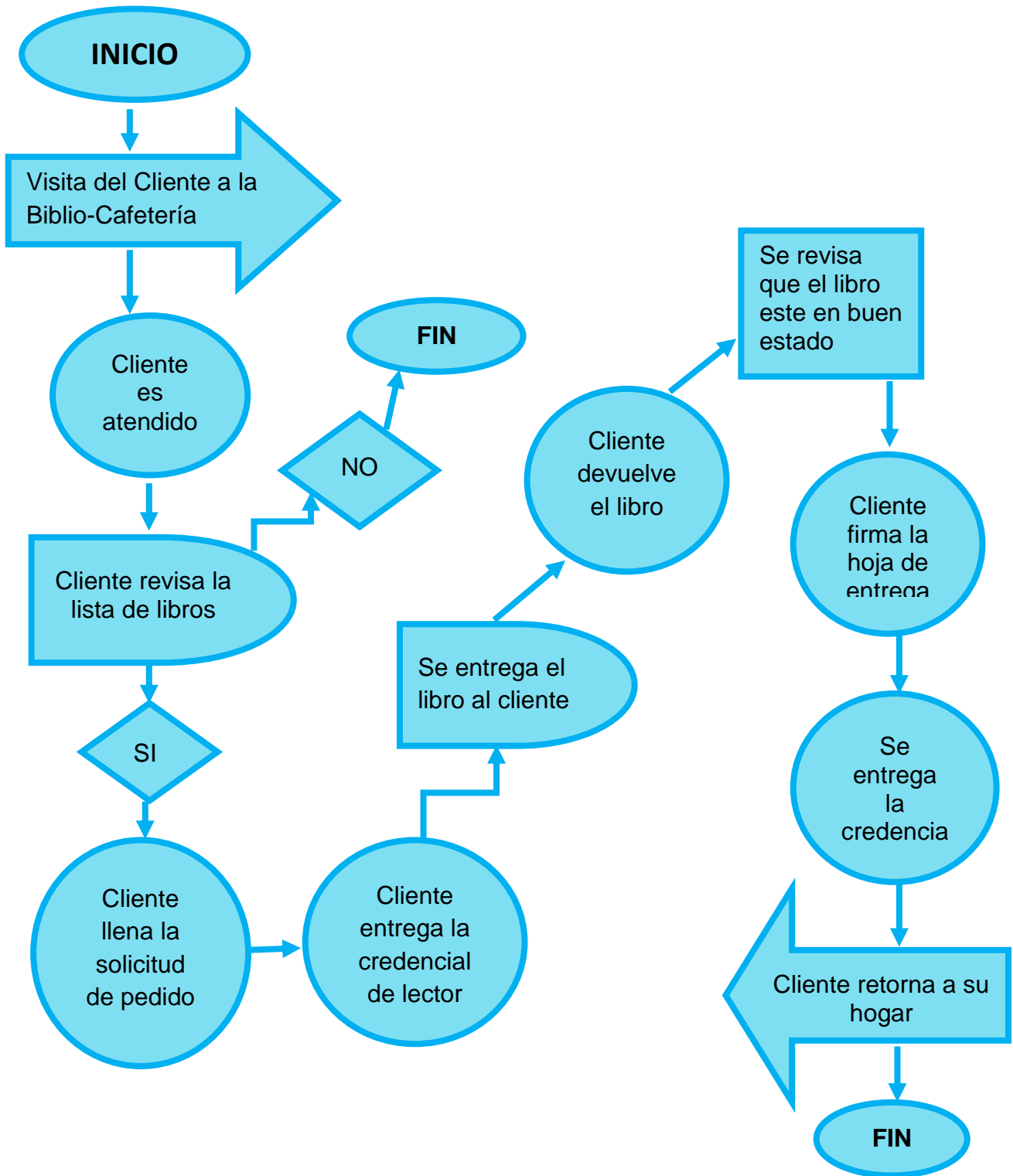
4.3.2. Proceso de Prestación de Libros

En el servicio que la Biblio-Cafetería va a prestar en cuanto a los libros, a todas las personas que gusten de la lectura y deseen hacer uso de los libros se les va a entregar una tarjeta de lector, la cual va a servir para que puedan tener acceso a la sección de libros. A continuación se detalla el proceso:

1. El cliente visita la Biblio-Cafetería.
2. El cliente es atendido por el personal.
3. El cliente revisa la lista de libros, cuando selecciona un libro.
4. El cliente llena la solicitud de pedido, antes de hacer la entrega.
5. Cliente entrega la tarjeta de lector al encargado.
6. Se procede a entregar el libro al cliente.
7. El cliente devuelve el libro.
8. El encargado revisa que el libro este en buen estado.
9. Cliente firma la hoja en la cual queda la constancia que entregó el libro.
10. El encargado procede a entregar la tarjeta al cliente.
11. Cliente retorna a su lugar hogar.

Gráfico N° 22

Proceso de Prestación de Libros



4.4. Ingeniería del Proyecto

4.4.1. Infraestructura Física

La Biblio-Cafetería está ubicada al Norte de la Ciudad de Quito, en el cantón Cayambe, exactamente en las calles Argentina y Rocafuerte, cuenta con espacio físico de ciento cuarenta metros cuadrados, en la que están distribuidas correctamente las diferentes áreas que se requieren para el funcionamiento de la Biblio-Cafetería.

4.4.2. Distribución de la Biblio-Cafetería

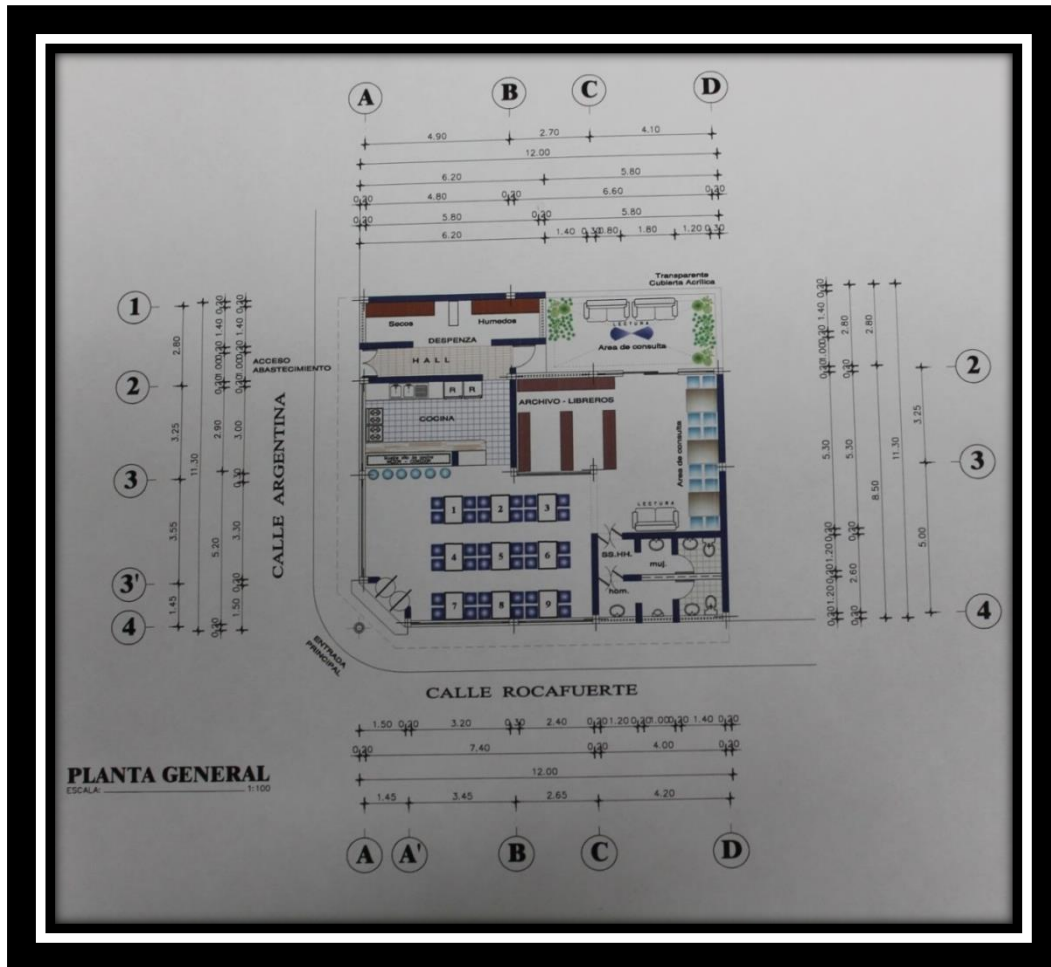
Para que la distribución y el diseño de la Biblio-Cafetería brinden un buen ambiente de trabajo es indispensable tomar en cuenta dos aspectos muy importantes que son: La Funcionalidad y la Estética que va a tener, estos factores van ayudar a un funcionamiento más eficiente y óptimo.

Para ello la Biblio-Cafetería estará distribuida de la siguiente manera:

- ✓ Mesas de madera de 2, 4 y 6 sillas
- ✓ Sofás pequeños de dos puestos con mesas cada uno
- ✓ Baños de hombres y mujeres
- ✓ Barra con 6 taburetes
- ✓ Área de la Cocina
- ✓ Vitrina de los Pasteles
- ✓ Muebles de madera para colocar los productos
- ✓ Refrigerador para las bebidas
- ✓ Estanterías para los libros

Gráfico N° 23

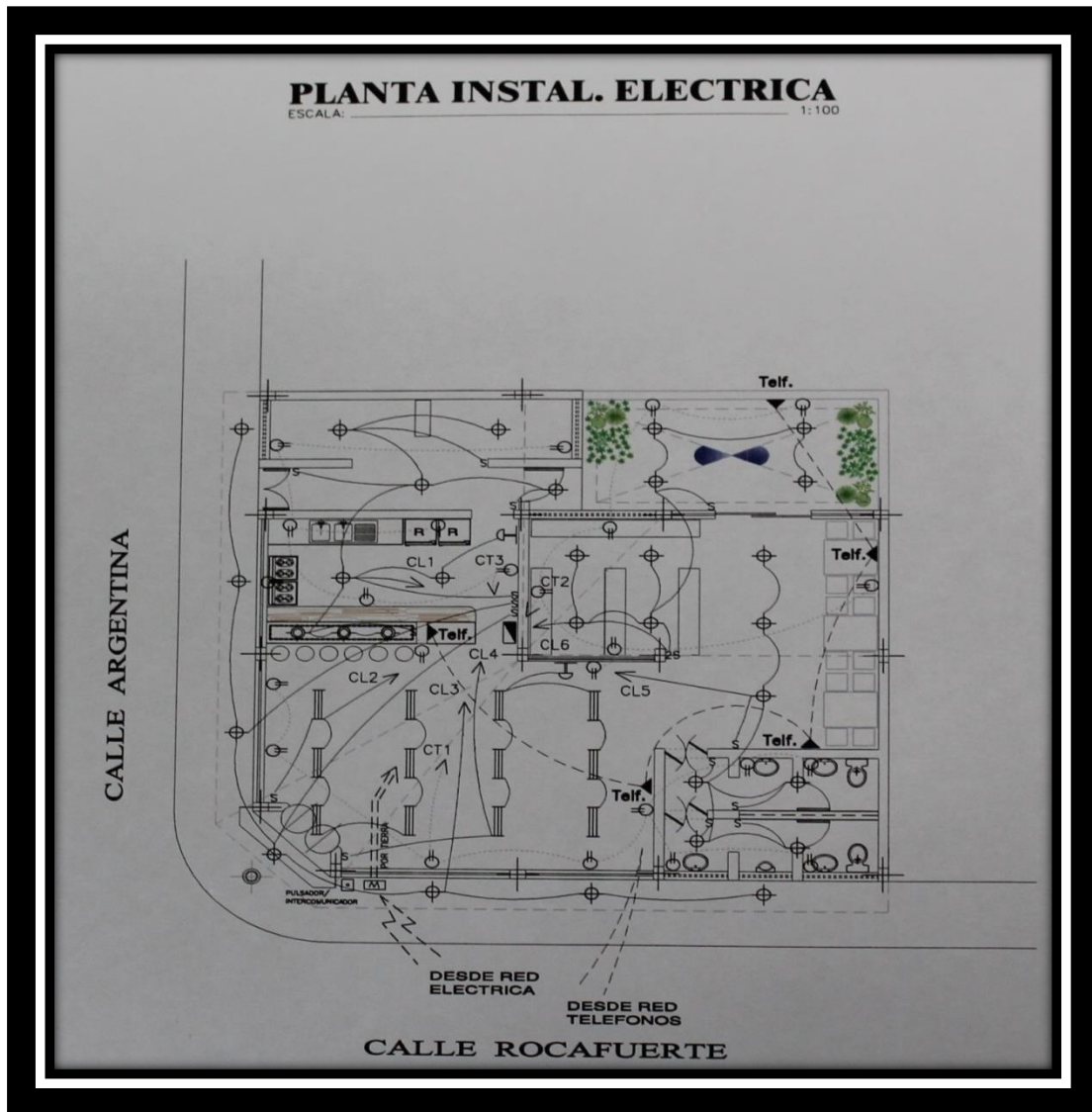
Distribución Planta General



Elaborado: Arq. Wilson Cabascango

Gráfico N° 24

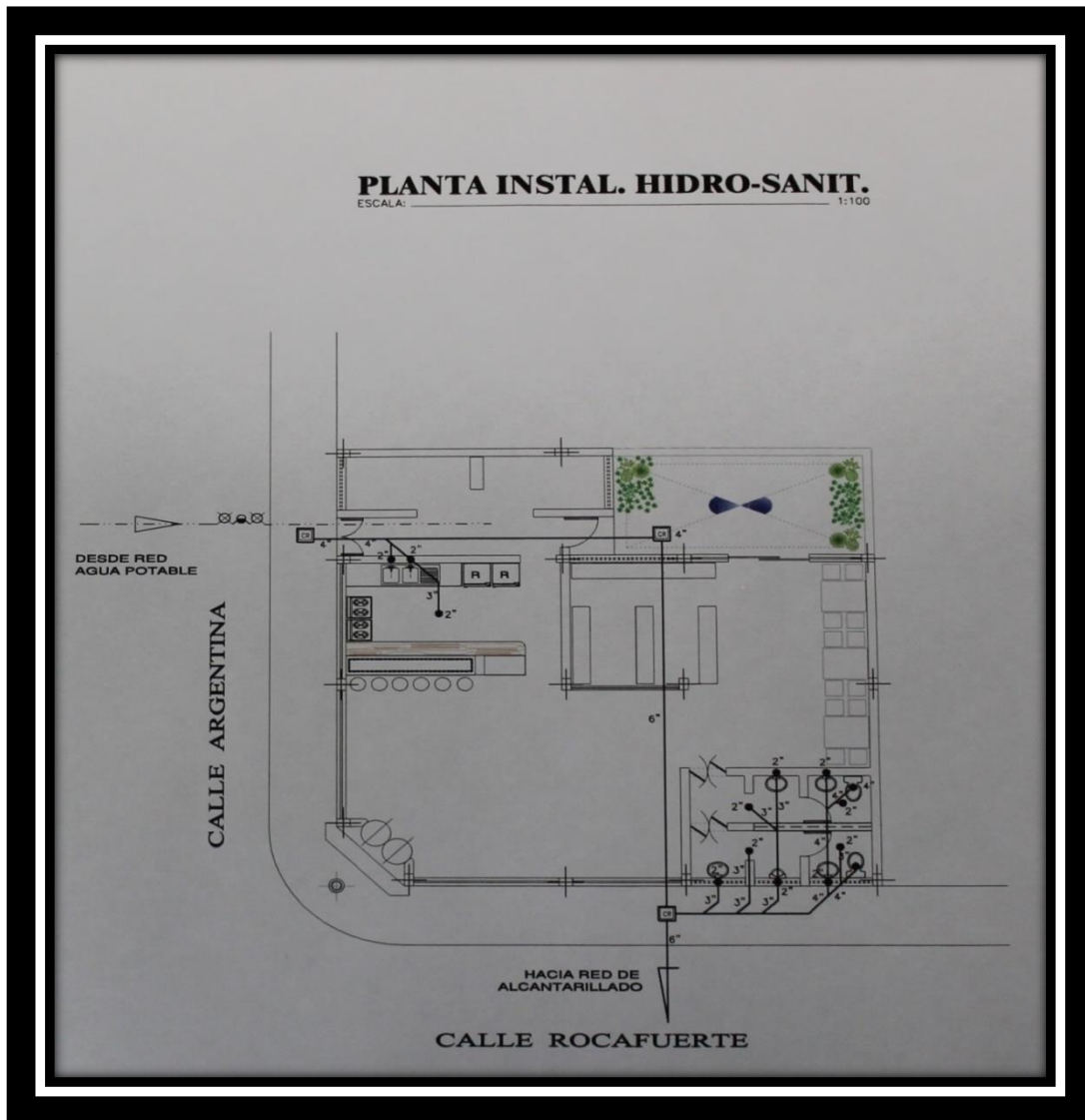
Planta Instalación Eléctrica



Elaborado: Arq. Wilson Cabascango

Gráfico N° 25

Planta Instalación Hidro-Sanitaria



Elaborado: Arq. Wilson Cabascango

Gráfico N° 26

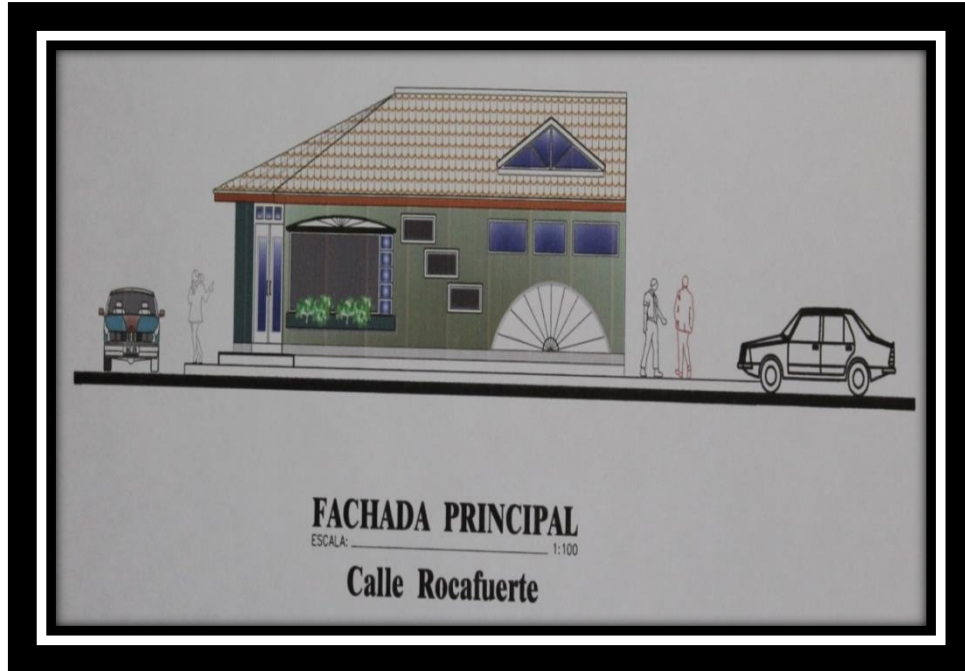
Simbología

SIMBOLOGIA		INSTALACIONES SANITARIAS	
INSTALACIONES ELECTRICAS		INSTALACIONES SANITARIAS	
	TABLERO DE DISTRIBUCION DE CIRCUITOS		TUBERIA DE P.V.C
	OJO / BUEY- FOCO - LÁMPARA FLUORESCENTE		TUBERIA DE CEMENTO
	APLIQUE PARED TOMACORRIENTE DOBLE		PUNTO DE DESAGUE
	TIMBRE		SUMIDERO DE PISO
	PULSADOR		CAJA DE REVISION
	TERMINAL DE CONEXION PARA TELEFONO		BAJANTE AGUAS LLUVIAS
	CIRCUITO DE ILUMINACION 2 ● No. 14 \varnothing 1/2		BAJANTE DE AGUAS SERVIDAS
	CIRCUITO DE TOMACORRIENTE 2 ● No. 12 \varnothing 1/2		MEDIDOR DE AGUA POTABLE
	ACOMETIDA DE MEDIDOR A TABLERO		PUNTO DE AGUA POTABLE
	INTERRUPTOR SIMPLE		COLUMNA DE AGUA POTABLE
	INTERRUPTOR DOBLE		VALVULA DE PASO
	INTERRUPTOR CONMUTADOR		
	MEDIDOR DE LUZ		

Elaborado: Arq. Wilson Cabascango

Gráfico N° 27

Fachada Principal



Elaborado: Arq. Wilson Cabascango

4.4.3. Tecnología

En la Biblio-Cafetería la maquinaria y los equipos que se utilizarán no requieren de mayor tecnología, ya que los procesos son de fácil realización y los instrumentos que se van a utilizar en la elaboración de los productos son instrumentos de uso doméstico; en este proyecto se utilizará una máquina para el café y otra para bebidas frías, las mismas que podría ser la tecnología con que cuenta la Biblio-Cafetería.

