



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE:

LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA: EVALUACIÓN ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL PROYECTO DE EMPRESA DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HEALTHY GOURMET S.A.

AUTOR: Alexis Ramiro Murgueytio Baquero

TUTOR / A: Dr. Sc. Diego Donoso Vargas PHD

TUTOR TÉCNICO: Mg. Carolina Jaramillo

AÑO 2017



“Responsabilidad con pensamiento positivo”

Datos Generales:

Tema:	Evaluación Económica y Financiera del Proyecto de Empresa de Servicios Alimenticios “HEALTHY GOURMET S.A.
Estudiante:	Alexis Ramiro Murgueytio Baquero
Carrera:	Contabilidad y Auditoría
Tutor:	Dr. Sc. Diego Donoso Vargas PHD
Asesor Técnico:	Mg. Carolina Jaramillo
Fecha:	15 de Marzo de 2017

Dedicatoria:

- A mi amada esposa Cecilia, por su amor incondicional y su infinito apoyo en todos los ámbitos de mi vida.
- A la amada memoria de mi bisabuela Señora Blanca Judith Clavijo Canelos, virtuosa dama quien con su irrestricto amor maternal, ejemplo de señorío y apoyo incondicional, supo guiarme siempre por el camino del bien, la moral y la rectitud hasta el final de sus días.
- A mi querido Tío Marco Vinicio, por su incomparable generosidad de alma y bondad.
- A mis hermanos, por su constante lucha tendiente a lograr la superación personal, profesional y espiritual pese a las adversidades de la vida.

Alexis Murgueytio Baquero

Agradecimiento

- A Dios Padre, por regalarme cada día el privilegio de la vida.
- A mi esposa Cecilia, por todo su amor, apoyo y aliento en todo momento de este proceso.
- A mis padres, autores de mis días.
- A mi bisabuela, que con su ejemplo de templanza, me alentó siempre a conquistar nuevos retos.
- A todos mis maestros de la carrera universitaria, de quienes aprendí algo nuevo y especial cada día.
- A la Magister Ana Tulcán Pastas, Directora de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, un especial agradecimiento por su valiosa enseñanza.
- A la Doctora Grisel Pérez Falco Mgt, distinguida profesora de esta prestigiosa universidad y coordinadora de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, un especial agradecimiento por su valiosa ayuda y guía profesional en el proceso de elaboración del presente estudio.
- Al Doctor S.c. Diego Donoso Vargas PHD., prestigioso profesor y tutor académico de este Proyecto Integrador de Carrera, un especial agradecimiento por su paciencia, profesionalismo y acertada tutoría hasta la culminación del mismo.
- A la Magister Carolina Jaramillo, prestigiosa tutora técnica de este Proyecto Integrador de Carrera, un especial agradecimiento por su siempre amable y profesional tutoría hasta la culminación del mismo.

Alexis Murgueytio Baquero

RESUMEN EJECUTIVO

Este estudio comprende la evaluación económica y financiera del Proyecto de Empresa Healthy Gourmet, cuya actividad económica programada es la provisión del servicio de almuerzos ejecutivos en el Sector la Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito.

El análisis parte de la descripción del servicio ofertado así como la determinación de la inversión inicial en infraestructura y equipamiento y en función de esto definir el monto del apalancamiento financiero requerido para el inicio de las actividades.

Se determinó que el monto total de inversión incluido capital de trabajo asciende a USD \$ 66.661,82, de los cuales el capital propio es del 46% y el capital requerido en financiamiento es del 54%.

En función de la demanda del servicio esperada a ser cubierta, se realizó la proyección de estados financieros para cinco años, así como los indicadores de evaluación financiera como Tasa Interna de Retorno TIR, Valor Actual Neto VAN, entre otros, los mismos que arrojaron resultados favorables que determinan la fiabilidad de la evaluación financiera y la viabilidad del proyecto.

En consecuencia, se recomienda validar la información obtenida de la evaluación financiera realizada como herramienta fundamental para la toma de decisiones del emprendimiento e implementar el proyecto.

PALABRAS CLAVES:

- Emprendimiento
- Evaluación Financiera
- Indicadores Financieros
- Inversión
- Proyección Financiera

ABSTRACT

This study contains the economic and financial evaluation of Healthy Gourmet, a business project that intends to offer executive lunch services in a specific sector of Quito Metropolitan District known as La Mariscal.

The study describes first the business model of Healthy Gourmet, it then estimates the required initial investment in infrastructure and equipment, from which it follows the estimation of the financial leverage needed to start operations.

The estimated initial investment, including working capital, is about USD \$ 66.661,82, of which 46% will be equity financed and the remaining 54% will be financed with debt.

Based on the estimated demand for the services offered by Healthy Gourmet, we determined the proforma financial statements and projected cash flows over the next five years. We then calculated the internal rate of return (IRR) and the net present value (NPV) of the project, among other indicators of financial performance, which all supported the feasibility of the project.

The capital budgeting process developed in this study is a crucial decision-making tool for accepting or rejecting projects. The results of this analysis in the case of Healthy Gourmet indicate a positive financial performance and support its viability. We recommend, therefore, implementing the project.

Keywords:

- Entrepreneurial activity
- Financial evaluation
- Financial indicators
- Financial forecasts
- Initial investment

ÍNDICE GENERAL

SECCIÓN I

1.1. Problema de Investigación.....	1
1.2. Objetivo General.....	1
1.3 Objetivos Específicos.....	1
1.4 Introducción.....	2

SECCIÓN II

2.1 Marco Teórico.....	6
2.2. Marco Conceptual.....	11

SECCIÓN III

3.1 Metodología.....	21
3.2 Propuesta.....	24
Inversiones del Proyecto.....	24
Capital de Trabajo.....	25
Financiamiento.....	35
Presupuesto de Costos.....	39
Materia Prima Directa.....	40
Suministros y Materiales.....	41
Depreciación Propiedad Planta y Equipo.....	43
Mano de Obra Directa.....	47
Presupuesto de Gastos	48

Remuneración Personal Administrativo.....	48
Depreciación Propiedad Planta y Equipo.....	49
Gastos Pre operacionales.....	50
Costo Unitario de Producción.....	53
Precio de Venta Unitario.....	55
Estado de Situación Financiera.....	56
Estado de Resultados Integral.....	58
Estado de Cambios en el Patrimonio.....	60
Estado de Flujo de Efectivo.....	61
Flujo de Fondos.....	64
Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento.....	67
Tasa Interna de Retorno TIR.....	68
Valor Actual Neto VAN.....	69
Relación Beneficio Costo.....	71
Período de Recuperación de la Inversión.....	72
Punto de Equilibrio.....	73
Análisis Horizontal de Estados Financieros.....	84
Análisis Vertical de Estados Financieros.....	101
Razones Financieras.....	106

SECCIÓN IV

4.1. Conclusiones.....	109
4.2. Recomendaciones.....	109
4.3. Bibliografía.....	110
4.4. Anexos.....	111

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Propiedad Planta y Equipos.....	24
Tabla 2 Datos Históricos Salario Básico Unificado.....	25
Tabla 3 Proyección Salario.....	25
Tabla 4 Costo remuneraciones Año 2017.....	26
Tabla 5 Costo remuneraciones Año 2018.....	27
Tabla 6 Costo remuneraciones Año 2019.....	27
Tabla 7 Costo remuneraciones Año 2020.....	28
Tabla 8 Costo remuneraciones Año 2021.....	28
Tabla 9 Costo Total Remuneraciones Año 2017.....	29
Tabla 10 Costo Mano de Obra Directa Año 2017.....	29
Tabla 11 Costo Mano de Obra Directa Año 2018.....	30
Tabla 12 Costo Mano de Obra Directa Año 2019.....	30
Tabla 13 Costo Mano de Obra Directa Año 2020.....	30
Tabla 14 Costo Mano de Obra Directa Año 2021.....	31
Tabla 15 Remuneraciones Personal Administrativo Año 2017.....	31
Tabla 16 Remuneraciones Personal Administrativo Año 2018.....	31
Tabla 17 Remuneraciones Personal Administrativo Año 2019.....	32
Tabla 18 Remuneraciones Personal Administrativo Año 2020.....	32
Tabla 19 Remuneraciones Personal Administrativo Año 2021.....	32
Tabla 20 Detalle Capital de Trabajo.....	33

Tabla 21 Inversión Total del Proyecto.....	34
Tabla 22 Amortización Crédito Bancario.....	36
Tabla 23 Montos de Inversión.....	37
Tabla 24 Oferta Almuerzos Ejecutivos.....	38
Tabla 25 Datos Históricos Inflación.....	40
Tabla 26 Proyección Cantidad Almuerzos Ejecutivos.....	41
Tabla 27 Proyección Costos Materia Prima Directa.....	41
Tabla 28 proyección Costos Suministros y Materiales.....	42
Tabla 29 Proyección Costos Gas Industrial.....	42
Tabla 30 proyección Costo energía Eléctrica.....	43
Tabla 31 Proyección Costo Agua Potable.....	43
Tabla 32 Depreciación Equipos y Utensilios de Cocina.....	44
Tabla 33 Costo Total Mano de Obra Directa.....	47
Tabla 34 Costo Total Personal Administrativo.....	49
Tabla 35 Depreciación propiedad Planta y Equipo.....	49
Tabla 36 Depreciación Gastos de Constitución y Adecuación.....	51
Tabla 37 Costos y Gastos Proyectados.....	54
Tabla 38 Proyección Ventas Almuerzos Ejecutivos.....	55
Tabla 39 Estado de Situación Financiera.....	56
Tabla 40 Estado de Resultados Integral.....	58
Tabla 41 Estado de Evolución Patrimonial.....	60

Tabla 42 Cuadro de Reposición Propiedad Planta y Equipo.....	61
Tabla 43 Estado de Flujo de Efectivo.....	63
Tabla 44 Flujo de Fondos Proyectado.....	66
Tabla 45 Tasa Promedio Ponderado de Capital.....	68
Tabla 46 Saldos de Flujo de Efectivo.....	70
Tabla 47 Cálculo del Valor Actual Neto.....	70
Tabla 48 Cálculo del Período de Recuperación.....	72
Tabla 49 Punto de Equilibrio Año 2017.....	74
Tabla 50 Punto de Equilibrio Año 2018.....	76
Tabla 51 Punto de Equilibrio Año 2019.....	78
Tabla 52 Punto de Equilibrio Año 2020.....	80
Tabla 53 Punto de Equilibrio Año 2021.....	82
Tabla 54 Análisis Horizontal Estado de Situación Financiera 2017-2018.....	85
Tabla 55 Análisis Horizontal Estado de Situación Financiera 2018-2019.....	87
Tabla 56 Análisis Horizontal Estado de Situación Financiera 2019-2020.....	89
Tabla 57 Análisis Horizontal Estado de Situación Financiera 2020-2021.....	91
Tabla 58 Análisis Horizontal Estado de Resultados Integral 2017-2018.....	93
Tabla 59 Análisis Horizontal Estado de Resultados Integral 2018-2019.....	95
Tabla 60 Análisis Horizontal Estado de Resultados Integral 2019-2020.....	97
Tabla 61 Análisis Horizontal Estado de Resultados Integral 2020-2021.....	99
Tabla 62 Análisis Vertical Estado de Situación Financiera.....	102

Tabla 63 Análisis Vertical Estado de Resultados Integral.....	104
Tabla 64 Razones Financieras.....	107

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Punto de Equilibrio Año 2017.....	75
Ilustración 2 Punto de Equilibrio Año 2018.....	77
Ilustración 3 Punto de Equilibrio Año 2019.....	79
Ilustración 4 Punto de Equilibrio Año 2020.....	81
Ilustración 5 Punto de Equilibrio Año 2021.....	83

SECCIÓN I

1.1. Problema de investigación

- Cómo contribuye la evaluación económica y financiera de un proyecto de empresa PYME a determinar de manera eficiente la rentabilidad económica y financiera de la actividad empresarial para una adecuada toma de decisiones?

