



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

**INSTITUTO DE CIENCIAS ECONÓMICO
ADMINISTRATIVAS.
COORDINACIÓN DE POSGRADO**

***ESPECIALIDAD EN ADMINISTRACIÓN INTEGRAL PARA LAS
PYMES***

RESTAURANTE "ARRACHERAS ALDA"

TESINA

PARA OBTENER EL DIPLOMA DE
ESPECIALISTA EN ADMINISTRACIÓN INTEGRAL PARA LAS
PYMES

P R E S E N T A:

ARTURO ISIDRO RODRÍGUEZ AHUMADA

ASESOR:

DRA. JESSICA MENDOZA MOHENO

PACHUCA, HGO; NOVIEMBRE DE 2009.

Introducción

En el año 2006 y 2008 laboré en restaurantes de comida típica del Estado de Hidalgo y arracheras, el cual me dio experiencia y una visión amplia en el ámbito de este tipo de negocios, esto despertó en mí el interés por llevar a cabo el proyecto de abrir un nuevo mercado en el giro de restaurantes con una nueva modalidad (arracheras) en Cd. Sahagún que hay poca competencia directa y complementándome en la forma estructural con la especialidad en la Administración Integral de Pequeñas y Medianas Empresas le doy forma a un plan de negocios que sea rentable y aceptable para la apertura de este a corto plazo.

¿Pero qué es la arrachera? Es un corte de carne de res, originario de México. Proviene del diafragma del animal, un músculo que separa la cavidad torácica de la abdominal.

Es una carne llena de nervios en su estado natural y muy dura, por lo que se han diseñado procesos para hacerla más comestible y sabrosa.

La idea principal del restaurante “Arracheras ALDA” se proyecta como un negocio cubriendo las necesidades del cliente, abriendo así un nuevo mercado en la rama de los alimentos y a su vez saborearlo de una mejor forma en un lugar con ambiente agradable y familiar de Cd. Sahagún.

El proyecto está enfocado en el área de comensales puesto que las innovaciones en esta rama no terminan, y se busca siempre la diferencia para todos los gustos en todo lugar.

Sabemos que el negocio de los alimentos nunca se va a terminar ya que es una de las principales necesidades del ser humano y de aquí la idea original.

Índice

Portada _____	1
Introducción _____	2
Misión _____	5
Visión _____	5
Valores _____	5
Objetivos Estratégicos _____	6

Capítulo I ESTUDIO DE MERCADO

1.1.- Estudio preliminar _____	8
1.2.- Área del mercado	
1.2.1.- Extensión Geográfica _____	10
1.2.2.- Población _____	14
1.2.3.- Recursos naturales _____	16
1.2.4.- Ingresos _____	16
1.2.5.- Actividades comerciales y de producción _____	19
1.2.6.- Análisis Estratégico _____	20
1.2.7.- Segmentación del mercado _____	25
1.2.8.- Análisis de la demanda _____	28
1.2.9.- Conclusiones del estudio de mercado _____	37

Capítulo II ESTUDIO TÉCNICO

2.1.- Procesos técnicos _____	39
1.2.4.- Lay-out _____	40
1.2.5.- Diagrama de flujo de procesos _____	41

1.2.6.- Impacto ambiental _____	42
---------------------------------	----

Capítulo III ESTUDIO ADMINISTRATIVO

3.1.1.- Organigrama de Restaurante “ALDA” _____	44
---	----

Capítulo III ESTUDIO ADMINISTRATIVO

4.1.1.- Hacienda federal (SAT) _____	48
--------------------------------------	----

4.1.2.- Pago del SIEM _____	48
-----------------------------	----

4.1.3.- Hacienda estatal _____	48
--------------------------------	----

4.1.4.- Trámites municipales _____	49
------------------------------------	----

Capítulo IV ESTUDIO FINANCIERO

5.1 Pronóstico de ventas _____	52
--------------------------------	----

5.2.- Determinación de costos _____	54
-------------------------------------	----

5.3.- Conclusiones del estudio financiero _____	92
---	----

Capítulo V ANALISIS FINANCIERO

6.1 Métodos de evaluación compleja _____	94
--	----

6.2 Conclusiones de la evaluación financiera _____	95
--	----

Anexos _____	96
--------------	----

Conclusiones _____	99
--------------------	----

Referencias _____	100
-------------------	-----

Restaurante “Arracheras ALDA”

Misión

Nuestra misión en “Arracheras ALDA” es brindar un servicio de calidad, confianza y sabor a nuestros clientes, proporcionando un producto diferente en esta zona y fortaleciendo a su vez la generación de calidad y confianza, no sólo a nuestros productos, sino también a la relación con nuestros empleados, proveedores y comunidad.

Visión

Nuestra visión en Arracheras ALDA es llegar a ser una cadena restaurantera reconocida a nivel estatal por su calidad y prestigio.

Valores

Honestidad: Actuar con ética e integridad y hacer buen uso de nuestros recursos.

Responsabilidad: Asumir los compromisos y decisiones con perseverancia, ser constantes y luchar por lograr los objetivos, para obtener mejores resultados.

Trabajo en equipo: Tener una actitud de servicio, de apoyo y de respeto para lograr los objetivos del restaurante.

Lealtad: Tener el compromiso y la fidelidad con los ideales del restaurante y hacer que el personal asuma igual el compromiso.

Respeto: Ser tolerante, cordial y aplicar la equidad de género (empleados, clientes, proveedores, socios, etc.)

Objetivos Estratégicos

Relacionados con el cliente.

- Ofrecer un servicio eficiente y de calidad que cumpla con las expectativas de los clientes.
- Satisfacción del cliente en la comida, servicio, ambiente, atención.
- Precios accesibles para todo tipo de bolsillos y la opción de pago con tarjetas de crédito.
- Tiempo de atención.
- Calidad en la cocción de la carne.
- Personal especializado en carnes.

Económico financiero:

- Lograr una utilidad anual mayor al 3% sobre la inversión.
- Crecer a un ritmo del 25% anual.

Procesos internos:

- Reducción de costos y aumento de eficiencia en el servicio.
- Considerar la eficacia en el momento de su requerimiento.
- Tener un sistema integral de administración.
- Tener bien documentado todas las actividades, procesos, métodos del restaurante.
- Evitar mermas.

Desarrollo humano:

- Capacitar al personal, haciéndolo poli funcional en las diferentes actividades del restaurante para no hacer a un trabajador indispensable y que pueda repercutir en el desarrollo del trabajo del restaurante.
- Estimular a los empleados, ya sea con incentivos o reconocimientos, para que desarrollen con más eficiencia y responsabilidad su trabajo.

Capítulo I

ESTUDIO DE MERCADO

"La fuerza no proviene de la capacidad física sino de la voluntad indomable."

Mahatma Gandhi

1.1.- Estudio preliminar

1.1.1.- Identificación de Proyecto

La identificación principal para esta PYME fue que no hay demanda de competencia en Cd. Sahagún en el giro de restaurantes de arrachera, lo más cercano que existe en este giro es a 20 Km., en Calpulalpan, y Apan.

Restaurante “Arracheras ALDA” brindará un servicio en la venta de arrachera como principal y único producto, con la finalidad de establecer una nueva PYME en el mercado, que genere empleo y satisfaga la necesidad de nuestros futuros clientes brindando un servicio de convivencia familiar en un ambiente agradable y un producto de calidad.

1.1.2.- Lugar

Cd. Sahagún, Hidalgo, carretera Sahagún-Tepeapulco s/n, Col. Hidalgo.

1.1.3.- Horario

De Lunes a Domingo de 14:00 a 20:00 horas.

1.1.4.- Productos sustitutos o similares

➤ *Restaurante “Grill”*

Ubicación: Col. Benito Juárez, Cd Sahagún

Producto o paquete en venta:

* Arrachera 1Kg
* Nopales
* Cebollas
* Salsa
* Tortillas

} \$200.00

Costilla ½ Kg.
Nopales
Cebollas
Salsa
Tortillas

} \$70.00

➤ *Arracheras al carbón*

Ubicación: Colonia centro Cd. Sahagún

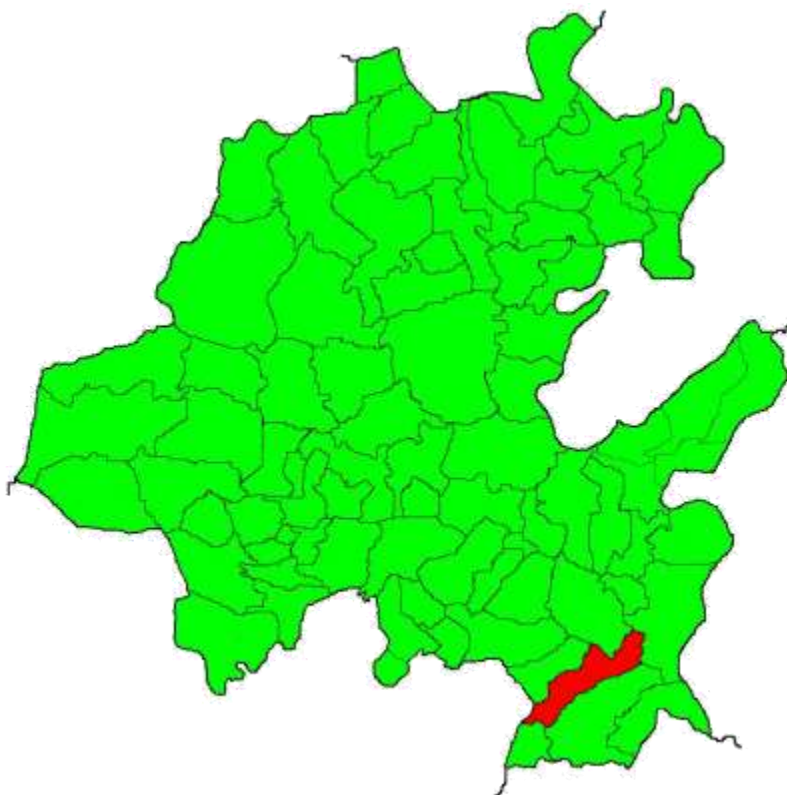
Producto o paquete en venta:

- * Arrachera 1Kg
 - * Nopales
 - * Cebollas
 - * Salsa
 - * Tortillas
- } \$170.00

1.2.- Área del mercado

1.2.1.- Extensión Geográfica

Municipio de Tepeapulco



Ubicado a sólo 49 km. de distancia de la capital del Estado de Hidalgo. El municipio colinda al norte con los municipios de Tlanalapa y Singuilucan; al este con los municipios de Singuilucan, Cuauhtepac de Hinojosa y Apan; al sur con los municipios de Apan y Emiliano Zapata; al oeste con el municipio de Emiliano Zapata, el Estado de México y el municipio de Tlanalapa.

1.2.1.1.- Extensión

El municipio de Tepeapulco tiene una superficie de 239.00 Km², lo que representa el 1.14% de la superficie del Estado de Hidalgo.

1.2.1.2.- Clima

El municipio en toda su extensión presenta una diversidad de climas, que va desde el semiseco templado (16.94%) hasta el semifrío subhúmedo (2.46%); presentando también un clima templado subhúmedo en (80.60%) de la superficie municipal.

1.2.1.2.- Grupos Étnicos

De acuerdo con los resultados que presentó el II Censo de Población y Vivienda en el 2005, en el municipio habitan un total de 224 personas que hablan alguna lengua indígena.

1.2.1.3.- Evolución Demográfica

De acuerdo con los resultados que presentó el II Censo de Población y Vivienda en el 2005, el municipio cuenta con un total de 49,850 habitantes.

1.2.1.4.- Vivienda

De acuerdo con los resultados que presentó el II Censo de Población y Vivienda en el 2005, en el municipio cuentan con un total de 12,669 viviendas de las cuales 11,969 son particulares.

La construcción de las viviendas en Tepeapulco está hecha a base de tabique, ladrillo, block, piedra y cemento; sus techos son de losa de concreto, tabique, ladrillo y en menor proporción de lámina de asbesto o metálica; en relación a los pisos, el material predominante es el cemento o firme, madera, mosaicos u otros recubrimientos.

1.2.1.5.- Servicios Básicos

Los servicios básicos con que cuenta Tepeapulco son agua potable, con 2 sistemas que abastecen 10,051 tomas domiciliarias, con 12 localidades con red de distribución; en cuanto a electricidad, era abastecida por Luz y Fuerza del Centro y existen 14,369 tomas instaladas. Respecto al drenaje y alcantarillado, existen 9 sistemas, con igual número de cuerpos receptores para igual número de localidades con el servicio.

La disponibilidad de estos servicios en el municipio es buena, sin embargo existen viviendas que carecen de agua entubada y sus drenajes se encuentran conectados a algún río o canal.

1.2.1.6.- Vías de Comunicación

Tepeapulco cuenta con una longitud de red carretera de 51.1 km., de los cuales 2.3 km. son troncal federal, también conocido como principal o primaria, tienen como objetivo específico servir al tránsito de larga distancia; 39.7 km. de alimentadores estatales y 9.1 km. de caminos rurales, refiriéndose éstos a terracería.

1.2.1.7.- Medios de Comunicación

En cuanto a la red ferroviaria cuenta con 40 km. y dos estaciones, Ciudad Sahagún e Irolo, que comunican con la Ciudad de México, Pachuca y Veracruz. En relación a comunicaciones existen 24 oficinas postales, una oficina de telégrafos, teléfono, señal de radio y televisión, así como una repetidora de televisión.

1.2.1.8.- Industria y Comercio

La industria es un elemento de desarrollo muy importante; en el municipio se cuenta con industria metal mecánica, elaboración de insumos automotrices, además de maquinaria y equipo de industria siderúrgica, dentro de estas empresas se puede nombrar a DINA, SIDENA, CNCF (ésta última encargada de la elaboración de vagones para el sistema de transporte colectivo).

Se puede resumir apuntando que existen 25 microempresas, 5 pequeñas industrias, 1 mediana y 1 gran industria (INEGI, 2000).

En cuanto al comercio, es la actividad que permite, a través del intercambio de bienes, un crecimiento en sus ingresos. Los dos centros urbanos con que cuenta el municipio han desarrollado su sistema de abasto y comercio, a través de dos mercados públicos, 7 tianguis, una bodega DICONSA y 5 tiendas DICONSA, un rastro, 9 tiendas rurales, 1 tienda de institución pública y dos lecherías LICONSA.

1.2.1.9.- Turismo

Los atractivos turísticos que se localizan en el municipio son la laguna de Tecocomulco, propia para la caza del pato silvestre, carpa y ajolote. Además, cuenta con cerros propicios para la práctica del campismo y la escalada.

Además de contar con atractivos culturales, como la zona arqueológica Tecolote, el Exconvento de San Francisco, La Caja de Agua y las Haciendas Pulqueras.

En oferta hotelera, Tepeapulco cuenta con 4 hoteles, 1 de tres estrellas, 1 de dos estrellas y 2 de clase económica; así mismo, cuenta con 1 transportadora, 1 agencia de viajes, 14 establecimientos correspondientes al giro de restaurantes, cafeterías y fondas, 1 hacienda, 1 museo, 2 zonas arqueológicas, 2 zonas de ecoturismo, 2 discotecas o centros nocturnos y 14 balnearios.

1.2.2.- Población

1.2.2.1.- Principales Localidades

De acuerdo con el XII Censo de Población y Vivienda, el municipio cuenta con 57 localidades, en la siguiente tabla de información se muestran las localidades más importantes del municipio:

Tabla 1 Localidades del municipio de Tepeapulco

NOMBRE DE LA LOCALIDAD	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN TOTAL MASCULINA	POBLACIÓN TOTAL FEMENINA
FRAY BERNARDINO DE SAHAGUN (CIUDAD SAHAGUN)	28,231	13,556	14,675
TEPEAPULCO	14,171	6,809	7,362
IROLO	1,616	801	815
CIDES LOS	1,027	542	485
SAN BARTOLOME TEPETATES	848	429	419
COLONIA 20 DE NOVIEMBRE	697	332	365
SAN MIGUEL ALLENDE	418	208	210
FRANCISCO SARABIA (CORRALILLOS)	402	191	211
PALO HUECO	376	186	190
TEXCATZONGO	240	121	119
TULTENGO	232	117	115
SAN JERONIMO	154	77	77
VISTA HERMOSA	142	75	67
RINCONADA LA	121	57	64
JAGUEY PRIETO	113	61	52

Fuente: INEGI. XII Censo de Población y Vivienda.