4.4.4. Adquisición de los Libros

Para la obtención de los libros, revistas, artículos culturales necesarios para la Biblio-Cafetería se realizara mediante la donación, para lo cual me diligenciaré mediante oficios a las diferentes Instituciones del Cantón, el apoyo respectivo al Municipio de Cayambe y algunas Instituciones Públicas como por ejemplo la Biblioteca Aurelio Espinoza Polit, El Ministerio de Cultura, El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), Universidad Andina, La Casa de la Cultura Ecuatoriana, Ministerio de Turismo, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Museo de la Ciudad.

4.5. Presupuesto Técnico

4.5.1. Inversiones Fijas

Las inversiones fijas son la Propiedad Planta y Equipo de bienes muebles e inmuebles que se requieren para poner en marcha el proyecto y están divididas en tres áreas que son: Operativa, Administrativa y de Ventas.

4.5.1.1. Área Operativa

El Área Operativa donde se elaboran los productos y se generan los servicios de cafetería se necesitan las siguientes inversiones fijas:

Cuadro N° 40

Área Operativa Construcción

Cantidad	Construcciones	Costo Unitario	Costo Total
1	Adecuación del local 140 metros	10.000,00	10.000,00
TOTAL			10.000,00

Elaborado: Autora

Cuadro N° 41

Área Operativa Muebles de Operación

Cantidad	Muebles de Operación	Costo Unitario	Costo Total
5	Mesas cuadradas de madera 2 sillas	110,00	550,00
5	Mesas cuadradas de madera 4 sillas	140,00	700,00
5	Mesas cuadradas de madera 6 sillas	160,00	800,00
1	Estantería	195,33	195,33
1	Vitrina pastelera	600,00	600,00
2	Estanterías para libros	350,00	700,00
6	Taburetes altos para la barra	75,00	450,00
8	Sofás pequeños 2 puestos con mesa pequeña	195,00	1.560,00
TOTAL			5.555,33

Elaborado: Autora

Cuadro N° 42

Área Operativa Maquinaria y Equipo de Operación

Cantidad	Maquinaria y Equipo de Operación	Valor Unitario	Valor Total
3	Microondas	180,00	540,00
1	Cocina Industrial con 2 tanques industrial	450,00	450,00
1	Dispensador automático de bebidas	750,00	750,00

1	Máquina para hacer cafés	2.537,03	2.537,03
1	Refrigeradora	750,00	750,00
3	Licadoras	120,00	360,00
2	Tostadoras	95,00	190,00
2	Extractor de jugos	230,00	460,00
1	Congelador	800,00	800,00
TOTAL			6.837,03

Elaborado: Autora

Cuadro N° 43

Área Operativa Equipo de Seguridad

Cantidad	Equipos de Seguridad	Valor Unitario	Valor Total
4	Extintor	65,00	260,00
2	Alarma seguridad	315,00	630,00
6	Señalética	25,00	150,00
8	Lámparas de emergencia	30,00	240,00
3	Detector de humo	75,00	225,00
TOTAL			1.505,00

Elaborado: Autora

4.5.1.2. Área Administrativa

En el Área Administrativa laborará el gerente y la contadora que necesitarán los siguientes bienes muebles para la administración de recursos económicos, financieros y humanos de acuerdo al siguiente detalle:

Cuadro N° 44

Área Administrativa Muebles de Oficina

Cantidad	Muebles de Oficina	Valor Unitario	Valor Total
2	Escritorio modulares	140,00	280,00
2	Sillas	75,00	150,00

6	Silla de oficina	45,00	270,00
1	Archivador metálico 5 cajones	150,00	150,00
2	Archivadores aéreos	90,00	180,00
TOTAL			1.030,00

Elaborado: Autora

Cuadro N° 45

Área Administrativa Equipo de Oficina

Cantidad	Equipos de Oficina	Costo Unitario	Costo Total
2	Teléfono operador Panasonic	90,00	180,00
2	Calculadora	25,00	50,00
TOTAL			230,00

Elaborado: Autora

Cuadro N° 46

Área Administrativa Equipo de Cómputo

Cantidad	Equipos de Computación y Software	Costo Unitario	Costo Total
2	Computador	650,00	1.300,00
1	Impresora láser multifuncional	180,00	180,00
TOTAL			1.480,00

Elaborado: Autora

4.5.1.3. Área de Ventas

En el Área de Ventas laborarán dos cajeros (a) que requerirán los siguientes bienes muebles para vender los servicios de la cafetería de acuerdo a los siguientes cuadros:

Cuadro N° 47

Área de Ventas Muebles de Oficina

Cantidad	Muebles de Oficina	Valor Unitario	Valor Total
1	Modular de cobranzas	500,00	500,00
2	Archivador aéreo	90,00	180,00

2	Silla giratoria	70,00	140,00
TOTAL			820,00

Elaborado: Autora

Cuadro N° 48

Área de Ventas Equipo de Oficina

Cantidad	Equipos de Oficina	Costo Unitario	Costo Total
2	Calculadora	25,00	50,00
2	Caja registradora	500,00	1.000,00
TOTAL			1.050,00

Elaborado: Autora

Cuadro N° 49

Área de Ventas Equipo de Cómputo

Cantidad	Equipos de Computación Software	Costo Unitario	Costo Total
2	Computadora	650,00	1.300,00
1	Software Sitac Plus (Pago Impuestos)	300,00	300,00
1	Impresora matricial	120,00	120,00
TOTAL			1.720,00

Elaborado: Autora

4.5.1.4. Resumen Inversión Fija

La Propiedad Planta y Equipo que se necesitará para todas las áreas es de \$30.227,36.

Cuadro N° 50

Resumen de la Inversión Fija

Resumen de la Inversión Fija		
	Descripción	Valor Total
	Inversiones Área Administrativa	
1	Muebles de Oficina	1.030,00
2	Equipos de Oficina	230,00
3	Equipos de Computación	1.480,00

	Subtotal Área Administrativa	2.740,00
	Inversiones Área Ventas	
1	Muebles de Oficina	820,00
2	Equipos de Oficina	1.050,00
3	Equipos de Computación	1.720,00
	Subtotal Área de Ventas	3.590,00
	Inversiones Área Operaciones	
1	Muebles de Operación	5.555,33
2	Construcciones	10.000,00
3	Maquinaria y Equipo de Operación	6.837,03
4	Equipos de Seguridad	1.505,00
	Subtotal Área Operaciones	23.897,36
	Total Inversiones Fija	30.227,36

Elaborado: Autora

4.5.2. Capital de trabajo

El Capital de Trabajo es el fondo rotativo que se requiere para cumplir con todas las obligaciones financieras y económicas mientras ingresa el efectivo por las primeras ventas.

Para el cálculo ha sido tomado en cuenta los costos y gastos durante un año dividido para doce meses. Por lo tanto este fondo está calculado para un mes.

Cuadro N° 51

Mano de Obra Operativa

Mano de Obra Operativa					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Salario Básico Unificado	28.648,08	31.341,00	34.287,05	37.510,04	41.035,98
Vacaciones	1.193,67	1.305,87	1.428,63	1.562,92	1.709,83
Aporte Patronal	3.480,74	3.807,93	4.165,88	4.557,47	4.985,87
Fondos de Reserva	-	2.610,71	2.856,11	3.124,59	3.418,30
Décimo Tercero	2.387,34	2.611,75	2.857,25	3.125,84	3.419,66

Décimo Cuarto	2.380,00	2.603,72	2.848,47	3.116,23	3.409,15
TOTAL	38.089,83	44.280,98	48.443,39	52.997,07	57.978,80

Elaborado: Autora

Cuadro N° 52

Costos Indirectos Operativos

Costos Indirectos Operativos					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Insumos	32.735,92	34.176,30	35.680,05	37.249,98	38.888,97
Menaje de cafetería	2,036.26				
Otros	751,30				
Materiales de Servicio	2.104,80	2.197,41	2.294,10	2.395,04	2.500,42
Servicios Básicos 80 %	1.250,40	1.318,61	1.390,78	1.467,17	1.548,02
TOTAL	36.842,42	37.692,31	39.364,93	41.112,18	42.937,41

Elaborado: Autora

Cuadro N° 53

Proyección Costos de Operativos

Proyección Costos de Operativos					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Mano de Obra Operativa	38.089,83	44.280,98	48.443,39	52.997,07	57.978,80
Costos Indirectos Operativos	36.842,42	37.692,31	39.364,93	41.112,18	42.937,41
TOTAL	74.932,25	81.973,30	87.808,33	94.109,25	100.916,21

Elaborado: Autora

Cuadro N° 54

Gastos Administrativos

Gastos Administrativos					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Arriendo	9.600,00	9.859,20	10.125,40	10.398,78	10.679,55
Servicios Básicos 20 %	312,600	329,652	347,695	366,792	387,005
Materiales de aseo	524,000	538,148	552,678	567,600	582,926
Materiales de oficina	481,200	494,192	507,536	521,239	535,313
Gastos Constitución	2.000,000				
Sueldos Administrativos	17.133,800	19.947,296	21.822,342	23.873,642	26.117,764
TOTAL	30.051,600	31.168,488	33.355,649	35.728,057	38.302,558

Elaborado: Autora

Cuadro N° 55

Gastos de Ventas

Gastos de Ventas					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Gastos de Publicidad	2.451,60	1.162,15	1.193,53	1.225,76	1.258,85
Sueldos Ventas	11.129,06	12.939,11	14.155,39	15.485,99	16.941,68
TOTAL	13.580,66	14.101,26	15.348,92	16.711,75	18.200,53

Elaborado: Autora

Cuadro N° 56

Interés Anual

Tabla de Interés Anual al Crédito Financiero						
Concepto /Año	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Interés	3.507,16	2.923,66	2.246,34	1.460,15	547,58	10.684,90
Total	3.507,16	2.923,66	2.246,34	1.460,15	547,58	10.684,90

Cuadro N° 57

Resumen de la Inversión Variable

Resumen de la Inversión Variable		
	Capital de Trabajo	Valor Total
1	Costos Operativos	6.244,35
2	Gastos Administrativos	2.504,30
3	Gastos de Ventas	1.131,72
4	Gastos Financieros	292,26
	Total Capital Trabajo	10.172,64

Elaborado: Autora

4.5.3. Inversión Total del Proyecto

La Inversión Total del Proyecto en estudio es de \$ 42.000,00.

Cuadro N° 58

Resumen de la Inversión Total del Proyecto

Resumen de la Inversión Total del Proyecto		
Nro.	Descripción	Valor Total
	Inversiones Área Administrativa	
1	Muebles de Oficina	1.030,00
2	Equipos de Oficina	230,00
3	Equipos de Computación y Software	1.480,00
	Subtotal	2.740,00
	Inversiones Área Ventas	

1	Muebles de Oficina	820,00
2	Equipos de Oficina	1.050,00
3	Equipos de Computación y Software	1.720,00
	Subtotal Ventas	3.590,00
	Inversiones Área Operativa	
1	Muebles de Operación	5.555,33
2	Construcciones	10.000,00
3	Maquinaria y Equipo de Operación	6.837,03
4	Equipos de Seguridad	1.505,00
	Subtotal	23.897,36
	Capital de Trabajo	10.172,64
	Garantía Arriendo	1.600,00
	Inversiones	42.000,00

Elaborado: Autora

4.5.4. Financiamiento

El 40,48 % será financiado con capital propio que es de \$ 17.000,00 y el 59,52% será financiado con un préstamo a largo plazo de \$ 25.000,00 en el Banco Nacional de Fomento a cinco años plazo con un interés del 15 % anual.

Cuadro N° 59

Detalle del Capital

Descripción	Valor	%
Capital Propio	17.000,00	40,48%
Préstamo	25.000,00	59,52%
TOTAL	42.000,00	100,00%

Elaborado: Autora

Cuadro N° 60

Detalle de la Inversión Total

	Descripción	Valor Total
1	Inversión Variable	11.772,64
2	Inversión Fija	30.227,36
	TOTAL	42.000,00

Elaborado: Autora

4.5.5. Talento Humano

Para poner en marcha la micro empresa se necesitan 11 personas. Talento humano dividido en áreas como son: 2 administrativos, 2 cajeros en el Área de Ventas y en el Área Operativa siete trabajadores

Cuadro N° 61

Sueldos y Salarios

Cantidad	Personal	Salario Básico Unificado 2014	Total
	Área Administrativa		
1	Administrador Gerencial	700,00	700,00
1	Contador	400,00	400,00
	Área de Ventas		
1	Cajero1	349,28	349,28
1	Cajero2	349,28	349,28
	Área Operativa		
1	Auxiliar de Servicios	340,34	340,34
1	Cocinero	345,30	345,30
1	Ayudante de cocina	340,34	340,34
2	Posillero	340,34	680,68
2	Meseros	340,34	680,68
	TOTAL		4.185,92

Elaborado: Autora

CAPITULO V

5. ESTUDIO FINANCIERO

5.1. Introducción

El Estudio Financiero está orientado a evaluar la parte financiera del proyecto, en el cual se realizarán las proyecciones oportunas para los cinco primeros años de ejecución, tanto de los ingresos como de los gastos que se generarán.

El Estudio Financiero obtendrá información del Estudio de Mercado y del Estudio Técnico.

5.2. Determinación de Ingresos Proyectados

Para determinar las ventas se seleccionó sesenta productos los cuales constan como anexos. Los ingresos están en concordancia al estudio de mercado. La Oferta Potencial que se pretende ingresar al mercado corresponde al promedio del 17,52 % de la demanda total insatisfecha, para el crecimiento de las ventas se utiliza el crecimiento económico consultado en el INEC que es del 4,40 % anual. Este criterio es válido porque entre más se mejora el poder adquisitivo de la población tienen todas las posibilidades de adquirir los productos. Y para el crecimiento del precio se toma en cuenta la inflación del último año que es del 2,70 %.

Cuadro N° 62

Determinación de Ingresos

Años Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Ventas Cafetería (de acuerdo anexos)					
Ventas Totales	143.232,13	151.014,71	163.328,06	181.079,56	205.895,93
ANUAL	143.232,13	151.014,71	163.328,06	181.079,56	205.895,93

Elaborado: Autora

Cuadro N° 63

Resumen de Ingresos de Ventas

Año	Ventas	Porcentaje
2014	143.232,13	69,57%
2015	151.014,71	73,35%
2016	163.328,06	79,33%
2017	181.079,56	87,95%
2018	205.895,93	100,00%

Elaborado: Autora

El total de las ventas proyectadas se empieza con el 69,57 % del proyecto alcanzando su capacidad máxima de ventas en el año quinto en que se culmina el proyecto.

5.3. Determinación de Egresos Proyectados

5.3.1. Costos de Operativos

Los Costos Operativos son recuperables en el momento de vender el servicio y son los que intervienen en este rubro como la Mano de Obra Operativa y los Costos Indirectos de Operación.

a) Mano de Obra Operativa

La Mano de obra Operativa, está relacionada con el Talento Humano, que interviene directamente en el servicio y son los siete auxiliares de servicios de la Biblio-Cafetería, los cuales percibirán una remuneración mensual unificada más los componentes salariales como son: Aporte Patronal, Décimo Tercer Sueldo, Décimo Cuarto Sueldo, Vacaciones y Fondos de Reserva.

Para el crecimiento de los sueldos se toma en cuenta las últimas remuneraciones mensuales decretadas por el Gobierno Nacional utilizando la fórmula de crecimiento histórico dando como resultado un aumento anual de salarios del 9,4%.

Cuadro N° 64
Crecimiento Histórico De Los Salarios

AÑO	CRECIMIENTO HISTÓRICO DE LOS SALARIOS	$i = \frac{Q_n}{Q_o} - 1$
2009	218	
2010	240	0,10
2011	264	0,10
2012	292	0,11
2013	318	0,09
2014	340	0,07
	SUBTOTAL	0,47
	TOTAL	$\sum i = 0,094$

Elaborado: Autora

La tasa promedio representa el 0.094

$$\frac{\sum i}{n} = \frac{0.47}{5} = 0.094 \text{ (i) } = 9,4 \%$$

Cuadro N° 65

Remuneración Mano de Obra - Área Operativa

Remuneración Mensual					
Personal	2014	2015	2016	2017	2018
Mesero 1	340,34	372,33	407,33	445,62	487,51
Mesero 2	340,34	372,33	407,33	445,62	487,51
Cocinero	345,30	377,76	413,27	452,11	494,61
Ayudante Cocina	340,34	372,33	407,33	445,62	487,51
Auxiliar de Servicios Generales	340,34	372,33	407,33	445,62	487,51
Posillero 1	340,34	372,33	407,33	445,62	487,51
Posillero 2	340,34	372,33	407,33	445,62	487,51
MENSUAL	2.387,34	2.611,75	2.857,25	3.125,84	3.419,66
ANUAL	28.648,08	31.341,00	34.287,05	37.510,04	41.035,98
Componentes Salariales					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Salario Básico Unificado	28.648,08	31.341,00	34.287,05	37.510,04	41.035,98
Vacaciones	1.193,67	1.305,87	1.428,63	1.562,92	1.709,83
Aporte Patronal	3.480,74	3.807,93	4.165,88	4.557,47	4.985,87
Fondos de Reserva	-	2.610,71	2.856,11	3.124,59	3.418,30
Décimo Tercero	2.387,34	2.611,75	2.857,25	3.125,84	3.419,66
Décimo Cuarto	2.380,00	2.603,72	2.848,47	3.116,23	3.409,15
TOTAL	38.089,83	44.280,98	48.443,39	52.997,07	57.978,80

Elaborado: Autora

5.2. Costos Indirectos de Operación

Los Costos Indirectos Operativos son todos los servicios e insumos utilizados en la cafetería y tienen los parámetros de cálculo que el presupuesto de ventas en crecimiento y aumento de precios de acuerdo a las siguientes tablas:

Cuadro N° 66

Insumos 1

Cantidad	Detalles	Valor Unitario	Valor Mensual	Anual
9	Café (lata de 200gr)	6	54,00	648,00
4,5	Café para pasar (funda)	1,5	6,75	81,00
39	Aromáticas	1,2	46,80	561,60
54	Leche (funda de 1lt)	0,8	43,20	518,40
6	Chocolate (frasco 440gr)	2,1	12,60	151,20
72	Colas personales	0,3	21,60	259,20
86,4	Colas medianas	0,5	43,20	518,40
36	Agua con gas	0,5	18,00	216,00
72	Agua sin gas	0,4	28,80	345,60
57,6	Té helado	0,6	34,56	414,72
57,6	Yogurt	0,45	25,92	311,04
43,2	Leches de Sabores	0,75	32,40	388,80
86,4	Leche chocolatada (funda)	0,22	19,01	228,10
72	Gelatinas	0,5	36,00	432,00
72	Maracuyá	0,1	7,20	86,40
194,4	Taxo	0,1	19,44	233,28
18	Piña	1	18,00	216,00
216	Naranja	0,12	25,92	311,04
151,2	Mandarina	0,1	15,12	181,44
288	Tomate de árbol	0,12	34,56	414,72
5,7	Melón	1,1	6,27	75,24
518,4	Naranja	0,1	51,84	622,08
6,3	Papaya	1,25	7,88	94,50