1.2. Objetivo general

- Realizar la evaluación económica y financiera del proyecto de empresa Healthy Gourmet S.A. para un horizonte de tiempo de 5 años.

1.3. Objetivos específicos

- Identificar la inversión inicial necesaria para el inicio de las actividades empresariales en capital de trabajo, propiedad, planta y equipo y gastos pre operacionales así como el financiamiento requerido.
- Proyectar el Estado de Resultados Integral, Estado de Situación Financiera, Estado de Cambios en el Patrimonio y Estado de Flujo de Efectivo por el método directo para un horizonte de 5 años.
- Determinar indicadores de evaluación económica y financiera como TIR, VAN, Relación Costo Beneficio, Período de Repago, Punto de Equilibrio para un horizonte de 5 años.

1.4. Introducción

El emprendimiento en el Ecuador ha tomado importancia relevante en los últimos tiempos, a través de la creación de diversos tipos de empresas con el fin de ofrecer una infinita variedad de productos y servicios tendientes a satisfacer las necesidades de los consumidores, bajo el principio de plena competencia de mercado; es así que nuevos proyectos han sido estructurados logrando el éxito en el desarrollo de sus actividades y procurando el bienestar de la sociedad.

Es entonces, que el presente estudio pretende la recomendación para la implementación de una empresa de servicios alimenticios que ofrezca almuerzos ejecutivos de calidad y a un precio razonable para los servidores públicos, funcionarios privados y residentes del Sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, para que la sociedad cuente con un restaurante que oferte menús variados y selectos que garantice la salud de los clientes y satisfaga sus necesidades alimenticias a la hora de procurar su almuerzo, sin afectar su economía.

El estudio realizado tiene como finalidad proporcionar a los inversionistas una herramienta para la correcta valoración y evaluación económica y financiera del proyecto de empresa, analizando todas las variables del entorno y con proyección a un horizonte de cinco años.

El presente estudio que pertenece al sector alimenticio, nace del hecho de que en el sector centro norte de la ciudad de Quito se han concentrado un gran número de empresas, negocios, y edificios de departamentos. Existen varios restaurantes especializados que ofrecen carnes, comida mexicana, italiana, china, entre otros, pero no se puede hacer de estos la dieta diaria ni por salud ni por economía.

Por otro lado, existe amplia competencia de servicio de almuerzos que se disputan calidades y precios, una gran parte de los oferentes de este servicio trata de reducir costos utilizando insumos de regular calidad para la preparación, lo cual se traduce en un deficiente servicio de alimentación e insatisfacción por parte del consumidor.

Los ejecutivos de empresas por su limitado tiempo disponible para tomar su almuerzo, recurren a alimentación rápida más comúnmente conocida como comida chatarra, que no presenta valor nutricional alguno, pero que facilita el alimentarse sin tener que utilizar mucho tiempo para ello.

De ahí la necesidad de ofrecer el servicio de almuerzos ejecutivos a un segmento de mercado que valore el nivel nutricional, asepsia y ser atendidos con calidad, sin que esto represente un desembolso diario mayor al que podría estar presupuestado.

En la actualidad el servicio de catering en la ciudad de Quito, procura captar los diferentes segmentos de mercado, es por eso que vemos que se han instalado un sinnúmero de restaurantes que ofrecen almuerzos, pero su gran mayoría presentan problemas como la improvisación, falta de personal calificado y esto se traduce en un servicio regular que genera insatisfacción en el cliente.

Los nuevos impuestos dispuestos por la actual administración Municipal, para la apertura de este tipo de negocios, hacen que algunos locales se abran y cierren periódicamente, sin lograr el concepto de posicionamiento en el mercado.

La falta de restaurantes que dispongan de almuerzos equilibrados nutricionalmente, variados, sanos y con un costo que esté al alcance del presupuesto de los ejecutivos, preferentemente entre los días lunes a viernes y cerca del lugar de trabajo o residencia, permitirá que el estudio de creación de la empresa de servicios alimenticios, concretamente de almuerzos ejecutivos, logre la satisfacción del consumidor, garantizando que los clientes dejen de consumir aquellos alimentos pobres en valor nutricional y costosos para su economía, generando buena salud y ahorro, así como también que el negocio se posicione en el sector La Mariscal de la ciudad de Quito.

Es importante señalar que contar con un almuerzo ejecutivo equilibrado nutricionalmente, proporcionará a los clientes beneficios para su salud; al no ser alimentos saturados en grasas, no afectará el nivel de colesterol, el equilibrio en carbohidratos y azúcares, prefiriendo las frutas como postres, disminuirá los riesgos de enfermedades como la diabetes mellitus. La variedad de ensaladas en los almuerzos ejecutivos favorecerá el proceso digestivo a más de proveer las vitaminas esenciales para la salud.

La bebida que acompañe en los almuerzos será agua ozonizada, la misma que aporta beneficios para la salud; no se acompañará con jugos de frutas ya que está comprobado que acompañar las comidas con jugos representa un riesgo de contraer enfermedades gástricas, las frutas serán parte de la guarnición de postres.

Los alimentos preparados no estarán saturados de condimentos artificiales, sino que se utilizará productos naturales que resalten el sabor sin causar ni agravar dolencias estomacales de los clientes.

El proyecto procurará una alimentación balanceada, rica en proteínas y vitaminas pero baja en grasas, azúcares y condimentos, con la finalidad de disminuir el riesgo de enfermedades cardíacas, endocrinológicas y gástricas de los clientes, al menos a la hora de su almuerzo.

Bajo este contexto, la investigación permitirá demostrar que el sector centro norte de la ciudad de Quito, específicamente el sector de La Mariscal, cuenta con una gran variedad de restaurantes especializados en diferentes tipos de comida, carnes, mariscos, internacional por su país de origen, comida típica de nuestro país, pero que un ejecutivo asiste a estos lugares una o máximo dos veces por semana y por razones específicas, cita de negocios o algún compromiso social, pero el resto de días laborables, tiene la necesidad de servirse algo más sano, nutritivo y económico. De ahí la necesidad de creación de un restaurante que ofrezca almuerzos ejecutivos con un alto nivel nutricional y a un costo razonable que procure una gran acogida.

El estudio de rentabilidad económica y financiera del proyecto de empresa de servicios alimenticios en el sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, considerará que

su utilidad se generará fundamentalmente con los potenciales clientes que son los ejecutivos que laboran en todas las oficinas e instituciones comprendidas entre la Avenida Amazonas hacia el Occidente, Avenida 6 de Diciembre hacia el Oriente, Avenida Colón hacia el Norte y Avenida Patria hacia el Sur.

En el sector comprendido entre las avenidas mencionadas, funcionan las dependencias de varias instituciones del sector público como el Servicio de Rentas Internas, CNT, Corporación Financiera Nacional, Procuraduría General del Estado, Consejo Nacional de la Judicatura, Fiscalía, Superintendencia de Compañías, Servicios de Gestión Inmobiliaria del Sector Público entre otras, así como instituciones financieras y privadas.

Varias de las instituciones del sector público ubicadas en el sector, tienen un servicio de catering para satisfacer las necesidades alimenticias de sus colaboradores, pero otras carecen del mismo, sin embargo las instituciones privadas requieren del servicio de alimentación para sus colaboradores.

El presente estudio, se enfoca en primer lugar en la rentabilidad obtenida a través de aquellos empleados de las instituciones y oficinas privadas y públicas que no cuentan con un servicio de catering y que por consiguiente tienen que consumir los alimentos de los restaurantes que encuentren, como se había mencionado anteriormente, o son de buena calidad pero a un costo elevado o por el contrario de regular y mala calidad a un costo bajo.

SECCIÓN II

2.1. Marco Teórico:

La evaluación económica y financiera de un proyecto es una herramienta que permite determinar la viabilidad económica y financiera del mismo a través de la medición de su rentabilidad monetaria en un período de tiempo determinado.

Esta evaluación expone de manera cuantitativa los ingresos y costos y gastos generados para la obtención de dichos ingresos en el proyecto para evaluar la rentabilidad económica y financiera de la actividad.

“Consiste en la determinación y emisión de un juicio conjunto de criterios personales relativos a los conceptos, cifras, y demás información presentada en los estados financieros de una empresa específica, dichos criterios se logran formar por medio del análisis cuantitativo de diferentes parámetros de comparación basados en técnicas o métodos ya establecidos” (REGALÓN, 2008)

El análisis comprende la determinación de la inversión necesaria para iniciar las actividades en propiedad, planta y equipo, capital de trabajo, mano de obra, gastos pre operacionales y otros, en función de la demanda insatisfecha de un determinado bien o servicio que el proyecto espera cubrir, para lo cual define la capacidad instalada a ser utilizada, el capital propio disponible, el apalancamiento financiero requerido y demás condiciones económicas y financieras que requieren ser integradas en los Estados Financieros proyectados durante el tiempo de vida útil de la empresa.

La evaluación financiera incluye la definición de los flujos económicos y financieros del proyecto para cada uno de los años de su vida útil, para lo cual debe determinar su capital de trabajo inicial en función también de la capacidad instalada establecida.

“En un estudio financiero se define de dónde provienen los fondos, a dónde van, y cómo son recuperados. Se estudia también los costos y beneficios derivados de todas las fases del proyecto (especialmente en la construcción y operación). Asociado al origen y destino de los recursos: los riesgos involucrados.

La Ilustración que muestra los principales actores en una organización, también ejemplifica las múltiples fuentes y fines de los recursos financieros, en donde no sólo hay que concentrarse en los esquemas que provengan de los "inversionistas" sino de todos los participantes.” (http://www.monografias.com/trabajos55/evaluacion-economica-proyectos/evaluacion-economica-proyectos.shtml)

En la evaluación financiera del proyecto se identifican, valoran y comparan entre sí los costos e ingresos obtenidos de la actividad corporativa para una adecuada toma de decisiones tendientes a una mayor rentabilidad.

El objetivo de una adecuada evaluación económica y financiera es determinar el punto de equilibrio; es decir, el nivel exacto donde los costos y gastos pueden ser cubiertos con los ingresos proyectados y a partir del mismo definir la rentabilidad y si esta puede cubrir el apalancamiento financiero requerido y en qué plazo y comparar dicha rentabilidad con otras opciones de inversión, para lo cual se utiliza indicadores económicos y financieros como el Valor Actual Neto, Tasa Interna de Retorno, Relación Costo Beneficio y Período de Repago, que permitirán medir fiablemente si el proyecto es o no rentable.

El inicio de la evaluación financiera de un proyecto comienza con el análisis de la inversión inicial de un proyecto, misma que está definida por los bienes e insumos necesarios para iniciar la actividad empresarial así como la mano de obra directa e indirecta requerida, los gastos pre operacionales y el capital de trabajo para el primer mes de operación en caso de un proyecto como el analizado.

La evaluación económica y financiera de un proyecto debe considerar los siguientes factores:

- **Personal Administrativo:**

El personal administrativo en el presente proyecto estará conformado por el Administrador General que a la vez será el Gerente General quien tendrá a su cargo la total administración del mismo; para ello contará con la ayuda de un asistente quien realizará las funciones de comprador, almacenista y cajero, será el encargado de realizar las compras de materias primas, insumos y suministros para la elaboración de los almuerzos; controlará los inventarios y será el responsable del cobro y facturación a clientes.