1.2.2.2.- Población total según sexo

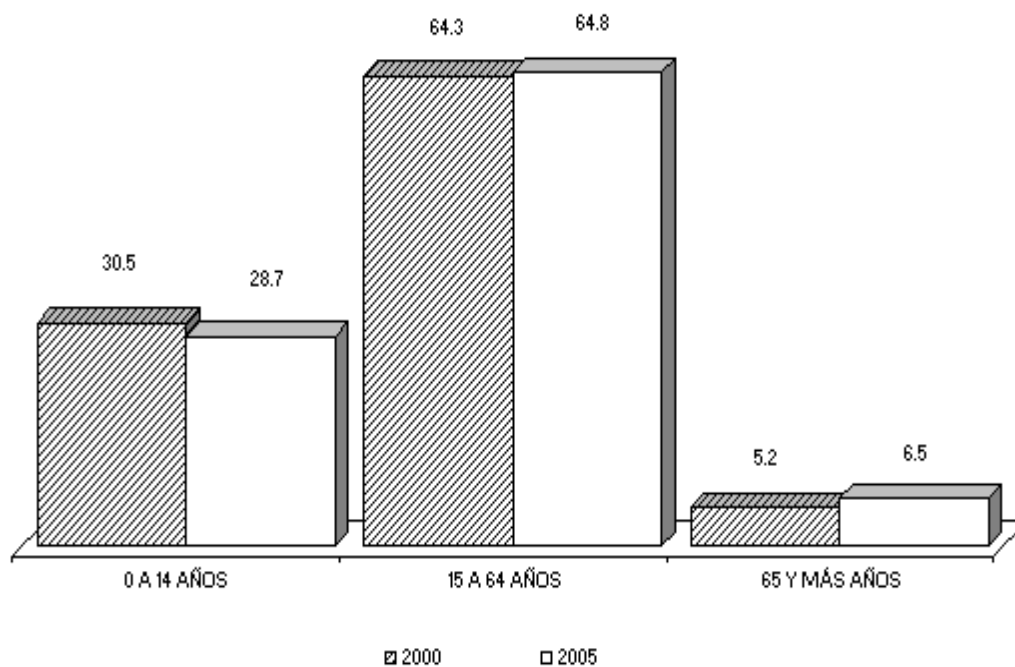
Tabla 2 Población total según sexo

Año	Total	Hombre	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
2005					
Estado	2,345,514	1,125,188	48.0	1,220,326	52.0
Municipio	49,850	23,849	47.8	26,001	52.2

Fuente: INEGI. Censos Generales de Población y Vivienda.

1.2.2.3.- POBLACIÓN TOTAL POR GRANDES GRUPOS DE EDAD (Porcentaje)

Gráfica 1



FUENTE: INEGI. XII Censo General de Población y Vivienda 2000. Consulta en Internet el 18 de septiembre 2006:

www.inegi.gob.mx

FUENTE: INEGI. II Conteo de Población y Vivienda 2005. Consulta en Internet el 18 de septiembre de 2006: www.inegi.gob.mx

1.2.3.- Recursos naturales

1.2.3.1.- Principales Ecosistemas

1.2.3.1.1.- Flora

La flora en el municipio está compuesta por nopal, palma, maguey, pino, encino, pirul y huizache.

1.2.3.1.2.- Fauna

La fauna perteneciente a ésta región está compuesta por conejo, liebre, zorrillo, lagartija, víbora, camaleón, escorpión, techín, ardilla, lechuza, águila, gavilán, topo, armadillo, etc.

1.2.3.2.- Clasificación y Uso del Suelo

El suelo es cuaternario y mesozoico, de tipo castaño, rico en materia orgánica y nutrientes, utilizado anteriormente para el policultivo de maíz, alfalfa y cebada, sin embargo, éste régimen de cultivo cambió gradualmente al cultivo de maguey o agave pulquero, sin dejar su producción anterior, aunque si en menor escala.

1.2.4.- Ingresos

1.2.4.1.- Vías de Comunicación

Tepeapulco cuenta con una longitud de red carretera de 51.1 km. de los cuales 2.3 km. son troncal federal, también conocido como principal o primaria, tienen como objetivo específico servir al tránsito de larga distancia; 39.7 km. De alimentadores estatales y 9.1 km. De caminos rurales, refiriéndose éstos a terracería.

1.2.4.2.- Medios de Comunicación

En cuanto a la red ferroviaria cuenta con 40 km. y dos estaciones, Ciudad Sahagún e Irolo, que comunican con la Ciudad de México, Pachuca y Veracruz. En relación a comunicaciones existen 24 oficinas postales, una oficina de telégrafos, teléfono, señal de radio y televisión, así como una repetidora de televisión.

1.2.4.3.- Establecimientos de preparación y servicio de alimentos y bebidas con categoría turística

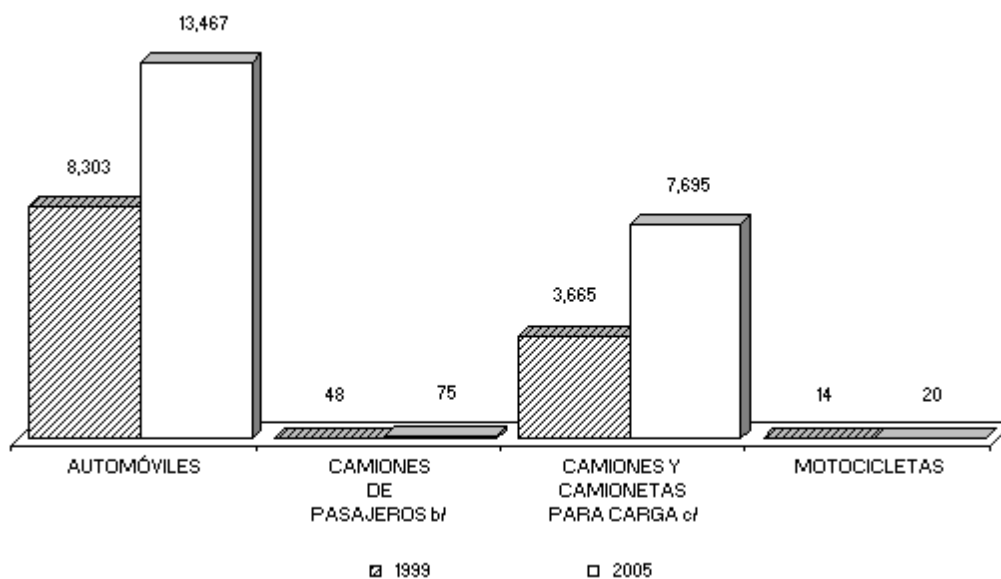
Tabla 3 Establecimientos de preparación y servicio de alimentos y bebidas

Concepto	Estado	Municipio
	2005	2005
Establecimiento de alimentos	567	17
Establecimiento de bebidas	209	16

Fuente: Secretaría de Turismo del Estado de Hidalgo

1.2.4.4.- Vehículos de motor registrados en circulación

Gráfica 2



NOTA: Comprende vehículos de servicio: particular, oficial y público.

a/ Datos referidos al 31 de diciembre de cada año.

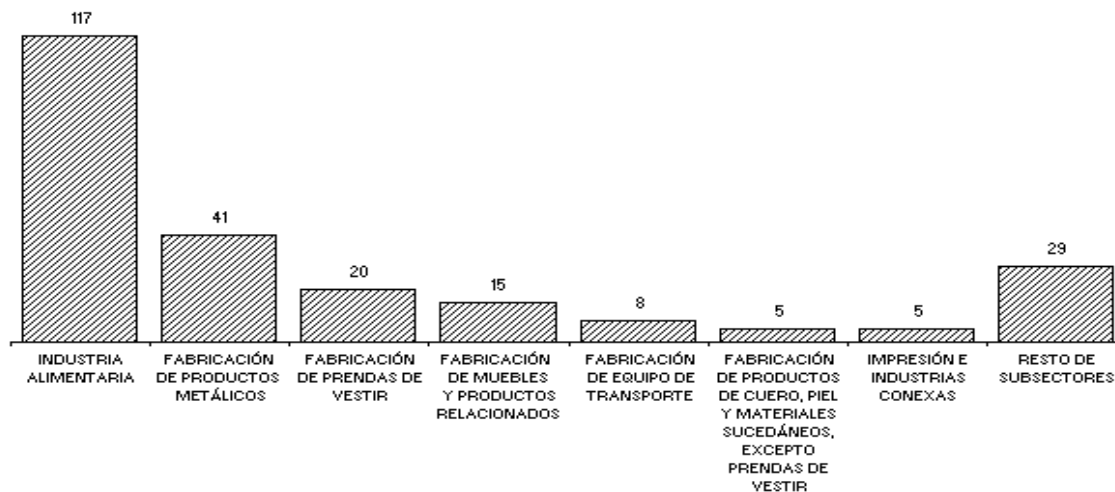
b/ Para 2005 incluye microbuses.

c/ Para 1999 únicamente camiones para carga.

FUENTE: Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado. Dirección General de Ingresos y Auditoría Fiscal.

1.2.4.5.- Unidades económicas y personal ocupado dependiendo de la razón social en las actividades manufactureras por principales subsectores de actividad

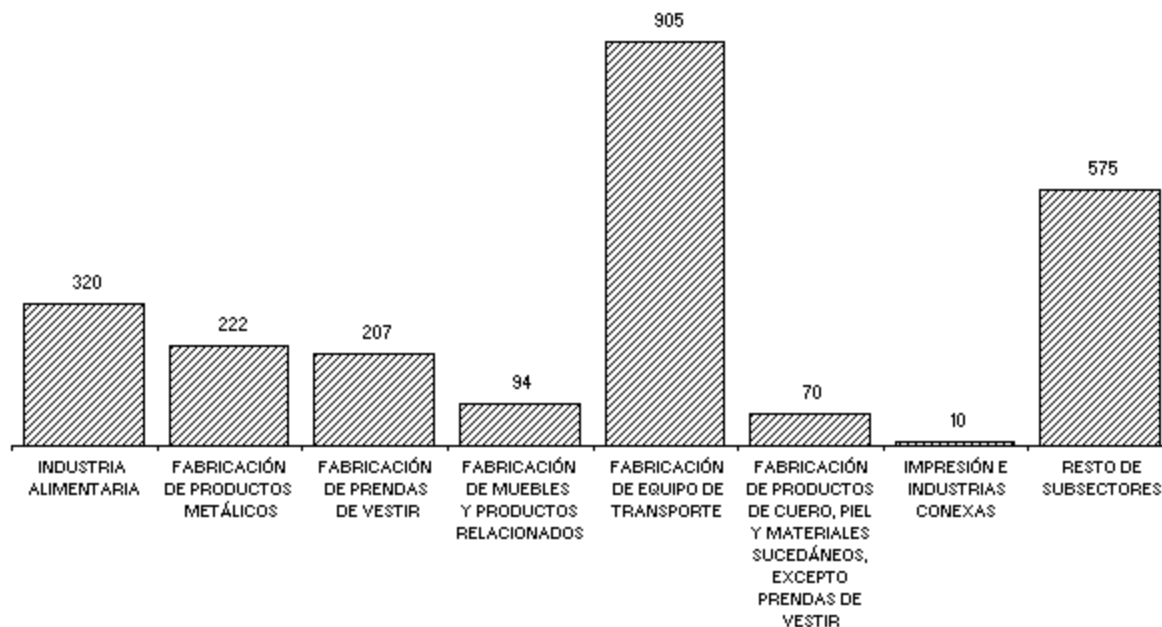
Gráfica 3



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2004.

1.2.4.6.- Personal ocupado dependiente de la razón social

Gráfica 4



Fuente: INEGI. Censos Económicos 2004.

1.2.5.- Actividades comerciales y de producción

Tabla 4 Características Económicas seleccionadas de las actividades comerciales

Concepto	Estado	Municipio
Unidades económicas	33,510	1,046
Personal ocupado dependiente de la razón social	77,314	2,505
Personal ocupado remunerado dependiente de la razón social	31,201	999
Personal ocupado no dependiente de la razón social	2,976	28
Remuneraciones (miles de pesos)	1,419,935	44,022
Producción bruta total (miles de pesos)	8,040,315	193,567
Consumo intermedio (miles de pesos)	2,155,901	50,239
Valor agregado censal bruto (miles de pesos)	5,884,414	143,328
Total de activos fijos (miles de pesos)	3,983,336	105,961

NOTA: La información correspondiente a personal ocupado se refiere a promedio anual. Comprende únicamente lo que corresponde a áreas urbanas

a/ Los datos corresponden a las unidades que realizaron actividades económicas del 1 de enero al 31 de diciembre del año de referencia, e incluye aquellas que sólo trabajaron parcialmente durante este periodo.

b/ Término genérico con el cual se denomina a todo tipo de unidades de observación del censo. Comprende tanto unidades productoras como auxiliares.

FUENTE: **INEGI**. *Censos Económicos 2004*. Consulta en Internet el 11 de julio de 2006: www.inegi.gob.mx

1.2.6.- Análisis Estratégico

1.2.6.1.- Análisis Externo

1.2.6.1.1.- Análisis PEST

- ❖ En cuestión a los aspectos **políticos** encontramos que existen normas municipales para restaurantes, las cuales son el reglamento del diseño del restaurante que es una licencia de funcionamiento y derechos de publicidad y la norma de calidad como autorización sanitaria.
- ❖ En la **economía**, el país en general afecta directamente la prosperidad y el bienestar general. Cuánto mejor está la economía, mejor va nuestro negocio. Así como lo contrario nos veremos afectados. En el caso del restaurante, el entorno económico será decisivo en el establecimiento de precios y la elección del consumidor por un local específico.
- ❖ En lo que se refiere al aspecto **social** se pretende establecer un restaurante de carne arrachera para toda la familia, grupos de jóvenes, reuniones empresariales, en general un punto de reunión para comer en combinación con la convivencia.
- ❖ En el aspecto **tecnológico** estamos considerando equipo que actualmente nos arroje buena calidad, atención y eficiencia a nuestros clientes, así como los equipos auxiliares para llevar acabo la administración de una forma eficiente.

1.2.6.1.2.- Entorno Particular (sector)

1.2.6.1.2.1.- Clientes: Este restaurante busca la satisfacción total de todo tipo de cliente en lo que se refiere a este tipo de alimento, brindando el mejor servicio, atención, calidad, instalaciones y ambiente.

1.2.6.1.2.2.- Competidores Actuales: En la zona de este establecimiento, contamos con restaurantes y cocinas económicas que, de entrada, si bien representan una competencia, sería indirecta, ya que el tipo de alimentos tiene una variante (a la carta o comida corrida vs arracheras ALDA). De hecho, el instalar o establecer un restaurante de este tipo y viendo los resultados positivos, sabemos que a corto o mediano plazo tendremos la competencia a la vuelta de la esquina ya sea por nuestros competidores indirectos o competidores nuevos. Existen 2 competidores:

➤ ***Restaurante “grill”***

Ubicación: Col. Benito Juárez, Cd Sahagún

Producto o paquete en venta:

* Arrachera 1Kg	Costilla ½ Kg
* Nopales	Nopales
* Cebollas	Cebollas
* Salsa	Salsa
* Tortillas	Tortillas
\$200.00	\$70.00

➤ ***Arracheras al carbón***

Ubicación: colonia entro Cd. Sahagún

Producto o paquete en venta

* Arrachera 1Kg	
* Nopales	\$170.00
* Cebollas	
* Salsa	
* Tortillas	

1.2.6.1.2.3.- Competidores Potenciales: Aunque no existe un competidor potencial mayor, consideramos los que tenemos en la zona por la cuestión económica. No descartamos la posibilidad de que a largo plazo alguna compañía grande del mismo mercado pudiera incursionar en esta misma zona.

1.2.6.1.2.4.- Productos Sustitutos: Nuestros competidores indirectos pueden considerar esta variante, para lo cual se convertiría para nosotros en una amenaza y pérdida de clientes.

1.2.6.1.2.5.- Proveedores: Nuestro principal proveedor está ubicado en la ciudad de Pachuca para la arrachera que es “Meat Market”, lo cual es la materia prima principal.

1.2.6.2.- Análisis Interno

1.2.6.2.1.- Situación actual

Se tiene planeado establecer este negocio en Cd. Sahagún, debido a que no existe mucha competencia en el mercado, los únicos restaurantes de venta de arrachera directa son 2.

A pesar de la situación actual económica, los negocios para comensales siempre forman parte de una necesidad para la gente.

Consideramos que la vida actual en esta ciudad está soportada económicamente por la zona industrial en un 70%, el 30 % restante lo forman PYMES, de la cual estamos siendo partícipes, abriendo un nuevo mercado en este tipo de negocio.

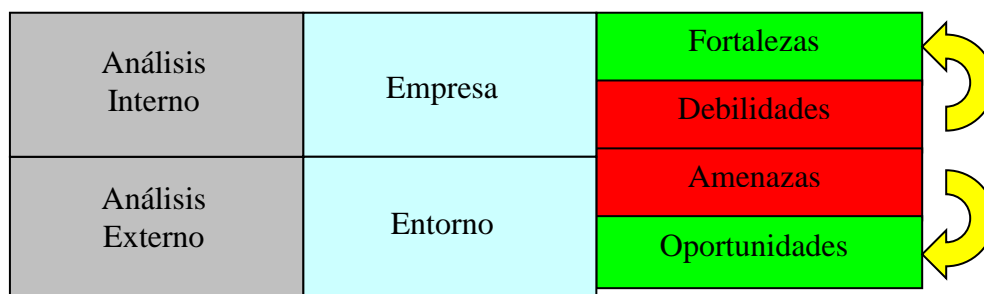
1.2.6.2.2.- Recursos y capacidades

El municipio de Tepeapulco, al cual pertenece Cd. Sahagún, siempre está con las puertas abiertas para apoyar a las PyMEs y está dispuesto en el momento que se requiera para tratar de abrir este tipo de negocios haciendo los trámites necesarios.

Independientemente del capital con el que cuente el inversionista, si éste no es suficiente, contamos con el apoyo monetario de los bancos establecidos en la ciudad como son: HSBC, Bancomer, Banamex, Banorte, para complementar el capital necesario con créditos a las PyMEs.