10,2	Babado	1,25	12,75	153,00
1,5	Mayonesa (balde)	4,5	6,75	81,00
4,2	Queso Holandés (paquete)	4,5	18,90	226,80
1,2	Mostaza (balde)	4,25	5,10	61,20
12	Lechuga	0,5	6,00	72,00
22,5	Queso fresco	1,7	38,25	459,00
144	Pan	0,12	17,28	207,36
43,5	Pan baguette	1,3	56,55	678,60
36	Limón	0,05	1,80	21,60
1,5	Salsa de tomate (balde)	3,8	5,70	68,40
36	Empanadas de morocho	0,9	32,40	388,80
57,6	Empanadas de verde	0,85	48,96	587,52
10,5	Botellón de agua	3	31,50	378,00
36	Bizcochos (funda)	1	36,00	432,00
21,6	Tortillas de tiesto (fundas)	1	21,60	259,20
21,6	Empanadas rellenas de dulce	1,1	23,76	285,12
21,6	Mojicones	1	21,60	259,20
86,4	Queso de hoja	0,4	34,56	414,72
1,5	Papel aluminio	1,8	2,70	32,40
36	Empanadas de Carne	0,65	23,40	280,80
43,2	Empanadas de Queso	0,45	19,44	233,28
36	Empanadas de Pollo	0,8	28,80	345,60
45	Huevos	0,13	5,85	70,20
5,7	Torta helada	22	125,40	1.504,80
13,5	Duraznos en almíbar	2,8	37,80	453,60
7,2	Torta de queso	12	86,40	1.036,80
9	Torta de chocolate	18	162,00	1.944,00
7,2	Torta de naranja	14	100,80	1.209,60
7,2	Torta de vainilla	12	86,40	1.036,80
7,2	Helado (cartón)	8	57,60	691,20
8,7	Torta de tres leches	20	174,00	2.088,00
3,6	Torta de zanahoria	12	43,20	518,40
7,2	Cheesecake	18	129,60	1.555,20

72	Humitas	0,3	21,60	259,20
86,4	Quimbolitos	0,45	38,88	466,56
57,6	Bolón de Verde	0,5	28,80	345,60
7,2	Flan	8	57,60	691,20
3,6	Mouse de maracuyá	18	64,80	777,60
3,6	Pie de manzana	13	46,80	561,60
108	Pan de yuca	0,35	37,80	453,60
0,3	Azúcar (@)	45	13,50	162,00
0,6	Cajas de Azúcar	10	6,00	72,00
	TOTAL INSUMOS 1		2.427,69	29.132,32

Elaborado: Autora

Cuadro N° 67

Insumos 2

Cantidad	Detalles	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
15	Chocolate en barra	4,00	60,00	720,00
60,00	Mora	1,00	60,00	720,00
12	Mortadela	1,2,	14,40	172,80
10,50	Jamón	2,15	22,58	270,90
13,50	Tomate Riñón	0,5,	6,75	81,00
63	Morocho	1,20	75,60	907,20
21	Pollo (pechuga)	1,60	33,60	403,20
12	Canela molida	2,00	24,00	288,00
1,50	Aceite (4 litros)	2,25	3,38	40,50
	TOTAL INSUMOS 2		300,30	3.603,60
	TOTAL INSUMOS (1+2)		2.727,99	32.735,92

Elaborado: Autora

Cuadro N° 68

Proyección de los Insumos Requeridos

Insumos					
Años Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Insumos					
Cantidad Total	32.735,92	34.176,30	35.680,05	37.249,98	38.888,97
TOTAL ANUAL	32.735,92	34.176,30	35.680,05	37.249,98	38.888,97

Elaborado: Autora

Cuadro N° 69

Menaje de Cafetería

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Tazas y platos de cerámica (docena)	6	30	180
Jarros y patos de cerámica (docena)	6	24,5	147
Vasos de cristal grandes (docena)	6	12	72
Vasos de cristal pequeños (docena)	6	10	60
Copas de cristal pequeñas (docenas)	6	7,5	45
Copas de cristal grandes (docenas)	6	15,5	93
Copas de cristal medianas (docenas)	6	10,5	63
Platos grandes cristal	6	36	216
Platos medianos cristal	6	27,25	163,5
Platos pequeños cristal	6	20	120
Cucharas grandes metálicas (docenas)	6	8	48
Cucharas pequeñas metálicas (docenas)	6	5	30

Juego de tenedores grandes (docenas)	6	7,5	45
Tenedores pequeños metálicos (docenas)	6	4,5	27
Juego de cuchillos grandes (docenas)	6	7,5	45
Juego de cuchillos pequeños (docenas)	6	4,5	27
Azucareras	15	4,5	67,5
Tablas de plástico	2	6,5	13
Juego de ollas	3	180	540
Cucharones	5	4,45	22,25
Coladores diferentes tamaños	6	2	12
TOTAL			2,036.26

Elaborado: Autora

Cuadro N° 70

Otros

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Alfombras	4	40	160
Manteles	30	8	240
Vidrios	15	9,5	142,5
Lámparas	6	22,8	136,8
Espejos	4	18	72
TOTAL			751,3

Elaborado: Autora

Cuadro N° 71

Materiales de Servicio

Descripción	Cantidad Docenas	Costo Unitario	Costo	Anual
Vasos térmicos grades (docenas)	8	4	32	384,00
Vasos térmicos pequeños (docenas)	7	3,5	24,5	294,00
Cucharas pequeñas de plástico (paquetes)	10	2	20	240,00

Sorbetes (paquetes)	8	1,8	14,4	172,80
Sorbetes para café (paquetes)	15	2,1	31,5	378,00
Fundas (paquetes de 100)	10	2	20	240,00
Servilletas (paquetes de 300 unid)	20	1,25	25	300,00
Platos desechables pequeños	10	0.80	8	96,00
TOTAL			175,4	2.104,80

Elaborado: Autora

Cuadro N° 72

Proyección Materiales De Servicio

Materiales de Servicio					
Años Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Materiales de Servicio					
Cantidad total	2.104,80	2.197,41	2.294,10	2.395,04	2.500,42
TOTAL ANUAL	2.104,80	2.197,41	2.294,10	2.395,04	2.500,42

Elaborado: Autora

Cuadro N° 73

Servicios Básicos

Servicios Básicos 80 %					
Años Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Agua Potable					
Cantidad (m3)	16,00	16,70	17,44	18,21	19,01
Precio	1,60	1,64	1,69	1,73	1,78
Valor mensual	25,60	27,45	29,43	31,55	33,83
ANUAL	307,20	329,38	353,15	378,65	405,98
Energía Eléctrica					

Cantidad (KW)	400	410,80	421,89	433,28	444,98
Precio	0,12	0,12	0,12	0,13	0,13
Valor mensual	47,40	49,99	52,73	55,62	58,66
ANUAL	568,80	599,93	632,76	667,39	703,92
Teléfono					
Cantidad (minutos)	240	246,48	253,13	259,97	266,99
Precio	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07
Valor mensual	14,40	15,19	16,02	16,90	17,82
ANUAL	172,80	182,26	192,23	202,75	213,85
Internet					
Valor (plan) mensual	16,80	17,25	17,72	18,20	18,69
ANUAL	201,60	207,04	212,63	218,37	224,27
TOTAL	1.250,40	1.318,61	1.390,78	1.467,17	1.548,02

Elaborado: Autora

Cuadro N° 74

Resumen Costos Indirectos Operativos

Resumen de Costos Indirectos Operativos					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Insumos	32.735,92	34.176,30	35.680,05	37.249,98	38.888,97
Menaje de cafetería	2,036.26				
Otros	751,30				
Materiales de Servicio	2.104,80	2.197,41	2.294,10	2.395,04	2.500,42
Servicios Básicos 80 %	1.250,40	1.318,61	1.390,78	1.467,17	1.548,02
TOTAL	36.842,42	37.692,31	39.364,93	41.112,18	42.937,41

Elaborado: Autora

a) Resumen de Costos de Operación

Dentro de los Costos de Operación se requieren de dos rubros que son la Mano de Obra Operativa y los Costos Indirectos Operativos que se necesitan para el primer año \$74.932,25.

Cuadro N° 75

Proyección Costos Operativos

Proyección Costos Operativos					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Mano de Obra Operativa	38.089,83	44.280,98	48.443,39	52.997,07	57.978,80
Costos Indirectos Operativos	36.842,42	37.692,31	39.364,93	41.112,18	42.937,41
TOTAL	74.932,25	81.973,30	87.808,33	94.109,25	100.916,21

Elaborado: Autora

5.4. Costos de Distribución

Los Costos de Distribución están compuestos por Gastos Administrativos, Gastos de Ventas y Gastos Financieros.

5.4.1. Gastos Administrativos

Para la administración de la empresa se requieren gastos de Talento Humano y generales de acuerdo a las siguientes tablas:

a) Sueldos y Salarios Administrativos

Para el área administrativa contará con un administrador Gerencial y un contador y dentro de los gastos de personal para el cálculo se utilizan los mismos parámetros que la mano de Obra Operativa.

Cuadro N° 76

Proyección Gastos Salarios Personal Administrativo

Gastos Personal Administrativo					
Remuneración Mensual					
Personal	2014	2015	2016	2017	2018
Administrador Gerencial	700,00	765,80	837,79	916,54	1.002,69
Contador	400,00	437,60	478,73	523,74	572,97
MENSUAL	1.100,00	1.203,40	1.316,52	1.440,27	1.575,66
ANUAL	13.200,00	14.440,80	15.798,24	17.283,27	18.907,90
Componentes Salariales					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Salario Básico Unificado	13.200,00	14.440,80	15.798,24	17.283,27	18.907,90
Vacaciones	550,00	601,70	658,26	720,14	787,83
Aporte Patronal	1.603,80	1.754,56	1.919,49	2.099,92	2.297,31
Fondos de Reserva	-	1.202,92	1.315,99	1.439,70	1.575,03
Décimo Tercero	1.100,00	1.203,40	1.316,52	1.440,27	1.575,66
Décimo Cuarto	680,00	743,92	813,85	890,35	974,04
TOTAL	17.133,80	19.947,30	21.822,34	23.873,64	26.117,76

Elaborado: Autora

b) Gastos Generales Administrativos

Dentro de los Gastos Generales Administrativo por no contar con un local propio se arrendará el local en el lugar indicado y para su administración se requieren servicios básicos, materiales de oficina y aseo como lo indican los siguientes cuadros:

Cuadro N° 77

Proyección del Gasto Arriendo

Arriendo					
Años Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Arriendo					
Cantidad mes	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
Precio	800,00	821,60	843,78	866,57	889,96
Valor mensual	9.600,00	9.859,20	10.125,40	10.398,78	10.679,55

Elaborado: Autora

Cuadro N° 78

Proyección Servicios Básicos

Servicios Básicos 20 %					
Años Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Agua Potable					
Cantidad (m3)	4,00	4,18	4,36	4,55	4,75
Precio	1,60	1,64	1,69	1,73	1,78
Valor mensual	6,40	6,86	7,36	7,89	8,46
ANUAL	76,80	82,34	88,29	94,66	101,50
Energía Eléctrica					
Cantidad (KW)	100	102,70	105,47	108,32	111,25
Precio	0,12	0,12	0,12	0,13	0,13
Valor mensual	11,85	12,50	13,18	13,90	14,66
ANUAL	142,20	149,98	158,19	166,85	175,98
Teléfono					
Cantidad (minutos)	60	61,62	63,28	64,99	66,75
Precio	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07
Valor mensual	3,60	3,80	4,00	4,22	4,46
ANUAL	43,20	45,56	48,06	50,69	53,46
Internet					
Valor (plan) mensual	4,20	4,31	4,43	4,55	4,67
ANUAL	50,40	51,76	53,16	54,59	56,07
TOTAL	312,60	329,65	347,70	366,79	387,00

Elaborado: Autora

Cuadro N° 79

Proyección Materiales de Oficina

Materiales de oficina						
Años	Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Resma de hojas						
Cantidad		10	10	10	10	10
Precio		3,80	3,90	4,01	4,12	4,23
Valor		38,00	39,03	40,08	41,16	42,27
Papel para la caja registradora						
Cantidad Cajas		50	50	50	50	50
Precio		3,50	3,59	3,69	3,79	3,89
Valor		175,00	179,73	184,58	189,56	194,68
Cuadernos						
Cantidad (Cajas)		3	3	3	3	3
Precio		1,25	1,28	1,32	1,35	1,39
Valor		3,75	3,85	3,96	4,06	4,17
Grapadora						
Cantidad		2	2	2	2	2
Precio		4,50	4,62	4,75	4,87	5,01
Valor		9,00	9,24	9,49	9,75	10,01
Caja Grapas						
Cantidad		8	8	8	8	8
Precio		0,80	0,82	0,84	0,87	0,89
Valor		6,40	6,57	6,75	6,93	7,12
Perforadora						
Cantidad		1	1	1	1	1
Precio		4,00	4,11	4,22	4,33	4,45
Valor		4,00	4,11	4,22	4,33	4,45
Sellos						
Cantidad		4	4	4	4	4
Precio		8,00	8,22	8,44	8,67	8,90
Valor		32,00	32,86	33,75	34,66	35,60
Clips						
Cantidad cajas		3	3	3	3	3
Precio		0,55	0,56	0,58	0,60	0,61
Valor		1,65	1,69	1,74	1,79	1,84
Lápices						
Cantidad-cajas		2	2	2	2	2

Precio	5,50	5,65	5,80	5,96	6,12
Valor	11,00	11,30	11,60	11,92	12,24
Borradores					
Cantidad unidades	5	5	5	5	5
Precio	0,35	0,36	0,37	0,38	0,39
Valor	1,75	1,80	1,85	1,90	1,95
Correctores					
Cantidad Cajas	1	1	1	1	1
Precio	6,50	6,68	6,86	7,04	7,23
Valor	6,50	6,68	6,86	7,04	7,23
Flash memory					
Cantidad unidades	1	1	1	1	1
Precio	10,00	10,27	10,55	10,83	11,12
Valor	10,00	10,27	10,55	10,83	11,12
Resaltador					
Cantidad unidades	3	3	3	3	3
Precio	0,65	0,67	0,69	0,70	0,72
Valor	1,95	2,00	2,06	2,11	2,17
Cinta scosh					
Cantidad unidades	2	2	2	2	2
Precio	1,10	1,13	1,16	1,19	1,22
Valor	2,20	2,26	2,32	2,38	2,45
Tinta impresora					
Cantidad	20	20	20	20	20
Precio	5,00	5,14	5,27	5,42	5,56
Valor	100,00	102,70	105,47	108,32	111,25
Cinta de impresora matricial					
Cantidad	3	3	3	3	3
Precio	6,00	6,16	6,33	6,50	6,67
Valor	18,00	18,49	18,99	19,50	20,02
Tinta para sellos					
Cantidad	8	8	8	8	8
Precio	2,50	2,57	2,64	2,71	2,78
Valor	20,00	20,54	21,09	21,66	22,25
Factureros					
Cantidad	10	10	10	10	10
Precio	6,00	6,16	6,33	6,50	6,67
Valor	60,00	61,62	63,28	64,99	66,75
TOTAL	481,20	494,19	507,54	521,24	535,31

Elaborado: Autora

Cuadro N° 80

Proyección Materiales de Aseo

Materiales de Aseo						
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018	
1 Escobas						
Cantidad	5	5	5	5	5	
Valor Unitario	1,80	1,85	1,90	1,95	2,00	
Valor anual	9,00	9,24	9,49	9,75	10,01	
2 Trapeador						
Cantidad	4	4	4	4	4	
Valor Unitario	2,50	2,57	2,64	2,71	2,78	
Valor anual	10,00	10,27	10,55	10,83	11,12	
3 Desinfectante						
Cantidad galón	15	15	15	15	15	
Valor Unitario	8,00	8,22	8,44	8,67	8,90	
Valor anual	120,00	123,24	126,57	129,98	133,49	
4 Recogedor						
Cantidad	4	4	4	4	4	
Valor Unitario	2,00	2,05	2,11	2,17	2,22	
Valor anual	8,00	8,22	8,44	8,67	8,90	
5 Jabón de manos						
Cantidad	3	3	3	3	3	
Valor Unitario	10,00	10,27	10,55	10,83	11,12	
Valor anual	30,00	30,81	31,64	32,50	33,37	
6 Jabón de platos						
Cantidad	8	8	8	8	8	
Valor Unitario	3,00	3,08	3,16	3,25	3,34	
Valor anual	24,00	24,65	25,31	26,00	26,70	
7 Dispensadores de jabón						
Cantidad	3	3	3	3	3	
Valor Unitario	15,00	15,41	15,82	16,25	16,69	
Valor anual	45,00	46,22	47,46	48,74	50,06	
8 Papel higiénico						
Cantidad	12	12	12	12	12	
Valor Unitario	4,00	4,11	4,22	4,33	4,45	

	Valor anual	48,00	49,30	50,63	51,99	53,40
9	Cloro					
	Cantidad	5	5	5	5	5
	Valor Unitario	2,00	2,05	2,11	2,17	2,22
	Valor anual	10,00	10,27	10,55	10,83	11,12
10	Esponjas de platos					
	Cantidad	20	20	20	20	20
	Valor Unitario	0,50	0,51	0,53	0,54	0,56
	Valor anual	10,00	10,27	10,55	10,83	11,12
11	Toallas					
	Cantidad	10	10	10	10	10
	Valor Unitario	5,00	5,14	5,27	5,42	5,56
	Valor anual	50,00	51,35	52,74	54,16	55,62
12	Basureros					
	Cantidad	10	10	10	10	10
	Valor Unitario	3,00	3,08	3,16	3,25	3,34
	Valor anual	30,00	30,81	31,64	32,50	33,37
13	Fundas de basura					
	Cantidad paquete	20	20	20	20	20
	Valor Unitario	1,50	1,54	1,58	1,62	1,67
	Valor anual	30,00	30,81	31,64	32,50	33,37
14	Paño absorbente					
	Cantidad	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00
	Valor Unitario	5,00	5,14	5,27	5,42	5,56
	Valor anual	100,00	102,70	105,47	108,32	111,25
	TOTAL	524,00	538,15	552,68	567,60	582,93

Elaborado: Autora

c) Gastos de Constitución

Para legalizar la microempresa se necesitan cumplir con los siguientes requisitos:

Cuadro N° 81

Gastos de Constitución

Descripción	Valor Unitario	Valor Total
Patente	200,00	200,00
Registro Sanitario	150,00	150,00
Licencia de turismos	180,00	180,00
Inducción	1.000,00	1.000,00
Diseño de planos	450,00	450,00
RUC	10,00	10,00
RUP	10,00	10,00
TOTAL		2.000,00

Elaborado: Autora

5.4.2. Gastos de Ventas

5.4.2.1. Sueldos de Ventas

Para las ventas del producto se requiere de un área en las que laborarán dos cajeros, encargados de vender y entregar una buena imagen institucional, además se dedicarán al marketing y promoción.