- **Mano de Obra Directa:**

La mano de obra directa de un proyecto está determinada por aquella que interviene directamente en el proceso productivo; en el caso del presente proyecto estará conformada por el chef, el cocinero y el ayudante de cocina.

- **Mano de Obra Indirecta:**

La mano de obra indirecta del presente proyecto estará conformada por los dos saloneros polivalentes, que serán los encargados de servir a los comensales y transportar los alimentos preparados desde la cocina hasta las mesas y así mismo, de levantar la vajilla

usada y llevarla a la cocina para ser lavada, así como de la limpieza permanente del área de clientes.

- **Presupuesto de Costos e Ingresos**

El presupuesto de costos e ingresos en un proyecto es una herramienta fundamental en el análisis económico y financiero, pues nos permite proyectar los ingresos, costos y gastos tomando en cuenta las distintas variables del mercado, en los cuales se determina en base a la demanda insatisfecha esperada a ser cubierta la cantidad de unidades a producir y en función de ello la infraestructura necesaria, la inversión requerida en Propiedad, Planta y Equipo, la mano de obra, el apalancamiento financiero necesario y el capital de trabajo inicial para poder poner en marcha el negocio del proyecto.

- **Financiamiento:**

El financiamiento es la utilización de capital ajeno con pago de intereses para el desarrollo de las actividades del proyecto: es decir, es recurrir a préstamos de las instituciones financieras para obtener los recursos a fin de completar el monto de la inversión requerida.

- **PYMES:**

“Las pequeñas y medianas entidades son aquellas que:

1. No tienen obligación pública de rendir cuentas, y
2. Publican estados financieros con propósito de información general para usuarios externos. Son ejemplos de usuarios externos los propietarios que no están implicados en la gestión del negocio, los acreedores actuales o potenciales y las agencias de calificación crediticia.” (Aguirre, 2011)

De acuerdo a la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, las empresas consideradas como PYMES (pequeñas y medianas empresas), de acuerdo a la Resolución No. 06.Q.ICI.004 del 21 de agosto del 2006, publicada en Registro Oficial No. 348 de 4 de septiembre del mismo año, Resolución No. 08.G.DSC.010 del 20 de noviembre del 2008,

publicada en el Registro Oficial No. 498 del 31 de diciembre del 2008, en la cual se establece el cronograma de aplicación obligatoria de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF y la Resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11.010 del 11 de octubre del 2011, publicada en el Registro Oficial No. 566, emitidas por la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, en la que se establece el Reglamento para la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF para PYMES, y los aspectos a ser considerados para que una empresa sea conceptuada como PYME, esto es, contar con un Activo inferior a USD \$ 4.000.000,00, tener menos de 200 empleados en nómina y registrar un valor de ventas brutas anuales inferior a USD \$ 5.000.000,00.

El Marco Legal para la constitución de la compañía como Compañía Anónima será la Ley de Compañías que textualmente manifiesta:

“La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas.

Se administra por mandatarios amovibles, socios o no. La denominación de esta compañía deberá contener la indicación de "compañía anónima" o "sociedad anónima", o las correspondientes siglas. No podrá adoptar una denominación que pueda confundirse con la de una compañía preexistente. Los términos comunes y aquellos con los cuales se determine la clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", entre otras, no serán de uso exclusivo e irán acompañadas de una expresión peculiar. Las personas naturales o jurídicas que no hubieren cumplido con las disposiciones de esta Ley para la constitución de una compañía anónima, no podrán usar en anuncios, de esta Ley y, además, la indicación del valor pagado del capital suscrito, la forma en que se hubiere organizado la representación legal, con la designación del nombre del representante, caso de haber sido designado en la escritura constitutiva y el domicilio de la compañía. De la resolución del Superintendente de Compañías que niegue la aprobación, se podrá recurrir

ante el respectiva Tribunal Distrital de lo Contencioso Administrativo, al cual el Superintendente remitirá los antecedentes para que resuelva en definitiva.

Los administradores o los gerentes podrán ser designados en el contrato constitutivo o por resolución de la junta general. Esta designación podrá recaer en cualquier persona, socio o no, de la compañía. En caso de remoción del administrador o del gerente designado en el contrato constitutivo o posteriormente, para que surta efecto la remoción bastará la inscripción del documento respectivo en el Registro Mercantil.” (LEY DE COMPAÑÍAS)

2.2. Marco Conceptual

- **Análisis Financiero:**

“El análisis de los estados financieros es una evaluación del desempeño financiero previo y del potencial futuro de una compañía.” (SHIM, 2011)

El análisis financiero es el método utilizado para estudiar las consecuencias financieras de una actividad de inversión. Para ello es importante la recolección de información relevante, material, fiable, someterla a mediciones y evaluar sus resultados.

El análisis financiero pretende proporcionar información acerca de las variaciones de la situación financiera y económica de una empresa así como el rendimiento de la inversión y los flujos de efectivo para un período de tiempo determinado, para así determinar el estado general de salud económica y financiera del negocio.

La importancia del estudio económico y financiero radica en que proporciona a los propietarios del negocio o inversionistas una herramienta que determina en forma clara el comportamiento que el negocio tendrá en el tiempo además de guiarles en la toma de decisiones en forma oportuna.

- **Activo:**

“Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos.” (Aguirre, 2011)

- **Pasivo:**

“Un Pasivo es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, esperad desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos.” (Aguirre, 2011)

- **Patrimonio:**

“Patrimonio es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos.” (Aguirre, 2011)

- **Rendimiento:**

El rendimiento puede ser considerado como la relación entre los ingresos, costos y gastos de una actividad empresarial en un período determinado.

- **Ingresos:**

“Son los incrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del período sobre el que se informa, en forma de entradas o incremento del valor de los activos, o bien como decremento de las obligaciones, que dan como resultado aumentos del patrimonio, distintas de las relacionadas con las aportaciones de inversores de patrimonio.” (Aguirre, 2011)

Los ingresos provienen de las actividades empresariales; en el caso del presente estudio de la venta de almuerzos ejecutivos.

- **Gastos:**

“Son los decrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del período sobre el que se informa, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, o bien por la generación o aumento de los pasivos, que dan como resultado decrementos en el

patrimonio, distintas de los relacionados con las distribuciones realizadas a los inversores de patrimonio.” (Aguirre, 2011)

Los gastos son aquellos valores en los que la empresa debe incurrir para generar los ingresos de su actividad empresarial e incluyen el costo de ventas, gastos administrativos, financieros y de ventas, entre otros.

- **Análisis Horizontal:**

Es el análisis comparativo que se realiza a los estados financieros de un período con sus similares de períodos anteriores, con el fin de evaluar las variaciones relativas y porcentuales de activos, pasivos, patrimonio, ingresos y gastos de un período con relación a otros inmediatamente anteriores.

- **Análisis Vertical:**

Es el análisis que se realiza a los estados financieros de una entidad correspondientes a un mismo período, con el fin de confrontar partidas entre sí para determinar indicadores o índices financieros que miden la liquidez, solvencia, endeudamiento, rotación de inventarios, rotación de cuentas por cobrar y cuentas por pagar, entre otros.

- **Estado de Situación Financiera:**

Representa la situación financiera de una empresa en un determinado momento, en la que se describen con claridad todos los Activos, que comprenden el capital de trabajo, los bienes muebles e inmuebles que conforman el grupo de propiedad, planta y equipo, Cuentas por Cobrar, Inventarios de materiales y suministros, entre otros. También se reflejan los Pasivos de la empresa, es decir, todas aquellas obligaciones para con terceras personas que se hayan adquirido para el desarrollo de las actividades y el Patrimonio, que representa aquellos valores de los que realmente son dueños sus propietarios. En este grupo se detallan las aportaciones de capital de los accionistas y resultados obtenidos por la actividad económica.

Este estado financiero se estructura en base a la ecuación contable básica que dice que:

$$\text{ACTIVO} = \text{PASIVO} + \text{PATRIMONIO}$$

- **Estado de Resultados Integral:**

Refleja el resultado económico obtenido en un período de tiempo fijo, donde se evidencian los ingresos obtenidos por ventas y todos los costos y gastos necesarios para la obtención de dichos ingresos y la utilidad o pérdida obtenida producto de la diferencia de los mismos. Los ingresos están conformados por las ventas efectivas realizadas y los costos y gastos por todos aquellos desembolsos necesarios para obtener, procurar y mejorar los ingresos.

- **Estado de Cambios en el Patrimonio:**

Refleja la variación de las cuentas patrimoniales de un determinado período de tiempo a otro.

Los valores del Patrimonio de una empresa están determinados por las aportaciones de capital, los resultados obtenidos en cada período contable y las reservas provisionadas a partir de los mismos.

Estos movimientos generan en cada período cambios en la situación patrimonial que son reveladas en el presente estado financiero.

- **Estado de Flujos de Efectivo:**

Revela básicamente las actividades de operación, de inversión y de financiamiento en las que se ha incurrido en cada período contable; es decir, una descripción de las fuentes de los recursos económicos y el uso dado a los mismos.

El estudio del presente proyecto en su análisis económico y financiero estructurará cada uno de los estados contables descritos anteriormente para cada uno de los cinco años proyectados en su actividad.

- **Financiamiento:**

El financiamiento es la utilización de capital ajeno con pago de intereses para el desarrollo de las actividades del proyecto: es decir, es recurrir a préstamos de las instituciones financieras para obtener los recursos a fin de completar el monto de la inversión requerida.

- **Presupuesto de Costos:**

El presupuesto de costos es la proyección de todos los costos y gastos de producción de acuerdo al número de unidades a producir durante los años de vida útil del proyecto, que permitirá determinar el costo unitario de producción y consecuentemente el precio unitario de venta.

- **Presupuesto de Ingresos:**

En base a la proyección de los costos y gastos totales que han permitido determinar el costo unitario de producción y precio de venta unitario para el horizonte de tiempo definido, se puede también proyectar los ingresos por ventas para ese mismo período de tiempo.

- **Flujo de Fondos Económico:**

En el Flujo de fondos económico se describe el flujo de beneficios, que es el ingreso proyectado por las ventas para cada uno de los años útiles; el flujo de costos que es la inversión o egresos de fondos necesarios para equipar al proyecto de todo lo necesario para el desarrollo de las actividades, en todo lo referente a Propiedad, Planta y Equipo y Capital

de Trabajo, así como todos los costos y gastos incurridos en esos mismos años, sin tomar en cuenta las depreciaciones y amortizaciones.

- **Flujo de Fondos Financiero:**

El Flujo de Fondos Financiero revela el flujo de fondos económico, sumado al apalancamiento financiero requerido, la participación de los trabajadores en las utilidades de cada período, el impuesto sobre la renta de cada año y la amortización de la deuda del apalancamiento recibido que incluye el capital y los intereses.

- **Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR**

La Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR es conocida también como la tasa de Interés de Oportunidad o Tasa de Descuento. Es la tasa mínima que los accionistas tienen como finalidad obtener en las utilidades de las actividades en el momento de la planificación del proyecto.

La Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento se compone de la sumatoria de :

- Un promedio ponderado entre la tasa activa del sistema bancario aplicada al valor de financiamiento del proyecto y la tasa de interés pasiva del mismo sistema bancario aplicada sobre los fondos propios de los accionistas;
- La Tasa de Inflación promedio del Mercado,
- El margen de riesgo que el proyecto espera manejar que coincide con la Tasa de Riesgo País.