Sabemos que la situación actual en la cuestión de desempleo da oportunidad para seleccionar a personal que tenga el oficio y complementarlo capacitándolo según la necesidad del negocio, así como la innovación y capacitación para nosotros mismos como dueños del negocio con instituciones relacionadas.

1.2.6.2.3 Análisis FODA



1.2.6.2.3.1.- Fortalezas

- Poca demanda de este giro en Cd. Sahagún.
- Las instalaciones estarán adecuadas para la convivencia desde niños hasta adultos, ya que habrá área de fumadores, televisión, música agradable.
- El restaurante estará ubicado a un lado de Aurrera, donde hay tránsito de vehículos y gente continuamente.
- Limpieza y calidad garantizada en nuestro producto.
- Independientemente del servicio en el restaurante, nuestros clientes tendrán la opción de paquetes para llevar.
- Ofrecemos tiempo y costos competitivos comparados con nuestros competidores a nivel estado.

1.2.6.2.3.2.- Debilidades

- Capital inicial.
- Poca experiencia en mercadeo directo.
- No se ha realizado ninguna prueba.
- Falta de un área de recursos humanos.
- Falta de personal capacitado.
- Ser un negocio nuevo.

1.2.6.2.3.3.- Amenazas

- La competencia en restaurantes de otro giro es bastante fuerte.
- Muy probable que tengamos, en muy corto plazo, restaurantes que imiten nuestro estilo.
- La actual crisis económica.
- Bajo nivel de consumo propiciado.

1.2.6.2.3.4.- Oportunidades:

- Ampliación de las instalaciones.
- Facilidad de obtener un crédito bancario para PyMEs.
- Ofrecer nuevos productos.
- De expansión a otros lugares.
- Se podrían lograr mejores acuerdos con los proveedores.

En análisis FODA nos arroja una visión general para posicionarnos de la mejor manera posible en el mercado y se concluye con nuestro negocio, convirtiendo las debilidades en fortalezas y las amenazas en oportunidades, mediante las siguientes estrategias:

- Capacitar a nuestro personal.
- Hacer propaganda del negocio.
- Aplicar la mejora continua.
- Aplicación de benchmarking periódico para permanecer siempre a la vanguardia.

1.2.7.- Segmentación del mercado

El restaurante estará ubicado en México, Hidalgo, Cd. Sahagún, en el municipio Tepeapulco.

Figura 1 Mapa



Fuente: www.cuentame.inegi.gob.mx

1.2.7.1.- Clima templado subhúmedo con lluvias en verano

Se desarrolla en las elevaciones de la Sierra Madre Oriental, su temperatura media anual es de 14.5°C, la máxima es en mayo con 21.2°C y la mínima en diciembre con 8.3°C.

Tiene una precipitación total anual de 610.8 mm, la cual presenta valores máximos en el mes de julio con 104.7 mm y es mínima en diciembre con apenas 7.2 mm.

1.2.7.2.- Clima semifrío subhúmedo con lluvias en verano

Este clima representativo en las altitudes superiores a los 2,500 m, se extiende al sur del estado.

Tabla 5 Clima semifrío subhúmedo con lluvias en verano

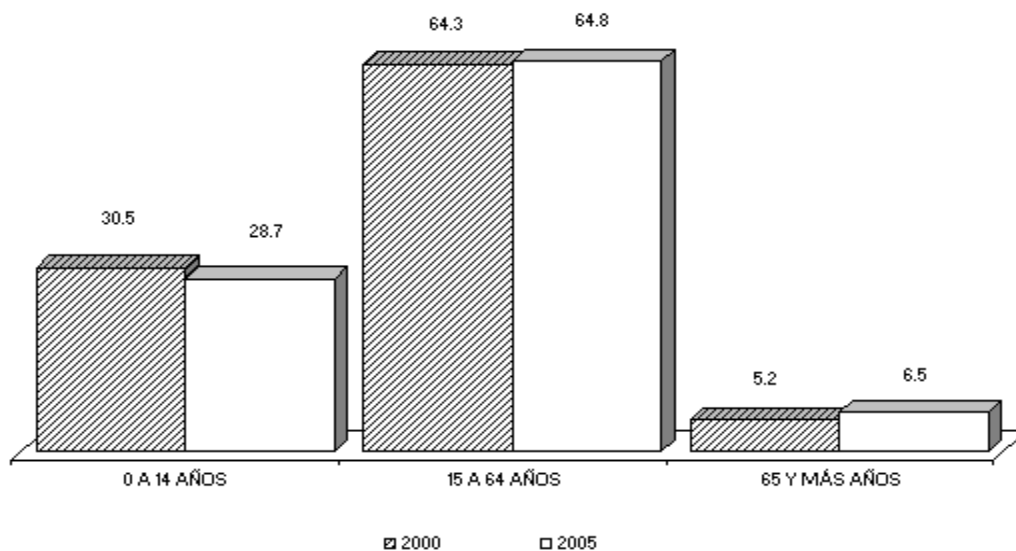
Tipo o subtipo	% de la superficie estatal
Templado subhúmedo con lluvias en verano	31.46
Semifrío subhúmedo con lluvias en verano	0.96

Fuente: www.cuentame.inegi.gob.mx

Densidad: Urbana con un tamaño de población entre 5,000 y 20, 000 habitantes

1.2.7.3.- POBLACIÓN TOTAL POR GRANDES GRUPOS DE EDAD (porcentajes)

Gráfica 5



a/ Excluye la población de edad "No especificada".

FUENTE: INEGI. XII Censo General de Población y Vivienda 2000. Consulta en internet el 18 de septiembre 2006: www.inegi.gob.mx
 INEGI. II Censo de Población y Vivienda 2005. Consulta en internet el 18 de septiembre de 2006: www.inegi.gob.mx

Tabla 6 Población por edades

GRUPO DE EDAD	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
Municipio	49,850	23,849	26,001
20 a 24 años	4,228	2,001	2,227
25 a 29 años	3,936	1,763	2,173
30 a 34 años	3,877	1,704	1,173
35 a 39 años	3,478	1,552	1,926
40 a 44 años	3,252	1,457	1,795
45 a 49 años	2,927	1,295	1,632
50 a 54 años	2,395	1,167	1,228
55 a 60 años	1,824	920	904

Fuente: INEGI. Censo General de Población y Vivienda

La segmentación de mercado esta enfocada para las edades de entre 20 y 60 años, así como a las personas que se encuentran económicamente activas.

- La población económicamente activa es de 17, 678 personas.
- El 48.4 % que es un total de 8,556 personas obtienen 3 salarios mínimos.
- Se hizo una encuesta a restaurantes de Cd. Sahagún y el resultado fue que el 10% de los posibles clientes visitan restaurantes, por lo tanto, el 10% de 8,556 son 856 personas que salen a restaurantes.
- El 50% de estas personas que visitan restaurantes comen carne de res por lo tanto el 50% de 856= 428 clientes potenciales que tendríamos mensualmente en nuestro restaurante; si estos lo dividimos entre los 30 días de apertura del restaurante tendríamos 14 personas diarias como clientes potenciales.

1.2.8.- Análisis de la demanda

1.2.8.1.- Análisis de fuentes primarias

El mercado que se consideró fue a integrantes de familias, universitarios, consumidores de cerveza y arrachera que integran la población de Cd. Sahagún.

Se aplicaron 100 encuestas que arrojaron los siguientes resultados:

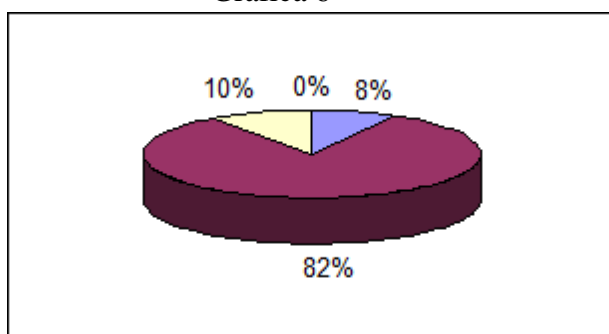
1.- ¿Con que frecuencia comes carne?

Tabla 7

Diario	Cada 3er. Día	Mensual	No como carne
8	82	10	0
8%	82%	10%	0%

Fuente: Elaboración propia

Grafica 6



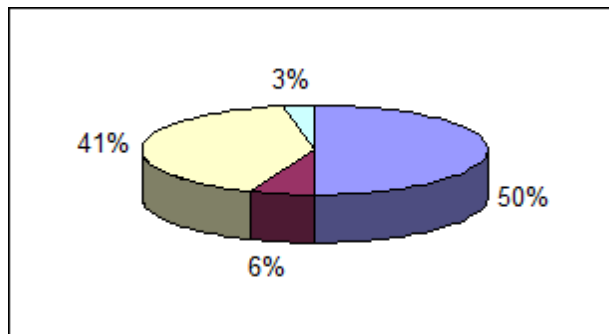
2.- ¿Que tipo de carne comes?

Tabla 8

Res	Cerdo	Pollo	Otra
50	6	41	3
50%	6%	41%	3%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 7



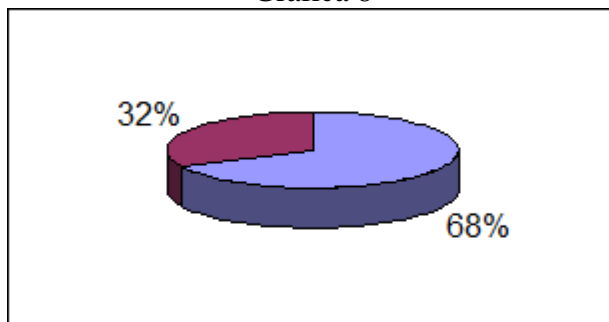
3.- ¿Te gusta la arrachera?

Tabla 9

Si	68	68%
No	32	32%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 8



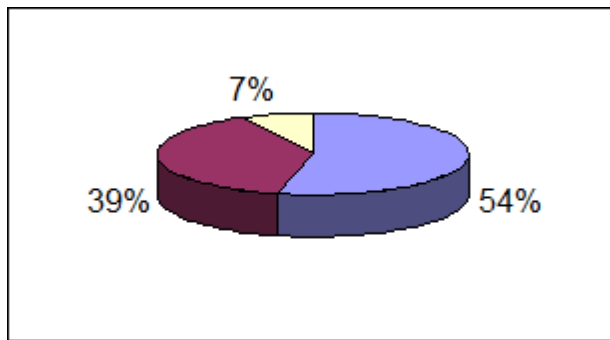
4.- ¿En que lugares comes arrachera?

Tabla 10

Restaurantes	Casa	Otros
36	26	5
52.94%	38.23%	7.35%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 9



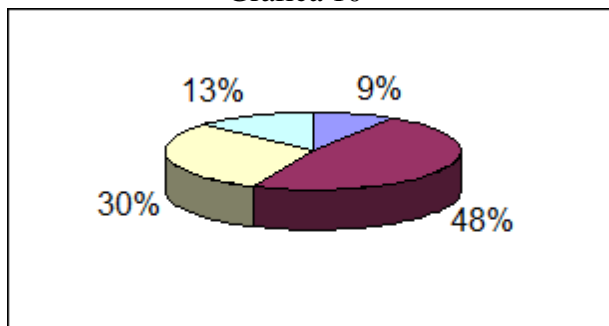
5.- ¿Qué tan frecuente comes arrachera?

Tabla 11

Semanal	Mensual	Anual	Otro
6	32	20	9
8.80%	47%	29.40%	13.20%

Fuente: Elaboracion propia

Gráfica 10



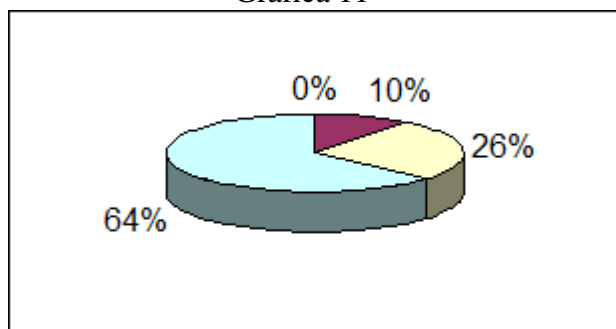
6.- ¿Que termino te gusta comer arrachera?

Tabla 12

Cruda	1/2	3/4	Bien cocida
0	7	18	43
0%	10.20%	26.40%	63.20%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 11



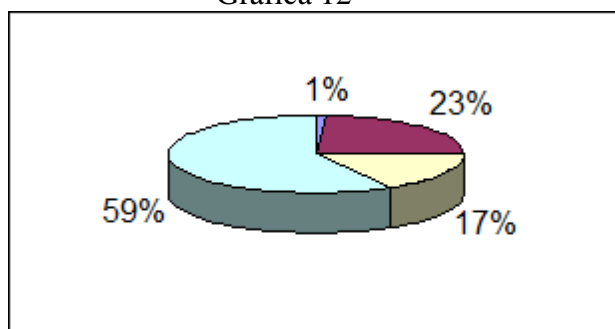
7.- ¿Con que frecuencia tomas cerveza?

Tabla 13

Diario	Semanal	Mensual	Ocasional
1	20	15	50
1.10%	22.90%	17.20%	57.40%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 12



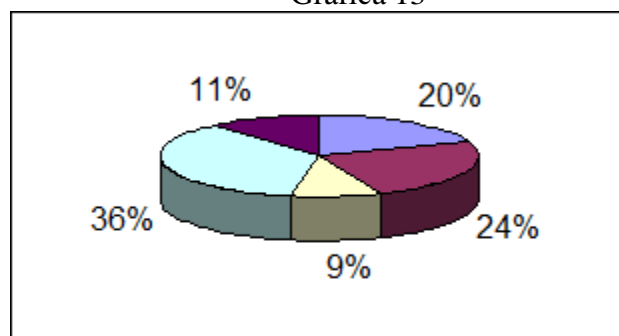
8.- ¿Qué tipo de cerveza tomas?

Tabla 14

Victoria	Corona	Sol	Indio	Otra
17	21	8	31	10
19.50%	24.10%	9.10%	35.60%	11.40%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 13



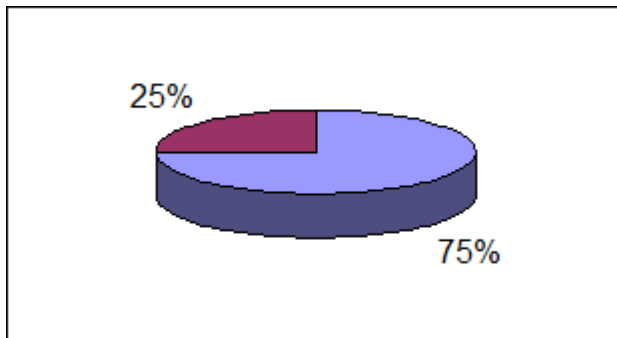
9.- ¿Te gustaría un lugar donde comieras arrachera y tomaras cerveza?

Tabla 14

Si	75	75%
No	25	25%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 13



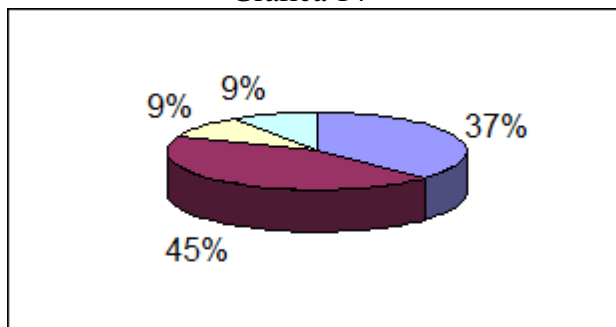
10.- ¿Hasta cuánto pagarías por tomar cerveza y comer durante 2 horas lo que quieras?

Tabla 15

\$150.00	\$200.00	\$250.00	\$300.00
28	33	7	7
37.30%	44%	9.30%	9.30%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 14



1.2.8.2.- Análisis de resultados:

La población total en Cd. Sahagún es de 28,231 habitantes; se aplicaron 100 encuestas de acuerdo a la segmentación de mercado (universitarios, con familia de 2,3 4 integrantes, consumidoras de cerveza, etc.) de acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a la población y a la grafica siguiente de transporte de vehículos:

Los resultados nos arrojan que el 82% de la población come carne cada tercer día y el 50% come carne de res. El 68% come arrachera, la consume en restaurantes cada mes bien cocida; el 57.4% toma cerveza ocasionalmente marca indio o victoria y el 75% de la población le gustaría un lugar donde convivir gustando de comer arrachera y tomar cerveza a un costo de \$200.00 pesos con los paquetes ofrecidos por el restaurante arracheras ALDA.

Tabla No. 7 Resultados de las encuestas

<i>Tipo de consumo</i>	<i>Promedio</i>	<i>Porcentaje</i>	<i>Total</i>
Come carne c/3er. día	282	82%	190
Comen carne - res	282	50%	116
Comen arrachera- mes	282	68%	157
Consumo de cerveza ocasional	282	57%	160
Gusto por un resta a un pago de \$200.00 consumiendo arrachera y cerveza	282	75%	211

- La población económicamente activa es de 17, 678 personas.
- El 48.4 % que es un total de 8,556 personas obtienen 3 salarios mínimos.
- Se hizo una encuesta a restaurantes de Cd. Sahagún y el resultado fue que el 10% de los posibles clientes visitan restaurantes, por lo tanto, el 10% de 8,556 son 856 personas que salen a restaurantes.
- El 50% de estas personas que visitan restaurantes comen carne de res por lo tanto el 50% de 856= 428 clientes potenciales que tendríamos mensualmente en nuestro restaurante; si estos lo dividimos entre los 30 días de apertura del restaurante tendríamos 14 personas diarias como clientes potenciales.