Cuadro N° 82

Proyección Gastos Sueldo Personal de Ventas

Gastos Personal Ventas					
Remuneración Mensual					
Personal	2014	2015	2016	2017	2018
Cajero 1	349,28	382,11	418,03	457,33	500,31
Cajera 2	349,28	382,11	418,03	457,33	500,31
Mensual	698,56	764,22	836,06	914,65	1.000,63
Anual	8.382,72	9.170,70	10.032,74	10.975,82	12.007,55
Componentes Salariales					
Descripción	2014	2015	2016	2017	2018
Salario Básico Unificado	8.382,72	9.170,70	10.032,74	10.975,82	12.007,55
Vacaciones	349,28	382,11	418,03	457,33	500,31
Aporte Patronal	1.018,50	1.114,24	1.218,98	1.333,56	1.458,92
Fondos de Reserva	-	763,92	835,73	914,29	1.000,23
Décimo Tercero	698,56	764,22	836,06	914,65	1.000,63
Décimo Cuarto	680,00	743,92	813,85	890,35	974,04
Total	11.129,06	12.939,11	14.155,39	15.485,99	16.941,68

Elaborado: Autora

5.5.2.2. Gastos de Publicidad

La Publicidad está de acuerdo a las estrategias de mercado planteadas en dicho estudio, para dar a conocer las bondades del producto, se publicarán en los medios de mayor circulación de Cayambe y además habrá publicidad adicional como la entrega tarjetas de presentación y hojas volantes.

Cuadro N° 83

Proyección Gastos de Publicidad

Gastos de Publicidad						
Años	Rubros	2014	2015	2016	2017	2018
Medios Locales						
	Anuncios y Cuñas diarias	106	106	106	106	106
	Precio	8,00	8,22	8,44	8,67	8,90
	Valor Total	848,00	870,90	894,41	918,56	943,36
Página WEB						
	Cantidad unidad	1,00				
	Precio	950,00				
	Valor Total	950,00				
Gigantografía						
	Cantidad unidad	1				
	Precio	250,00				
	Valor Total	250,00				
Tarjetas de presentación						
	Cantidad (mil)	1	1	1	1	1
	Precio	30,00	30,81	31,64	32,50	33,37
	Valor Total	30,00	30,81	31,64	32,50	33,37
Cartas de los productos						
	Cantidad	60	60	60	60	60
	Unidad	4,16	4,27	4,39	4,51	4,63
	Precio	249,60	256,34	263,26	270,37	277,67
	Valor Total	249,60	256,34	263,26	270,37	277,67
Letrero						
	Cantidad unidad	1				
	Precio	120,00				
	Valor Total	120,00				
Flyer						
	Cantidad	200				
	Unidad	0,02	12	12	12	12
	Precio	4,00	4,11	4,22	4,33	4,45
	Valor Total	4,00	4,11	4,22	4,33	4,45
	TOTAL	2.451,60	1.162,15	1.193,53	1.225,76	1.258,85

Elaborado: Autora

5.6. Gastos Financieros

a) Condiciones para Realizar el Préstamo

Cuadro N° 84

Microcrédito

Microcrédito Comercial y Servicios		
MICROCRÉDITO COMERCIAL Y SERVICIOS	TASA DE INTERÉS 15%	El Margen se Reajuste durante el período de crédito será de 6 puntos sobre la Tasa Activa Referencial BCE vigente a la Semana de Reajuste. La Tasa resultante no será inferior al 15% ni mayor a la Tasa De Reajuste de los Microcréditos.

Elaborado: Autora

Fuente: Banco Nacional de Fomento

- Para realizar el préstamo se necesitan cumplir con algunos parámetros establecidos por el Banco como son:
- Préstamo: \$25.000,00
- Interés anual: 15 %
- Amortización mensual fija.
- Plazo: Sesenta meses
- Estar en el buró crediticio sobre los 850 puntos
- Financiamiento hasta el 70 % de la inversión

b) Requisitos para Realizar el Préstamo

- Plan de inversión, formulario entregado por el Banco
- Copias de cédula y papeleta de votación del cliente y del garante actualizado.
- RUC, Registro único de Contribuyentes.
- Una planilla de servicio básico de máximo dos meses.
- Proformas o cotizaciones del equipo o maquinaria a utilizar.

c) Cálculo y Tabla de Amortización de la Deuda

La Tasa de Amortización de la deuda es fija donde entre más capital se paga menos intereses debe.

$$V_c = \frac{(M_p)(i)(1+i)^n}{[(1+i)^n - 1]}$$

Simbología y Datos:

Valor cuota: $V_c = ?$
Monto del préstamo: $M_p = 25.000\text{USD}$
Tasa interés mensual: $i = 0,00125$
Períodos: $n = 60$ meses (5 años)

$$V_c = \frac{(25.000) (0,00125) (1 + 0,00125)^{60}}{[(1 + 0,00125)^{60} - 1]}$$

$$V_c = 594.75 \text{ USD}$$

La Tasa de Interés mensual se obtiene a partir del interés anual del 15%, el cual se divide para 12 meses dando el valor de 1,25% mensual, es decir una tasa de interés mensual de 0,0125. Los 60 meses corresponden a los cinco años de duración del proyecto.

Cuadro N° 85

Tabla de Amortización

Nro.	Cuota Fija	Interés	Saldo Soluta	Saldo Insoluto
1	594,75	312,50	282,25	24.717,75
2	594,75	308,97	285,78	24.431,98
3	594,75	305,40	289,35	24.142,63
4	594,75	301,78	292,97	23.849,66
5	594,75	298,12	296,63	23.553,03
6	594,75	294,41	300,34	23.252,70
7	594,75	290,66	304,09	22.948,61

8	594,75	286,86	307,89	22.640,72
9	594,75	283,01	311,74	22.328,98
10	594,75	279,11	315,64	22.013,34
11	594,75	275,17	319,58	21.693,76
12	594,75	271,17	323,58	21.370,19
13	594,75	267,13	327,62	21.042,56
14	594,75	263,03	331,72	20.710,85
15	594,75	258,89	335,86	20.374,99
16	594,75	254,69	340,06	20.034,92
17	594,75	250,44	344,31	19.690,61
18	594,75	246,13	348,62	19.342,00
19	594,75	241,77	352,97	18.989,02
20	594,75	237,36	357,39	18.631,64
21	594,75	232,90	361,85	18.269,79
22	594,75	228,37	366,38	17.903,41
23	594,75	223,79	370,96	17.532,45
24	594,75	219,16	375,59	17.156,86
25	594,75	214,46	380,29	16.776,57
26	594,75	209,71	385,04	16.391,53
27	594,75	204,89	389,85	16.001,68
28	594,75	200,02	394,73	15.606,95
29	594,75	195,09	399,66	15.207,29
30	594,75	190,09	404,66	14.802,63
31	594,75	185,03	409,72	14.392,92
32	594,75	179,91	414,84	13.978,08
33	594,75	174,73	420,02	13.558,06
34	594,75	169,48	425,27	13.132,79
35	594,75	164,16	430,59	12.702,20
36	594,75	158,78	435,97	12.266,23
37	594,75	153,33	441,42	11.824,81
38	594,75	147,81	446,94	11.377,87
39	594,75	142,22	452,52	10.925,34
40	594,75	136,57	458,18	10.467,16
41	594,75	130,84	463,91	10.003,25
42	594,75	125,04	469,71	9.533,55
43	594,75	119,17	475,58	9.057,97
44	594,75	113,22	481,52	8.576,44
45	594,75	107,21	487,54	8.088,90
46	594,75	101,11	493,64	7.595,26
47	594,75	94,94	499,81	7.095,46

48	594,75	88,69	506,06	6.589,40
49	594,75	82,37	512,38	6.077,02
50	594,75	75,96	518,79	5.558,24
51	594,75	69,48	525,27	5.032,96
52	594,75	62,91	531,84	4.501,13
53	594,75	56,26	538,48	3.962,64
54	594,75	49,53	545,22	3.417,43
55	594,75	42,72	552,03	2.865,40
56	594,75	35,82	558,93	2.306,47
57	594,75	28,83	565,92	1.740,55
58	594,75	21,76	572,99	1.167,56
59	594,75	14,59	580,15	587,41
60	594,75	7,34	587,41	-0,00
TOTALES	35.684,90	10.684,90	25.000,00	

Elaborado: Autora

Cuadro N° 86

Tabla de Interés Anual

Tabla de Interés Anual al Crédito Financiero						
Concepto /Año	2014	2015	2016	2017	2018	TOTAL
Interés	3.507,16	2.923,66	2.246,34	1.460,15	547,58	10.684,90
Capital	3.629,81	4.213,32	4.890,63	5.676,83	6.589,40	25.000,00
TOTAL	7.136,98	7.136,98	7.136,98	7.136,98	7.136,98	35.684,90

Elaborado: Autora

5.6. Tabla de Depreciaciones

Según artículo Nro. 28 del reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno se calcularon las depreciaciones mediante los siguientes parámetros:

“6. Depreciaciones de activos fijos.

a) La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica

contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes:

1. Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.
2. Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
3. Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
4. Equipos de cómputo y software 33% anual”.

Cuadro N° 87

Tabla de Depreciación

Nro.	Bienes	Reinversión	Inversión
Área Administrativa			
1	Muebles de Oficina		1.030,00
2	Equipos de Oficina		230,00
3	Equipos de Computación y Software		1.480,00
4	Reinversión Equipos de Computación	1.480,00	
Área de Ventas			
1	Muebles De Oficina		820,00
2	Equipos De Oficina		1.050,00
3	Equipos De Computación Y Software		1.720,00
4	Reinversión Equipos De Computación	1.720,00	
Inversiones Operativas			
1	Muebles De Operación		5.555,33
2	Construcciones		10.000,00
3	Maquinaria Y Equipo De Operación		6.837,03
4	Equipos De Seguridad		1.505,00
	Total	3.200,00	30.227,36

Elaborado: Autora

Cuadro N° 88

Resumen y Proyección Gastos de Depreciación

Resumen Gasto Depreciación								
Nº	Descripción	2014	2015	2016	2017	2018	Depreciación Acumulada	Saldo Libros
	ÁREA ADMINISTRATIVA							
1	Muebles de Oficina	103,00	103,00	103,00	103,00	103,00	515,00	515,00
2	Equipos de Oficina	23,00	23,00	23,00	23,00	23,00	115,00	115,00
3	Equipos de Computación y Software	493,33	493,33	493,33			1.480,00	-
4	Reinversión Equipos de Computación				493,33	493,33	986,67	493,33
	Subtotal	619,33	619,33	619,33	619,33	619,33	3.096,67	1.123,33
	ÁREA DE VENTAS							
1	Muebles de Oficina	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00	410,00	410,00
2	Equipos de Oficina	105,00	105,00	105,00	105,00	105,00	525,00	525,00
3	Equipos de Computación y Software	573,33	573,33	573,33			-	1.720,00
4	Reinversión Equipos de computación				573,33	573,33	1.146,67	573,33

	Subtotal Ventas	760,33	760,33	760,33	760,33	760,33	3.801,67	3.228,33
	ÁREA DE OPERACIÓN							
1	Muebles de Operación	555,33	555,53	555,53	555,53	555,53	2.777,67	2.777,67
2	Construcciones	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	2.500,00	7.500,00
3	Maquinaria y Equipo de Operación	683,70	683,70	683,70	683,70	683,70	3.418,52	3.418,52
4	Equipos de Seguridad	150,50	150,50	150,50	150,50	150,50	752,50	752,50
	Subtotal	1.889,74	1.889,74	1.889,74	1.889,74	1.889,74	9.448,68	14.448,68
	TOTAL	3.269,40	3.269,40	3.269,40	3.269,40	3.269,40	16.347,01	18.800,35

Elaborado: Autora

Cuadro N° 89

Tabla de Depreciación de Activos Fijos

Activos Fijos	% Anual
Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares	5%
Instalaciones, maquinas, equipos y muebles	10%
Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil	20%
Equipo de cómputo y software	33%

Fuente: Servicio de Rentas Internas (SRI)

5.7. Tabla Resumen de Egresos Proyectados

Los Egresos Proyectados son todos los costos y gastos utilizados por el proyecto. Esta tabla es de vital importancia para el cálculo del Costo Beneficio.

Cuadro N° 90

Presupuesto de Egresos

Presupuesto de Egresos					
Concepto/Años	2014	2015	2016	2017	2018
Gasto Personal					
Mano de Obra Operativa	38.089,83	44.280,98	48.443,39	52.997,07	57.978,80
Gastos Personal Administrativo	17.133,80	19.947,30	21.822,34	23.873,64	26.117,76
Gastos Personal Ventas	11.129,06	12.939,11	14.155,39	15.485,99	16.941,68
TOTAL	66.352,69	77.167,39	84.421,12	92.356,71	101.038,24
Otros Gastos					
Costos Indirectos Producción	36.842,42	37.692,31	39.364,93	41.112,18	42.937,41
Gastos Administrativos	12.917,80	11.221,19	11.533,31	11.854,42	12.184,79
Gastos de ventas	2.451,60	1.162,15	1.193,53	1.225,76	1.258,85
Gastos Financieros	3.507,16	2.923,66	2.246,34	1.460,15	547,58

TOTAL	55.718,98	52.999,31	54.338,12	55.652,51	56.928,64
Capital Trabajo Anual	122.071,67				
Mensual	10.172,64				
Depreciaciones	3.269,40	3.269,40	3.269,40	3.269,40	3.269,40
Utilidades trabajadores	2.683,66	2.636,79	3.194,91	4.470,14	6.698,95
Impuesto Renta	336,74	310,18	656,74	1.686,62	3.581,11
TOTAL PRESUPUESTO	128.361,47	136.383,08	145.880,29	157.435,38	171.516,33

Elaborado: Autora

5.8. Estado de Situación Inicial

El Estado de Situación Inicial con el que arrancará la empresa en estudio contará con Activos Corrientes que es el efectivo o el Capital de Trabajo y los Activos no Corrientes como la Propiedad Planta y Equipo destinada a la creación de la Biblio-cafetería. Los Pasivos Corrientes, Obligaciones a Largo Plazo, y el Patrimonio que es la Inversión Propia.

Cuadro N° 91

Estado de Situación Inicial

Estado de Situación Inicial				
Balance Inicial				
			Pasivos	
Activos			Pasivos Corrientes	
			Obligaciones con Instituciones Financieras	
Activos Corrientes			Obligación a Largo Plazo	25.000,00
Propiedad Planta y Equipo		11.772,64	Total Pasivos	
Activos Disponibles	11.772,64			
Capital de Trabajo	10.172,64			
Garantía en bienes	1.600,00			
			Patrimonio	
Activos no Disponibles		30.227,36	Inversión Propia	17.000,00
Área Administrativa			Total Patrimonio	
Muebles de Oficina	1.030,00			
Equipos de Oficina	230,00			
Equipos de Cómputo y Software	1.480,00			
Área de Ventas				
Muebles de Oficina	820,00			
Equipos de Oficina	1.050,00			
Equipos de Cómputo y Software	1.720,00			
Área Operativa				
Muebles de Operación	5.555,33			
Construcciones	10.000,00			
Maquinaria y Equipo de Operación	6.837,03			
Equipo de Seguridad	1.505,00			
Total Activos		42.000,00	Total Pasivo + Patrimonio	42.000,00

Elaborado: Autora

5.9. Estado de Resultados

El Estado de Resultado refleja mediante los ingresos menos los egresos la utilidad o rentabilidad proyectada que tendrá el proyecto en estudio.

Cuadro N° 92

Proyección de Costos Operativos

Proyección Costos Operativos					
Descripción/Años	2014	2015	2016	2017	2018
Mano de Obra Operativa	38.089,83	44.280,98	48.443,39	52.997,07	57.978,80
Costos Indirectos Operativos	38.732,15	39.582,05	41.254,67	43.001,92	44.827,15
TOTAL	76.821,98	83.863,03	89.698,06	95.998,99	102.805,95

Cuadro N° 93

Estado de Perdidas o Ganancia Proyectado

Estado de Perdidas o Ganancia Proyectado					
Descripción/Años	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Ventas Proyectadas	143.232,13	151.014,71	163.328,06	181.079,56	205.895,93
Ventas Netas	143.232,13	151.014,71	163.328,06	181.079,56	205.895,93
(-) Costos de Operativos	76.821,98	83.863,03	89.698,06	95.998,99	102.805,95

Utilidad (Perdida) Operacional	66.410,14	67.151,68	73.629,99	85.080,57	103.089,98
Gastos Administración	30.670,93	31.787,82	33.974,98	36.347,39	38.921,89
Arriendo	9.600,00	9.859,20	10.125,40	10.398,78	10.679,55
Servicios Básicos 20 %	312,60	329,65	347,70	366,79	387,00
Materiales de aseo	524,00	538,15	552,68	567,60	582,93
Materiales de oficina	481,20	494,19	507,54	521,24	535,31
Gastos Constitución	2.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sueldos Administrativos	17.133,80	19.947,30	21.822,34	23.873,64	26.117,76
Gastos depreciación	619,33	619,33	619,33	619,33	619,33
Gastos Ventas	14.340,99	14.861,60	16.109,25	17.472,08	18.960,86
Gastos Personal	11.129,06	12.939,11	14.155,39	15.485,99	16.941,68
Gastos Publicidad	2.451,60	1.162,15	1.193,53	1.225,76	1.258,85
Gastos depreciación	760,33	760,33	760,33	760,33	760,33
Utilidad (Pérdida) Operacional	21.398,22	20.502,26	23.545,76	31.261,09	45.207,23
Gastos Financieros	3.507,16	2.923,66	2.246,34	1.460,15	547,58
Intereses Pagados	3.507,16	2.923,66	2.246,34	1.460,15	547,58
Utilidad o Pérdida del Ejercicio	17.891,05	17.578,60	21.299,41	29.800,94	44.659,65
Participación trabajadores 15 %	2.683,66	2.636,79	3.194,91	4.470,14	6.698,95
Utilidades Antes de Impuestos	15.207,39	14.941,81	18.104,50	25.330,80	37.960,70
Impuesto a la Renta	336,74	310,18	656,74	1.686,62	3.581,11
Utilidad o Pérdida Neta	14.870,65	14.631,63	17.447,76	23.644,18	34.379,60

Elaborado: Autora

Por ser una microempresa civil familiar para el pago del impuesto a la renta se calcula con la misma tabla que para las personas naturales con la tabla emitida por el Servicio de Rentas Internas.

Cuadro N° 94

Cálculo Impuesto

Cálculo Impuesto			
Base Imponible	Fracción Básica	Excedente	Total
37.610,42	19.920,00	17.690,42	
Valor Apagar	875,00	2.653,56	3.528,56

Elaborado: Autora

Anexo

AÑO 2014 En dólares			
Fracción Básica	Exceso hasta	Impuesto Fracción Básica	% Impuesto Fracción Excedente
0	10.410	0	0%
10.410	13.270	0	5%
13.270	16.590	143	10%
16.590	19.920	475	12%
19.920	39.830	875	15%
39.830	59.730	3.861	20%
59.730	79.660	7.841	25%
79.660	106.200	12.824	30%
106.200	En adelante	20.786	35%

5.10. Estado Flujo de Efectivo Financiero

Este Estado es similar al de resultados pero tomando en cuenta solo el efectivo, pues es el principal para realizar la evaluación financiera.

Cuadro N° 95

Flujo de Caja

Flujo de Caja						
Descripción/Años	AÑO 0	2014	2015	2016	2017	2018
Capital propio	(17.000,00)					
Capital Financiado	(25.000,00)					
Inversión Total	(42.000,00)					
Utilidad del Ejercicio		14.870,65	14.631,63	17.447,76	23.644,18	34.379,60
(+) Depreciaciones		3.269,40	3.269,40	3.269,40	3.269,40	3.269,40
Total Ingresos		18.140,06	17.901,03	20.717,16	26.913,58	37.649,00
Egresos						
Pago de deuda		3.629,81	4.213,32	4.890,63	5.676,83	6.589,40

Reinversión					3.200,00	
(-) Total de Egresos		3.629,81	4.213,32	4.890,63	8.876,83	6.589,40
(+) Recuperación efectivo						10.172,64
(+) Garantía Arriendo						1.600,00
(+) Recuperación Activos Fijos (saldo en libros)						18.800,35
Flujo Neto	(42.000,00)	14.510,24	13.687,71	15.826,53	18.036,76	61.632,58

Elaborado: Autora

5.11. Evaluación Financiera

5.11.1. Costo de Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio

Para el cálculo del Costo de Oportunidad se toma en cuenta la tasa del capital de inversionista comparado con las pólizas o depósitos a plazo fijo pagadas por las IFIS, que es del 11 % y el 15 % que es el interés que se pagará al Banco Nacional de Fomento por el préstamo concedido. Estas tasas se multiplican por el porcentaje de participación que en este caso es 13,38%, posteriormente se formula la Tasa de Rendimiento Medio con la inflación dando como resultado final 16,44 %.