- **Valor Actual Neto:**

“El Valor actual Neto es el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial” (BACA URBINA G. , 2008).

Al Valor Actual Neto se lo denomina también Valor Presente Neto y es una herramienta muy importante en la evaluación del proyecto, ya que permite determinar el beneficio total neto actualizado, a través de la sumatoria de los valores presentes de los flujos de efectivo para cada año de vida útil restando la inversión inicial. Implica traer a valor presente en el año 0 los flujos futuros, a una tasa de rendimiento aceptable mínimo.

Para determinar el Valor Actual Neto es necesario definir la TMAR, la interpretación del Valor Actual Neto se la puede comprender de la siguiente manera :

- Si el VAN es mayor a 0, el proyecto es viable y conviene invertir.
- Si el VAN es igual a 0, el proyecto es indiferente, ya que solo recupera la inversión; los inversionistas deberán decidir si lo ponen o no en marcha.
- Si el VAN es menor a 0, el proyecto no es viable y no se debe invertir.

La fórmula para el cálculo del VAN es:

$$VAN = \sum FN / (1+i)^t + I_0$$

Donde:

FN = Flujo Neto

i = Tasa de Rendimiento Aceptable Mínimo TMAR

t = Período de Flujo

- **Tasa Interna de Retorno TIR:**

“La tasa interno de retorno de un proyecto de inversión es aquella tasa de descuento que logra igualar el valor actual de la corriente de beneficios netos, con el valor actual de la corriente neta de costos; dicho de otra forma, es aquella tasa de descuento que logra que el VAN del proyecto sea 0.

La TIR es un coeficiente integral de evaluación que permite medir directamente la rentabilidad media de un proyecto.” (MAYORGA CONSTANTE, 2008)

La Tasa Interna de Retorno TIR es comparada con la TMAR, para que sea aceptada debe ser mayor a la tasa de rendimiento mínimo aceptable TMAR; esto quiere decir que si el rendimiento del proyecto es mayor al rendimiento mínimo fijado en la planificación, se considera viable.

- **Período de Recuperación o Repago:**

El período de repago es aquel en el que el proyecto recupera la inversión inicial, mediante los flujos de efectivo, dentro de los años de vida útil estimados.

- **Relación Costo Beneficio:**

“La relación costo – beneficio se define como la relación entre el Valor Actual Neto de los beneficios y el Valor actual Neto de los costos. El cálculo de este indicador se lo realiza actualizando el flujo de beneficios por un lado, y el flujo de los costos por otro lado y dividiendo estos dos valores.” (CANELOS S, 2003)

La relación costo – beneficio es un indicador que se basa en el valor presente tanto de los ingresos como de los egresos.

La interpretación de este índice indica que si es mayor a 1, el proyecto es viable y si es menor a 1, no lo es, ya que la rentabilidad sería inferior al costo del capital.

Relación Costo Beneficio = \sum Flujos acumulados actualizados / gastos.

- **Punto de Equilibrio:**

Es el punto en el que los ingresos cubren los costos y gastos proyectados en cada período de vida útil del proyecto y sirve para determinar la cantidad de unidades mínimas a producir que permita cubrir totalmente los costos y gastos y a partir de ello generar rentabilidad para los inversionistas.

- **Índices Financieros:**

Son indicadores que miden el comportamiento de las distintas partidas de los Estados Financieros de una entidad en un período de tiempo determinado y como ejemplo se tiene las siguientes:

CALCULO DE RAZONES FINANCIERAS	
LIQUIDEZ GENERAL =	$\frac{\text{ACTIVO CORRIENTE}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$
LIQUIDEZ INMEDIATA = (RAZÓN RÁPIDA)	$\frac{\text{ACT. CORRIENTE- INVENTARIO}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$
ROTACÓN INVENTARIOS =	$\frac{\text{COSTO DE VENTAS}}{\text{INVENTARIO}}$
EDAD PROMEDIO INVENTARIO =	$\frac{365}{\text{ROTACION INVENTARIOS}}$

$$\text{PERIODO PROMEDIO COBRO} = \frac{\text{CUENTAS POR COBRAR}}{\text{VENTAS DIARIAS PROMEDIO}/365}$$

$$\text{PERIODO PROMEDIO PAGO} = \frac{\text{CUENTAS POR PAGAR}}{\text{COMPRAS DIARIAS PROMEDIO}/365}$$

$$\text{INDICE DE ENDEUDAMIENTO} = \frac{\text{PASIVO TOTAL}}{\text{ACTIVO TOTAL}}$$

$$\text{RAZON DE CARGOS INTERES FIJO} = \frac{\text{UTIL. ANTES IMPUESTOS E INTERESES}}{\text{INTERESES}}$$

$$\text{MARGEN DE UTILIDAD BRUTA} = \frac{\text{UTILIDAD BRUTA}}{\text{VENTAS}}$$

$$\text{MARGEN DE UTILIDAD NETA} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{VENTAS}}$$

$$\text{RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS TOTALES} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{ACTIVOS TOTALES}}$$

$$\text{RENDIMIENTO SOBRE PATRIMONIO} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{PATRIMONIO}}$$

$$\text{RAZÓN DE MERCADO /LIBRO} = \frac{\text{VALOR DE MERCADO POR ACCION}}{\text{VALOR EN LIBROS POR ACCION}}$$

SECCIÓN III

3.1 Metodología

En el estudio económico y financiero del presente proyecto se aplicará el siguiente método:

- **Método Deductivo:** que es un razonamiento que parte de un marco general de referencia, en este caso se iniciará con el análisis de las condiciones del entorno actuales existentes en cuanto a la oferta y demanda de servicios alimenticios en el Sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, así como el análisis de las diferentes variables económicas y financieras que intervienen en la actividad empresarial, partiendo de un breve análisis de la demanda que se espera cubrir para proyectar los costos e ingresos para cada uno de los años de vida útil estimados del proyecto y así desarrollar el estudio económico y financiero en todas sus fases.
- **Método Analítico:** Que consiste en la separación de un todo en sus partes para analizarlas por separado y observar las causas y consecuencias; en el caso del presente estudio consistirá en un análisis de cada una de las variables económicas y financieras que afectan el comportamiento del proyecto para cada uno de los años de vida útil del proyecto, a fin de determinar la rentabilidad y los resultados en cada período.

Evaluación económica y financiera:

Este apartado abordará ya el ejercicio de la evaluación económica y financiera del proyecto para los cinco años de vida útil del mismo.

La importancia de esta evaluación es la de determinar la viabilidad económica y financiera; es decir, la rentabilidad del mismo en términos monetarios.

Este análisis económico comienza con la inversión inicial requerida para la provisión de 158 almuerzos ejecutivos para el año 2017 y de allí lograr un crecimiento anual del 7% para los cinco años, tanto en equipamientos como en mano de obra directa, personal administrativo y capital de trabajo necesarios para arrancar las actividades.

En función del monto total de la inversión requerida en todos estos rubros, se determinará el capital propio disponible por parte de los accionistas del proyecto y el capital requerido de apalancamiento financiero; se elegirá la mejor opción de crédito con una de las instituciones financieras del sistema financiero nacional, procurando las mejores condiciones para el proyecto.

La evaluación económica y financiera continuará con la determinación de un presupuesto de costos y gastos en función de la cantidad de almuerzos ejecutivos diarios establecidos en párrafos anteriores, para con un margen razonable de utilidad, establecer así mismo el presupuesto de ingresos para cada uno de los cinco años.

Una vez proyectados los costos e ingresos, se procederá a la proyección de los siguientes estados financieros requeridos por la normativa societaria y tributaria de nuestro país para cada uno de los cinco años, a saber:

- Estado de Situación Financiera
- Estado de Resultados Integral
- Estado de Cambios en el Patrimonio
- Estado de Flujos de Efectivo por el Método Directo

En el marco conceptual se explicó el concepto de cada uno de estos estados financieros fundamentales para la evaluación financiera y la correspondiente toma de decisiones en forma oportuna que permita corregir desviaciones.

Con los estados financieros proyectados, se procederá a realizar el análisis vertical y horizontal de los estados financieros proyectados mediante la aplicación de los índices financieros principales también explicados en el marco conceptual, comparativos año a año durante la vida útil del proyecto.

Con la determinación de la inversión inicial requerida, la proyección de ingresos y costos del proyecto para cada uno de los cinco años y la determinación del capital requerido en apalancamiento financiero, se procederá a estructurar el Estado de Flujo de Fondos Económico y Financiero proyectado, mismo que arrojará los fondos al final de cada período, partiendo del año 0, es decir el año 2016, hasta el año 5; es decir el año 2021.

Estos valores finales del flujo de cada año permitirán calcular el Valor Actual Neto VAN, determinado en función de dichos flujos confrontados con la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR, que será establecida de la sumatoria de la Tasa Promedio Ponderado de Capital TPPC (en función del capital propio y apalancado y las tasas activa y pasiva del sistema financiero nacional), la Tasa de Inflación y la Tasa de Riesgo País.

Se obtendrá la Tasa Interna de Retorno TIR que, comparada con la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR, determinará si la rentabilidad del proyecto es o no viable.

Se determinará también el período de repago o recuperación de la inversión así como el punto de equilibrio del proyecto y la relación costo beneficio para cada uno de los años de vida útil del mismo, tanto en forma anual, como mensual.

3.2. Propuesta:

Inversiones del Proyecto:

El presente proyecto para la provisión de almuerzos ejecutivos para cada uno de los cinco años comenzando en el año 2017 con una cantidad diaria de 158 unidades y esperando un crecimiento del 7% anual de acuerdo a estadísticas de crecimiento para el sector de la industria de comidas y bebidas, requiere la adquisición de equipos y utensilios de cocina, muebles y enseres, equipo de oficina y de cómputo que también han sido detallados en los Anexos y cuyo resumen es el siguiente:

Inversión en mobiliario y equipo:

El proyecto requiere para el desarrollo de las actividades descritas en el párrafo anterior de mobiliario y equipos de cocina de tecnología avanzada que permitan la optimización de recursos durante el proceso de elaboración de 158 almuerzos ejecutivos para el año 1 y de allí en adelante con un crecimiento esperado del 7% anual.

Tabla 1

1.

PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO REQUERIDOS			
DESCRIPCIÓN	VALOR EN USD \$	IVA 14% EN USD \$	TOTAL EN USD \$
Equipo, Utensilios y Menaje de cocina	26.690,53	3736,67	30.427,21
Muebles y Enseres	3.462,69	484,78	3.947,46
Equipo de Oficina	162,50	22,75	185,25
Equipo de Cómputo y Software	2.199,49	307,93	2.507,42
TOTAL INVERSIÓN EN PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	32.515,21	4.552,13	37.067,34

Fuente: Elaborado por el Autor

Capital de trabajo requerido:

El proyecto también requiere de 7 personas que conforman el organigrama estructural y funcional de la empresa y que a continuación se detalla su costo salarial para el año 2017 y su proyección para cada uno de los cuatro años restantes, considerando un incremento anual del 8%, aún cuando el incremento del salario básico unificado en los últimos cuatro años arroja un crecimiento promedio del 4.22%, de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 2

DATOS HISTÓRICOS DEL SALARIO BÁSICO UNIFICADO		
AÑO	VALOR	% INCREMENTO
2013	318,00	
2014	340,00	6,92%
2015	354,00	4,12%
2016	366,00	3,39%
2017	375,00	2,46%
	PROMEDIO:	4,22%

Fuente: Elaborado por el Autor

A continuación se presenta el cuadro salarial establecido para el proyecto para cada uno de sus cinco años de vida útil:

Tabla 3

PROYECCIÓN SALARIO A SER PAGADO A 5 AÑOS DE VIDA ÚTIL DEL PROYECTO

RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA: ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS

CARGO ACTIVIDAD	S.BÁSICO 2017	SALARIO 2017	SALARIO 2018	SALARIO 2019	SALARIO 2020	SALARIO 2021
ADMINISTRADOR EN GENERAL	319,91	700,00	756,00	816,48	881,80	952,34
COMPRADOR ALMACENISTA (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	378,87	650,00	702,00	758,16	818,81	884,32
CHEF DE COCINA (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	379,99	600,00	648,00	699,84	755,83	816,29
COCINERO POLIVALENTE (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	379,61	525,00	567,00	612,36	661,35	714,26
AYUDANTE DE COCINA (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	377,74	475,00	513,00	554,04	598,36	646,23
SALONERO POLIVALENTE (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	378,49	450,00	486,00	524,88	566,87	612,22

Fuente: Elaborado por el Autor

De acuerdo a esta determinación del salario remunerado a cada uno de los funcionarios, que ha sido definido en función de los salarios de mercado para actividades y establecimientos similares, procedemos a proyectar el costo de remuneración de personal con sus beneficios para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto:

Para el cálculo del Décimo Cuarto Sueldo a partir del segundo año se va a considerar el porcentaje de incremento promedio del Salario Básico Unificado para los últimos cuatro años de acuerdo al detalle explicado anteriormente; ya que este beneficio se liquidará en función del Salario Básico Unificado de cada año, partiendo de un valor de USD \$ 375.00, establecido por Ley para el Año 2017.

A continuación, se presenta la proyección del costo salarial y beneficios del personal requerido en el proyecto para cada uno de sus 5 años:

Tabla 4

COSTO REMUNERACIONES DEL PROYECTO EN EL AÑO 1 (2017)					
CARGO ACTIVIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	8.400,00	700,00	375,00	1.020,60	10.495,60
COMPRADOR ALMACENISTA	7.800,00	650,00	375,00	947,70	9.772,70
CHEF DE COCINA	7.200,00	600,00	375,00	874,80	9.049,80
COCINERO POLIVALENTE	6.300,00	525,00	375,00	765,45	7.965,45
AYUDANTE DE COCINA	5.700,00	475,00	375,00	692,55	7.242,55
SALONERO POLIVALENTE	5.400,00	450,00	375,00	656,10	6.881,10
TOTAL:	40.800,00	3.400,00	2.250,00	4.957,20	51.407,20

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 5

COSTO REMUNERACIONES DEL PROYECTO EN EL AÑO 2 (2018)

CARGO ACTIVIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	FONDO DE RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	9.072,00	756,00	390,83	1.102,25	756,00	12.077,07
COMPRADOR ALMACENISTA	8.424,00	702,00	390,83	1.023,52	702,00	11.242,34
CHEF DE COCINA	7.776,00	648,00	390,83	944,78	648,00	10.407,61
COCINERO POLIVALENTE	6.804,00	567,00	390,83	826,69	567,00	9.155,51
AYUDANTE DE COCINA	6.156,00	513,00	390,83	747,95	513,00	8.320,78
SALONERO POLIVALENTE	5.832,00	486,00	390,83	708,59	486,00	7.903,41
TOTAL:	44.064,00	3.672,00	2.344,95	5.353,78	3.672,00	59.106,73

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 6

COSTO REMUNERACIONES DEL PROYECTO EN EL AÑO 3 (2019)

CARGO ACTIVIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	9.797,76	816,48	407,32	1.190,43	816,48	13.028,47
COMPRADOR ALMACENISTA	9.097,92	758,16	407,32	1.105,40	758,16	12.126,96
CHEF DE COCINA	8.398,08	699,84	407,32	1.020,37	699,84	11.225,44
COCINERO POLIVALENTE	7.348,32	612,36	407,32	892,82	612,36	9.873,18
AYUDANTE DE COCINA	6.648,48	554,04	407,32	807,79	554,04	8.971,67
SALONERO POLIVALENTE	6.298,56	524,88	407,32	765,28	524,88	8.520,91
TOTAL:	47.589,12	3.965,76	2.443,91	5.782,08	3.965,76	63.746,62

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 7

COSTO REMUNERACIONES DEL PROYECTO EN EL AÑO 4 (2020)

CARGO ACTIVIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	10.581,58	881,80	424,51	1.285,66	881,80	14.055,35
COMPRADOR ALMACENISTA	9.825,75	818,81	424,51	1.193,83	818,81	13.081,71
CHEF DE COCINA	9.069,93	755,83	424,51	1.102,00	755,83	12.108,08
COCINERO POLIVALENTE	7.936,19	661,35	424,51	964,25	661,35	10.647,64
AYUDANTE DE COCINA	7.180,36	598,36	424,51	872,41	598,36	9.674,00
SALONERO POLIVALENTE	6.802,44	566,87	424,51	826,50	566,87	9.187,19
TOTAL:	51.396,25	4.283,02	2.547,04	6.244,64	4.283,02	68.753,98

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 8

COSTO REMUNERACIONES DEL PROYECTO EN EL AÑO 5 (2021)

CARGO ACTIVIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	11.428,11	952,34	442,42	1.388,52	952,34	15.163,73
COMPRADOR ALMACENISTA	10.611,81	884,32	442,42	1.289,34	884,32	14.112,21
CHEF DE COCINA	9.795,52	816,29	442,42	1.190,16	816,29	13.060,68
COCINERO POLIVALENTE	8.571,08	714,26	442,42	1.041,39	714,26	11.483,40
AYUDANTE DE COCINA	7.754,79	646,23	442,42	942,21	646,23	10.431,88
SALONERO POLIVALENTE	7.346,64	612,22	442,42	892,62	612,22	9.906,12
TOTAL:	55.507,95	4.625,66	2.654,52	6.744,22	4.625,66	74.158,02

Fuente: Elaborado por el Autor

Como el proyecto requiere de dos saloneros polivalentes, a continuación se muestra el costo total de remuneraciones del Año 1 (2017), con la finalidad de determinar el capital de trabajo requerido en cuanto a pago de remuneraciones se refiere:

Tabla 9

COSTO TOTAL DE REMUNERACIONES DEL PROYECTO EN EL AÑO 1 (2017)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	1	8.400,00	700,00	375,00	1.020,60	10.495,60
COMPRADOR ALMACENISTA	1	7.800,00	650,00	375,00	947,70	9.772,70
CHEF DE COCINA	1	7.200,00	600,00	375,00	874,80	9.049,80
COCINERO POLIVALENTE	1	6.300,00	525,00	375,00	765,45	7.965,45
AYUDANTE DE COCINA	1	5.700,00	475,00	375,00	692,55	7.242,55
SALONERO POLIVALENTE	2	10.800,00	900,00	750,00	1.312,20	13.762,20
TOTAL:	7	46.200,00	3.850,00	2.625,00	5.613,30	58.288,30

Fuente: Elaborado por el Autor

De estos siete colaboradores que el proyecto requiere, se ha determinado que el Chef de Cocina, el Cocinero Polivalente y el Ayudante de Cocina forman parte de la mano de obra directa del proyecto; el Administrador en General, el Comprador Almacenista y los Saloneros Polivalentes forman parte del personal administrativo; con el fin de determinar costos directos y gastos administrativos del proyecto.

En función de lo que se termina de explicar, se presenta el cuadro de mano de obra directa así como del personal administrativo para cada uno de los años de vida útil del proyecto:

Tabla 10

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA EN EL AÑO 1 (2017)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	TOTAL:
CHEF DE COCINA	1	7.200,00	600,00	375,00	874,80	9.049,80
COCINERO POLIVALENTE	1	6.300,00	525,00	375,00	765,45	7.965,45
AYUDANTE DE COCINA	1	5.700,00	475,00	375,00	692,55	7.242,55
TOTAL:	3	19.200,00	1.600,00	1.125,00	2.332,80	24.257,80

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 11

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA EN EL AÑO 2 (2018)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
CHEF DE COCINA	1	7.776,00	648,00	390,83	944,78	648,00	10.407,61
COCINERO POLIVALENTE	1	6.804,00	567,00	390,83	826,69	567,00	9.155,51
AYUDANTE DE COCINA	1	6.156,00	513,00	390,83	747,95	513,00	8.320,78
TOTAL:	3	20.736,00	1.728,00	1.172,48	2.519,42	1.728,00	27.883,90

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 12

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA EN EL AÑO 3 (2019)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO BÁSICO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
CHEF DE COCINA	1	8.398,08	699,84	407,32	1.020,37	699,84	11.225,44
COCINERO POLIVALENTE	1	7.348,32	612,36	407,32	892,82	612,36	9.873,18
AYUDANTE DE COCINA	1	6.648,48	554,04	407,32	807,79	554,04	8.971,67
TOTAL:	3	22.394,88	1.866,24	1.221,95	2.720,98	1.866,24	30.070,29

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 13

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA EN EL AÑO 4 (2020)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
CHEF DE COCINA	1	9.069,93	755,83	424,51	1.102,00	755,83	12.108,08
COCINERO POLIVALENTE	1	7.936,19	661,35	424,51	964,25	661,35	10.647,64
AYUDANTE DE COCINA	1	7.180,36	598,36	424,51	872,41	598,36	9.674,00
TOTAL:	3	24.186,47	2.015,54	1.273,52	2.938,66	2.015,54	32.429,72

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 14

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA EN EL AÑO 5 (2021)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
CHEF DE COCINA	1	9.795,52	816,29	442,42	1.190,16	816,29	13.060,68
COCINERO POLIVALENTE	1	8.571,08	714,26	442,42	1.041,39	714,26	11.483,40
AYUDANTE DE COCINA	1	7.754,79	646,23	442,42	942,21	646,23	10.431,88
TOTAL:	3	26.121,39	2.176,78	1.327,26	3.173,75	2.176,78	34.975,96

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 15

REMUNERACIÓN DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL PROYECTO EN EL AÑO 1 (2017)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO BASICO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	1	8.400,00	700,00	375,00	1.020,60	10.495,60
COMPRADOR ALMACENISTA	1	7.800,00	650,00	375,00	947,70	9.772,70
SALONERO POLIVALENTE	2	10.800,00	900,00	750,00	1.312,20	13.762,20
TOTAL:	4	27.000,00	2.250,00	1.500,00	3.280,50	34.030,50

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 16

REMUNERACIÓN DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL PROYECTO EN EL AÑO 2 (2018)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	1	9.072,00	756,00	390,83	1.102,25	756,00	12.077,07
COMPRADOR ALMACENISTA	1	8.424,00	702,00	390,83	1.023,52	702,00	11.242,34
SALONERO POLIVALENTE	2	11.664,00	972,00	781,65	1.417,18	972,00	15.806,83
TOTAL:	4	29.160,00	2.430,00	1.563,30	3.542,94	2.430,00	39.126,24

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 17

REMUNERACIÓN DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL PROYECTO EN EL AÑO 3 (2019)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	1	9.797,76	816,48	407,32	1.190,43	816,48	13.028,47
COMPRADOR ALMACENISTA	1	9.097,92	758,16	407,32	1.105,40	758,16	12.126,96
SALONERO POLIVALENTE	2	12.597,12	1.049,76	814,64	1.530,55	1.049,76	17.041,83
TOTAL:	4	31.492,80	2.624,40	1.629,27	3.826,38	2.624,40	42.197,25

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 18

REMUNERACIÓN DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL PROYECTO EN EL AÑO 4 (2020)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	1	10.581,58	881,80	424,51	1.285,66	881,80	14.055,35
COMPRADOR ALMACENISTA	1	9.825,75	818,81	424,51	1.193,83	818,81	13.081,71
SALONERO POLIVALENTE	2	13.604,89	1.133,74	849,01	1.652,99	1.133,74	18.374,38
TOTAL:	4	34.012,22	2.834,35	1.698,03	4.132,49	2.834,35	45.511,44

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 19

REMUNERACIÓN DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO DEL PROYECTO EN EL AÑO 5 (2021)

CARGO ACTIVIDAD	CANTIDAD	SALARIO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	TOTAL:
ADMINISTRADOR EN GENERAL	1	11.428,11	952,34	442,42	1.388,52	952,34	15.163,73
COMPRADOR ALMACENISTA	1	10.611,81	884,32	442,42	1.289,34	884,32	14.112,21
SALONERO POLIVALENTE	2	14.693,28	1.224,44	884,84	1.785,23	1.224,44	19.812,24
TOTAL:	4	36.733,20	3.061,10	1.769,68	4.463,08	3.061,10	49.088,17

Fuente: Elaborado por el Autor

Con este análisis se evidencia que el proyecto requiere de **USD \$ 58.288,30** para cubrir el gasto de nómina del primer año de trabajo; dividiendo este valor entre 12 meses, nos arroja un valor de **USD 4.857,35**, que es parte del capital de trabajo inicial que se requiere y que forma parte de la inversión inicial total.