1.2.8.3.- Precios y tarifas

Para fijar precios en el restaurante ALDA, se hizo un benchmarking haciendo visitas a lugares donde venden arrachera en Cd. Sahagún, haciendo visita a los 2 competidores.

Así como el resultado de la encuesta:

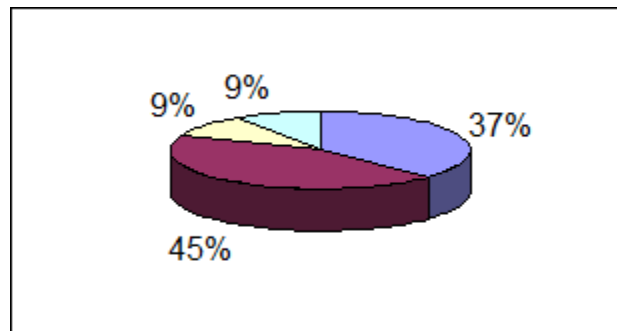
10.- ¿Hasta cuánto pagarías por tomar cerveza y comer durante 2 horas lo que quieras?

Tabla 15

\$150.00	\$200.00	\$250.00	\$300.00
28	33	7	7
37.30%	44%	9.30%	9.30%

Fuente: Elaboracion propia

Gráfica 14



Por lo tanto, se designaron los precios y paquetes:

Menú “ARRACHERAS ALDA”:

PAQUETE 1 (2 Personas)

- 1kg. de arrachera
- Nopales
- Cebollas
- Ensalada
- 1 refresco de 1.5 lts.

\$ 150.00



Paquete 2 (Por persona)

PAGA \$200.00 por 2 horas y consume lo que quieras de ARRACHERA Y CERVEZA

PAQUETE 3 (Para llevar)

- 1 Kg. de arrachera
- Chorizo
- Nopales
- Cebollas
- Ensalada
- 1 Refresco de 3 lts

\$ 150.00

1.2.8.4.- Comercialización

Los canales de distribución principales para nuestro restaurante son los proveedores y nuestros clientes:

1.2.8.4.1.- Proveedores

- Tendremos como único proveedor para la arrachera que es el producto principal a Met Market que se encuentra ubicado en la Cd. De Pachuca de Soto
- El proveedor principal de la cerveza será la empresa Moctezuma, S.A. de C.V.
- El proveedor de refresco será Coca-Cola, S.A. de C.V.

1.2.8.4.2.- Clientes

Los clientes potenciales en este restaurante serán las familias con un nivel económico de clase media, brindando el mejor servicio, atención, calidad, instalaciones y ambiente.

Se manejarán volantes en toda la ciudad para que conozcan en nuevo servicio de arracheras, así como también como principal organizador de promoción en la apertura a Corona o Coca-Cola.

1.2.9.- Conclusiones del estudio de mercado

Con el estudio de mercado que se realizó podemos llegar a la conclusión de que Cd. Sahagún quiere un lugar como el que ofrece “Arracheras ALDA”, además de que será un restaurante con una idea de mejorar día a día e innovar para la satisfacción de los clientes y el crecimiento de nuestro restaurante.

En la aplicación de las encuestas y al estudio que se hizo, los resultados arrojaron que tendremos personas que les gusta comer arrachera en un ambiente familiar, compañeros de trabajo, estudiantes que están dispuestos a pagar \$200.00 pesos por persona por convivir durante 2 horas en un ambiente agradable como el que ofrece nuestro restaurante.

El restaurante ALDA será una competencia fuerte en el mercado, por el nuevo aspecto que se les dará a las arracheras se espera que sea atractivo en el mercado y se obtenga una demanda favorable.

Capítulo II

ESTUDIO TÉCNICO

*"Con el puño cerrado no se puede intercambiar un apretón de manos."
Mahatma Gandhi*

2.1.- Procesos técnicos

2.1.1.- Mano de obra

No se utilizará mano de obra intensiva, ya que su proceso no requiere de tecnología ni de capacitación especializada por lo que el proceso requiere sólo de mano de obra directa en todas las actividades.

Restaurante “Arracheras ALDA” capacitara a su personal mediante la marcha, necesitaremos 5 empleados para todas las actividades.

2.1.1.- Mecanizados

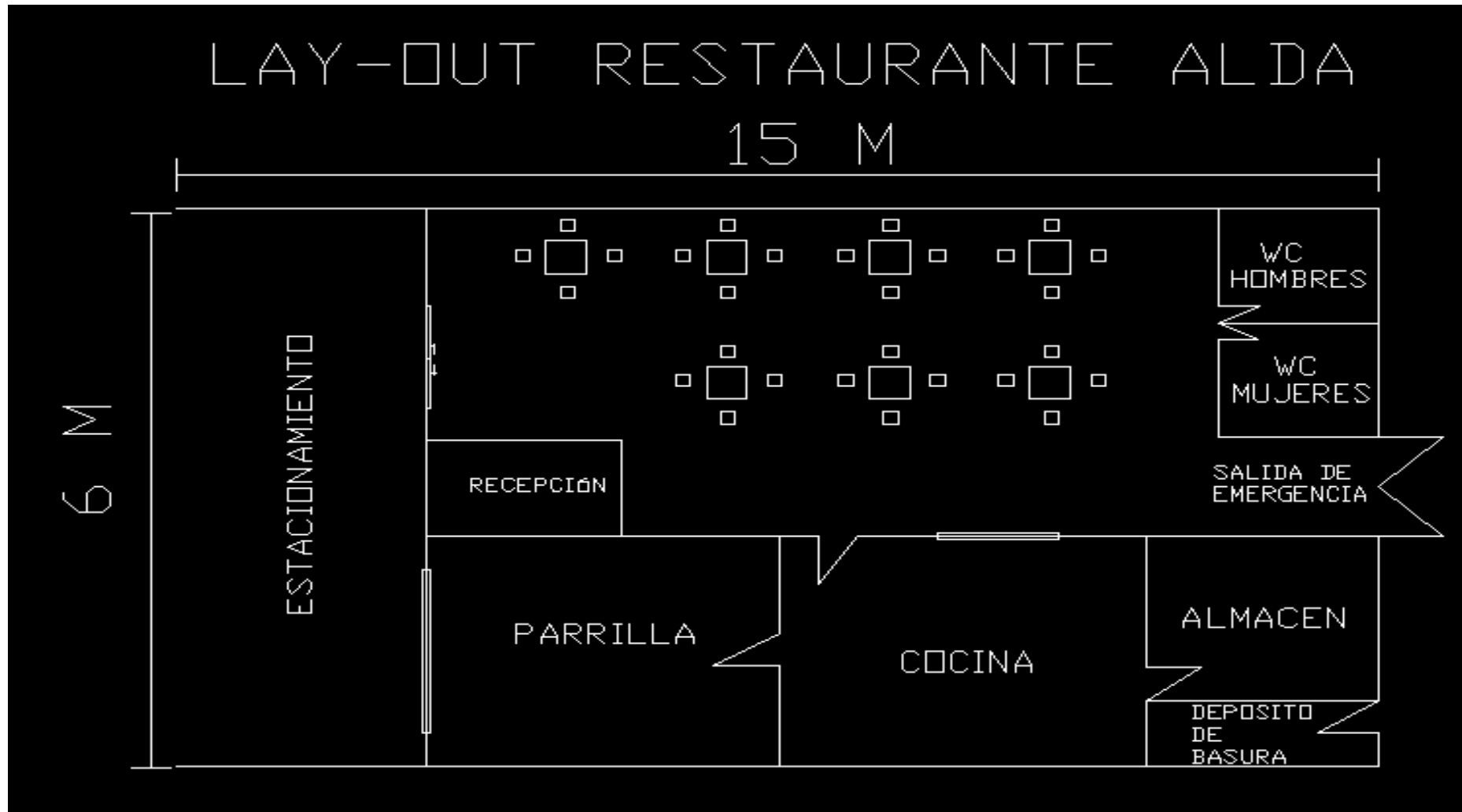
No aplica

2.1.3.- Uso de tecnología

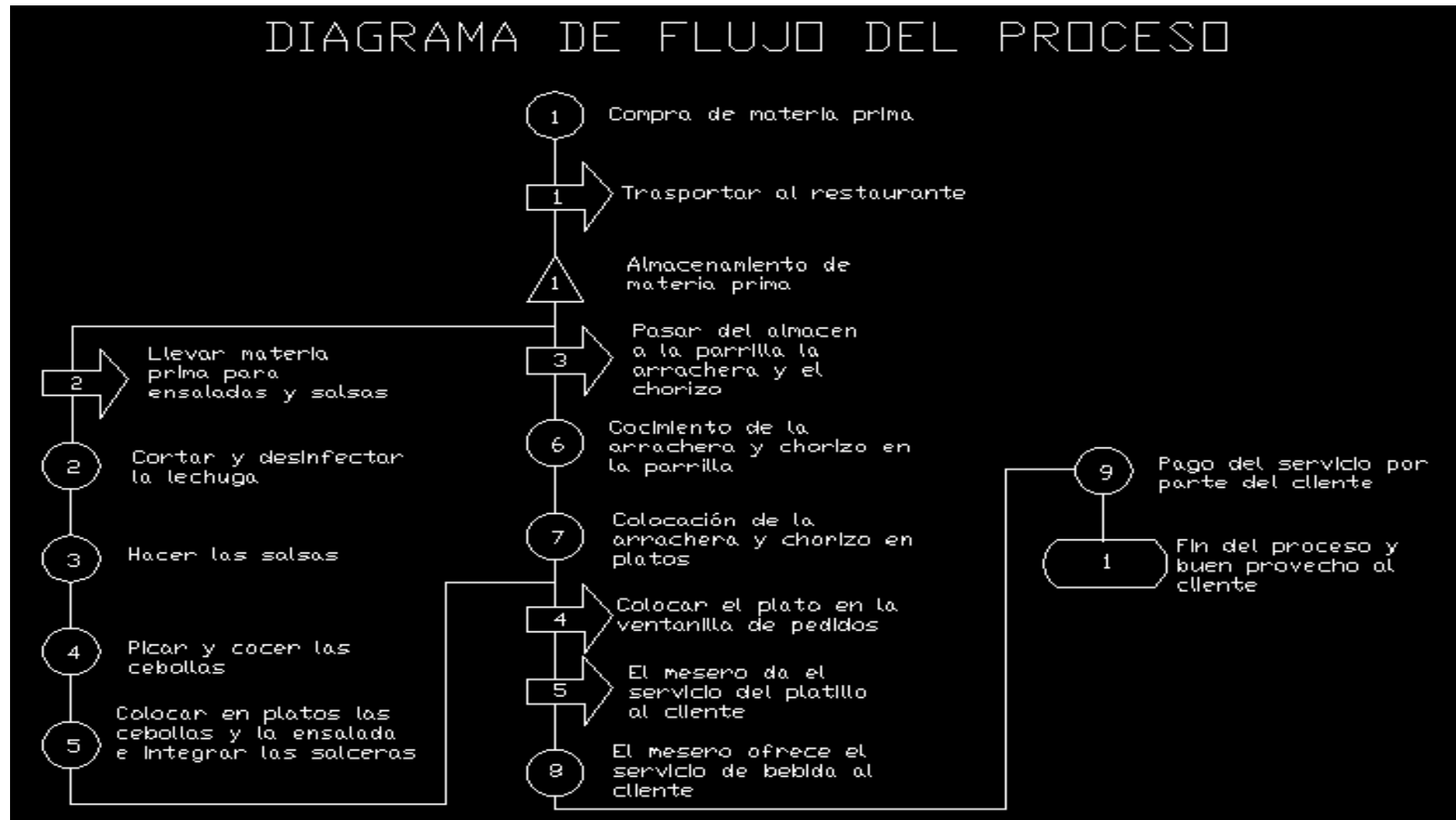
Se usará tecnología básica:

- Televisión
- DVD
- Refrigerador
- Congelador
- Licuadora
- Extractor
- Ventilador
- Carro
- Calculadora

2.1.4.- Lay-out



2.1.5.- Diagrama de flujo de procesos



2.1.6.- Impacto ambiental

El restaurante ALDA tendrá un proceso de alimentos, lo cual impactará al medio ambiente con:

- Emisiones a la atmósfera (humos por el cocimiento de la arrachera y aceite quemado).
- Residuos municipales (basura orgánica e inorgánica)

Medidas que se tomarán:

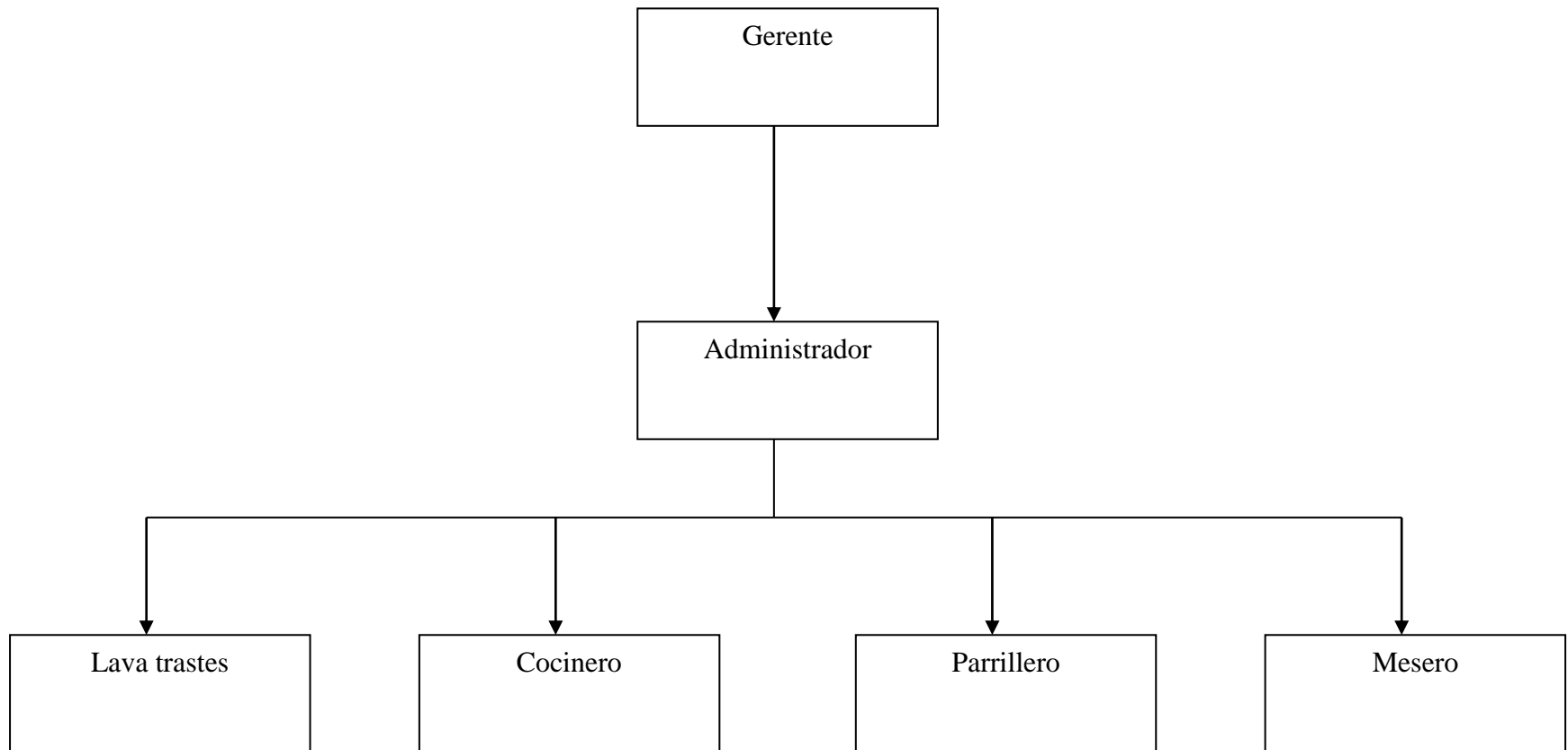
- La campana tendrá filtros que retengan el humo y así no contamine el aire
- La basura se depositará en bolsas, clasificándola en orgánica e inorgánica con el fin de que la basura no sea un desperdicio sino una recuperación en dinero, buscando venderla para reciclable la inorgánica y la orgánica como desperdicio.

Capítulo III

ESTUDIO ADMINISTRATIVO

"La cultura es la llave de la vida."
Anónimo

3.1.1.- Organigrama de Restaurante “ALDA”



El personal requerido para el restaurante “ALDA” consta de:

1.3.1.1.- Gerente

Desempeñará la función de planear, organizar, dirigir y controlar el restaurante.

1.3.1.2.- Administrador

Tendrá la responsabilidad de entregar resultados diariamente al gerente con las actividades de organizar, coordinar y manejar al personal, así como controlar los procesos y el servicio para los comensales, administrar los ingresos y los egresos económicos, trato con proveedores y entradas y salidas de materia prima.

1.3.1.3.- Mesero

Tendrá la función de atención al cliente, desde su llegada, hasta la salida del restaurante, tener en condiciones favorables su área de trabajo (orden y limpieza), entre otras actividades higiene de los sanitarios, depósito de basura en lugar específico.