Cuadro N° 96

Cálculo del Costo de Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio

Cálculo del Costo Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio						
Descripción	Valor	%	Tasa Ponderada	Valor Promedio		
Inv. Propia	17.000,00	40,48	11,00	445,24		
Inv. Financiera	25.000,00	59,52	15,00	892,86		
TOTAL	42.000,00	100,00%		1.338,10	13,38	0,1338
TRM =	$(1+CK)(1+IF)-1$					
TRM=	$(1+0,0270)(1+0.1338)-1$		0,1644	16,44		

Elaborado: Autora

Cálculo la Tasa de Rendimiento Medio

$$TRM = (1+IF) (1+CK)-1$$

Simbología y datos:

Costo de oportunidad: CK= 0,01338

Tasa de inflación: IF= 0,0270

Tasa de rendimiento

medio: TRM= ?

$$TRM = (1+0,0270) (1+0,1338)-1$$

$$TRM = 0,1644 = 16,44\%$$

La Tasa de Rendimiento Medio es de 16.44% que es la tasa de desgaste del capital.

5.11.2. Cálculo del VAN

El VAN, Valor Actual Neto es la diferencia entre los flujos netos actualizados, pagados o restados la inversión. El efectivo actualizado que le sobra una vez culminada la vida útil del proyecto. En este caso el VAN es \$ 29.187,56.

Cuadro N° 97

Flujos Netos Actualizados (Cálculo VAN)

Flujos Netos Actualizados			
Años Flujos	Flujos Netos	Factor Actualización 1/(1+R)^(N)	Flujo de Caja Actualizado
1	14.510,24	0,86	12.461,56
2	13.687,71	0,74	10.095,47
3	15.826,53	0,63	10.024,88
4	18.036,76	0,54	9.811,82
5	61.632,58	0,47	28.793,83
	123.693,82		71.187,56

Elaborado: Autora

$$VAN = -42.000 \text{ USD} + \left[\frac{14.510,24}{(1+0,1644)^1} + \frac{13.687,71}{(1+0,1644)^2} + \frac{15.826,53}{(1+0,1644)^3} + \frac{18.036,76}{(1+0,1644)^4} + \frac{61.632,58}{(1+0,1644)^5} \right] \text{ USD}$$

VAN = FLUJOS NETOS ACTUALIZADOS - INVERSIÓN			
VAN =	71.187,56	-42.000,00	29.187,56 VAN

5.11.3. Cálculo de la TIR

La TIR, Tasa Interna de Retorno, conocida como Tasa crítica de la inversión. Se calcula desde cuando el VAN está en cero, es el porcentaje con el que regresa la inversión. Para su cálculo se toma dos tasas arbitrarias donde dé como resultado un VAN positivo y un VAN negativo, Para el presente proyecto tendrá una tasa de recuperación TIR del 36,93%

Cuadro N° 98

Flujos Netos Actualizados (Cálculo TIR)

Flujos Netos Actualizados			
Años	Flujos Netos.	Van Positivo 35 %	Van Negativo 37 %
0	- 42.000,00	- 42.000,00	- 42.000,00
1	14.510,24	10.748,33	10.591,42
2	13.687,71	7.510,40	7.292,72
3	15.826,53	6.432,57	6.154,94
4	18.036,76	5.430,29	5.120,07
5	61.632,58	13.744,90	12.770,49
	81.693,82	1.866,49	- 70,35

Elaborado: Autora

$$VAN = -42.000 \text{ USD} + \left[\frac{14.510,24}{(1+0,1644)^1} + \frac{13.687,71}{(1+0,1644)^2} + \frac{15.826,53}{(1+0,1644)^3} + \frac{18.036,76}{(1+0,1644)^4} + \frac{61.632,58}{(1+0,1644)^5} \right] \text{USD}$$

$$VAN_{35\%} = 1.866,49 \text{ Usd}$$

$$VAN = -42.000 \text{ USD} + \left[\frac{14.510,24}{(1+0,1644)^1} + \frac{13.687,71}{(1+0,1644)^2} + \frac{15.826,53}{(1+0,1644)^3} + \frac{18.036,76}{(1+0,1644)^4} + \frac{61.632,58}{(1+0,1644)^5} \right] \text{USD}$$

$$VAN_{37\%} = -70,35 \text{ Usd}$$

Simbología y datos:

Tasa inferior: T.I.= 35%

Tasa superior : T.S.= 37%

VAN tasa inferior: VAN (T.I.)= 1.866,49 USD

VAN tasa superior: VAN (T.S.)= -70,35 USD

superior:

$$TIR = 35\% + (37\% - 35\%) \left(\frac{1.866,49 \text{ USD}}{1.866,49 \text{ USD} - (-70,35 \text{ USD})} \right)$$

$$\mathbf{TIR = 36,93\%}$$

5.11.4. Recuperación de la Inversión en el Tiempo

Para saber en qué tiempo se recupera la inversión se sumó los Flujos Netos Actualizados hasta llegar el tiempo de recuperación de la inversión dando como resultado una recuperación de cuatro años.

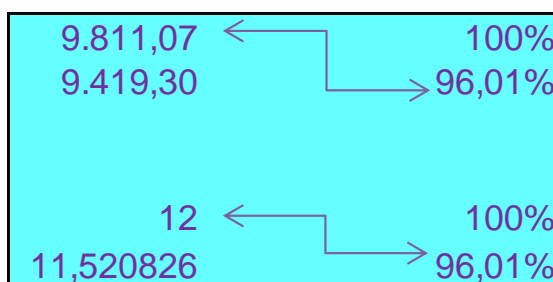
Cuadro N° 99

Recuperación de la Inversión

Flujos Netos Actualizados				
Años	Flujos Netos.	Fca	Cantidad	Recuperación
1	14.510,24	12.461,32	12.461,32	12.461,32
2	13.687,71	10.095,08	10.095,08	22.556,40
3	15.826,53	10.024,30	10.024,30	32.580,70
4	18.036,76	9.811,07	9.419,30	42.000,00
5	61.632,58	28.791,06		
	123.693,82	71.182,83	42.000,00	

Elaborado: Autora

RECUPERACION EN 4 AÑOS



5.11.5. Índice Beneficio-Costo

Para el cálculo de Costo Beneficio es el resultado de los ingresos actualizados dividido para los egresos actualizados dando como resultados 1,14. Esta cifra significa que por cada dólar invertido regresa el mismo dólar más catorce centavos.

Cuadro N° 100

Índice Beneficio - Costo

AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	INGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS
1	143.232,13	128.361,47	123.007,02	110.236,18
2	151.014,71	136.383,08	111.377,68	100.586,43
3	163.328,06	145.880,29	103.449,68	92.398,52
4	181.079,56	157.435,38	98.497,96	85.636,75

5	205.895,93	171.516,33	96.182,27	80.122,18
TOTAL	844.550,38	739.576,55	532.514,61	468.980,05

Elaborado: Autora

$$\frac{\text{Beneficio}}{\text{Costo}} = \frac{\sum \text{Ingresos Actualizados}}{\sum \text{Egresos Actualizados}} = \frac{532.514,61}{468.980,05} = 1,14 \quad \text{Costo Beneficio}$$

Por cada dólar invertido recupera \$1,14; es decir gana 0,14 centavos.

5.11.6. Tasa de Rendimiento de Beneficio Costo

Es la división de los Flujos Netos Actualizados para la Inversión, lógicamente en el presente caso no se adquirieron bienes inmuebles razón por la cual el rendimiento es alto de cada dólar invertido regresa \$1,69.

$$\frac{\text{Beneficio}}{\text{Costo}} = \frac{\sum \text{Flujos Netos Actualizad}}{\sum \text{Inversión}} = \frac{71.187,56}{42.000,00} = 1,69 \quad \text{Costo Beneficio}$$

Por cada dólar invertido recupera \$1,69; es decir gana 0,69 centavos.

5.11.7. Punto de Equilibrio

El Punto de Equilibrio permite conocer a partir de que monto se comienza a generar utilidad. Se calcula mediante la igualdad de los ingresos con los egresos.

$$PEq = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{IV}}$$

Simbología y datos:

Costos Fijos: CF= 88.498,66 USD

Costos Variables: CV= 36.842,42 USD

Ingresos por Ventas: IV= 143.232,13 USD

Punto de Equilibrio: PEq= ?

$$PEq = \frac{88.498,66 \text{ USD}}{1 - (36.842,42 \text{ USD} / 143.232,13 \text{ USD})} = 119.145,46 \text{ USD}$$

Cuadro N° 101

Proyección para el Punto de Equilibrio

Proyección Para el Punto de Equilibrio	
Descripción / Años	2014
INGRESOS	
Ventas	143.232,13
COSTOS FIJOS	
Mano de Obra Operativa	
Sueldos Personal administrativo	17.133,80
Sueldo Talento Humano Ventas	11.129,06
Mano de Obra Operativa	38.089,83
Gastos de ventas	2.451,60
Gastos Administrativos	12.917,80
Gastos financieros	3.507,16
Depreciación	3.269,40
Total Costo Fijo	88.498,66
COSTOS VARIABLES	
Costos Indirectos Operativos	36.842,42
Total Costo Variable	36.842,42
PE DOLARES	119.145,46

Elaborado: Autor

Cuadro N° 102
Punto de Equilibrio Año 2014

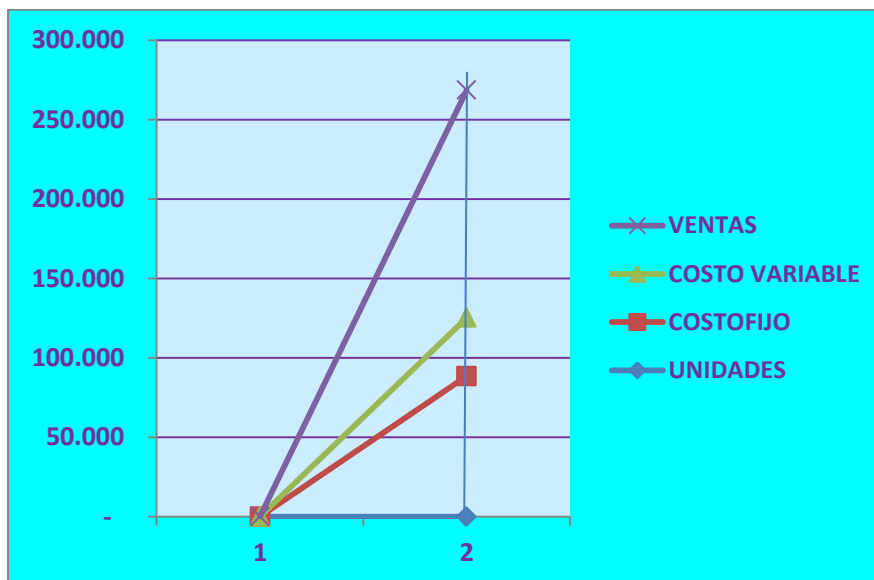
Punto de Equilibrio Año 2014				
PE (\$)	$= \frac{\text{Costos fijos totales}}{1 - (\text{costos variable} / \text{venta})}$	$=$	$\frac{88.498,66}{0,74}$	119.145,46 USD

Elaborado: Autora

Año	Unidades	Costo Fijo	Costo Variable	Ventas
2014	-	88.498,66	36.842,42	143.232,13

Elaborado: Autora

Gráfico N° 28
Punto de Equilibrio



Elaborado: Autora

5.11.8. Resumen de la Evaluación

La Evaluación Financiera determina que el proyecto es factible, todos sus indicadores económicos son positivos.

Cuadro N° 103

Resumen de la Evaluación

Evaluación Financiera				
Nro.	Siglas	Rubro	Resultado	Observaciones
1	TRM	Tasa Rendimiento Medio	16,44%	
2	TIR	Tasa Interna de Retorno	36,93%	Es Superior a la TRM
3	VAN	Valor Actual Neto	29.187,56	
4	RC	Recuperación Inversión	Recuperación 4 Años	Proyecto
5	CB	Costo Beneficio	1,14	Por cada dólar gana 0,14
6	PE	Punto de Equilibrio	119.145,46	Para no ganar ni perder

Elaborado: Autora

5.12. Análisis de Sensibilidad

Mediante el presente análisis se detecta que la disminución de ingresos es más sensible que el aumento de costos y gastos.

Cuadro N° 104

Resumen de la Evaluación-Análisis de Sensibilidad

Conceptos	Variación %	TIR %	VAN	Evaluación
Aumento de costos operativo	5%	26,78%	14.361,56	Ok
Disminución de ingresos	-5%	20,54%	5.648,77	Sensible
Aumento Gastos Administrativos y Ventas	5%	30,17%	19.118,54	Ok
Normal	0%	36,93%	29.187,56	Ok

Elaborado: Autora

CAPITULO VI

6. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

Para las empresas que se crean es indispensable tener una organización de sus necesidades, para poder cumplir con los objetivos establecido; por ellos es indispensable tener en cuenta cual es la actividad principal a la cual se va a dedicar la empresa y además establecer de manera detalla cada una de las actividades que se van a realizar.

6.1. La Empresa

6.1.1. Nombre o Razón Social

El nombre o razón social para la Biblio-Cafetería después de la elaboración de los estatutos y será la Biblio-Cafetería “Fiore Luna” nombre con el cual se lo tiene que inscribir en el Registro Mercantil.

Gráfico N° 29

Logo Empresa



Elaborado: Autora

6.1.2. Titularidad de la Propiedad de la Microempresa

La Biblio-Cafetería "Fiore Luna", se va a establecer como una empresa Unipersonal ya que va a contar con un solo socio, además porque al principio se va a constituir dentro de un mercado pequeño.

Tal vez para un futuro la empresa tendrá el apoyo de socios los cuales incrementarán el capital y se podría ampliar la empresa y extender su mercado.

A continuación se detallan los Requisitos para la Constitución de la Biblio-Cafetería:

6.1.2.1. Permisos de Funcionamiento Municipales

Los permisos Municipales que se necesitan son los siguientes:

- Patente Municipal

Requisitos:

➤ Patente con Contabilidad

- Balances sellados por la Superintendencia de Compañías
- Copia del RUC
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Copia del Impuesto Predial Actual
- Formulario 1.5 x 100 sobre Activos Totales
- Formulario de Patente Natural
- Permiso de Medio Ambiente

➤ Patente sin Contabilidad

- Copia de la cedula
- Línea de Fabrica
- Impuesto Predial Actualizado
- Copia RUC
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Permiso del Medio Ambiente

- Permiso del Ministerio de Salud

6.1.2.2. Procedimientos Legales

Los procedimientos legales son aquellos permisos que se obtienen para poder abrir un establecimiento de uso público.

Permisos de Funcionamiento necesarios:

- Permisos de Medio Ambiente - Solicitud de Inspección
- Línea de Fabrica
- Permiso de los Bomberos
- Permiso del Ministerio de Salud
- Certificado del Ministerio de Turismo
- Requisitos y Formalidades para el Registro

Requisitos:

- **Permisos de Medio Ambiente - Solicitud de Inspección**
 - Solicitud dirigida al Director del Ambiente en el que consten los datos del establecimiento.
- **Línea de Fabrica**
 - Un formulario de Línea de Fabrica
 - Un certificado de no adeudar al Municipio
 - Un derecho de Inspección
 - Firma original del propietario en el formulario
 - Copia nítida de la cedula del propietario
- **Permiso de los Bomberos**
 - Copia del RUC a color
 - Copia de la cedula a color
 - Línea de Fábrica
 - Permisos de Medio Ambiente → Depende de la Actividad
- **Permiso del Ministerio de Salud**
 - Exámenes de sangre - orina - eses del propietario y de todos los empleados

- Certificado Ocupacional
- Foto actual
- Llenar especie
- Hoja de Inspección
- **Certificado del Ministerio de Turismo**
 - Inspección del Ministerio de Turismo
 - Copia certificada de la Escritura de Constitución
 - Nombramiento del Representante Legal
 - Copia del RUC
 - Copia de la cedula
 - Copia de la papeleta de votación
 - Certificado del IEPI de no repetición de la razón social
 - Copia de escritura de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado
 - Línea de precios de los productos o servicios ofertados (original y copia)
 - Declaración de activos fijos
 - Inventario valorado de la empresa

6.1.3. Obligaciones Tributarias

Dentro del SRI se debe obtener:

- Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Requisitos:

- **Registro Único de Contribuyentes (RUC)**
 - Tramite personal o con carta de autorización
 - Original y copia de la cedula a color
 - Presentación de la papeleta de votación
 - Dirección del lugar de domicilio y su Actividad Económica
 - Original y copia de la planilla de luz, agua o teléfono máximo tres meses atrás o pago del impuesto predial del año actual
 - Escrituras o certificados del registro de la propiedad o patente

6.2. Misión

Servir de manera satisfactoria a todos nuestros clientes productos de calidad en un lugar acogedor, en donde podrán disfrutar de lo mejor de la lectura cultural.

6.2.1. Visión

Ser una empresa reconocida por sus productos y servicios de calidad ofertados a nuestra clientela, alcanzando un posicionamiento en el mercado y logrando contribuir al desarrollo económico del Cantón Cayambe.

6.2.2. Objetivos Biblio-Cafetería "Fiore Luna"

- Ayudar a fomentar la lectura en los clientes, brindándoles un espacio adecuado.
- Brindar productos de calidad al alcance de todas las personas, tratando siempre de satisfacer las necesidades de los clientes.
- Dar a conocer a la ciudadanía del cantón y a sus alrededores la Biblio-Cafetería.
- Contar con el personal apropiado y capacitado para la atención a los usuarios.
- Motivar a los trabajadores para que su función lo realicen de manera eficiente.
- Incrementar el número de cliente ya que de ellos depende la estabilidad de la Biblio-Cafetería.

6.2.3. Valores

Los valores que se aplicarán en la Biblio-Cafetería "Fiore Luna" serán los siguientes:

- **Compromiso:** Estar identificado y tener sentido de pertenencia a través del cumplimiento de las actividades realizadas de manera positiva, logrando el cumplimiento de los objetivos establecido.

- **Creatividad:** Contribuir con nuevas ideas para lograr cambios productivos dentro de la Biblio-Cafetería "Fiore Luna", que ayuden al fortalecimiento de la misma.
- **Transparencia:** Transmitir a los clientes de manera clara las actividades que se realizan en la empresa, logrando hoy y siempre mantener una imagen transparente ante la ciudadanía.
- **Pro Actividad:** Tener iniciativa propia para contribuir con el desarrollo de la empresa, buscando siempre brindar un valor agregado a cada uno de los procesos diarios.
- **Positivismo:** Mantener la habilidad y prestancia para trabajar activamente, con una perspectiva de aprendizaje y de superación, para alcanzar el éxito.
- **Respeto:** Valorar a los demás brindando un trato amable y cortes a todas las personas, para poder mantener un ambiente laboral agradable garantizando el éxito de todos y cada uno de nosotros.
- **Puntualidad:** Ser puntuales, es ser disciplinado en el cumplimiento de nuestras obligaciones, este valor es fundamental para brindar un servicio de calidad a los clientes.

6.2.4. Principios

Los principios básicos de la Biblio-Cafetería "Fiore Luna" son:

- Trato justo y buenas condiciones para los trabajadores.
- Buenas relaciones con la comunidad.
- Brindar a nuestros clientes productos de calidad.
- Mejorar continuamente los productos y servicios a ofertar.