El proyecto requiere de un capital de trabajo de **USD \$ 17.594,48** para la preparación de 158 almuerzos ejecutivos diarios que multiplicados por 22 días laborables genera una producción de 3.476 almuerzos mensuales, de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 20

DETALLE CAPITAL DE TRABAJO PARA 30 DÍAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD DE ALMUERZOS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Gastos de Personal	3.476		4.857,36
Materia Prima directa	3.476	2,25	7.821,00
Suministros y Materiales	3.476	0,07	243,32
Gas Industrial 45 Kg.	3.476	0,08	278,08
Energía Eléctrica	3.476	0,10	347,60
Agua Potable	3.476	0,12	417,12
Teléfono Convencional	3.476		45,00
Teléfono Celular	3.476		50,00
Internet	3.476		35,00
Arrendamiento	3.476		3.500,00
	TOTAL:		17.594,48

Fuente: Elaborado por el Autor

Este capital de trabajo servirá para cubrir los costos y gastos del primer mes de actividad; pago de remuneración del personal, arrendamiento del local, compra de materias primas directas e insumos y materiales, pago de servicios básicos y compra de seis cilindros de 45 kg de gas industrial.

El presente proyecto se constituirá como una empresa de derecho privado, bajo la figura jurídica de Sociedad Anónima, de acuerdo al análisis efectuado en el Capítulo II y para ello requiere de un valor aproximado de **USD \$ 1.500,00** para la constitución de la sociedad, apertura de Registro Único de Contribuyentes RUC en el Servicio de Rentas Internas, obtención de Patente en el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y tramitación del permiso de funcionamiento en el Ministerio de Salud Pública.

También se considera el pago de Garantía de Arriendo del local por **USD \$ 7.000,00**, equivalente al valor de dos cánones de arrendamiento mensual que el arrendador cobrará a

la firma del Contrato de arrendamiento para asegurar la adecuada conservación de las instalaciones.

Se toma en cuenta también un valor de **USD \$ 3.500,00** para adecuaciones posibles que haya que realizar en el local arrendado, a fin de adecuarlo a las necesidades del proyecto.

A continuación, se presenta un detalle de toda la inversión inicial del proyecto:

Tabla 21

INVERSIÓN INICIAL TOTAL DEL PROYECTO		
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica		
Detalle	Total	Valor porcentual
		%
<u>Propiedad, Planta y Equipo</u>		
<u>ÁREA DE PRODUCCIÓN</u>		
Equipos y utensilios de cocina	30.427,21	
<u>ÁREA ADMINISTRATIVA</u>		
Muebles y Enseres	3.947,46	
Equipo de Computación	2.507,42	
Equipo de Oficina	185,25	
TOTAL INVERSIÓN FIJA	37.067,34	55,61%
<u>Activos Diferidos y Anticipados</u>		
Gasto de Constitución	1.500,00	
Gasto de adecuación	3.500,00	
Pago Garantía Arriendo (2 meses)	7.000,00	
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	12.000,00	18,00%
<u>Capital de Trabajo</u>		
Remuneración Personal Primer mes	4.857,36	
Materia Prima Directa Primer mes	7.821,00	
Suministros y Materiales Primer Mes	243,32	
Arrendamiento primer mes	3.500,00	
Costos Indirectos de Producción	1.172,80	
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	17.594,48	26,39%
INVERSIÓN TOTAL	66.661,82	100,00%

Fuente: Elaborado por el Autor

Así se define que el monto de la inversión total inicial del proyecto asciende al valor de **USD \$ 66.661,82**, de los cuales el capital propio de los accionistas es de **USD \$ 30.661,82** y se requiere un apalancamiento financiero de **USD \$ 36.000,00**.

Se debe aclarar que para la estructuración del cuadro de la inversión inicial, en lo que respecta a Propiedad, Planta y Equipo, se ha considerado el valor total de **USD \$ 37.067,34** que incluye el 14% del IVA que grava al costo de los equipos, utensilios, mobiliario, equipo de oficina y de computación; pero para su registro contable y activación en los estados financieros se tomará en cuenta el valor de **USD \$ 32.515,21**, que representará su valor histórico y base para el cálculo de la respectiva depreciación; el valor de **USD \$ 4.552,13** correspondiente al Impuesto al Valor Agregado será reconocido y contabilizado dentro del Rubro de Activos por Impuestos Corrientes, como Crédito Fiscal por Compras de Bienes y Servicios, como un valor a favor del proyecto, el mismo que se compensará con el Impuesto al Valor agregado cobrado en los ingresos, ya que al ser un servicio que tiene total proceso de transformación, su venta grava tarifa 14% de IVA de acuerdo a la Legislación Tributaria vigente.

Financiamiento:

El financiamiento en un proyecto se refiere a la utilización de capital ajeno otorgado generalmente por una entidad del Sistema Financiero Nacional, al no disponer el empresario de capital propio de trabajo.

Se ha investigado varias instituciones financieras tales como Banco Pichincha C.A., Banco Internacional, Banco de la Producción S.A. (Promérica) y en todas ellas coincide una tasa de Crédito Activa del 11.83%, excepto en Banco Pichincha C.A. que otorga una tasa del 11.23% anual.

Por experiencia crediticia de los accionistas del proyecto, se decide optar por aquella institución con las siguientes condiciones:

- Capital financiado **USD \$ 36.000,00**
- Plazo Máximo 36 meses
- Tasa Activa 11.23%

- Pagos Mensuales.
- Sin períodos de gracia.

A continuación se presenta la Tabla de Amortización o Plan de Pagos del crédito en mención:

Tabla 22

TABLA AMORTIZACIÓN CRÉDITO BANCARIO PARA PROYECTO

FECHA DE OTORGAMIENTO DE CRÉDITO: **01/01/2017**

INSITUACIÓN FINANCIERA: **BANCO PICHINCHA C.A.**

PLAZO: **36 MESES**

PERÍODO	FECHA	CAPITAL	INTERÉS	C.CAPITAL	CUOTA MENSUAL	SALDO INSOLUTO
0						\$36.000,00
1	01/02/2017	\$36.000,00	\$336,90	\$845,62	\$1.182,52	\$35.154,38
2	01/03/2017	\$35.154,38	\$328,99	\$853,53	\$1.182,52	\$34.300,85
3	01/04/2017	\$34.300,85	\$321,00	\$861,52	\$1.182,52	\$33.439,33
4	01/05/2017	\$33.439,33	\$312,94	\$869,58	\$1.182,52	\$32.569,75
5	01/06/2017	\$32.569,75	\$304,80	\$877,72	\$1.182,52	\$31.692,03
6	01/07/2017	\$31.692,03	\$296,58	\$885,93	\$1.182,52	\$30.806,09
7	01/08/2017	\$30.806,09	\$288,29	\$894,23	\$1.182,52	\$29.911,87
8	01/09/2017	\$29.911,87	\$279,93	\$902,59	\$1.182,52	\$29.009,27
9	01/10/2017	\$29.009,27	\$271,48	\$911,04	\$1.182,52	\$28.098,23
10	01/11/2017	\$28.098,23	\$262,95	\$919,57	\$1.182,52	\$27.178,67
11	01/12/2017	\$27.178,67	\$254,35	\$928,17	\$1.182,52	\$26.250,49
12	01/01/2018	\$26.250,49	\$245,66	\$936,86	\$1.182,52	\$25.313,64
13	01/02/2018	\$25.313,64	\$236,89	\$945,63	\$1.182,52	\$24.368,01
14	01/03/2018	\$24.368,01	\$228,04	\$954,47	\$1.182,52	\$23.413,54
15	01/04/2018	\$23.413,54	\$219,11	\$963,41	\$1.182,52	\$22.450,13
16	01/05/2018	\$22.450,13	\$210,10	\$972,42	\$1.182,52	\$21.477,71
17	01/06/2018	\$21.477,71	\$201,00	\$981,52	\$1.182,52	\$20.496,18
18	01/07/2018	\$20.496,18	\$191,81	\$990,71	\$1.182,52	\$19.505,47
19	01/08/2018	\$19.505,47	\$182,54	\$999,98	\$1.182,52	\$18.505,49
20	01/09/2018	\$18.505,49	\$173,18	\$1.009,34	\$1.182,52	\$17.496,16
21	01/10/2018	\$17.496,16	\$163,73	\$1.018,78	\$1.182,52	\$16.477,37
22	01/11/2018	\$16.477,37	\$154,20	\$1.028,32	\$1.182,52	\$15.449,05
23	01/12/2018	\$15.449,05	\$144,58	\$1.037,94	\$1.182,52	\$14.411,11
24	01/01/2019	\$14.411,11	\$134,86	\$1.047,65	\$1.182,52	\$13.363,46

PERÍODO	FECHA	CAPITAL	INTERÉS	C.CAPITAL	CUOTA MENSUAL	SALDO INSOLUTO
25	01/02/2019	\$13.363,46	\$125,06	\$1.057,46	\$1.182,52	\$12.306,00
26	01/03/2019	\$12.306,00	\$115,16	\$1.067,36	\$1.182,52	\$11.238,64
27	01/04/2019	\$11.238,64	\$105,17	\$1.077,34	\$1.182,52	\$10.161,30
28	01/05/2019	\$10.161,30	\$95,09	\$1.087,43	\$1.182,52	\$9.073,87
29	01/06/2019	\$9.073,87	\$84,92	\$1.097,60	\$1.182,52	\$7.976,27
30	01/07/2019	\$7.976,27	\$74,64	\$1.107,87	\$1.182,52	\$6.868,40
31	01/08/2019	\$6.868,40	\$64,28	\$1.118,24	\$1.182,52	\$5.750,16
32	01/09/2019	\$5.750,16	\$53,81	\$1.128,71	\$1.182,52	\$4.621,45
33	01/10/2019	\$4.621,45	\$43,25	\$1.139,27	\$1.182,52	\$3.482,18
34	01/11/2019	\$3.482,18	\$32,59	\$1.149,93	\$1.182,52	\$2.332,25
35	01/12/2019	\$2.332,25	\$21,83	\$1.160,69	\$1.182,52	\$1.171,55
36	01/01/2020	\$1.171,55	\$10,96	\$1.171,55	\$1.182,52	(\$0,00)
TOTAL INTERÉS:			\$6.570,67			

Fuente: Elaborado por el Autor

Así, se tiene un cuadro resumen de la inversión inicial total confrontada con el capital propio y el capital requerido en apalancamiento:

Tabla 23

RESUMEN MONTOS DE INVERSIÓN INICIAL	
CONCEPTO	VALOR
Propiedad, Planta y Equipo	37.067,34
Activos Diferidos y Anticipados	12.000,00
Capital de Trabajo	17.594,48
TOTAL:	66.661,82
CAPITAL PROPIO	30.661,82
FINANCIAMIENTO	36.000,00
PORCENTAJE DE FINANCIAMIENTO	54,00%

Fuente: Elaborado por el Autor

Presupuesto de Costos e Ingresos:

El presupuesto de costos e ingresos en un proyecto es una herramienta fundamental en el análisis y evaluación económica y financiera, pues permite proyectar los ingresos, costos y gastos tomando en cuenta las distintas variables determinadas en el estudio realizado, en el cual se determina en base a la demanda insatisfecha esperada a ser cubierta la cantidad de unidades a producir y en función de ello la infraestructura necesaria, la inversión requerida en Propiedad, Planta y Equipo, la mano de obra, el apalancamiento financiero necesario y el capital de trabajo para poder poner en marcha el negocio del proyecto.