1.3.1.4.- Parrillero

Tendrá la función de preparar la carne (arrachera y chorizo) al gusto del comensal, según la orden adquirida por el mesero, tener en condiciones favorables su área de trabajo (orden y limpieza).

1.3.1.5.- Cocinero

Tendrá la función de elaborar la comida complemento que se integra en el platillo de las arracheras como son: frijoles, ensalada, salsas, calentar tortillas, colocar todo esto en los utensilios de la vajilla adecuados a cada uno para consumo en el lugar o para llevar, tener en condiciones favorables su área de trabajo (orden y limpieza).

1.3.1.6.- Lava trastes

Tendrá la función de mantener en condiciones para su uso la vajilla y utensilios con su área de trabajo ordenada y limpia.

Capítulo IV

ESTUDIO LEGAL

"El que paga demasiado tarde paga menos de lo debido."
Máximo Legal

4.1.1.- Hacienda federal (SAT)

Inscripción de personas físicas

- Acta de Nacimiento o CURP (original y copia).
- Comprobante de Domicilio (4 meses máximo de antigüedad, en original y copia).
- Identificación oficial vigente (original y copia).
- Copia del poder notarial simple, en caso de representación legal.
- Correo electrónico.
- Previa cita (www.sat.gob.mx).

4.1.2.- Pago del siem

Requisitos

- Formato lleno en original y dos copias.
- Alta en Hacienda o Apertura de Establecimiento (copia).
- Identificación oficial (copia).
- Acta Constitutiva, en caso de ser Persona Moral (copia).
- Pago Correspondiente.

4.1.3.- Hacienda estatal

Inscripción de personas físicas

- Formato ARE-1 Inscripción al Registro Estatal de Contribuyentes, original y 2 copias con firmas originales - Alta en el SAT original y copia legible.
- Cedula fiscal (RFC) original y 2 copias (legibles) y CURP.

- Formato de registro original, para obtención de Licencia de Funcionamiento (Proporcionado por Hacienda - Croquis de ubicación).
- Copia de patente y resello, como dato o permiso (documentos y copias de pagos actualizado).
- Contrato de arrendamiento o documento que acredite que es propietario.

4.1.4.- Trámites municipales

Obtendrá

- **Licencia de Funcionamiento**
- **Constancia de Protección Civil**
- **Licencia Sanitaria**
- **Uso de Suelo**

Requisitos persona física:

- Identificación oficial del solicitante (copia).
- Documento que acredite la legal posesión del predio (Contrato de arrendamiento, carta de préstamo - RFC (copia).
- Último recibo de pago del impuesto predial (copia).
- Fotos del establecimiento, 2 interiores, 2 exteriores, 2 baño.
- Pago del SIEM de la Cámara correspondiente (copia).
- Terminación y Regularización de Obra (copia).
- Llenar formato.

Costos

- Licencia de Funcionamiento \$ 500.00
- Licencia Sanitaria \$ 300.00
- Constancia de Protección Civil \$ 247.00
- Uso de Suelo (según la ubicación y giro del negocio)
(Aproximadamente de \$ 1,100 a 10,000.00).

- Uso de suelo: Este no será necesario tramitarlo, ya que requerimos solamente de una renta de un lugar ya establecido, lo único que tramitaríamos es llevar:

- * Copia del propietario

- * Copia de arrendamiento

- Licencia comercial: El trámite para obtener esta licencia se hace en la presidencia municipal, los requisitos son los siguientes:

- Copia de identificación con fotografía (IFE)
 - Copia de comprobante de domicilio, particular y comercial
 - Copia de recibo de predio y agua, del año en curso
 - Copia de contrato de arrendamiento
 - Copia del registro federal de contribuyentes
 - Copia de la licencia de los servicios coordinados de salud
 - Llenar el formato de permiso de funcionamiento comercial (Anexo 1)

- Protección civil: Se extiende una solicitud a protección civil municipal vía presidencia municipal para extender el permiso. Posteriormente se hace una inspección al lugar (restaurante ALDA) y de acuerdo al giro, tendrá que contener la información del anexo 2.

Capítulo V

ESTUDIO FINANCIERO

"El dinero es una garantía de que se podrá obtener lo que se quiera en el futuro"
Aristóteles

5.1 Pronóstico de ventas

El pronóstico de ventas se elaboró de la siguiente manera:

- La población económicamente activa es de 17, 678 personas.
- El 48.4 % que es un total de 8,556 personas que obtienen 3 salarios mínimos.
- Se hizo una encuesta a restaurantes de Cd. Sahagún y el resultado fue que el 10% de los posibles clientes visitan restaurantes, por lo tanto, el 10% de 8,556 son 856 personas que salen a restaurantes.
- El 50% de estas personas que visitan restaurantes comen carne de res, por lo tanto, el 50% de 856= 428 clientes potenciales que tendríamos mensualmente en nuestro restaurante; si éstos lo dividimos entre los 30 días de apertura del restaurante, tendríamos 14 personas diarias como clientes potenciales.

<i>Tabla 16 Pronósticos de ventas</i>				
<i>AÑO</i>	<i>CLIENTES POTENCIALES</i>	<i>PRECIO PERSONAL</i>	<i>CONSUMO MENSUAL</i>	<i>CONSUMO ANUAL</i>
1	5,110	\$200	\$85,600	\$1,027,200
2	5,263	\$210	\$92,108	\$1,105,293
3	5,421	\$221	\$99,615	\$1,195,374
4	5,584	\$232	\$107,733	\$1,292,797
5	5,751	\$243	\$116,513	\$1,398,160

Fuente: Elaboración propia

Se pretende tener un aumento del 3% anual para los clientes potenciales y un 5% de aumento en los paquetes que ofrece el restaurante ALDA

Tabla 17 Año 1

PRESUPUESTO DE VENTA		
PRODUCCION		ANUAL
ARRACHERAS	CLIENTE	\$ 5,110
	VENTAS \$	\$ 2,400.00
	TOTAL	\$ 1,022,000.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 18 Año 2

PRESUPUESTO DE VENTA		
PRODUCCION		ANUAL
ARRACHERAS	CLIENTE	\$5,263
	VENTAS \$	\$ 2,520.00
	TOTAL	\$ 1,105,293.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19 Año 3

PRESUPUESTO DE VENTA		
PRODUCCION		ANUAL
ARRACHERAS	CLIENTE	\$5,421
	VENTAS \$	\$5,421.20
	TOTAL	\$ 1,195,374.38

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20 Año 4

PRESUPUESTO DE VENTA		
PRODUCCION		ANUAL
ARRACHERAS	CLIENTE	\$5,584
	VENTAS \$	\$2,778.30
	TOTAL	\$ 1,292,797.39

Fuente: Elaboración propia

Tabla 21 Año 5

PRESUPUESTO DE VENTA		
PRODUCCION		ANUAL
ARRACHERAS	CLIENTE	\$5,751
	VENTAS \$	\$2,917.22
	TOTAL	\$ 1,398,160.38

Fuente: Elaboración propia

5.2.- Determinación de costos

5.2.1 Mano de obra directa

MANO DE OBRA

Tabla 22 MANO DE OBRA DIRECTA AÑO 1

PERCEPCIONES

NO .	NOMBRE	SALARIO DIARIO	SALARIO DIARIO INTEGRADO	DIAS TRABAJADOS	SUELDO	SUBSIDIO AL EMPLEO	TOTAL DE PERSEPCIONES
1	GERENTE	\$171.00	\$178.73	7	\$1,197.00	-	\$1,197.00
2	ADMINISTRADOR	\$143.00	\$149.46	7	\$1,001.00	27.73	\$1,028.73
3	PARRILLERO	\$129.00	\$134.83	7	\$903.00	39.75	\$942.75
4	COCINERO	\$114.00	\$119.15	7	\$798.00	47.73	\$845.73
5	LAVATRATES	\$100.00	\$104.52	7	\$700.00	54.01	\$754.01
6	MESERO	\$50.00	\$52.26	7	\$350.00	76.48	\$426.48

DEDUCCIONES

NO .	NOMBRE	IMSS	INFONAVIT	ISR	TOTAL DEDUCCIONES	NETO A PAGAR	FIRMA DEL EMPLEADO
1	GERENTE	\$29.71	-	6.83	\$36.54	\$1,160.46	
2	ADMINISTRADOR	\$24.85	-	-	\$24.85	\$1,003.88	
3	PARRILLERO	\$22.42	-	-	\$22.42	\$920.33	
4	COCINERO	\$19.81	-	-	\$19.81	\$825.92	
5	LAVATRATES	\$17.38	-	-	\$17.38	\$736.63	
6	MESERO	\$8.69	-	-	\$8.69	\$417.79	
TOTAL M.O.D.						\$2,900.68	
TOTAL MANO DE OBRA						\$5,065.02	
TOTAL MENSUAL						\$21,931.53	
TOTAL ANUAL						\$263,178.36	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 23 MANO DE OBRA DIRECTA AÑO 2

PERCEPCIONES

<i>NO.</i>	<i>NOMBRE</i>	<i>SALARIO DIARIO</i>	<i>SALARIO DIARIO INTEGRADO</i>	<i>DIAS TRABAJADOS</i>	<i>SUELDO</i>	<i>SUBSIDIO AL EMPLEO</i>	<i>TOTAL DE PERSEPCIONES</i>
1	GERENTE	\$176.13	\$184.32	7	\$1,232.91	-	\$1,197.00
2	ADMINISTRADOR	\$147.29	\$154.14	7	\$1,031.03	17.95	\$1,048.98
3	PARRILLERO	\$132.87	\$139.05	7	\$930.09	33.68	\$963.77
4	COCINERO	\$117.42	\$122.88	7	\$821.94	40.6	\$862.54
5	LAVATRASTES	\$103.00	\$107.79	7	\$721.00	52.66	\$773.66
6	MESERO	\$51.50	\$53.89	7	\$360.50	75.8	\$436.30

DEDUCCIONES

<i>NO.</i>	<i>NOMBRE</i>	<i>IMSS</i>	<i>INFONAVIT</i>	<i>ISR</i>	<i>TOTAL DEDUCCIONES</i>	<i>NETO A PAGAR</i>	<i>FIRMA DEL EMPLEADO</i>
1	GERENTE	\$30.64	-	17.73	\$48.37	\$1,148.63	
2	ADMINISTRADOR	\$25.63	-	-	\$25.63	\$1,023.35	
3	PARRILLERO	\$23.12	-	-	\$23.12	\$940.65	
4	COCINERO	\$20.43	-	-	\$20.43	\$842.11	
5	LAVATRASTES	\$17.92	-	-	\$17.92	\$755.74	
6	MESERO	\$8.96	-	-	\$8.96	\$427.34	
TOTAL M.O.D.						\$2,965.84	
TOTAL MANO DE OBRA						\$5,137.83	
TOTAL MENSUAL						\$22,246.78	
TOTAL ANUAL						\$266,961.42	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 24 MANO DE OBRA DIRECTA AÑO 3

PERCEPCIONES

NO.	NOMBRE	SALARIO DIARIO	SALARIO DIARIO INTEGRADO	DIAS TRABAJADOS	SUELDO	SUBSIDIO AL EMPLEO	TOTAL DE PERSEPCIONES
1	GERENTE	\$181.41	\$190.10	7	\$1,269.90	-	\$1,197.00
2	ADMINISTRADOR	\$151.71	\$158.98	7	\$1,061.96	14.59	\$1,076.55
3	PARRILLERO	\$136.86	\$143.41	7	\$957.99	31.9	\$989.89
4	COCINERO	\$120.94	\$126.74	7	\$846.60	39.02	\$885.62
5	LAVATRASTES	\$106.09	\$111.17	7	\$742.63	51.28	\$793.91
6	MESERO	\$53.05	\$55.59	7	\$371.32	75.11	\$446.43

DEDUCCIONES

NO.	NOMBRE	IMSS	INFONAVIT	ISR	TOTAL DEDUCCIONES	NETO A PAGAR	FIRMA DEL EMPLEADO
1	GERENTE	\$31.60	-	21.76	\$53.36	\$1,143.64	
2	ADMINISTRADOR	\$26.43	-	-	\$26.43	\$1,050.12	
3	PARRILLERO	\$23.84	-	-	\$23.84	\$966.05	
4	COCINERO	\$21.07	-	-	\$21.07	\$864.55	
5	LAVATRASTES	\$18.48	-	-	\$18.48	\$775.43	
6	MESERO	\$9.24	-	-	\$9.24	\$437.18	
TOTAL M.O.D.						\$3,043.21	
TOTAL MANO DE OBRA						\$5,236.97	
TOTAL MENSUAL						\$22,676.07	
TOTAL ANUAL						\$272,112.80	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 25 MANO DE OBRA DIRECTA AÑO 4

PERCEPCIONES

NO.	NOMBRE	SALARIO DIARIO	SALARIO DIARIO INTEGRADO	DIAS TRABAJADOS	SUELDO	SUBSIDIO AL EMPLEO	TOTAL DE PERSEPCIONES
1	GERENTE	\$186.86	\$196.07	7	\$1,307.99	-	\$1,197.00
2	ADMINISTRADOR	\$156.26	\$163.96	7	\$1,093.82	4.4	\$1,098.22
3	PARRILLERO	\$140.96	\$147.91	7	\$986.73	29.28	\$1,016.01
4	COCINERO	\$124.57	\$130.71	7	\$872.00	37.4	\$909.40
5	LAVATRASTES	\$109.27	\$114.66	7	\$764.91	49.85	\$814.76
6	MESERO	\$54.64	\$57.33	7	\$382.45	74.4	\$456.85

DEDUCCIONES

NO.	NOMBRE	IMSS	INFONAVIT	ISR	TOTAL DEDUCCIONES	NETO A PAGAR	FIRMA DEL EMPLEADO
1	GERENTE	\$32.60	-	25.9	\$58.50	\$1,138.50	
2	ADMINISTRADOR	\$27.26	-	-	\$27.26	\$1,070.96	
3	PARRILLERO	\$24.59	-	-	\$24.59	\$991.42	
4	COCINERO	\$21.73	-	-	\$21.73	\$887.67	
5	LAVATRASTES	\$19.06	-	-	\$19.06	\$795.70	
6	MESERO	\$9.53	-	-	\$9.53	\$447.32	
					TOTAL M.O.D.	\$3,122.11	
					TOTAL MANO DE OBRA	\$5,331.57	
					TOTAL MENSUAL	\$23,085.71	
					TOTAL ANUAL	\$277,028.48	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26 MANO DE OBRA DIRECTA AÑO 5

PERCEPCIONES

NO.	NOMBRE	SALARIO DIARIO	SALARIO DIARIO INTEGRADO	DIAS TRABAJADOS	SUELDO	SUBSIDIO AL EMPLEO	TOTAL DE PERSEPCIONES
1	GERENTE	\$192.46	\$202.20	7	\$1,347.23	-	\$1,197.00
2	ADMINISTRADOR	\$160.95	\$169.09	7	\$1,126.63	0.83	\$1,127.46
3	PARRILLERO	\$145.19	\$152.54	7	\$1,016.33	26.06	\$1,042.39
4	COCINERO	\$128.31	\$134.80	7	\$898.16	35.72	\$933.88
5	LAVATRASTES	\$112.55	\$118.25	7	\$787.86	48.38	\$836.24
6	MESERO	\$56.28	\$59.12	7	\$393.93	73.67	\$467.60

DEDUCCIONES

NO.	NOMBRE	IMSS	INFONAVIT	ISR	TOTAL DEDUCCIONES	NETO A PAGAR	FIRMA DEL EMPLEADO
1	GERENTE	\$33.62	-	30.17	\$63.79	\$1,133.21	
2	ADMINISTRADOR	\$28.11	-	-	\$28.11	\$1,099.35	
3	PARRILLERO	\$25.36	-	-	\$25.36	\$1,017.04	
4	COCINERO	\$22.41	-	-	\$22.41	\$911.47	
5	LAVATRASTES	\$19.66	-	-	\$19.66	\$816.58	
6	MESERO	\$9.83	-	-	\$9.83	\$457.77	
					TOTAL M.O.D.	\$3,202.85	
					TOTAL MANO DE OBRA	\$5,435.41	
					TOTAL MENSUAL	\$23,535.34	
					TOTAL ANUAL	\$282,424.12	

Fuente: Elaboración propia

5.2.2 Materia prima directa

Tabla 27 MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 1

PAQUETES 426					
CANTIDAD	MEDIDA	PRODUCTO	C/U	COSTO SEMANAL	COSTO TOTAL MENSUAL
20	KG	ARRACHERA MARINADA	\$110.00	\$2,200.00	\$9,526.00
3	KG	CHORIZO PARA AZAR	\$65.00	\$195.00	\$844.35
1	PAQ-30	CEBOLLA CAMBRAY	\$30.00	\$30.00	\$129.90
2	KG	AGUACATE	\$25.00	\$50.00	\$216.50
1	KG	CHILE CUARESMEÑO ROJO	\$10.00	\$10.00	\$43.30
2	KG	JITOMATE	\$15.00	\$30.00	\$129.90
5	UNIDAD	LECHUGA	\$5.00	\$25.00	\$108.25
1	PAQ-12	ACEITE	\$225.00	\$225.00	\$974.25
1	BOLSA	SAL	\$10.00	\$10.00	\$43.30
3	KG	LIMONES	\$5.00	\$15.00	\$64.95
6	KG	TORTILLAS	\$10.00	\$60.00	\$259.80
				\$2,850.00	\$12,340.50
				<i>COSTO TOTAL ANUAL</i>	<i>\$148,086.00</i>