6.2.5. Estrategias

Las estrategias que se han establecido son las siguientes:

- Evaluar periódicamente los gustos y preferencias de los consumidores.
- Brindar a los clientes espectáculos musicales en vivo.
- Proporcionar folletos de eventos que se realizarán en la Biblio-Cafetería.
- Dar a conocer a los clientes las promociones que se tendrán cada mes, mediante publicidad en el local.
- Promocionar la Biblio-Cafetería para realizar pequeños eventos, como celebración de cumpleaños entre otros.
- Adoptar diferentes formas de pago, puede ser en efectivo o con tarjetas de crédito.
- Seleccionar proveedores de acuerdo a la calidad de sus productos.
- Realizar convenios con proveedores para obtener descuentos por compras altas de insumos y descuentos por pronto pago.
- Mantener un inventario actualizado de todos los insumos y materia prima que se tenga, para abastecer la bodega.
- Llevar un registro contable adecuado, para conocer el crecimiento de la empresa.
- Brindar a los empleados capacitaciones para mejorar la atención a los clientes.
- Realizar evaluaciones semestrales a los empleados para saber su nivel de satisfacción laboral, conociendo sus dificultades para dar inmediatas soluciones
- Crear un día a la semana un espacio para los lectores en donde puedan intercambiar libros y conocimientos.
- Gestionar convenios con empresas públicas y privadas para mantener la parte de la librería actualizada.

6.2.6. Políticas

Las políticas de la Biblio-Cafetería “Fiore Luna” son:

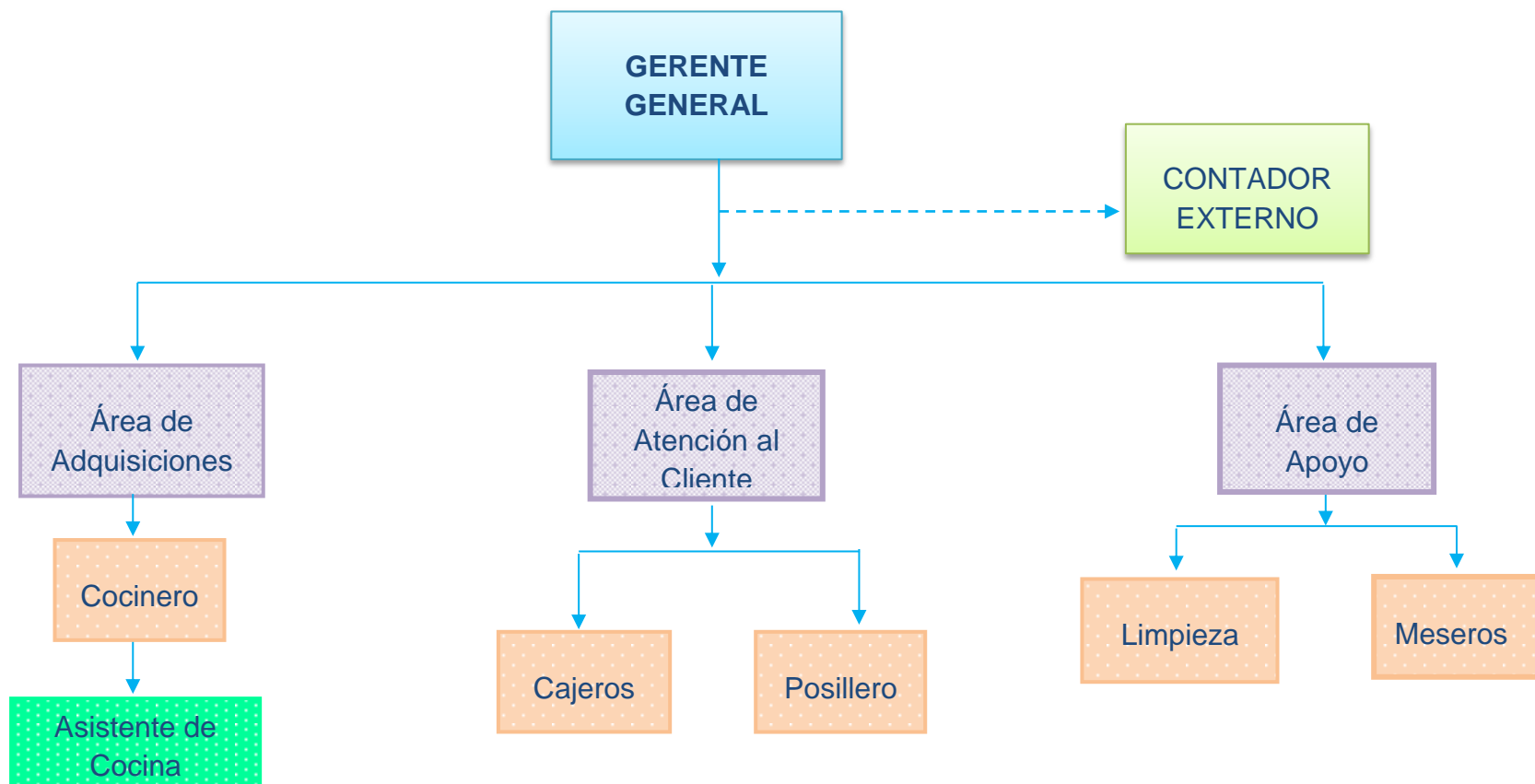
- Para los empleados se establecerán horarios de entrada, almuerzo y salida.
- El personal deberá portar su identificación y el uniforme respectivo que se le asigne, para su magnífica presentación
- Se observará discretamente las actividades de los clientes para conocer su comportamiento.
- Se trabajara seis días a la semana, los turnos de los trabajadores serán rotados para que todos tengan descanso.
- Siempre se debe tratar al cliente con amabilidad y buen trato.
- Nunca se deben hacer comentarios o críticas negativas de la empresa a un cliente.

6.3. Organigrama Estructural

La estructura organizacional es la parte fundamental para un buen funcionamiento de la empresa, ya que divide el trabajo para cada persona en las distintas áreas que se tengan.

La Biblio-Cafetería “Fiore Luna” contara con el siguiente Organigrama Estructural.

Gráfico N° 30
Organigrama Estructural



Elaborado: Autora

6.3.1. Descripción de Puestos de Trabajo y Funciones

✓ Gerente General

El Gerente General es el representante legal de la empresa, establece todas las políticas, principios dentro de la organización. Es aquel que ejerce autoridad sobre los otros cargos.

Cuadro N° 105

Manual de Funciones del Gerente General

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Gerente General	<ul style="list-style-type: none">• Título de Tercer Nivel• Experiencia de por lo menos dos años en cargos similares• Tener capacidad para la toma de decisiones.• Sexo indistinto	<ul style="list-style-type: none">• Dirigir, coordinar y supervisar al personal para lograr un desarrollo eficiente de las actividades, y con ellos dar cumplimiento a las políticas establecidas.• Es el encargado de contratar a los empleados y asignarles su lugar de trabajo, además es quien los puede remover de su cargo.• Aprueba los gastos y dispone los pagos a cargo de la empresa• Distribuye el espacio físico para cada actividad y ordena los grupos de trabajo adecuados para el cumplimiento eficaz de las

		<p>actividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se encarga de contratar los seguros correspondientes para la empresa, además de la afiliación a los trabajadores. • Realiza pruebas a los trabajadores para evaluar su desempeño. • Cuidar de la presentación personal.
--	--	---

Elaborado: Autora

✓ Contador

El contador es el responsable de la planificación, organización y coordinación de todas las actividades relacionadas con el área contable, con el objetivo de obtener las consolidaciones y los estados financieros requeridos por la empresa.

Cuadro N° 106

Manual de Funciones del Contador

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
	<ul style="list-style-type: none"> • Título de Tercer Nivel en carreras de Contabilidad • Experiencia requerida mínima de tres años • Disponibilidad de tiempo • Trabajar bajo presión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora y Controlar la labor presupuestaria y de costos. • Elaborar los Estados Financieros de la empresa y los analiza. • Toma decisiones dependiendo del análisis de los estados.

Contador	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable en las funciones asignadas • Conocimiento en Tributación • Conocimiento de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordina la elaboración del presupuesto general para dar seguimiento al mismo. • Elaboración de las declaraciones de impuestos. • Revisa y compara los gastos mensuales. • Cuidar de la presentación personal.
-----------------	---	---

Elaborado: Autora

✓ Cajeros

Los cajeros son los responsables de la recepción de los clientes, del manejo y custodia del dinero o documentos relacionados, resultantes de las transacciones. Además es responsable del registro de las operaciones en el sistema y de la conciliación de valores asignados a su caja.

Cuadro N° 107

Manual de Funciones de los Cajeros

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Cajero	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios universitarios • Experiencia mínima de un año y medio en cargos similares • Disponibilidad de tiempo • Ser responsable en el trabajo encomendado • Sexo indistinto 	<ul style="list-style-type: none"> • Revisa que el fondo de caja este completo al recibirlo y antes de entregarlo. • Empacar los productos encargados por los clientes. • Solicitar reposición de suministros y materiales para su trabajo diario. • Entregar a su superior la caja de depósito con el

		<p>dinero recaudado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participa en la elaboración de los inventarios. • Revisa y compara los gastos mensuales. • Cuidar de la presentación personal.
--	--	---

Elaborado: Autora

✓ Meseros

Los meseros son una parte importante en todas las empresas, por ello es muy importante que apliquen todas las normas a cabalidad con los clientes en cada uno de los detalles de servicio para que el cliente tenga la mejor experiencia posible y una buena impresión del establecimiento.

Cuadro N° 108

Manual de Funciones de los Meseros

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Meseros	<ul style="list-style-type: none"> • Estudios mínimo de bachillerato • Experiencia mínima de un año en cargos similares • Disponibilidad de tiempo • Ser responsable en el trabajo encomendado • Sexo indistinto 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpia y arregla las mesas y sillas de su sector. • Recibir a los clientes de una manera amable. • Dar a conocer a los clientes las promociones existentes. • Tomar la orden de los clientes. • Entregar el pedido a los clientes. • Cuidar de la presentación personal.

Elaborado: Autora

✓ **Cocineros**

Garantizar la preparación y presentación de los alimentos de manera adecuada y eficiente, y de acuerdo a los estándares y procedimientos establecidos.

Cuadro N° 109

Manual de Funciones del Cocinero

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Cocinero	<ul style="list-style-type: none">• Amplios conocimientos de cocina.• Cursos de cocina• Experiencia mínima de 3 años• Cursos de manejo de desechos• Sexo indistinto	<ul style="list-style-type: none">• Prepara los platos de acuerdo a lo establecido en las recetas.• Asegurarse de contar con los productos necesarios.• Supervisar la preparación y presentación oportuna de los alimentos.• Cuidar de la presentación personal.

Elaborado: Autora

✓ **Asistente de Cocina**

El ayudante de cocina es el encargado de realizar labores auxiliares al cocinero como el lavado y desinfección de los vegetales así como la preparación de ciertos alimentos, para hacer más eficiente el servicio.

Cuadro N° 110

Manual de Funciones del Asistente de Cocina

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Asistente de Cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de cocina. • Experiencia mínima de un año en cargos similares. • Disponibilidad de tiempo. • Estudios universitarios. • Sexo indistinto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara condimentos y especias según requerimientos por el cocinero. • Selecciona los alimentos según las instrucciones. • Hornea y fríe alimentos requeridos en el menú. • Ordena los utensilios de cocina. • Mantiene limpio y orden equipos y sitio de trabajo. • Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada. • Elimina desperdicios de alimentos en la cocina. • Es el encargado de revivir la mercadería encargada. • Cuidar de la presentación personal.

Elaborado: Autora

✓ **Personal de Limpieza**

Son las personas que se encargan de la limpieza y mantenimiento del inmueble. El personal de limpieza puede desarrollar su trabajo de forma autónoma o siguiendo el plan de trabajo establecido.

Cuadro N° 111

Manual de Funciones del Personal de Limpieza

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none">• Conocimientos de limpieza.• Experiencia mínima de un año• Título de bachiller• Ser mayor de 18 años• Disponibilidad tiempo completo• Sexo indistinto	<ul style="list-style-type: none">• Barrer y aspirar todos los espacios de la cafetería y del área de lectura.• Limpieza de las áreas exteriores de la Biblio-Cafetería.• Lavado de cortinas, tapicerías y alfombras.• Limpieza de ventanas, puertas y pisos.• Vaciado de basureros.• Limpieza del Equipo de Oficina.• Cuidar de la presentación personal.

Elaborado: Autora

✓ Posillero

Es la persona que se ocupa principalmente de higienizar, limpiar, lavar, y arreglar la loza, cubiertos, cristales, ollas, utensilios, y equipo de cocina, de acuerdo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

Cuadro N° 112

Manual de Funciones del Posillero

PUESTO	PERFIL	FUNCIONES
Personal de Limpieza	<ul style="list-style-type: none">• Mayor de edad• Experiencia mínima de un año• Título de bachiller• Ser mayor de 18 años• Disponibilidad tiempo completo• Sexo indistinto	<ul style="list-style-type: none">• Limpiar, lavar e higienizar utensilios y equipos.• Almacenamiento y organización de utensilios.• Ayudar en los inventarios de utensilios.• Cuidar de la seguridad alimentaria.• Cuidar del área de trabajo.• Cuidar de la presentación personal.• Apoyar al equipo.

Elaborado: Autora

CAPITULO VII

7. Impactos

7.1. Descripción

Para realizar el análisis de los impactos del proyecto que se va a poner en marcha es necesario realizar una matriz de valoración de impactos.

Para evaluar los impactos se va a elaborar una tabla de valoración positiva y negativa, de los impactos Socio-Económico, Cultural, Educativo y Ético.

La valoración se efectuará de acuerdo a un rango de niveles tanto positivos como negativos de acuerdo a la siguiente tabla:

Cuadro N° 113

Escala de Valoración

IMPACTO	VALORACIÓN
Impacto Alto Positivo	3
Impacto Medio Positivo	2
Impacto Bajo Positivo	1
No hay Impacto	0
Impacto Bajo Negativo	-1
Impacto Medio Negativo	-2
Impacto Alto Negativo	-3

Elaborado: Autora

7.2. Impacto Socio–Económico

El presente proyecto tendrá un impacto socio-económico debido a que genera fuentes de empleo para los ciudadanos del Cantón Cayambe, ya que se contratará personal capacitado para cada una de las áreas, ayudará a reducir de una manera mínima la tasa de desempleo actual.

Cuadro N° 114

Impacto Socio-Económico

Nivel de Impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3
Indicador							
Fuentes de Empleo							x
Personal Capacitado							x
Desempleo						x	
Control de Gastos					x		
TOTAL					1	2	6

Elaborado: Autora

$$Nivel\ de\ Impacto\ Socio - Económico = \frac{\sum Nivel\ de\ Impacto}{Número\ de\ Indicadores}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Socio - Económico = \frac{9}{4}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Socio - Económico = 2,25$$

El resultado del impacto Socio-Económico es de 2,25 lo cual significa que representa un impacto medio positivo para la comunidad, dentro de los indicadores que se analizaron están: Fuentes de Empleo las cuales ayudarán a todas las personas del cantón Cayambe, Personal Capacitado, cada persona que sea contratada deberá cumplir con los requisitos para la contratación, Desempleo ayudará a reducir la tasa de desempleo actual y Control de Gastos que servirá para mantener un ahorro en la empresa en cuanto a la compra de insumos.

7.3. Impacto Cultural

En la elaboración del presente estudio el impacto cultural está ligado a fomentar la lectura dentro de los ciudadanos del Cantón y sus alrededores, debido a que se contará con un área solo de lectura con diversidad de libros para todas las edades. Además los usuarios que asistan a la Biblio-Cafetería mientras disfrutan de un ambiente agradable pueden recrearse en el área de lectura. Este espacio estará destinado también para los más pequeños, ya que ayudará a estimular este hábito contribuyendo a su desarrollo.

Cuadro N° 115

Impacto Cultural

Nivel de Impacto Indicador	-3	-2	-1	0	1	2	3
Fomentar la Lectura							x
Diversidad de Libros						x	
Ambiente Agradable							x
Estimulación y Desarrollo							x
TOTAL						2	9

Elaborado: Autora

$$Nivel\ de\ Impacto\ Cultural = \frac{\sum Nivel\ de\ Impacto}{Número\ de\ Indicadores}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Cultural = \frac{11}{4}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Cultural = 2,75$$

El resultado del Impacto Cultural es de 3 lo cual significa que tiene un impacto alto positivo, ya que la fomentación o rescate del hábito de la lectura es muy importante para la sociedad, ya que la lectura es un ejercicio útil que ayuda a perfeccionar el pensamiento en las personas adulta y a estimular a los más pequeños para su desarrollo.

7.4. Impacto Educativo

En el presente proyecto se tendrá un impacto educativo ya que el mismo pretende incentivar y rescatar el hábito de la lectura, para ellos se contará con internet inalámbrico que servirá para que todas las personas ingresen a la biblioteca virtual en la cual habrá una gran cantidad de libros y para los más pequeños libros virtuales e interactivos que ayudarán a su desarrollo todo esto ayudará a los niños, jóvenes y adultos que aprecien la lectura y se den cuenta de los beneficios que se obtienen al leer y no dedicarse únicamente a sacar información del internet.

Cuadro N° 116

Impacto Educativo

Nivel de Impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3
Indicador							
Incentivar y Rescatar el hábito de leer							x
Biblioteca Virtual							x
Beneficios al leer							x
Internet Inalámbrico						x	
TOTAL						2	9

Elaborado: Autora

$$\text{Nivel de Impacto Educativo} = \frac{\sum \text{Nivel de Impacto}}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impacto Educativo} = \frac{11}{4}$$

$$\text{Nivel de Impacto Educativo} = 2,75$$

El resultado que se obtuvo fue de 2,75 lo cual significa que es un impacto alto positivo, dentro de los indicadores que se analizaron están: El incentivar y rescatar la lectura que es uno de los propósitos que se quiere conseguir con el proyecto, la biblioteca virtual que ayudará a todas las personas a tener información de manera rápida de libros virtuales actualizados y para los más pequeños tener libros interactivos que les ayuden desde pequeños a tener interés en la lectura, los beneficios de leer que serán muchos ya que ayudarán a obtener conocimientos y a desarrollar el pensamiento de los más pequeños.

7.5. Impacto Ético

Este proyecto será realizado honestamente lo que garantizará los resultados que se presenten a lo largo del proyecto, además los productos que se van a vender serán aptos para el consumo humano respetando las normas y leyes establecidas por el cantón y respetando a todas las personas involucradas en el mismo.

Los servicios que se van a ofrecer serán del agrado de los clientes y los cuales se van a enfocar en la satisfacción de los consumidores, los mismos que se van a ofrecer de una manera amable, cordial y con respeto que es o principal para que el proyecto crezca con el apoyo de los clientes.

Cuadro N° 117

Impacto Ético

Nivel de Impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3
Indicador							
Honestidad							x
Productos y Servicios de Calidad							x
Satisfacción							x
Respeto							x
TOTAL							12

Elaborado: Autora

$$Nivel\ de\ Impacto\ Ético = \frac{\sum Nivel\ de\ Impacto}{Número\ de\ Indicadores}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Ético = \frac{12}{4}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Ético = 3$$

El resultado que se obtuvo en el Impacto Cultural es de 3 lo que significa que tiene un nivel de impacto alto, dentro de los impactos que se analizaron este es uno de los impactos más importante ya que es el que tiene mayor influencia en los consumidores, los indicadores que se analizaron son la honestidad, brindar productos y servicios de calidad lo cual genera la satisfacción de los clientes, para que se cumpla todo esto es necesario ofrecer un trato amable, cortes y con respeto. Todos estos elementos complementarán el servicio que se ofrecerá.