En el presente caso, se había proyectado cubrir un 25% de la demanda insatisfecha del servicio de almuerzos ejecutivos en el sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, de acuerdo a la determinación de la misma en un previo estudio de mercado; esto es brindar el servicio de almuerzos ejecutivos al 25% de la demanda insatisfecha en el Sector la Mariscal que para el año 2017 es de 632 personas, por lo tanto el proyecto pretenderá cubrir la necesidad alimenticia de 158 personas para el primer año y desde el segundo con un incremento del 7%, que es la tasa de crecimiento para el sector de comidas y bebidas, de acuerdo a información del Ministerio de Turismo, de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 24

PROYECTO HEALTHY GOURMET S.A.		
OFERTA DE ALMUERZOS EJECUTIVOS		
No. AÑO	AÑO	CANTIDAD
1	2017	158
2	2018	169
3	2019	181
4	2020	194
5	2021	207

Fuente: Elaborado por el Autor

Los costos y gastos se proyectarán para cada uno de los años de vida útil del proyecto en función de la cantidad de almuerzos esperados a producir diaria y anualmente, considerando que cada año tiene 254 días hábiles, que son los que el proyecto laborará.

Es necesario considerar todos los costos y gastos necesarios para el correcto desarrollo de las actividades, entre los cuales se tiene:

- Costo de interés generado en el apalancamiento financiero.
- Costo de la depreciación de Propiedad, Planta y Equipo.
- Costo de la Materia Prima Directa
- Costo de la Mano de Obra Directa
- Costo de suministros y materiales indirectos
- Costo del Arrendamiento de instalaciones
- Otros Costos

La correcta determinación de estos rubros para cada uno de los años del proyecto, permitirá obtener un costo unitario de producción acertado y por consiguiente un precio de venta razonable, determinando un margen de rentabilidad deseado.

Presupuesto de Costos:

El presupuesto de costos es la proyección de todos los costos y gastos de producción de acuerdo al número de unidades a producir durante los años de vida útil del proyecto, que permitirá determinar el costo unitario de producción y consecuentemente el precio unitario de venta, en función de un margen de rentabilidad razonable.

- **Presupuesto de materia prima directa**

La materia prima directa es el conjunto de todos los materiales con los que se elaboran las unidades de producción; en el caso del presente proyecto se refiere a las legumbres, hortalizas, leguminosas, carnes y frutas para la preparación de los almuerzos ejecutivos.

Se ha determinado de acuerdo a los costos analizados en los diferentes supermercados y mercados de Quito que el costo unitario de materia prima directa es de USD \$ 2,25 por cada almuerzo compuesto de sopa, plato fuerte, jugo y postre.

Se ha proyectado los costos de la materia prima directa para los cinco años de vida útil considerando un incremento anual del 2.72% correspondiente a la inflación promedio registrada en nuestro país en los últimos cuatro años concluidos y que se puede visualizar en el siguiente cuadro:

Tabla 25

DATOS HISTÓRICOS DE LA INFLACIÓN	
AÑO	VALOR
2013	2,70
2014	3,67
2015	3,38
2016	1,12
PROMEDIO:	2,72

Fuente: Elaborado por el Autor

Para determinar la cantidad de almuerzos ejecutivos que se producirán anualmente para cada uno de los años de vida útil del proyecto, se multiplica la cantidad diaria por 254 días hábiles que tiene el año y se obtiene el siguiente cuadro resumen:

Tabla 26

PROYECCIÓN CANTIDAD ALMUERZOS EJECUTIVOS			
No.	AÑO	No. DE ALMUERZOS EJECUTIVOS DIARIOS	No. DE ALMUERZOS EJECUTIVOS ANUALES
1	2017	158	40.132
2	2018	169	42.195
3	2019	181	44.364
4	2020	194	46.644
5	2021	207	49.041

Fuente: Elaborado por el Autor

Se tiene así el cuadro de proyección de materia prima directa para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto:

Tabla 27

PROYECCIÓN COSTOS MATERIA PRIMA DIRECTA				
No.	AÑO	NÚMERO DE ALMUERZOS EJECUTIVOS	COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA
1	2017	40.132	2,25	90.297,00
2	2018	42.195	2,31	97.520,59
3	2019	44.364	2,37	105.322,05
4	2020	46.644	2,44	113.747,61
5	2021	49.041	2,50	122.847,20
		TOTAL:		529.734,44

Fuente: Elaborado por el Autor

- **Presupuesto de suministros y materiales:**

Los suministros y materiales para la elaboración de los almuerzos ejecutivos están conformados por las especerías, condimentos, agua natural entre otros, los mismos que han sido proyectados de acuerdo al mismo índice de inflación, teniendo así:

Tabla 28

PROYECCIÓN COSTOS SUMINISTROS Y MATERIALES				
No.	AÑO	NÚMERO DE ALMUERZOS EJECUTIVOS	COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA
1	2017	40.132	0,07	2.809,24
2	2018	42.195	0,07	3.033,97
3	2019	44.364	0,07	3.276,69
4	2020	46.644	0,08	3.538,81
5	2021	49.041	0,08	3.821,91
		TOTAL:		16.480,63

Fuente: Elaborado por el Autor

También se ha proyectado el costo del consumo del gas industrial fuente de energía para la elaboración de los almuerzos, considerando el costo de cada cilindro de 45 kg que es de USD \$ 53.00, obteniendo así:

Tabla 29

PROYECCIÓN COSTOS GAS INDUSTRIAL				
No.	AÑO	NÚMERO DE ALMUERZOS EJECUTIVOS	COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA
1	2017	40.132	0,08	3.210,56
2	2018	42.195	0,08	3.467,40
3	2019	44.364	0,08	3.744,78
4	2020	46.644	0,09	4.044,36
5	2021	49.041	0,09	4.367,90
		TOTAL:		18.835,00

Fuente: Elaborado por el Autor

La proyección del servicio de energía eléctrica y agua potable imputables directamente al costo de producción se presentan a continuación:

Tabla 30

PROYECCIÓN COSTOS ENERGÍA ELÉCTRICA				
No.	AÑO	NÚMERO DE ALMUERZOS EJECUTIVOS	COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA
1	2017	40.132	0,10	4.013,20
2	2018	42.195	0,10	4.334,25
3	2019	44.364	0,11	4.680,98
4	2020	46.644	0,11	5.055,45
5	2021	49.041	0,11	5.459,88
		TOTAL:		23.543,75

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 31

PROYECCIÓN COSTOS AGUA POTABLE				
No.	AÑO	NÚMERO DE ALMUERZOS EJECUTIVOS	COSTO UNITARIO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA
1	2017	40.132	0,12	4.815,84
2	2018	42.195	0,12	5.201,10
3	2019	44.364	0,13	5.617,18
4	2020	46.644	0,13	6.066,54
5	2021	49.041	0,13	6.551,85
		TOTAL:		28.252,50

Fuente: Elaborado por el Autor

- **Depreciación de Propiedad, Planta y Equipo:**

En este rubro se considera la depreciación de los equipos y utensilios de cocina descritos en la inversión, tomando en cuenta su valor de adquisición, los años de vida útil y el valor residual que tendrán al final de la misma; el método de la depreciación a utilizar será el de línea recta, es decir que se deprecia en igual valor durante todos los años de vida útil del bien y este cargo será reconocido como parte del costo de producción de los almuerzos ejecutivos en cada período contable.

Tabla 32

DEPRECIACIÓN EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA							
DETALLE	No.	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL	CUOTA A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL
COCINA INDUSTRIAL	1	2.773,80	2.773,80	10	277,38	2496,42	249,64
LICUADORA INDUSTRIAL	1	954,42	954,42	5	95,44	858,98	171,80
AUTOSERVICIO CALIENTE	1	2.217,20	2.217,20	10	221,72	1995,48	199,55
FREGADERO INSUSTRIAL	1	1.486,32	1.486,32	10	148,63	1337,69	133,77
PELADORA DE PAPAS	1	1069,50	1069,50	5	106,95	962,55	192,51
PROCESADOR DE ALIMENTOS	1	4.475,37	4.475,37	5	447,54	4027,83	805,57
HORNO MICROONDA	1	1127,00	1127,00	3	112,70	1014,30	338,10
OLLA DE PRESION	2	1.122,40	2.244,80	3	224,48	2020,32	673,44
OLLA CON CANASTA	1	243,80	243,80	3	24,38	219,42	73,14
OLLA ALTA 22,7 LITROS	6	312,80	1876,80	3	187,68	1689,12	563,04
SARTEN DE TEFLON	4	89,70	358,80	3	35,88	322,92	107,64
PEROL DE 7,5 LITROS	2	110,40	220,80	3	22,08	198,72	66,24
OLLA PARA PASTA	2	139,54	279,08	3	27,91	251,17	83,72
MESA DE TRABAJO	1	966,00	966,00	10	96,60	869,40	86,94
REGRIGERADOR CONGELADOR	1	1.857,46	1.857,46	5	185,75	1671,71	334,34
TAZON 9,9 LITROS	4	17,25	69,00	5	0,00	69,00	13,80
ESCURRIDERA	4	25,30	101,20	5	0,00	101,20	20,24
SARTÉN DE TEFLÓN	3	89,70	269,10	2	0,00	269,10	134,55

DETALLE	No.	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL	CUOTA A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL
COLADOR 26 CM	4	31,74	126,96	2	0,00	126,96	63,48
CORTADORA DE PAPAS	1	184,00	184,00	3	18,40	165,60	55,20
BANDEJA FULL SIZE	5	52,90	264,50	5	0,00	264,50	52,90
CUCHARÓN DE 16 ONZAS	2	8,05	16,10	3	0,00	16,10	5,37
COLADOR 26 CM	4	31,74	126,96	2	0,00	126,96	63,48
MOLDE DE HAMBURGUESA	3	19,55	58,65	5	0,00	58,65	11,73
TENEDOR COCINERO	4	19,55	78,20	3	0,00	78,20	26,07
PINZA	4	8,05	32,20	3	0,00	32,20	10,73
ESPÁTULA	4	21,85	87,40	3	0,00	87,40	29,13
MAJADOR DE PAPAS	2	103,50	207,00	3	0,00	207,00	69,00
BATIDOR LARGO	2	88,32	176,64	3	0,00	176,64	58,88
TIJERA PARA POLLO	2	46,00	92,00	3	0,00	92,00	30,67
RALLADOR	2	19,55	39,10	3	0,00	39,10	13,03
BANDEJA	60	8,05	483,00	2	0,00	483,00	241,50
CUCHARA DE SOPA	60	1,61	96,60	2	0,00	96,60	48,30