Fuente: Benchmarking restaurante "Las Brazas"

Tabla 28 MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 2

PAQUETES 439					
CANTIDAD	MEDIDA	PRODUCTO	C/U	COSTO SEMANAL	COSTO TOTAL MENSUAL
20.6	KG	ARRACHERA MARINADA	\$115.50	\$2,379.30	\$10,302.37
3.1	KG	CHORIZO PARA AZAR	\$68.25	\$210.89	\$913.16
1.0	PAQ-30	CEBOLLA CAMBRAY	\$31.50	\$32.45	\$140.49
2.1	KG	AGUACATE	\$26.25	\$54.08	\$234.14
1.0	KG	CHILE CUARESMEÑO ROJO	\$10.50	\$10.82	\$46.83
2.1	KG	JITOMATE	\$15.75	\$32.45	\$140.49
5.2	UNIDAD	LECHUGA	\$5.25	\$27.04	\$117.07
1.0	PAQ-12	ACEITE	\$236.25	\$243.34	\$1,053.65
1.0	BOLSA	SAL	\$10.50	\$10.82	\$46.83
3.1	KG	LIMONES	\$5.25	\$16.22	\$70.24
6.2	KG	TORTILLAS	\$10.50	\$64.89	\$280.97
				\$3,082.28	\$13,346.25
				<i>COSTO TOTAL ANUAL</i>	<i>\$160,155.01</i>

Fuente: Benchmarking restaurante "Las Brazas"

Tabla No. 29 MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 3

PAQUETES 452					
CANTIDAD	MEDIDA	PRODUCTO	C/U	COSTO SEMANAL	COSTO TOTAL MENSUAL
21.2	KG	ARRACHERA MARINADA	\$121.28	\$2,573.21	\$11,142.01
3.2	KG	CHORIZO PARA AZAR	\$71.66	\$228.08	\$987.59
1.1	PAQ-30	CEBOLLA CAMBRAY	\$33.08	\$35.09	\$151.94
2.1	KG	AGUACATE	\$27.56	\$58.48	\$253.23
1.1	KG	CHILE CUARESMEÑO ROJO	\$11.03	\$11.70	\$50.65
2.1	KG	JITOMATE	\$16.54	\$35.09	\$151.94
5.3	UNIDAD	LECHUGA	\$5.51	\$29.24	\$126.61
1.1	PAQ-12	ACEITE	\$248.06	\$263.17	\$1,139.52
1.1	BOLSA	SAL	\$11.03	\$11.70	\$50.65
3.2	KG	LIMONES	\$5.51	\$17.54	\$75.97
6.4	KG	TORTILLAS	\$11.03	\$70.18	\$303.87
				\$3,333.48	\$14,433.97
				<i>COSTO TOTAL ANUAL</i>	<i>\$173,207.64</i>

Fuente: Benchmarking restaurante "Las Brazas"

Tabla 30 MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 4

PAQUETES 465					
CANTIDAD	MEDIDA	PRODUCTO	C/U	COSTO SEMANAL	COSTO TOTAL MENSUAL
21.9	KG	ARRACHERA MARINADA	\$127.34	\$2,782.93	\$12,050.09
3.3	KG	CHORIZO PARA AZAR	\$75.25	\$246.67	\$1,068.08
1.1	PAQ-30	CEBOLLA CAMBRAY	\$34.73	\$37.95	\$164.32
2.2	KG	AGUACATE	\$28.94	\$63.25	\$273.87
1.1	KG	CHILE CUARESMEÑO ROJO	\$11.58	\$12.65	\$54.77
2.2	KG	JITOMATE	\$17.36	\$37.95	\$164.32
5.5	UNIDAD	LECHUGA	\$5.79	\$31.62	\$136.93
1.1	PAQ-12	ACEITE	\$260.47	\$284.62	\$1,232.40
1.1	BOLSA	SAL	\$11.58	\$12.65	\$54.77
3.3	KG	LIMONES	\$5.79	\$18.97	\$82.16
6.6	KG	TORTILLAS	\$11.58	\$75.90	\$328.64
				\$3,605.16	\$15,610.34
				<i>COSTO TOTAL ANUAL</i>	<i>\$187,324.07</i>

Fuente: Benchmarking restaurante "Las Brazas"

Tabla 31 MATERIA PRIMA DIRECTA AÑO 5

PAQUETES 465					
CANTIDAD	MEDIDA	PRODUCTO	C/U	COSTO SEMANAL	COSTO TOTAL MENSUAL
22.5	KG	ARRACHERA MARINADA	\$133.71	\$3,009.74	\$13,032.17
3.4	KG	CHORIZO PARA AZAR	\$79.01	\$266.77	\$1,155.12
1.1	PAQ-30	CEBOLLA CAMBRAY	\$36.47	\$41.04	\$177.71
2.3	KG	AGUACATE	\$30.39	\$68.40	\$296.19
1.1	KG	CHILE CUARESMEÑO ROJO	\$12.16	\$13.68	\$59.24
2.3	KG	JITOMATE	\$18.23	\$41.04	\$177.71
5.6	UNIDAD	LECHUGA	\$6.08	\$34.20	\$148.09
1.1	PAQ-12	ACEITE	\$273.49	\$307.81	\$1,332.84
1.1	BOLSA	SAL	\$12.16	\$13.68	\$59.24
3.4	KG	LIMONES	\$6.08	\$20.52	\$88.86
6.8	KG	TORTILLAS	\$12.16	\$82.08	\$355.42
				\$3,898.98	\$16,882.58
				<i>COSTO TOTAL ANUAL</i>	<i>\$202,590.98</i>

Fuente: Benchmarking restaurante "Las Brazas"

5.2.3 Gastos indirectos

Tabla 32 GASTOS INDIRECTOS AÑO 1

MATERIA PRIMA INDIRECTA													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
PLATO DESECHABLE CHICO	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$238.15	\$2,857.80
PLATO DESECHABLE GRANDE	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$4,416.60
VASO DESECHABLE GRANDE	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$2,598.00
REFRESCO	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$3,788.75	\$45,465.00
CERVEZA	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$3,377.40	\$40,528.80
POPOTES	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$3,117.60
GARRAFON DE AGUA	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$2,598.00
COLOR	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$303.10	\$3,637.20
MICRODIN	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$389.70	\$4,676.40
FABULOSO	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$368.05	\$4,416.60
TRAPOS	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$259.80	\$3,117.60
PAPEL	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$1,472.20	\$17,666.40
SERVILLETAS	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$216.50	\$2,598.00
JABON LIQUIDO	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$606.20	\$7,274.40
SUBTOTAL	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$12,081	\$144,968.40
GASTOS INDIRECTOS													
LUZ	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000
AGUA	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350
SUBTOTAL	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$1,350	\$12,350
TOTAL	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$13,431	\$157,318

Fuente: Elaboración propia

Tabla 33 GASTOS INDIRECTOS AÑO 2

MATERIA PRIMA INDIRECTA													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
PLATO DESECHABLE CHICO	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$257.56	\$3,090.71
PLATO DESECHABLE GRANDE	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$4,776.55
VASO DESECHABLE GRANDE	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$2,809.74
REFRESCO	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$4,097.53	\$49,170.40
CERVEZA	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$3,652.66	\$43,831.90
POPOTES	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$3,371.68
GARRAFON DE AGUA	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$2,809.74
CLORO	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$327.80	\$3,933.63
MICRODIN	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$421.46	\$5,057.53
FABULOSO	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$398.05	\$4,776.55
TRAPOS	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$280.97	\$3,371.68
PAPEL	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$1,592.18	\$19,106.21
SERVILLETAS	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$234.14	\$2,809.74
JABON LIQUIDO	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$655.61	\$7,867.26
SUBTOTAL	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$13,065	\$156,783
GASTOS INDIRECTOS													
LUZ	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	1,030	12,360
AGUA	361	361	361	361	361	361	361	361	361	361	361	361	4,326
SUBTOTAL	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$1,391	\$16,686
TOTAL	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$14,456	\$173,469

Fuente: Elaboración propia

Tabla 34 GASTOS INDIRECTOS AÑO 3

MATERIA PRIMA INDIRECTA													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
PLATO DESECHABLE CHICO	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$278.55	\$3,342.60
PLATO DESECHABLE GRANDE	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$5,165.84
VASO DESECHABLE GRANDE	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$3,038.73
REFRESCO	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$4,431.48	\$53,177.78
CERVEZA	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$3,950.35	\$47,404.20
POPOTES	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$3,646.48
GARRAFON DE AGUA	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$3,038.73
CLORO	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$354.52	\$4,254.22
MICRODIN	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$455.81	\$5,469.72
FABULOSO	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$430.49	\$5,165.84
TRAPOS	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$303.87	\$3,646.48
PAPEL	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$1,721.95	\$20,663.37
SERVILLETAS	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$253.23	\$3,038.73
JABON LIQUIDO	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$709.04	\$8,508.45
SUBTOTAL	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$14,130	\$169,561
GASTOS INDIRECTOS													
LUZ	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	1,061	12,731
AGUA	371	371	371	371	371	371	371	371	371	371	371	371	4,456
SUBTOTAL	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$1,432	\$17,187
TOTAL	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$15,562	\$186,748

Fuente: Elaboración propia

Tabla 35 GASTOS INDIRECTOS AÑO 4

MATERIA PRIMA INDIRECTA													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
PLATO DESECHABLE CHICO	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$301.25	\$3,615.03
PLATO DESECHABLE GRANDE	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$5,586.86
VASO DESECHABLE GRANDE	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$3,286.39
REFRESCO	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$4,792.65	\$57,511.77
CERVEZA	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$4,272.30	\$51,267.64
POPOTES	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$3,943.66
GARRAFON DE AGUA	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$3,286.39
COLORO	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$383.41	\$4,600.94
MICRODIN	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$492.96	\$5,915.50
FABULOSO	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$465.57	\$5,586.86
TRAPOS	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$328.64	\$3,943.66
PAPEL	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$1,862.29	\$22,347.43
SERVILLETAS	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$273.87	\$3,286.39
JABON LIQUIDO	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$766.82	\$9,201.88
SUBTOTAL	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$15,282	\$183,380
GASTOS INDIRECTOS													
LUZ	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	1,093	13,113
AGUA	382	382	382	382	382	382	382	382	382	382	382	382	4,589
SUBTOTAL	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$1,475	\$17,702
TOTAL	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$16,757	\$201,083

Fuente: Elaboración propia

Tabla 36 GASTOS INDIRECTOS AÑO 5

MATERIA PRIMA INDIRECTA													
DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
PLATO DESECHABLE CHICO	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$325.80	\$3,909.65
PLATO DESECHABLE GRANDE	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$6,042.19
VASO DESECHABLE GRANDE	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$3,554.23
REFRESCO	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$5,183.25	\$62,198.98
CERVEZA	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$4,620.50	\$55,445.95
POPOTES	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$4,265.07
GARRAFON DE AGUA	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$3,554.23
CLORO	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$414.66	\$4,975.92
MICRODIN	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$533.13	\$6,397.61
FABULOSO	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$503.52	\$6,042.19
TRAPOS	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$355.42	\$4,265.07
PAPEL	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$2,014.06	\$24,168.75
SERVILLETAS	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$296.19	\$3,554.23
JABON LIQUIDO	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$829.32	\$9,951.84
SUBTOTAL	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$16,527	\$198,326
GASTOS INDIRECTOS													
LUZ	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	1,126	13,506
AGUA	394	394	394	394	394	394	394	394	394	394	394	394	4,727
SUBTOTAL	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$1,519	\$18,233
TOTAL	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$18,047	\$216,559

Fuente: Elaboración propia

5.2.4.- Gastos de venta

Tabla 37 GASTOS DE VENTAS AÑO 1

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	GERENTE	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	1,160	13,925
	RENTA	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	60000
GASTOS	LUZ	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	PAPELERIA	155	0	155	0	155	0	155	0	155	0	155	0	930
	VOLANTES	1,000	0	0	0	0	0	1,000	0	0	0	0	0	2,000
	ANUNCIOS PUBLICITARIOS	5000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5000
	DEPRECIACIÓN	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33	960.33
	AMORTIZACIÓN	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	25.39	304.70
TOTAL		\$13,351	\$7,196	\$7,351	\$7,196	\$7,351	\$7,196	\$8,351	\$7,196	\$7,351	\$7,196	\$7,351	\$7,196	\$94,284

Fuente: Elaboración propia

Tabla 38 GASTOS DE VENTAS AÑO 2

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	GERENTE	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	1,149	13,784
	RENTA	5250	5250	5250	5250	5250	5250	5250	5250	5250	5250	5250	5250	63000
GASTOS	LUZ	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	630
	PAPELERIA	163	0	163	0	163	0	163	0	163	0	163	0	977
	VOLANTES	1,050	0	0	0	0	0	1,050	0	0	0	0	0	2,100
	ANUNCIOS PUBLICITARIOS	5,250	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,250
	DEPRECIACIÓN	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960
	AMORTIZACIÓN	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	305
TOTAL		\$13,900	\$7,437	\$7,600	\$7,437	\$7,600	\$7,437	\$8,650	\$7,437	\$7,600	\$7,437	\$7,600	\$7,437	\$97,569

Fuente: Elaboración propia

Tabla 39 GASTOS DE VENTAS AÑO 3

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	GERENTE	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	1,144	13,724
	RENTA	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	5512.5	66150
GASTOS	LUZ	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	662
	PAPELERIA	171	0	171	0	171	0	171	0	171	0	171	0	1,025
	VOLANTES	1,103	0	0	0	0	0	1,103	0	0	0	0	0	2,205
	ANUNCIOS PUBLICITARIOS	5,513	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,513
	DEPRECIACIÓN	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	11,524
	AMORTIZACIÓN	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	305
TOTAL		\$14,483	\$7,697	\$7,868	\$7,697	\$7,868	\$7,697	\$8,970	\$7,697	\$7,868	\$7,697	\$7,868	\$7,697	\$101,107

Fuente: Elaboración propia

Tabla 40 GASTOS DE VENTAS AÑO 4

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	GERENTE	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	1,139	13,662
	RENTA	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	5788.1	69457.5
GASTOS	LUZ	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	695
	PAPELERIA	179	0	179	0	179	0	179	0	179	0	179	0	1,077
	VOLANTES	1,158	0	0	0	0	0	1,158	0	0	0	0	0	2,315
	ANUNCIOS PUBLICITARIOS	5,788	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5,788
	DEPRECIACIÓN	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	960	11,524
	AMORTIZACIÓN	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	305
TOTAL		\$14,110	\$6,985	\$7,164	\$6,985	\$7,164	\$6,985	\$8,322	\$6,985	\$7,164	\$6,985	\$7,164	\$6,985	\$92,994

Fuente: Elaboración propia

Tabla 41 GASTOS DE VENTAS AÑO 5

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	GERENTE	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	1,133	13,599
	RENTA	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	6077.5	72,930
GASTOS	LUZ	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	729
	PAPELERIA	188	0	188	0	188	0	188	0	188	0	188	0	1,130
	VOLANTES	1,216	0	0	0	0	0	1,216	0	0	0	0	0	2,431
	ANUNCIOS PUBLICITARIOS	6,078	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,078
TOTAL		\$14,753	\$7,272	\$7,460	\$7,272	\$7,460	\$7,272	\$8,675	\$7,272	\$7,460	\$7,272	\$7,460	\$7,272	\$96,897

Fuente: Elaboración propia

5.2.5 Gasto de administración

Tabla 42 GASTOS DE ADMINISTRACION AÑO 1

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	ADMINISTRADOR	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	952	11,419
GASTOS	LUZ	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	PAPELERÍA	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2,400
	ARTICULOS DE LIMPIEZA	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
	MANTENIMIENTO MOBILIARIO Y EQUIPO	0	0	0	0	0	0	300	0	0	0	0	300	600
TOTAL		\$1,232	\$1,232	\$1,232	\$1,232	\$1,232	\$1,232	\$1,532	\$1,232	\$1,232	\$1,232	\$1,232	\$1,532	\$15,379

Fuente: Elaboración propia

Tabla 43 GASTOS DE ADMINISTRACION AÑO 2

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	ADMINISTRADOR	969	969	969	969	969	969	969	969	969	969	969	969	11,633
GASTOS	LUZ	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	53	630
	PAPELERÍA	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2,520
	ARTICULOS DE LIMPIEZA	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	378
	MANTENIMIENTO MOBILIARIO Y EQUIPO	0	0	0	0	0	0	315	0	0	0	0	315	630
TOTAL		\$1,263	\$1,263	\$1,263	\$1,263	\$1,263	\$1,263	\$1,578	\$1,263	\$1,263	\$1,263	\$1,263	\$1,578	\$15,791

Fuente: Elaboración propia

Tabla 44 GASTOS DE ADMINISTRACION AÑO 3

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	ADMINISTRADOR	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994	994	11,934
GASTOS	LUZ	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	662
	PAPELERÍA	221	221	221	221	221	221	221	221	221	221	221	221	2,646
	ARTICULOS DE LIMPIEZA	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	397
	MANTENIMIENTO MOBILIARIO Y EQUIPO	0	0	0	0	0	0	331	0	0	0	0	331	662
TOTAL		\$1,303	\$1,303	\$1,303	\$1,303	\$1,303	\$1,303	\$1,634	\$1,303	\$1,303	\$1,303	\$1,303	\$1,634	\$16,300