7.6. Impacto Ambiental

El proyecto de la Biblio-Cafetería tendrá un impacto ambiental, debido a que maneja procesos productivos en la elaboración de los alimentos.

Las actividades del proyecto se desarrollarán en beneficio del medio ambiente, siguiendo algunas medidas de reciclaje, ya que los problemas ambientales están afectando mucho a nuestro entorno.

Cuadro N° 118

Impacto Ambiental

Nivel de Impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3
Indicador							
Manejo de Desperdicios							x
Reciclaje							x
Ruido						x	
Higiene							x
TOTAL						2	9

Elaborado: Autora

$$Nivel\ de\ Impacto\ \acute{E}tico = \frac{\sum Nivel\ de\ Impacto}{N\acute{u}mero\ de\ Indicadores}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Ambiental = \frac{11}{4}$$

$$Nivel\ de\ Impacto\ Ambiental = 2,75$$

El resultado del impacto Ambiental es de 2,75 que representa un impacto alto positivo, ya que se manejarán algunos métodos de reciclaje acorde con los procesos que se desarrollen.

Para el manejo de desperdicios se colocarán recipientes para cada tipo de basura; y de esta manera reducir los niveles de contaminación.

Para el reciclaje se lo realizará en el papel y cartón que se tendrá, ya que el reciclaje es un factor de suma importancia para el cuidado del medio ambiente. El reciclaje permite: ahorrar recursos, disminuir la contaminación, alargar la vida de los materiales aunque sea con diferentes usos, ahorrar energía, evitar deforestación.

El ruido que se ocasionará en la Biblio-Cafetería es leve, evitando así molestias, estrés y perturbación a los clientes.

Por último la higiene es lo primordial ya que se elaborarán productos de consumo para los clientes, es por ellos que se aplicarán normas de higiene para cada uno de los procesos.

7.7. Impactos Generales

Cuadro N° 119

Impactos Generales

Impactos Generales							
Nivel de Impacto Indicador	-3	-2	-1	0	1	2	3
Impacto Socio-Económico						x	
Impacto Cultural							x
Impacto Educativo							x
Impacto Ético							x
Impacto Ambiental							x
TOTAL						2	12

Elaborado: Autora

$$\text{Nivel de Impactos Generales} = \frac{\sum \text{Nivel de Impacto}}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$\text{Nivel de Impactos Generales} = \frac{14}{5}$$

$$\text{Nivel de Impactos Generales} = \mathbf{2,80}$$

En los Impactos Generales se obtiene un resultado de 2.80 con esto concluimos que tiene un impacto alto positivo lo que es muy favorable para el proyecto, ya que nos indica que ayudará de una manera positiva a la comunidad.

CONCLUSIONES

Después de haber realizado la investigación sobre el “Estudio de Factibilidad para la creación de una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe, Provincia de Pichincha”, se puede concluir lo siguiente:

- Del Diagnóstico Situacional se puede concluir que se determinó los aliados, oportunidades, riesgos y oponentes que actualmente existen en cuanto a la puesta en marcha de la Biblio-Cafetería.
- El Marco Teórico fue muy importante ya que se tuvieron bases las cuales sirvieron de apoyo para la creación de la empresa.
- En el Estudio de Mercado se pudo comprobar que en el Cantón Cayambe existe aceptación de los habitantes para la creación de la Biblio-Cafetería; además se determinó un porcentaje alentador de potenciales clientes.
- Del Estudio Técnico se concluye que la inversión total del proyecto es de \$42.000,00 de los cuales el 40,48% será financiado con capital propio.
- En el Estudio Financiero se determinó un VAN de \$29.187,56 y un TIR de 36,93% de esta manera se determina que la puesta en marcha del proyecto es viable.
- En lo que se refiere a la Estructura Organizativa se elaboró el Organigrama Estructural de la empresa, además de ello se establecieron las funciones para el personal.

- En cuanto a los Impactos se analizaron los siguientes: Impacto Socio-Económico, Impacto Cultural, Impacto Educativo, Impacto Ético y por último Impacto Ambiental de los cuales se pudo obtener un resultado de Impacto Alto Positivo lo que es muy favorable para el proyecto.

RECOMENDACIONES

A continuación se establecen las recomendaciones para poder obtener mejores resultados:

- Aprovechar las oportunidades que se tienen para de esta manera poder establecer una empresa sólida que pueda mantenerse activa en el mercado.
- Beneficiarse de la aceptación que tiene la creación de la Biblio-Cafetería por parte de los habitantes, y aprovechar la demanda positiva que se tiene además, se realizará una estrategia publicitaria adecuada para dar a conocer a la empresa.
- Aprovechar la ubicación en la cual se establece la Biblio-Cafetería para de esta manera lograr captar clientes potenciales y de esta manera fortalecer el crecimiento de la Biblio-Cafetería.
- Implementar políticas financieras que nos ayuden a mantener un margen de rentabilidad positivo, para de esta manera poder cumplir con todas las obligaciones adquiridas.
- Establecer políticas, valores y principios que ayuden al cumplimiento de la misión y la visión propuesta; además de ello se debe examinar las funciones del personal para mejorar aspectos que permitan mantener un buen servicio.
- Realizar controles permanentes en cuanto a los procesos que se utilizarán para de esta manera evitar riesgos que puedan perjudicar al medio en el cual se desarrolla el proyecto.

Bibliografía

- ✓ ANZOLA, S. (2010). *Administración de Pequeñas Empresas*.
- ✓ ARMSTRONG, Gary; KOTLER, Philip. (2013). *Fundamentos de Marketing* . Mexico: Pearson, Onceava Edición.
- ✓ BACA, G. (2010). *Evaluación de Proyactos* . Mc Graw Hill, Sexta Edición.
- ✓ BESLEY, S; BRIGHAM,E. (2008). *Fundamentos de Administración Financiera*. Cengage Learning; Décimo Cuarta Edición.
- ✓ CONSEJO DE NORMAS INTENACIONALES DE CONTABILIDAD. (2009). *NIIF para las PYMES*.
- ✓ GITMAN, L; ZUTLER, C. (2012). *Principios de Administración Financiera* . Pearson; Décimo Segunda Edición.
- ✓ GUAJARDO, Gerardo; ANDRADE, Nora. (2014). *Contabilidad Financiera*. Mc Graw Hill.
- ✓ LEXUS. (2013). *Manual de Contabilidad de Costos*. España: Lexus.
- ✓ LOVELOCK, C WIRTZ, J. (2009). *Marketing de Servicios*. México: Pearson, Sexta Edición.
- ✓ MEZA, J. (2011). *Evaluación Financiera de Proyectos* . México: Ecodiciones; Segunda Edición.
- ✓ MOORE, Carlos; RETTY J. William; PALICH, Leslie E. (2010). *Administración de Pequeñas Empresas*. México: CENGAGE Lerarning, Décimo Cuarta Edición.
- ✓ ORTEGA, A. (2007). *Proyectos de Inversión*. CECSA.
- ✓ PARKIN, Michael; LORIA, Eduardo. (2010). *Microeconomía*. Pearson; Novena Edición.
- ✓ ROJAS, S. (2010). *Administración de Pequeñas Empresas*. México: Mc Graw Hill Tercera Edición.
- ✓ TERRY, G. (2010). *Principios de la Administración*.
- ✓ ZAPATA, P. (2011). *Contabilidad General* . Mc Graw Hill Séptima Edición.

Lincografía

- ✓ www.agricultura.gob.ec
- ✓ www.expoflores.com
- ✓ www.municipiocayambe.gob.ec
- ✓ www.ecuadorencifras.gob.ec
- ✓ www.sri.gob.ec
- ✓ www.relacioneslaborales.gob.ec
- ✓ <https://www.bnf.fin.ec>
- ✓ http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html
- ✓ http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html
- ✓ http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html
- ✓ http://grupo08an1-7.blogspot.com/2009_11_01_archive.html
- ✓ www.redlabora.net/descargar-Cafeterias-290.html - España
- ✓ <http://sobreconceptos.com/biblioteca>
- ✓ <http://goo.gl/c3OtpC>

A

n

E

X

O

S

Anexo 1

Encuesta



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

Encuesta aplicada a los Ciudadanos del Cantón Cayambe

Marque con una X donde corresponda.

Objetivo:

- ✓ Determinar el nivel de aceptación de la Biblio-Cafetería en los habitantes del Cantón Cayambe.

DATOS TÉCNICOS:

GENERO: Masculino Femenino

OCUPACIÓN: Estudiante Profesional Empleado Ama de Casa

EDAD: -----

6. ¿A usted le gusta leer?

Sí No

7. ¿Qué clase de libros le gusta leer?

Novelas	<input type="checkbox"/>	Culturales	<input type="checkbox"/>
Comedia	<input type="checkbox"/>	Técnicos	<input type="checkbox"/>
Revistas	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>
Cuáles.....			

8. ¿Cuántas horas lee a la semana?

Una hora diaria	<input type="checkbox"/>	Tres horas diarias	<input type="checkbox"/>
Dos horas diarias	<input type="checkbox"/>	+ de 3 horas	<input type="checkbox"/>
Ninguna	<input type="checkbox"/>		

9. ¿En el Cantón Cayambe existen cafeterías?

10. Sí No
¿Qué tan seguido visita una cafetería?

Una vez por semana Una vez al mes Diario Nunca

11. ¿Está a gusto con los servicios que prestan las cafeterías actuales?

Sí No

12. ¿Le gustaría que se cree una Biblio-Cafetería?

Sí No

13. ¿Cuál es (son) su café favorito?

Americano	<input type="checkbox"/>	Capuccino	<input type="checkbox"/>
Espresso	<input type="checkbox"/>	Café en Leche	<input type="checkbox"/>
Mokaccino	<input type="checkbox"/>	Frapuccino	<input type="checkbox"/>

14. ¿Cuántas veces acudiría a la Biblio-Cafetería?

Una vez por semana	<input type="checkbox"/>	Diario	<input type="checkbox"/>
Una vez al mes	<input type="checkbox"/>	Ninguna	<input type="checkbox"/>

15. ¿Qué tipo de alimentos a parte del café le gustaría que hubiera?

Postres	<input type="checkbox"/>	Sanduches	<input type="checkbox"/>
Helado	<input type="checkbox"/>	Pizza	<input type="checkbox"/>
Fruta	<input type="checkbox"/>	Otros	<input type="checkbox"/>
Cuáles.....			

16. ¿Qué tipo de bebidas a parte del café le gustaría que hubiera?

Jugos Naturales	<input type="checkbox"/>	Milkshake	<input type="checkbox"/>
Té helado	<input type="checkbox"/>	Batidos	<input type="checkbox"/>
Malteadas	<input type="checkbox"/>	Aguas	<input type="checkbox"/>
Otro	<input type="checkbox"/>		
Cuáles.....			

17. ¿Le gustaría que exista un área separada para lectura?

Sí No

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Anexo 2
Carta de Productos



Elaborado: Autora

<i>Bebidas Calientes</i>	
Cafés	0,75
Leche vaso grande	0,80
Leche vaso pequeño	0,60
Chocolate	1,00
Aguas Aromáticas	0,50
Moracho	1,20

<i>Bebidas Frías</i>	
Té helado	1,00
Agua sin gas	0,60
Agua con gas	0,80
Cafés personales	0,50
Colas medianas	0,75
Jugo de maracujá	1,00
Jugo de limón	1,00
Jugo de piña	1,00
Jugo de naranjilla	1,00
Jugo de mandarina	1,00
Jugo de tomate	1,00
Jugo de mora	1,00
Jugo de melón	1,00
Jugo de naranjo	1,00
Jugo de papaya	1,00
Jugo de bobaco	1,00
Milshake	2,00
Balato de maracujá	1,75
Leche chocolatado (funda)	0,35
Leche de sabores	0,85
Balato de limón	1,25
Balato de naranjilla	1,25
Balato de tomate	1,25
Café helado	2,00
Yagui	0,75

<i>Postres</i>	
Helado de sabores	0,80
Torta de vainilla	1,50
Torta de chocolate	2,50
Torta de zanahoria	1,50
Torta de queso	1,80
Torta de naranjilla	1,50
Torta helada	3,00
Torta de tres leches	2,80
Flan	1,15
Mousse de maracujá	2,30
Pie de manzana	1,25
Chesecake	2,80
Celofán	0,75
Duraznos en almibar	1,25

<i>Alimentos</i>	
Humitas	0,60
Bolanes de vende	1,00
Pan de yuca	0,50
Quimbolitos	0,60
Bacochos	1,50
Bizcochos individuales	0,15
Tartitas de limón	1,25
Empanadas rellenas de dulce	1,50
Mojcones	1,25
Queso de hoja	0,65

<i>Sandwiches</i>	
Queso	0,50
Jamón	1,25
Marfabela	0,80
Mixto Marfabela y Jamón	1,75
Mixto Marfabela y Queso	1,25

<i>Empanadas</i>	
Queso	0,60
Carne	0,90
Palo	1,00
Moracho	1,25
Verde	1,35

Elaborado: Autora

Anexo 3

Proyección de Ventas

	Ventas	Unidades	Porcentaje
Bebidas Calientes			
	Cafés	4320	0,02
	Leche vaso grande	2304	0,01
	Leche vaso pequeño	2880	0,02
	Chocolate	4320	0,02
	Aguas Aromáticas	2880	0,02
	Morocho	4608	0,03
	Café Capuccino	3456	0,02
	Café Espresso	2304	0,01
	Café Moccachino	1440	0,01
	Café Frapuccino	1152	0,01
	Café Americano	1152	0,01
	Café En Leche	1440	0,01
Bebidas Frías			
	Té helado	2304	0,01
	Agua sin gas	2880	0,02
	Agua con gas	1440	0,01
	Colas personales	2880	0,02
	Colas medianas	3456	0,02
	Jugo de maracuyá	1440	0,01
	Jugo de taxo	1152	0,01
	Jugo de piña	2880	0,02
	Jugo de naranjilla	2880	0,02
	Jugo de mandarina	2016	0,01
	Jugo de tomate	3456	0,02
	Jugo de mora	4320	0,02
	Jugo de melón	1152	0,01
	Jugo de naranja	2880	0,02
	Jugo de papaya	2592	0,01
	Jugo de babaco	3456	0,02
	Milkshake	2304	0,01
	Batido de mora	2880	0,02
	Batido de taxo	1440	0,01
	Batido de tomate	2304	0,01
	Café helado	2304	0,01
	Yogurt	2304	0,01
	Leche chocolatada (funda)	3456	0,02
	Leche de sabores	1728	0,01

Postres			
	Helado de sabores	4320	0,02
	Torta de vainilla	3456	0,02
	Torta de chocolate	4320	0,02
	Torta de zanahoria	1728	0,01
	Torta de queso	2304	0,01
	Torta de naranjilla	2880	0,02
	Torta helada	2304	0,01
	Torta de tres leches	3456	0,02
	Flan	2304	0,01
	Mouse de maracuyá	1440	0,01
	Pie de manzana	1728	0,01
	Cheesecake	2304	0,01
	Gelatina	2880	0,02
	Duraznos en almíbar	1440	0,01
Alimentos			
	Humitas	2880	0,02
	Bolones de verde	2304	0,01
	Pan de yuca	4320	0,02
	Quimbolitos	3456	0,02
	Bizcochos	1440	0,01
	Bizcochos individuales	4320	0,02
	Tortillas de tiesto	864	0,00
	Empanadas rellenas de dulce	864	0,00
	Mojicones	864	0,00
	Queso de hoja	3456	0,02
	Sanduches		
	Queso	5760	0,03
	Jamón	2016	0,01
	Mortadela	2016	0,01
	Mixto Mortadela y Jamón	1440	0,01
	Mixto Mortadela y Queso	1440	0,01
	Empanadas		
	Queso	1728	0,01
	Carne	1440	0,01
	Pollo	1440	0,01
	Morocho	1440	0,01
	Verde	2304	0,01
	TOTAL	174.816,00	100%

Elaborado: Autora

AÑO 1					
					12
OFERTA POTENCIAL	124.416	VENTA ANUALES	POR EL PRECIO	TOTAL VENTAS ANUALES	MENSUALES
Bebidas Calientes					
	Cafés	3075	0,75	2.305,90	256
	Leche vaso grande	1640	0,80	1.311,80	137
	Leche vaso pequeño	2050	0,80	1.639,75	171
	Chocolate	3075	1,00	3.074,53	256
	Aguas Aromáticas	2050	0,50	1.024,84	171
	Morocho	3279	1,20	3.935,40	273
	Café Capuccino	2460	1,75	4.304,34	205
	Café Espresso	1640	1,80	2.951,55	137
	Café Moccachino	1025	1,15	1.178,57	85
	Café Frapuccino	820	2,00	1.639,75	68
	Café Americano	820	1,85	1.516,77	68
	Café en Leche	1025	1,85	1.895,96	85
	Total			26.779,16	1.913,04
Bebidas Frías					
	Té helado	1640	1,00	1.639,75	137
	Agua sin gas	2050	0,60	1.229,81	171
	Agua con gas	1025	0,80	819,87	85

	Colas personales	2050	0,50	1.024,84	171
	Colas medianas	2460	0,75	1.844,72	205
	Jugo de maracuyá	1025	1,00	1.024,84	85
	Jugo de taxo	820	1,00	819,87	68
	Jugo de piña	2050	1,00	2.049,69	171
	Jugo de naranjilla	2050	1,00	2.049,69	171
	Jugo de mandarina	1435	1,00	1.434,78	120
	Jugo de tomate	2460	1,00	2.459,62	205
	Jugo de mora	3075	1,00	3.074,53	256
	Jugo de melón	820	1,00	819,87	68
	Jugo de naranja	2050	1,20	2.459,62	171
	Jugo de papaya	1845	1,00	1.844,72	154
	Jugo de babaco	2460	1,00	2.459,62	205
	Milkshake	1640	2,00	3.279,50	137
	Batido de mora	2050	1,25	2.562,11	171
	Batido de taxo	1025	1,25	1.281,05	85
	Batido de tomate	1640	1,25	2.049,69	137
	Café helado	1640	2,00	3.279,50	137
	Yogurt	1640	0,75	1.229,81	137
	Leche chocolatada (funda)	2460	0,35	860,87	205
	Leche de sabores	1230	0,85	1.045,34	102
	Total			42.643,74	3.552,79

Postres					
	Helado de sabores	3075	0,80	2.459,62	256
	Torta de vainilla	2460	1,50	3.689,44	205
	Torta de chocolate	3075	2,50	7.686,33	256
	Torta de zanahoria	1230	1,50	1.844,72	102
	Torta de queso	1640	1,80	2.951,55	137
	Torta de naranjilla	2050	1,90	3.894,41	171
	Torta helada	1640	3,00	4.919,25	137
	Torta de tres leches	2460	2,80	6.886,95	205
	Flan	1640	1,15	1.885,71	137
	Mouse de maracuyá	1025	2,30	2.357,14	85
	Pie de manzana	1230	1,25	1.537,27	102
	Cheesecake	1640	2,80	4.591,30	137
	Gelatina	2050	0,75	1.537,27	171
	Duraznos en almíbar	1025	1,25	1.281,05	85
	Total			47.521,99	2.186,33
Alimentos		2050	0,60	1.229,81	171
	Humitas	1640	1,00	1.639,75	137
	Bolones de verde	3075	0,50	1.537,27	256
	Pan de yuca	2460	0,60	1.475,77	205
	Quimbolitos	1025	1,50	1.537,27	85
	Bizcochos	3075	0,15	461,18	256
	Bizcochos individuales	615	1,25	768,63	51

	Tortillas de tiesto	615	1,50	922,36	51
	Empanadas rellenas de dulce	3075	0,80	2.459,62	256
	Mojicones	615	1,25	768,63	51
	Queso de hoja	2460	0,65	1.598,76	205
	Total			11.939,43	1.468,94
	Sanduches				
	Queso	4099	0,50	2.049,69	342
	Jamón	1435	1,25	1.793,48	120
	Mortadela	1435	0,80	1.147,82	120
	Mixto Mortadela y Jamón	1025	1,75	1.793,48	85
	Mixto Mortadela y Queso	1025	1,25	1.281,05	85
	Total			8.065,52	751,55
	Empanadas				
	Queso	1230	0,60	737,89	102
	Carne	1025	0,90	922,36	85
	Pollo	1025	1,10	1.127,33	85
	Morocho	1025	1,25	1.281,05	85
	Verde	1640	1,35	2.213,66	137
	Total			6.282,29	495,34
TOTAL				143.232,13	10.368,00

AÑO 2					
					12
OFERTA POTENCIAL	127.564	VENTA ANUALES	POR EL PRECIO	TOTAL VENTAS ANUALES	MENSUALES
Bebidas Calientes					
	Cafés	3152	0,77	2.427,28	263
	Leche vaso grande	1681	0,82	1.378,61	140
	Leche vaso pequeño	2102	0,82	1.723,26	175
	Chocolate	3152	1,03	3.246,88	263
	Aguas Aromáticas	2102	0,51	1.071,79	175
	Morocho	3362	1,23	4.135,83	280
	Café Capuccino	2522	1,80	4.539,33	210
	Café Espresso	1681	1,85	3.110,28	140
	Café Moccachino	1051	1,18	1.239,91	88
	Café Frapuccino	841	2,06	1.731,67	70
	Café Americano	841	1,90	1.597,17	70
	Café en Leche	1051	1,90	1.996,46	88
	Total			28.198,49	1.961,44
Bebidas Frías					
	Té helado	1681	1,03	1.731,67	140
	Agua sin gas	2102	0,62	1.302,96	175
	Agua con gas	1051	0,82	861,63	88
	Colas personales	2102	0,51	1.071,79	175
	Colas medianas	2522	0,77	1.941,82	210
	Jugo de maracuyá	1051	1,03	1.082,29	88

	Jugo de taxo	841	1,03	865,84	70
	Jugo de piña	2102	1,03	2.164,59	175
	Jugo de naranjilla	2102	1,03	2.164,59	175
	Jugo de mandarina	1471	1,03	1.515,21	123
	Jugo de tomate	2522	1,03	2.597,51	210
	Jugo de mora	3152	1,03	3.246,88	263
	Jugo de melón	841	1,03	865,84	70
	Jugo de naranja	2102	1,23	2.584,90	175
	Jugo de papaya	1891	1,03	1.948,13	158
	Jugo de babaco	2522	1,03	2.597,51	210
	Milkshake	1681	2,06	3.463,34	140
	Batido de mora	2102	1,29	2.710,99	175
	Batido de taxo	1051	1,29	1.355,49	88
	Batido de tomate	1681	1,29	2.168,79	140
	Café helado	1681	2,06	3.463,34	140
	Yogurt	1681	0,77	1.294,55	140
	Leche chocolatada (funda)	2522	0,36	907,87	210
	Leche de sabores	1261	0,87	1.097,00	105
	Total			45.004,52	3.642,67
Postres					
	Helado de sabores	3152	0,82	2.584,90	263
	Torta de vainilla	2522	1,54	3.883,65	210

	Torta de chocolate	3152	2,57	8.101,44	263
	Torta de zanahoria	1261	1,54	1.941,82	105
	Torta de queso	1681	1,85	3.110,28	140
	Torta de naranjilla	2102	1,95	4.098,01	175
	Torta helada	1681	3,09	5.195,01	140
	Torta de tres leches	2522	2,88	7.262,93	210
	Flan	1681	1,18	1.983,86	140
	Mouse de maracuyá	1051	2,37	2.490,33	88
	Pie de manzana	1261	1,29	1.626,59	105
	Cheesecake	1681	2,88	4.841,95	140
	Gelatina	2102	0,77	1.618,19	175
	Duraznos en almíbar	1051	1,29	1.355,49	88
	Total			50.094,46	2.241,64
Alimentos					
	Humitas	2102	0,62	1.302,96	175
	Bolones de verde	1681	1,03	1.731,67	140
	Pan de yuca	3152	0,51	1.607,68	263
	Quimbolitos	2522	0,62	1.563,55	210
	Bizcochos	1051	1,54	1.618,19	88
	Bizcochos individuales	3152	0,15	472,85	263
	Tortillas de tiesto	630	1,29	813,30	53
	Empanadas rellenas de dulce	630	1,54	970,91	53

	Mojicones	630	1,29	813,30	53
	Queso de hoja	2522	0,67	1.689,64	210
	Total			12.584,03	1.506,11
	Sanduches				
	Queso	4203	0,51	2.143,57	350
	Jamón	1471	1,29	1.897,69	123
	Mortadela	1471	0,82	1.206,29	123
	Mixto Mortadela y Jamón	1051	1,80	1.891,39	88
	Mixto Mortadela y Queso	1051	1,29	1.355,49	88
	Total			8.494,43	770,57
	Empanadas				
	Queso	1261	0,62	781,77	105
	Carne	1051	0,93	977,22	88
	Pollo	1051	1,13	1.187,37	88
	Morocho	1051	1,29	1.355,49	88
	Verde	1681	1,39	2.336,91	140
	Total			6.638,77	507,87
	TOTAL			151.014,71	10.630,30

Elaborado: Autora

AÑO 3					
					12
OFERTA POTENCIAL	134.100	VENTA ANUALES	POR EL PRECIO	TOTAL VENTAS ANUALES	MENSUALES
Bebidas Calientes					
	Cafés	3314	0,79	2.617,93	276
	Leche vaso grande	1767	0,85	1.502,27	147
	Leche vaso pequeño	2209	0,85	1.877,84	184
	Chocolate	3314	1,06	3.512,67	276
	Aguas Aromáticas	2209	0,53	1.170,89	184
	Morocho	3535	1,27	4.489,15	295
	Café Capuccino	2651	1,85	4.904,48	221
	Café Espresso	1767	1,90	3.358,02	147
	Café Moccachino	1105	1,22	1.347,63	92
	Café Frapuccino	884	2,12	1.873,42	74
	Café Americano	884	1,96	1.732,03	74
	Café en Leche	1105	1,96	2.165,04	92
				30.551,38	2.061,94
Bebidas Frías					
	Té helado	1767	1,06	1.873,42	147
	Agua sin gas	2209	0,63	1.391,81	184

	Agua con gas	1105	0,85	938,92	92
	Colas personales	2209	0,53	1.170,89	184
	Colas medianas	2651	0,79	2.094,35	221
	Jugo de maracuyá	1105	1,06	1.170,89	92
	Jugo de taxo	884	1,06	936,71	74
	Jugo de piña	2209	1,06	2.341,78	184
	Jugo de naranjilla	2209	1,06	2.341,78	184
	Jugo de mandarina	1546	1,06	1.639,25	129
	Jugo de tomate	2651	1,06	2.810,14	221
	Jugo de mora	3314	1,06	3.512,67	276
	Jugo de melón	884	1,06	936,71	74
	Jugo de naranja	2209	1,27	2.805,72	184
	Jugo de papaya	1988	1,06	2.107,60	166
	Jugo de babaco	2651	1,06	2.810,14	221
	Milkshake	1767	2,12	3.746,85	147
	Batido de mora	2209	1,32	2.916,18	184
	Batido de taxo	1105	1,32	1.458,09	92
	Batido de tomate	1767	1,32	2.332,94	147
	Café helado	1767	2,12	3.746,85	147
	Yogurt	1767	0,79	1.396,23	147
	Leche chocolatada (funda)	2651	0,37	980,90	221
	Leche de sabores	1326	0,90	1.192,98	110

				48.653,78	3.829,32
Postres					
	Helado de sabores	3314	0,85	2.816,76	276
	Torta de vainilla	2651	1,59	4.215,20	221
	Torta de chocolate	3314	2,64	8.748,53	276
	Torta de zanahoria	1326	1,59	2.107,60	110
	Torta de queso	1767	1,90	3.358,02	147
	Torta de naranjilla	2209	2,01	4.440,54	184
	Torta helada	1767	3,17	5.602,60	147
	Torta de tres leches	2651	2,96	7.847,17	221
	Flan	1767	1,22	2.156,20	147
	Mouse de maracuyá	1105	2,43	2.684,21	92
	Pie de manzana	1326	1,32	1.749,71	110
	Cheesecake	1767	2,96	5.231,45	147
	Gelatina	2209	0,79	1.745,29	184
	Duraznos en almíbar	1105	1,32	1.458,09	92
				54.161,38	2.356,51
Alimentos					
	Humitas	2209	0,63	1.391,81	184
	Bolones de verde	1767	1,06	1.873,42	147
	Pan de yuca	3314	0,53	1.756,33	276
	Quimbolitos	2651	0,63	1.670,17	221
	Bizcochos	1105	1,59	1.756,33	92

	Bizcochos individuales	3314	0,16	530,21	276
	Tortillas de tiesto	663	1,32	874,85	55
	Empanadas rellenas de dulce	663	1,59	1.053,80	55
	Mojicones	663	1,32	874,85	55
	Queso de hoja	2651	0,69	1.829,24	221
				13.611,04	1.583,28
	Sanduches				
	Queso	4418	0,53	2.341,78	368
	Jamón	1546	1,32	2.041,32	129
	Mortadela	1546	0,85	1.314,49	129
	Mixto Mortadela y Jamón	1105	1,85	2.043,53	92
	Mixto Mortadela y Queso	1105	1,32	1.458,09	92
				9.199,22	810,05
	Empanadas				
	Queso	1326	0,63	835,09	110
	Carne	1105	0,95	1.049,38	92
	Pollo	1105	1,16	1.281,35	92
	Morocho	1105	1,32	1.458,09	92
	Verde	1767	1,43	2.527,35	147
				7.151,26	533,90
				163.328,06	11.175,00
			TOTAL		

Elaborado: Autora

AÑO 4					
					12
OFERTA POTENCIAL	144.538	VENTA ANUALES	POR EL PRECIO	TOTAL VENTAS ANUALES	MENSUALES
Bebidas Calientes					
	Cafés	3572	0,82	2.928,86	298
	Leche vaso grande	1905	0,87	1.657,30	159
	Leche vaso pequeño	2381	0,87	2.071,63	198
	Chocolate	3572	1,09	3.893,24	298
	Aguas Aromáticas	2381	0,54	1.285,84	198
	Morocho	3810	1,31	4.990,96	317
	Café Capuccino	2857	1,90	5.429,10	238
	Café Espresso	1905	1,96	3.733,70	159
	Café Moccachino	1191	1,25	1.488,24	99
	Café Frapuccino	952	2,18	2.076,39	79
	Café Americano	952	2,01	1.914,47	79
	Café en Leche	1191	2,01	2.393,09	99
				33.862,82	2.222,44
Bebidas Frías					
	Té helado	1905	1,09	2.076,39	159
	Agua sin gas	2381	0,65	1.547,77	198
	Agua con gas	1191	0,87	1.035,82	99

	Colas personales	2381	0,54	1.285,84	198
	Colas medianas	2857	0,82	2.343,09	238
	Jugo de maracuyá	1191	1,09	1.297,75	99
	Jugo de taxo	952	1,09	1.038,20	79
	Jugo de piña	2381	1,09	2.595,49	198
	Jugo de naranjilla	2381	1,09	2.595,49	198
	Jugo de mandarina	1667	1,09	1.816,84	139
	Jugo de tomate	2857	1,09	3.114,59	238
	Jugo de mora	3572	1,09	3.893,24	298
	Jugo de melón	952	1,09	1.038,20	79
	Jugo de naranja	2381	1,31	3.119,35	198
	Jugo de papaya	2143	1,09	2.335,94	179
	Jugo de babaco	2857	1,09	3.114,59	238
	Milkshake	1905	2,18	4.152,79	159
	Batido de mora	2381	1,36	3.238,41	198
	Batido de taxo	1191	1,36	1.619,21	99
	Batido de tomate	1905	1,36	2.590,73	159
	Café helado	1905	2,18	4.152,79	159
	Yogurt	1905	0,82	1.562,06	159
	Leche chocolatada (funda)	2857	0,38	1.085,82	238
	Leche de sabores	1429	0,92	1.314,41	119
				53.964,78	4.127,39

Postres					
	Helado de sabores	3572	0,87	3.107,45	298
	Torta de vainilla	2857	1,63	4.657,60	238
	Torta de chocolate	3572	2,72	9.715,23	298
	Torta de zanahoria	1429	1,63	2.328,80	119
	Torta de queso	1905	1,96	3.733,70	159
	Torta de naranjilla	2381	2,07	4.929,05	198
	Torta helada	1905	3,26	6.210,13	159
	Torta de tres leches	2857	3,05	8.715,14	238
	Flan	1905	1,25	2.381,18	159
	Mouse de maracuyá	1191	2,50	2.976,48	99
	Pie de manzana	1429	1,36	1.943,05	119
	Cheesecake	1905	3,05	5.810,09	159
	Gelatina	2381	0,82	1.952,57	198
	Duraznos en almíbar	1191	1,36	1.619,21	99
				60.079,67	2.539,93
Alimentos					
	Humitas	2381	0,65	1.547,77	198
	Bolones de verde	1905	1,09	2.076,39	159
	Pan de yuca	3572	0,54	1.928,76	298
	Quimbolitos	2857	0,65	1.857,32	238
	Bizcochos	1191	1,63	1.940,67	99
	Bizcochos individuales	3572	0,16	571,48	298

	Tortillas de tiesto	714	1,36	971,52	60
	Empanadas rellenas de dulce	714	1,63	1.164,40	60
	Mojicones	714	1,36	971,52	60
	Queso de hoja	2857	0,71	2.028,77	238
				15.058,61	1.706,52
	Sanduches				
	Queso	4762	0,54	2.571,68	397
	Jamón	1667	1,36	2.266,89	139
	Mortadela	1667	0,87	1.450,14	139
	Mixto Mortadela y Jamón	1191	1,90	2.262,13	99
	Mixto Mortadela y Queso	1191	1,36	1.619,21	99
				10.170,04	873,10
	Empanadas				
	Queso	1429	0,65	928,66	119
	Carne	1191	0,98	1.166,78	99
	Pollo	1191	1,20	1.428,71	99
	Morocho	1191	1,36	1.619,21	99
	Verde	1905	1,47	2.800,27	159
				7.943,63	575,45
TOTAL				181.079,56	12.044,83

Elaborado: Autora

AÑO 5					
					12
DEMANDA INSATISFECHA	130.446	VENTA ANUALES	POR EL PRECIO	TOTAL VENTAS ANUALES	MENSUALES
Bebidas Calientes					
	Cafés	3947	0,84	3.315,64	329
	Leche vaso grande	2105	0,90	1.894,65	175
	Leche vaso pequeño	2631	0,90	2.368,31	219
	Chocolate	3947	1,12	4.420,85	329
	Aguas Aromáticas	2631	0,56	1.473,62	219
	Morocho	4210	1,34	5.641,85	351
	Café Capuccino	3158	1,96	6.189,19	263
	Café Espresso	2105	2,01	4.231,39	175
	Café Moccachino	1316	1,29	1.697,29	110
	Café Frapuccino	1053	2,24	2.357,79	88
	Café Americano	1053	2,07	2.178,85	88
	Café en Leche	1316	2,07	2.723,56	110
				38.492,99	1.622,73
Bebidas Frías					
	Té helado	2105	1,12	2.357,79	175
	Agua sin gas	2631	0,67	1.763,08	219
	Agua con gas	1316	0,90	1.184,16	110
	Colas personales	2631	0,56	1.473,62	219

	Colas medianas	3158	0,84	2.652,51	263
	Jugo de maracuyá	1316	1,12	1.473,62	110
	Jugo de taxo	1053	1,12	1.178,89	88
	Jugo de piña	2631	1,12	2.947,23	219
	Jugo de naranjilla	2631	1,12	2.947,23	219
	Jugo de mandarina	1842	1,12	2.063,06	154
	Jugo de tomate	3158	1,12	3.536,68	263
	Jugo de mora	3947	1,12	4.420,85	329
	Jugo de melón	1053	1,12	1.178,89	88
	Jugo de naranja	2631	1,34	3.526,16	219
	Jugo de papaya	2368	1,12	2.652,51	197
	Jugo de babaco	3158	1,12	3.536,68	263
	Milkshake	2105	2,24	4.715,58	175
	Batido de mora	2631	1,40	3.684,04	219
	Batido de taxo	1316	1,40	1.842,02	110
	Batido de tomate	2105	1,40	2.947,23	175
	Café helado	2105	2,24	4.715,58	175
	Yogurt	2105	0,84	1.768,34	175
	Leche chocolatada (funda)	3158	0,39	1.231,52	263
	Leche de sabores	1579	0,95	1.499,93	132
				61.297,22	4.561,20
Postres					

	Helado de sabores	3947	0,90	3.552,47	329
	Torta de vainilla	3158	1,68	5.305,02	263
	Torta de chocolate	3947	2,80	11.052,13	329
	Torta de zanahoria	1579	1,68	2.652,51	132
	Torta de queso	2105	2,01	4.231,39	175
	Torta de naranjilla	2631	2,13	5.605,01	219
	Torta helada	2105	3,36	7.073,36	175
	Torta de tres leches	3158	3,13	9.883,76	263
	Flan	2105	1,29	2.715,67	175
	Mouse de maracuyá	1316	2,57	3.381,43	110
	Pie de manzana	1579	1,40	2.210,43	132
	Cheesecake	2105	3,13	6.589,17	175
	Gelatina	2631	0,84	2.210,43	219
	Duraznos en almíbar	1316	1,40	1.842,02	110
				68.304,80	2.806,89
Alimentos					
	Humitas	2631	0,67	1.763,08	219
	Bolones de verde	2105	1,12	2.357,79	175
	Pan de yuca	3947	0,56	2.210,43	329
	Quimbolitos	3158	0,67	2.115,69	263
	Bizcochos	1316	1,68	2.210,43	110
	Bizcochos individuales	3947	0,17	671,02	329
	Tortillas de tiesto	789	1,40	1.105,21	66

	Empanadas rellenas de dulce	789	1,68	1.326,26	66
	Mojicones	789	1,40	1.105,21	66
	Queso de hoja	3158	0,73	2.305,16	263
				17.170,27	1.885,88
	Sanduches				
	Queso	5263	0,56	2.947,23	439
	Jamón	1842	1,40	2.578,83	154
	Mortadela	1842	0,90	1.657,82	154
	Mixto Mortadela y Jamón	1316	1,96	2.578,83	110
	Mixto Mortadela y Queso	1316	1,40	1.842,02	110
				11.604,74	964,87
	Empanadas				
	Queso	1579	0,67	1.057,85	132
	Carne	1316	1,01	1.328,89	110
	Pollo	1316	1,23	1.618,35	110
	Morocho	1316	1,40	1.842,02	110
	Verde	2105	1,51	3.178,80	175
				9.025,91	635,94
TOTAL				205.895,93	12.477,50

Elaborado: Autora

Anexo 4

Flyer



Elaborado: Autora

Anexo 5

Solicitud para Donación de Libros



Cayambe, de 2015

Licenciada

Lucia Chiriboga

DIRECTORA EJECUTIVA

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL – INPC

Ciudad.-

De mis consideraciones:

De acuerdo a la visita realizada en meses anteriores, donde le manifesté que implementaría una Biblio-Cafetería en el Cantón Cayambe, me dirijo a usted para solicitarle de la manera más comedida que las revistas publicadas por su digna institución referente al tema cultural, mismas que servirán para alimentar el repositorio documental de la mencionada Biblio-Cafetería.

Esperando una respuesta positiva a mi petición, anticipo mis agradecimientos.

Atentamente,

Andrea García
GERENTE GENERAL
BIBLIO-CAFETERÍA “FLOR DE LUNA”

Argentina y Rocafuerte (esquina)
E-mail: flordeluna@hotmail.com
Cayambe-Ecuador

Teléfono: 2364-685