Fuente: Elaboración propia

Tabla 45 GASTOS DE ADMINISTRACION AÑO 4

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBR E	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	ADMINISTRADOR	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	1,014	12,163
GASTOS	LUZ	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	58	695
	PAPELERÍA	232	232	232	232	232	232	232	232	232	232	232	232	2,778
	ARTICULOS DE LIMPIEZA	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	417
	MANTENIMIENTO MOBILIARIO Y EQUIPO	0	0	0	0	0	0	347	0	0	0	0	347	695
TOTAL		\$1,338	\$1,338	\$1,338	\$1,338	\$1,338	\$1,338	\$1,685	\$1,338	\$1,338	\$1,338	\$1,338	\$1,685	\$16,747

Fuente: Elaboración propia

Tabla 46 GASTOS DE ADMINISTRACION AÑO 5

DESCRIPCIÓN		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBR E	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	ADMINISTRADOR	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	1,040	12,482
GASTOS	LUZ	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	729
	PAPELERÍA	243	243	243	243	243	243	243	243	243	243	243	243	2,917
	ARTICULOS DE LIMPIEZA	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	438
	MANTENIMIENTO MOBILIARIO Y EQUIPO	0	0	0	0	0	0	365	0	0	0	0	365	729
TOTAL		\$1,381	\$1,381	\$1,381	\$1,381	\$1,381	\$1,381	\$1,745	\$1,381	\$1,381	\$1,381	\$1,381	\$1,745	\$17,295

Fuente: Elaboración propia

5.2.6 Inversión del capital

Tabla 47 INVERSIÓN DE CAPITAL

DESCRIPCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEP	OCTUBRE	NOV	DIC	ANUAL
<u>MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA</u>													
SALEROS	\$60	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$60
PALILLEROS	\$60	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$60
TENEDORES	\$480	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$480
CUCHARAS	\$320	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$320
CUCHILLO PARA COMENSALES	\$480	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$480
*CUCHILLO PARA CARNE	\$500	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$500
VASO CUBERO	\$300	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$300
PLATO PARA CARNE	\$250	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$250
TAZON PARA FRIJOLES	\$150	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$150
PLATO PARA ENSALADA	\$150	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$150
TAZON PARA SALSA	\$300	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$300
PLATO EXTENDIDO MEDIANO	\$120	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$120
PLATO EXTENDIDO CHICO	\$80	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$80
TARRO	\$750	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$750
CONGELADOR	\$5,000	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$5,000
REFRIGERADOR	\$4,000	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$4,000
VASCULA	\$90	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$90
PINZAS PARA CARNE	\$100	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$100
UNIDAD DE EXTRACCION	\$6,000	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$6,000
PARRILLA PARA GAS CON COMAL	\$2,000	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$2,000
TABLA PARA PICAR (POLIEUTERANO)	\$800	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$800
LICUADORA	\$600	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$600
CALCULADORA	\$25	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$25
VENTILADOR	\$300	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$300
TELEVISION	\$2,000	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$2,000
DVD	\$300	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$300
BOTE DE BASURA	\$150	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$150

ESCOBA	\$50	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$50
RECOGEDOR	\$50	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$50
OLLA EXPRESS PARA FRIJOLES	\$300	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$300
RECIPIENTES	\$500	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$500
EXTINTORES	\$500	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$500
RELOJ	\$150	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$150
LETREROS DE SEGURIDAD	\$225	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$225
MAMILAS PARA JUGO DE LIMON	\$40	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$40
CHAROLAS	\$300	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$300
EXPRIMIDOR DE LIMON	\$20	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$20
DESCANSO PARA CHAROLA	\$240	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$240
<i>EQUIPO DE TRANSPORTE</i>														
AUTOMOVIL	\$25,000	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$25,000
TOTAL	\$52,740	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$52,740

Fuente: Elaboración propia

5.2.7 Aportaciones

Tabla 48 APORTACIÓN SOCIAL AÑO 1

SOCIA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
A	55,787	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	66,787.00
TOTAL	\$55,787	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$66,787

Fuente: Elaboración propia

Tabla 49 APORTACIÓN SOCIAL AÑO 2

SOCIA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
A	1,420	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,420.00
TOTAL	\$1,420	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$1,000	\$12,420

Fuente: Elaboración propia

Tabla 50 APORTACIÓN SOCIAL AÑO 3

SOCIA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
A	1,420	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6,920.00
TOTAL	\$1,420	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$6,920

Fuente: Elaboración propia

Tabla 51 APORTACIÓN SOCIAL AÑO 4

SOCIA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
A	1,420	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6,920.00
TOTAL	\$1,420	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$6,920

Fuente: Elaboración propia

Tabla 52 APORTACIÓN SOCIAL AÑO 5

SOCIA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
A	1,420	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	4,720.00
TOTAL	\$1,420	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$300	\$4,720

Fuente: Elaboración propia

5.2.8 Depreciación y amortización

Tabla 53 DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN

CONCEPTO	MONTO ORIGINAL DE LA INVERSION	%	1	2	3	4	5	TOTAL DEPRECIACIÓN	VALOR SALVAMENTO
MOBILIARIO Y EQUIPO	52740	\$10.00	\$5,274.00	\$5,274.00	\$5,274.00	\$5,274.00	\$5,274.00	26370	26370
AUTOMOVIL	25000	\$25.00	\$6,250.00	\$6,250.00	\$6,250.00	\$6,250.00		25000	0
INVERSION DIFERIDA	3047	\$10.00	\$304.70	\$304.70	\$304.70	\$304.70	\$304.70	1523.5	1523.5
TOTAL		\$45.00	\$11,828.70	\$11,828.70	\$11,828.70	\$11,828.70	\$5,578.70	\$52,893.50	\$27,893.50

Fuente: Elaboración propia

5.2.9.- Flujos de efectivo

Tabla 54 FLUJO DE EFECTIVO AÑO 0													
CONCEPTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
SALDO INICIAL	\$0.00	-\$42,268.91	-\$78,382.81	-\$114,651.72	-\$150,765.62	-\$187,034.53	-\$223,148.44	-\$260,417.34	-\$296,531.25	-\$332,800.16	-\$368,914.06	-\$405,182.97	\$0.00
INGRESOS	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
VENTAS	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
CAPITAL APORTADO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
FINANCIAMIENTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
DISPONIBLE	\$0.00	-\$42,268.91	-\$78,382.81	-\$114,651.72	-\$150,765.62	-\$187,034.53	-\$223,148.44	-\$260,417.34	-\$296,531.25	-\$332,800.16	-\$368,914.06	-\$405,182.97	\$0.00
EGRESOS	\$42,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$37,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$441,296.87
MATERIA PRIMA	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$148,086.00
MANO DE OBRA	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$34,808.17
GASTOS INDIRECTOS	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$161,168.40
GASTOS DE VENTA	\$12,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$7,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$82,455.48
GASTOS DE ADMON.	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$14,778.83
INVERSION DE CAPITAL	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
SALDO FINAL	-\$42,268.91	-\$78,382.81	-\$114,651.72	-\$150,765.62	-\$187,034.53	-\$223,148.44	-\$260,417.34	-\$296,531.25	-\$332,800.16	-\$368,914.06	-\$405,182.97	-\$441,296.87	-\$441,296.87

Fuente: Elaboración propia

Tabla 55 FLUJO DE EFECTIVO AÑO 1

CONCEPTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
SALDO INICIAL	-\$441,296.87	-\$342,612.11	-\$292,559.35	-\$242,661.59	-\$192,608.83	-\$142,711.07	-\$92,658.31	-\$43,760.55	\$6,292.21	\$56,189.97	\$106,242.73	\$156,140.49	\$0.00
INGRESOS	\$140,953.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$86,166.67	\$1,088,787.00
VENTAS	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$85,166.67	\$1,022,000.00
CAPITAL APORTADO	\$55,787.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$66,787.00
FINANCIAMIENTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
DISPONIBLE	-\$300,343.21	-\$256,445.45	-\$206,392.69	-\$156,494.93	-\$106,442.17	-\$56,544.41	-\$6,491.65	\$42,406.11	\$92,458.88	\$142,356.64	\$192,409.40	\$242,307.16	\$1,088,787.00
EGRESOS	\$42,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$37,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$36,268.91	\$36,113.91	\$441,296.87
MATERIA PRIMA	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$12,340.50	\$148,086.00
MANO DE OBRA	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$2,900.68	\$34,808.17
GASTOS INDIRECTOS	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$13,430.70	\$161,168.40
GASTOS DE VENTA	\$12,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$7,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$6,365.46	\$6,210.46	\$82,455.48
GASTOS DE ADMON.	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$1,231.57	\$14,778.83
INVERSION DE CAPITAL	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
SALDO FINAL	-\$342,612.11	-\$292,559.35	-\$242,661.59	-\$192,608.83	-\$142,711.07	-\$92,658.31	-\$43,760.55	\$6,292.21	\$56,189.97	\$106,242.73	\$156,140.49	\$206,193.25	\$647,490.13

Fuente: Elaboración propia

Tabla 56 FLUJO DE EFECTIVO AÑO 2

CONCEPTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
<i>SALDO INICIAL</i>	\$647,490.13	\$696,072.72	\$750,698.07	\$805,160.66	\$859,786.01	\$914,248.60	\$968,873.95	\$1,021,971.54	\$1,076,596.89	\$1,131,059.48	\$1,185,684.83	\$1,240,147.42	\$60,443.13
INGRESOS	\$93,527.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$93,107.75	\$1,117,713.00
VENTAS	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$92,107.75	\$1,105,293.00
CAPITAL APORTADO	\$1,420.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$1,000.00	\$12,420.00
FINANCIAMIENTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>DISPONIBLE</i>	\$741,017.88	\$789,180.47	\$843,805.82	\$898,268.41	\$952,893.76	\$1,007,356.35	\$1,061,981.70	\$1,115,079.29	\$1,169,704.64	\$1,224,167.23	\$1,278,792.58	\$1,333,255.17	\$1,178,156.13
<i>EGRESOS</i>	\$44,945.15	\$38,482.40	\$38,645.15	\$38,482.40	\$38,645.15	\$38,482.40	\$40,010.15	\$38,482.40	\$38,645.15	\$38,482.40	\$38,645.15	\$38,797.40	\$470,745.36
MATERIA PRIMA	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$13,346.25	\$160,155.01
MANO DE OBRA	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$2,965.84	\$35,590.13
GASTOS INDIRECTOS	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$14,455.78	\$173,469.32
GASTOS DE VENTA	\$12,913.88	\$6,451.13	\$6,613.88	\$6,451.13	\$6,613.88	\$6,451.13	\$7,663.88	\$6,451.13	\$6,613.88	\$6,451.13	\$6,613.88	\$6,451.13	\$85,740.02
GASTOS DE ADMON.	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,578.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,263.41	\$1,578.41	\$15,790.87
INVERSION DE CAPITAL	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>SALDO FINAL</i>	\$696,072.72	\$750,698.07	\$805,160.66	\$859,786.01	\$914,248.60	\$968,873.95	\$1,021,971.54	\$1,076,596.89	\$1,131,059.48	\$1,185,684.83	\$1,240,147.42	\$1,294,457.77	\$707,410.77

Fuente: Elaboración propia

Tabla 57 FLUJO DE EFECTIVO AÑO 3

CONCEPTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
<i>SALDO INICIAL</i>	\$707,410.77	\$760,605.48	\$819,666.08	\$878,555.79	\$937,616.39	\$996,506.10	\$1,055,566.70	\$1,113,023.16	\$1,172,083.76	\$1,230,973.47	\$1,290,034.07	\$1,348,923.78	\$707,410.77
INGRESOS	\$101,034.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$100,114.53	\$1,202,294.38
VENTAS	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$99,614.53	\$1,195,374.38
CAPITAL APORTADO	\$1,420.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$6,920.00
FINANCIAMIENTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>DISPONIBLE</i>	\$808,445.30	\$860,720.01	\$919,780.61	\$978,670.32	\$1,037,730.92	\$1,096,620.63	\$1,155,681.23	\$1,213,137.69	\$1,272,198.29	\$1,331,088.00	\$1,390,148.60	\$1,449,038.31	\$1,909,705.15
<i>EGRESOS</i>	\$47,839.82	\$41,053.93	\$41,224.82	\$41,053.93	\$41,224.82	\$41,053.93	\$42,658.07	\$41,053.93	\$41,224.82	\$41,053.93	\$41,224.82	\$41,384.68	\$502,051.52
MATERIA PRIMA	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$14,433.97	\$173,207.64
MANO DE OBRA	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$3,043.21	\$36,518.53
GASTOS INDIRECTOS	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$15,562.31	\$186,747.75
GASTOS DE VENTA	\$13,497.15	\$6,711.26	\$6,882.15	\$6,711.26	\$6,882.15	\$6,711.26	\$7,984.65	\$6,711.26	\$6,882.15	\$6,711.26	\$6,882.15	\$6,711.26	\$89,277.95
GASTOS DE ADMON.	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,633.93	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,303.18	\$1,633.93	\$16,299.66
INVERSION DE CAPITAL	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>SALDO FINAL</i>	\$760,605.48	\$819,666.08	\$878,555.79	\$937,616.39	\$996,506.10	\$1,055,566.70	\$1,113,023.16	\$1,172,083.76	\$1,230,973.47	\$1,290,034.07	\$1,348,923.78	\$1,407,653.63	\$1,407,653.63

Fuente: Elaboración propia

Tabla 58 FLUJO DE EFECTIVO AÑO 4

CONCEPTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
<i>SALDO INICIAL</i>	\$1,407,653.63	\$1,465,870.02	\$1,530,291.59	\$1,594,533.72	\$1,658,955.29	\$1,723,197.43	\$1,787,619.00	\$1,850,356.23	\$1,914,777.80	\$1,979,019.93	\$2,043,441.50	\$2,107,683.64	\$1,407,653.63
INGRESOS	\$109,153.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$108,233.12	\$1,299,717.39
VENTAS	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$107,733.12	\$1,292,797.39
CAPITAL APORTADO	\$1,420.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$500.00	\$6,920.00
FINANCIAMIENTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>DISPONIBLE</i>	\$1,516,806.74	\$1,574,103.13	\$1,638,524.70	\$1,702,766.84	\$1,767,188.41	\$1,831,430.55	\$1,895,852.12	\$1,958,589.34	\$2,023,010.91	\$2,087,253.05	\$2,151,674.62	\$2,215,916.76	\$2,707,371.02
<i>EGRESOS</i>	\$50,936.73	\$43,811.55	\$43,990.98	\$43,811.55	\$43,990.98	\$43,811.55	\$45,495.89	\$43,811.55	\$43,990.98	\$43,811.55	\$43,990.98	\$44,158.83	\$535,613.10
MATERIA PRIMA	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$15,610.34	\$187,324.07
MANO DE OBRA	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$3,122.11	\$37,465.29
GASTOS INDIRECTOS	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$16,756.88	\$201,082.58
GASTOS DE VENTA	\$14,109.69	\$6,984.51	\$7,163.94	\$6,984.51	\$7,163.94	\$6,984.51	\$8,321.57	\$6,984.51	\$7,163.94	\$6,984.51	\$7,163.94	\$6,984.51	\$92,994.08
GASTOS DE ADMON.	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,685.00	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,337.71	\$1,685.00	\$16,747.08
INVERSION DE CAPITAL	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>SALDO FINAL</i>	\$1,465,870.02	\$1,530,291.59	\$1,594,533.72	\$1,658,955.29	\$1,723,197.43	\$1,787,619.00	\$1,850,356.23	\$1,914,777.80	\$1,979,019.93	\$2,043,441.50	\$2,107,683.64	\$2,171,757.92	\$2,171,757.92

Fuente: Elaboración propia

Tabla 59 FLUJO DE EFECTIVO AÑO 5

CONCEPTO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
<i>SALDO INICIAL</i>	\$2,171,757.92	\$2,235,425.79	\$2,305,455.10	\$2,375,296.00	\$2,445,325.31	\$2,515,166.21	\$2,585,195.52	\$2,653,456.27	\$2,723,485.58	\$2,793,326.48	\$2,863,355.79	\$2,933,196.69	\$2,171,757.92
INGRESOS	\$117,933.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$116,813.36	\$1,402,880.38
VENTAS	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$116,513.36	\$1,398,160.38
CAPITAL APORTADO	\$1,420.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$300.00	\$4,720.00
FINANCIAMIENTO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>DISPONIBLE</i>	\$2,289,691.29	\$2,352,239.16	\$2,422,268.46	\$2,492,109.37	\$2,562,138.68	\$2,631,979.58	\$2,702,008.89	\$2,770,269.63	\$2,840,298.94	\$2,910,139.84	\$2,980,169.15	\$3,050,010.06	\$3,574,638.30
EGRESOS	\$54,265.50	\$46,784.06	\$46,972.46	\$46,784.06	\$46,972.46	\$46,784.06	\$48,552.62	\$46,784.06	\$46,972.46	\$46,784.06	\$46,972.46	\$47,148.71	\$571,776.96
MATERIA PRIMA	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$16,882.58	\$202,590.98
MANO DE OBRA	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$3,202.85	\$38,434.17
GASTOS INDIRECTOS	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$18,046.60	\$216,559.15
GASTOS DE VENTA	\$14,752.96	\$7,271.52	\$7,459.92	\$7,271.52	\$7,459.92	\$7,271.52	\$8,675.43	\$7,271.52	\$7,459.92	\$7,271.52	\$7,459.92	\$7,271.52	\$96,897.21
GASTOS DE ADMON.	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,745.16	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,380.51	\$1,745.16	\$17,295.45
INVERSION DE CAPITAL	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<i>SALDO FINAL</i>	\$2,235,425.79	\$2,305,455.10	\$2,375,296.00	\$2,445,325.31	\$2,515,166.21	\$2,585,195.52	\$2,653,456.27	\$2,723,485.58	\$2,793,326.48	\$2,863,355.79	\$2,933,196.69	\$3,002,861.35	\$3,002,861.35

Fuente: Elaboración propia

5.2.10.- Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO

PE= COSTOS FIJOS/ (1- COSTOS VARIABLES/ VENTAS)

CF= GASTOS DE VENTA + GASTOS DE ADMINISTRACION + DEPRECIACION

CV= MANO DE OBRA + MATERIA PRIMA + GASTOS INDIRECTOS

Tabla 60 AÑO 1

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE VENTAS	\$82,455.48
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$15,378.83
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$109,663.01
COSTOS VARIABLES	
MANO DE OBRA	\$0.00
MATERIA PRIMA	\$148,086.00
GASTOS INDIRECTOS	157318.4
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$293,575.70
VENTAS	\$ 1,105,293.00

PUNTO DE EQUILIBRIO= \$149,325.09

Fuente: Elaboración propia

Tabla 61 AÑO 2

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE VENTAS	\$85,740.02
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$15,790.87
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$113,359.59
COSTOS VARIABLES	
MANO DE OBRA	\$266,961.42
MATERIA PRIMA	\$160,155.01
GASTOS INDIRECTOS	173469.3246
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$588,757.05
VENTAS	\$ 1,105,293.00

PUNTO DE EQUILIBRIO= \$242,568.91

Fuente: Elaboración propia

Tabla 62 AÑO 3

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE VENTAS	\$89,277.95
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$16,299.66
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$117,406.31
COSTOS VARIABLES	
MANO DE OBRA	\$272,112.80
MATRIA PRIMA	\$173,207.64
GASTOS INIRECTOS	186747.7456
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$620,239.49
VENTAS	\$ 1,195,374.38

PUNTO DE EQUILIBRIO= **\$244,020.13**

Fuente: Elaboración propia

Tabla 63 AÑO 4

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE VENTAS	\$92,994.08
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$16,747.08
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$121,569.86
COSTOS VARIABLES	
MANO DE OBRA	\$277,028.48
MATRIA PRIMA	\$187,324.07
GASTOS INIRECTOS	201082.5779
DEPRECIACION	\$11,828.70
TOTAL	\$653,606.42
VENTAS	\$ 1,292,797.39

PUNTO DE EQUILIBRIO= **\$245,881.45**

Fuente: Elaboración propia

Tabla 64 AÑO 5

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE VENTAS	\$96,897.21
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$17,295.45
DEPRECIACION	\$5,578.70
TOTAL	\$119,771.37
COSTOS VARIABLES	
MANO DE OBRA	\$282,424.12
MATRIA PRIMA	\$202,590.98
GASTOS INIRECTOS	216559.1459
DEPRECIACION	\$5,578.70
TOTAL	\$695,995.55
VENTAS	\$ 1,398,160.38

PUNTO DE EQUILIBRIO= **\$238,490.41**

Fuente: Elaboración propia

Tabla 65 PUNTO DE EQUILBRIO A 5 AÑOS

COSTOS FIJOS	
GASTOS DE VENTAS	\$447,364.74
GASTOS DE ADMINISTRACION	\$81,511.89
DEPRECIACION	\$52,893.50
TOTAL	\$581,770.13
COSTOS VARIABLES	
MANO DE OBRA	\$1,098,526.82
MATRIA PRIMA	\$871,363.69
GASTOS INIRECTOS	935177.194
DEPRECIACION	\$52,893.50
TOTAL	\$2,852,174.21
VENTAS	\$ 6,096,918.15

PUNTO DE EQUILIBRIO= **\$1,093,154.02**

Fuente: Elaboración propia

5.2.11.- Estado de resultados

AÑO 1

ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO

MATERIA PRIMA	\$148,086.00
MANO DE OBRA	150,835.36
GASTOS INDIRECTOS	<u>157,318.40</u>
COSTO DE VENTAS	\$308,153.76

ESTADO DE RESULTADOS DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 1

VENTAS	\$1,022,000.00
COSTO DE VENTAS	<u>308,153.76</u>
UTILIDAD BRUTA	\$713,846.24

GASTOS DE OPERACIÓN	109,662.97
GASTOS DE VENTA	\$94,284.13
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	15,378.83
UTILIDAD DEL EJERCICIO	<u>\$604,183.27</u>

AÑO 2

ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO

MATERIA PRIMA	\$160,155.01
MANO DE OBRA	154,223.68
GASTOS INDIRECTOS	<u>173,469.32</u>
COSTO DE VENTAS	\$327,693.00

ESTADO DE RESULTADOS DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2

VENTAS	\$1,105,293.00
COSTO DE VENTAS	<u>327,693.00</u>
UTILIDAD BRUTA	\$777,600.00

GASTOS DE OPERACIÓN	113,359.55
GASTOS DE VENTA	\$97,568.68
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	15,790.87
UTILIDAD DEL EJERCICIO	<u>\$664,240.45</u>

AÑO 3

ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO

MATERIA PRIMA	\$173,207.64
MANO DE OBRA	158,246.92
GASTOS INDIRECTOS	<u>186,747.75</u>
COSTO DE VENTAS	\$344,994.67

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 3**

VENTAS		\$1,195,374.38
COSTO DE VENTAS		<u>344,994.67</u>
UTILIDAD BRUTA		\$850,379.71
GASTOS DE OPERACIÓN		117,406.26
GASTOS DE VENTA	\$101,106.61	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	16,299.66	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$732,973.45

AÑO 4

ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO

MATERIA PRIMA	\$187,324.07
MANO DE OBRA	162,349.72
GASTOS INDIRECTOS	<u>201,082.58</u>
COSTO DE VENTAS	\$363,432.30

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 4**

VENTAS		\$1,292,797.39
COSTO DE VENTAS		<u>363,432.30</u>
UTILIDAD BRUTA		\$929,365.09
GASTOS DE OPERACIÓN		109,741.16
GASTOS DE VENTA	\$92,994.08	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	16,747.08	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$819,623.93

AÑO 5

ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO

MATERIA PRIMA	\$202,590.98
MANO DE OBRA	166,548.20
GASTOS INDIRECTOS	<u>216,559.15</u>
COSTO DE VENTAS	\$383,107.35

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 4**

VENTAS		\$1,398,160.38
COSTO DE VENTAS		<u>383,107.35</u>
UTILIDAD BRUTA		\$1,015,053.03
GASTOS DE OPERACIÓN		114,192.67
GASTOS DE VENTA	\$96,897.21	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	17,295.45	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$900,860.37

5.2.12.- Balance general

AÑO 1

ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO

MATERIA PRIMA	\$148,086.00
MANO DE OBRA	150,835.36
GASTOS INDIRECTOS	<u>157,318.40</u>
COSTO DE VENTAS	\$308,153.76

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 1**

VENTAS		\$1,022,000.00
COSTO DE VENTAS		<u>308,153.76</u>
UTILIDAD BRUTA		\$713,846.24
GASTOS DE OPERACIÓN		109,662.97
GASTOS DE VENTA	\$94,284.13	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	15,378.83	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$604,183.27

AÑO 2**ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO**

MATERIA PRIMA	\$160,155.01
MANO DE OBRA	154,223.68
GASTOS INDIRECTOS	<u>173,469.32</u>
COSTO DE VENTAS	\$327,693.00

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2**

VENTAS	\$1,105,293.00
COSTO DE VENTAS	<u>327,693.00</u>
UTILIDAD BRUTA	\$777,600.00

GASTOS DE OPERACIÓN		113,359.55
GASTOS DE VENTA	\$97,568.68	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	15,790.87	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$664,240.45

AÑO 3**ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO**

MATERIA PRIMA	\$173,207.64
MANO DE OBRA	158,246.92
GASTOS INDIRECTOS	<u>186,747.75</u>
COSTO DE VENTAS	\$344,994.67

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 3**

VENTAS	\$1,195,374.38
COSTO DE VENTAS	<u>344,994.67</u>
UTILIDAD BRUTA	\$850,379.71

GASTOS DE OPERACIÓN		117,406.26
GASTOS DE VENTA	\$101,106.61	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	16,299.66	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$732,973.45

AÑO 4**ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO**

MATERIA PRIMA	\$187,324.07
MANO DE OBRA	162,349.72
GASTOS INDIRECTOS	<u>201,082.58</u>
COSTO DE VENTAS	\$363,432.30

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 4**

VENTAS	\$1,292,797.39
COSTO DE VENTAS	<u>363,432.30</u>
UTILIDAD BRUTA	\$929,365.09

GASTOS DE OPERACIÓN		109,741.16
GASTOS DE VENTA	\$92,994.08	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	16,747.08	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$819,623.93

AÑO 5**ESTADO DE COSTOS DE LO VENDIDO**

MATERIA PRIMA	\$202,590.98
MANO DE OBRA	166,548.20
GASTOS INDIRECTOS	<u>216,559.15</u>
COSTO DE VENTAS	\$383,107.35

**ESTADO DE RESULTADOS
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 4**

VENTAS	\$1,398,160.38
COSTO DE VENTAS	<u>383,107.35</u>
UTILIDAD BRUTA	\$1,015,053.03

GASTOS DE OPERACIÓN		114,192.67
GASTOS DE VENTA	\$96,897.21	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	17,295.45	<u> </u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$900,860.37

5.2.13.- Razones Financieras

Tabla 66 Razones financieras
RAZONES FINANCIERAS

ENDEUDAMIENTO					
AÑO	1	2	3	4	5
CAPITAL CONTABLE / ACTIVO TOTAL	1	1	1	1	1

Por cada peso invertido en activo es del inversionista de la empresa

EFICIENCIA					
AÑO	1	2	3	4	5
VENTAS / ACTIVO TOTAL	1.52	1.49	1.46	1.42	1.40

Con el total de nuestros activos podemos generar o producir el porcentaje que indica cada año para vender, por lo que tenemos niveles adecuados de producción.

RENTABILIDAD					
AÑO	1	2	3	4	5
UTILIDAD DE OPERACION / VENTAS	0.59	0.60	0.86	0.63	0.64

Por cada peso que vendemos generamos el porcentaje que indica cada año de utilidad

AÑO	1	2	3	4	5
UTILIDAD / ACTIVO TOTAL	0.90	0.89	0.89	0.90	0.90

Por cada peso que tenemos invertido en el activo generamos el porcentaje que indica cada año de utilidad

AÑO	1	2	3	4	5
UTILIDAD / CAPITAL CONTABLE	0.90	0.89	0.89	0.90	0.90

Por cada peso que tenemos en el capital generamos el porcentaje que indica cada año de utilidad

Fuente: Elaboración propia

5.3.- Conclusiones del estudio financiero

Con base al aumento anual del 3% para los clientes potenciales y un 5 % de aumento en los paquetes que ofrece el restaurante ALDA, se determino el pronostico de ventas para los siguientes 5 años obteniendo así para el año 5 un consumo anual de \$1´398,160.38.

El punto en el cual el restaurante recuperara sus costos es el punto de equilibrio cuando es de \$1´093,154.02.

Ya realizados los estados de resultados pro forma se obtienen los flujos netos de efectivo para los siguientes 5 años del proyecto que servirán de base para la evaluación financiera.

Capítulo VI

EVALUACIÓN FINANCIERA

*“El conocimiento es el alimento del alma”
Platón*

6.1 Métodos de evaluación compleja

Los métodos de evaluación compleja consideran el valor del dinero a través del tiempo y se basan en la información derivada de los flujos de efectivo.

Inversión inicial = \$ 441,296.87

Flujo neto de efectivo año 1 = \$647,490.13

Flujo neto de efectivo año 2 = \$707,410.77

Flujo neto de efectivo año 3 = \$1'407,653.63

Flujo neto de efectivo año 4 = \$2'171,757.92

Flujo neto de efectivo año 5 = \$3'002,861.35

6.1.2.- Tasa Interna de Retorno (TIR)

La TIR se obtuvo directamente de Excel ya que es una herramienta confiable y precisa.

Tabla 67 Tasa Interna de Retorno (TIR)

AÑO	FNE
0	-\$441,296.87
1	\$647,490.13
2	\$707,410.77
3	\$1,407,653.63
4	\$2,171,757.92
5	\$3,002,861.35
TIR	179%

6.1.3 Valor Presente Neto (VPN)

VPN = \$441,375.51 → El proyecto se acepta

6.1.4.- Recuperación de la inversión

Tabla 68 Recuperación de la inversión

FLUJOS	AÑO	COSTO DEL CAPITAL	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	FLUJOS ACTUALIZADOS	FLUJOS ACUMULADOS ACTUALIZADOS	SALDO
\$441,296.87	0	179%	1	-	-	\$441,296.87
\$647,490.13	1	179%	0.358422939	232075.3154	232075.3154	\$209,221.55
\$707,410.77	2	179%	0.128467003	90878.94169	322954.2571	\$118,342.61
\$1,407,653.63	3	179%	0.046045521	64816.14461	387770.4017	\$53,526.47
\$2,171,757.92	4	179%	0.016503771	35842.19521	423612.5969	\$17,684.27
\$3,002,861.35	5	179%	0.00591533	17762.91607	441375.513	-\$78.64

La inversión se recupera y el proyecto se acepta

6.2 Conclusiones de la evaluación financiera

Se calculo el Valor Presente Neto (VPN) el resultado fue \$441,375.51 el cual significa que el proyecto es viable

El cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR) fue del 179 %

El Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI) nos indica que el proyecto tiene rentabilidad económica aceptable y es conveniente invertir en él.

Anexo 1

	<p>PRESIDENCIA MUNICIPAL DE TEPEAPULCO REGLAMENTOS Y ESPECTACULOS MUNICIPALES.</p> <p>SOLICITUD PARA PERMISO DE FUNCIONAMIENTO COMERCIAL.</p>
---	---

FECHA: _____

DATOS PERSONALES.

NOMBRE:
DOMICILIO PARTICULAR O FISCAL:
ENTRE LAS CALLES:
TELEFONO:
E-MAIL:

DATOS ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

NOMBRE PROPIETARIO O RAZON SOCIAL:	
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL (SOLO PERSONA MORAL):	
GIRO:	RAZON SOCIAL:
DOMICILIO COMERCIAL:	
ENTRE LAS CALLES:	
PERMISO PARA VENTA DE VINOS Y LICORES:	
<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO APLICA	
REGISTRO DE SALUD: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NO APLICA	
METROS CUADRADOS DE SUPERFICIE:	
ESTABLECIMIENTO: <input type="checkbox"/> PROPIO. <input type="checkbox"/> ARRENDADO.	

Anexo 2

PROTECCION CIVIL MUNICIPAL
MUNICIPIO DE TEPEAPULCO, HGO.
MINUTA DE TRABAJO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

PROPIETARIO _____

FECHA: _____ HORA: _____ LUGAR: _____

DIRECCION _____

EQUIPO DE SEGURIDAD

DESCRIPCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
1.-BOTIQUÍN			
2.-EXTINTOR			
3.SEÑALIZACIÓN			
4.-SALIDA DE EMERGENCIA			
5.-EVACUACIÓN			
6.-REGULADOR			
7.-MANGUERA DE ALTA PRESIÓN			
8.-ESTUFA			
9.-TANQUE DE GAS			
10.-VENTILACIÓN			
11.-ESCALERAS DE EMERGENCIA			

OBSERVACIONES _____

PROTECCIÓN CIVIL MPAL.

PROPIETARIO



Esta inspección se hace con el fin de conocer la seguridad, uso y precauciones para el restaurante, así como obtener el permiso.

Conclusiones

“Arracheras ALDA” abrirá sus puertas en Cd. Sahagún a corto plazo ya que el plan de negocios nos arrojó resultados rentables y de aceptabilidad para establecerlo. Será un restaurante con una idea de mejorar día a día e innovar para la satisfacción de los clientes y el crecimiento de nuestro restaurante.

El restaurante ALDA será una competencia fuerte en el mercado, por el nuevo aspecto que se le dará a las arracheras se espera que sea atractivo en el mercado y se obtenga una demanda favorable.

Al termino de este proyecto me doy cuenta de la importancia de hacer un plan de negocios ya que tener la idea de poner un negocio no solo es tener la inversión y los trabajadores ya que esto es seguro llevarnos al fracaso, el éxito de un negocio aparte de hacer un buen estudio se basa en conocimiento, experiencia y aplicación.

Referencias

- “Instituto Nacional de Estadística y Geografía” (INEGI), 2006. Ubicación en URL:
<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/cem06/estatal/hgo/m061/index.htm>
- “Secretaría de Administración Tributaria” (SAT), 2009. Ubicación de URL:
[http:// www.sat.gob.mx](http://www.sat.gob.mx)
- Restaurante “Las Brazas”, 2009. Benchmarking