DETALLE	No.	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL	CUOTA A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL
TENEDOR DE MESA	60	1,61	96,60	2	0,00	96,60	48,30
CUCHARA DE DULCE	60	1,15	69,00	3	0,00	69,00	23,00
CUCHILLO DE MESA	60	3,38	202,80	3	0,00	202,80	67,60
PLATO TENDIDO	60	4,05	243,00	1	0,00	243,00	243,00
PLATO SOPERO	60	2,90	174,00	1	0,00	174,00	174,00
PLATO POSTRE	60	2,69	161,40	1	0,00	161,40	161,40
PLATO PARA PAN	60	2,21	132,60	1	0,00	132,60	132,60
PLATO DULCERO	60	2,28	136,80	1	0,00	136,80	136,80
TAZA	60	2,79	167,40	1	0,00	167,40	167,40
COPA PARA AGUA	60	0,91	54,60	1	0,00	54,60	54,60
VASO DE CRISTAL 10 ONZAS	60	0,58	34,80	1	0,00	34,80	34,80
SALERO	15	2,28	34,20	1	0,00	34,20	34,20
PIMENTERO	15	2,28	34,20	1	0,00	34,20	34,20

DETALLE	No.	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL	CUOTA A DEPRECIAR	DEPRECIACIÓN ANUAL
DISPENSADOR DE AZUCAR	15	2,60	39,00	1	0,00	39,00	39,00
CUCHILLO PARA CARNE	2	16,79	33,58	1	0,00	33,58	33,58
CUCHILLO COCINERO	2	32,96	65,92	1	0,00	65,92	65,92
TABLA PARA PICAR	3	23,18	69,54	1	0,00	69,54	69,54
GUANTE DE ALGODÓN	10	9,42	94,20	1	0,00	94,20	94,20
PIEDRA DE AFILAR	3	5,09	15,27	1	0,00	15,27	15,27
JUEGO DE CUCHARAS DE MADERO	3	57,29	171,87	1	0,00	171,87	171,87
TOTAL:			26.690,54				6.828,78

Fuente: Elaborado por el Autor

- **Mano de Obra Directa:**

La mano de obra directa es aquella que está directamente relacionada con el proceso productivo; en el caso del presente proyecto está compuesta por el chef, el cocinero polivalente y el ayudante de cocina y se presenta el cuadro resumen de su costo para cada uno de los años de vida útil:

Tabla 33

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA AÑOS VIDA ÚTIL PROYECTO							
AÑO	AÑO	SALARIO	DÉCIMO TERCER	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
1	2017	19.200,00	1.600,00	1.125,00	2.332,80	0,00	24.257,80
2	2018	20.736,00	1.728,00	1.172,48	2.519,42	1.728,00	27.883,90
3	2019	22.394,88	1.866,24	1.221,95	2.720,98	1.866,24	30.070,29
4	2020	24.186,47	2.015,54	1.273,52	2.938,66	2.015,54	32.429,72
5	2021	26.121,39	2.176,78	1.327,26	3.173,75	2.176,78	34.975,96
	TOTAL:	112.638,74	9.386,56	6.120,21	13.685,61	7.786,56	149.617,68

Fuente: Elaborado por el Autor

Presupuesto de Gastos:

El presupuesto de gastos de un proyecto incluye la proyección de todos aquellos egresos o erogaciones de dinero que son necesarias para procurar, obtener y mantener el ingreso esperado durante la vida útil del mismo.

En el caso del presente proyecto, la proyección de gastos a 5 años está conformada por los siguientes elementos:

- Remuneración del personal administrativo
- Gastos de constitución y adecuación
- Telefonía fija e internet
- Depreciación de Propiedad, Planta y Equipo
- Otros gastos

Estos rubros componen el grupo de gastos administrativos y su correcta estimación servirá para establecer conjuntamente con los costos el monto del costo unitario de cada almuerzo ejecutivo y con un margen de rentabilidad determinado en forma razonable, el precio de venta unitario.

- **Remuneración Personal Administrativo:**

La remuneración del personal administrativo del presente proyecto está compuesta por la remuneración total anual del administrador en general, el comprador almacenista y los dos saloneros polivalentes que están a cargo del área administrativa.

A continuación, se presenta el cuadro resumen de la remuneración del personal administrativo para cada uno de los cinco años proyectados:

Tabla 34

COSTO DE PERSONAL ADMINISTRATIVO AÑOS VIDA ÚTIL PROYECTO							
AÑO	AÑO	SALARIO	DÉCIMO TERCER	DÉCIMO CUARTO	AP. PATRONAL	F. RESERVA	TOTAL:
1	2017	27.000,00	2.250,00	1.500,00	3.280,50	0,00	34.030,50
2	2018	29.160,00	2.430,00	1.563,30	3.542,94	2.430,00	39.126,24
3	2019	31.492,80	2.624,40	1.629,27	3.826,38	2.624,40	42.197,25
4	2020	34.012,22	2.834,35	1.698,03	4.132,49	2.834,35	45.511,44
5	2021	36.733,20	3.061,10	1.769,68	4.463,08	3.061,10	49.088,17
TOTAL:		158.398,23	13.199,85	8.160,28	19.245,38	10.949,85	209.953,60

Fuente: Elaborado por el Autor

- **Depreciación Propiedad, Planta y Equipo:**

La depreciación de Propiedad, Planta y Equipo cargada a gastos administrativos en el presente proyecto incluye al grupo de Muebles y Enseres, Equipo de Oficina y Equipo de Computación, descritos en el Capítulo I y necesarios para el desarrollo de las actividades de la empresa:

Tabla 35

DEPRECIACIÓN PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO								
DETALLE	GRUPO	No.	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL 10%	CUOTA A DEPRECIAR	CUOTA ANUAL A DEPRECIAR
JUEGO DE COMEDOR CON MESA DE 4 PUESTOS Y 4 SILLAS	MUEBLES Y ENSERES	15	122,76	1.841,40	10,00	184,14	1.657,26	165,73
ESTANTERÍAS METÁLICAS PARA BODEGA DE 4 COMPARTIMENTOS	MUEBLES Y ENSERES	2	187,50	375,00	10,00	37,50	337,50	33,75
SILLAS INDIVIDUALES PARA ÁREA DE ESPERA	MUEBLES Y ENSERES	7	75,00	525,00	10,00	52,50	472,50	47,25

DETALLE	GRUPO	No.	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL 10%	CUOTA A DEPRECIAR	CUOTA ANUAL A DEPRECIAR
ESCRITORIO	MUEBLES Y ENSERES	1	168,75	168,75	10,00	16,88	151,88	15,19
ARCHIVADOR	MUEBLES Y ENSERES	1	137,50	137,50	10,00	13,75	123,75	12,38
SILLÓN DE ESCRITORIO	MUEBLES Y ENSERES	1	115,00	115,00	10,00	11,50	103,50	10,35
MUEBLE PARA MOSTRADOR	MUEBLES Y ENSERES	1	300,00	300,00	10,00	30,00	270,00	27,00
TELÉFONO INALÁMBRICO	EQUIPO DE OFICINA	1	162,50	162,50	5,00	16,25	146,25	29,25
COMPUTADOR DE ESCRITORIO	EQUIPO DE CÓMPUTO	1	837,53	837,53	3,00	83,75	753,78	251,26
IMPRESORA MATRICIAL	EQUIPO DE CÓMPUTO	1	350,00	350,00	3,00	35,00	315,00	105,00
IMPRESORA SCANNER COPIADORA	EQUIPO DE CÓMPUTO	1	330,00	330,00	3,00	33,00	297,00	99,00
LICENCIA WINDOWS 7 PROFESSIONAL	EQUIPO DE CÓMPUTO	1	216,00	216,00	3,00	21,60	194,40	64,80
LICENCIA MICROSOFT OFFICE	EQUIPO DE CÓMPUTO	1	216,00	216,00	3,00	21,60	194,40	64,80
LICENCIA MÓNICA 8.5	EQUIPO DE CÓMPUTO	1	250,00	250,00	3,00	25,00	225,00	75,00
TOTAL:				5.824,68				1.000,75

Fuente: Elaborado por el Autor

- **Gastos Diferidos de Constitución y Adecuación:**

Los gastos de constitución son aquellos en los que el proyecto tiene que incurrir para poder poner en marcha su negocio; son los rubros pre operacionales tales como pagos de permisos, licencias, patentes, honorarios legales, publicaciones en la prensa escrita, entre otros, con el fin de obtener la constitución de la empresa y demás documentos legales que avalen su creación, existencia y funcionamiento.

El presente proyecto ha estimado el valor de estos gastos en **USD \$ 1.500,00** y también ha considerado un valor de **USD \$ 3.500,00** para posibles adecuaciones que deban ser realizadas en el local arrendado.

Tabla 36

GASTOS DE CONSTITUCIÓN Y ADECUACIÓN HEALTHY GOURMET S.A.	
Gasto de Constitución	1.500,00
Gasto de Adecuación	3.500,00
TOTAL:	5.000,00

Fuente: Elaborado por el Autor

Estos gastos de constitución y adecuación de acuerdo a nuestra legislación tributaria, pertenecen al grupo de Activos Intangibles y solían ser reconocidos como cargos diferidos sujetos a amortización en algunos períodos de tiempo, a partir de aquel en el que eran incurridos y la amortización de cada período contable era reconocida como gasto del mismo.

A partir del año 2012, las empresas del tercer grupo consideradas como PYMES (pequeñas y medianas empresas), de acuerdo a la Resolución No. 06.Q.ICI.004 del 21 de agosto del 2006, publicada en Registro Oficial No. 348 de 4 de septiembre del mismo año, Resolución No. 08.G.DSC.010 del 20 de noviembre del 2008, publicada en el Registro Oficial No. 498 del 31 de diciembre del 2008, en la cual se establece el cronograma de aplicación obligatoria de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF y la Resolución No. SC.ICI.CPAIFRS.G.11.010 del 11 de octubre del 2011, publicada en el Registro Oficial No. 566, emitidas por la Superintendencia de Compañías, en la que se establece el Reglamento para la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF para PYMES, y los aspectos a ser considerados para que una empresa sea conceptuada como PYME, contar con un Activo inferior a USD \$ 4.000.000,00, tener menos de 200 empleados en nómina y registrar un valor de ventas brutas anuales inferior a

USD \$ 5.000.000,00, tienen la obligación de preparar sus Estados Financieros bajo Normas Internacionales de Información Financiera NIIF.

Estas normas internacionales regulan el registro contable y presentación de información financiera a fin de estandarizar la misma a nivel mundial, tanto en el reconocimiento inicial como en la medición posterior.

La Sección 18, Numerales 18.14 y 18.15 de NIIF para PYMES, regula el registro contable de los activos intangibles y textualmente expresa:

“Una entidad reconocerá el desembolso incurrido internamente en una partida intangible como un gasto, incluyendo todos los desembolsos para actividades de investigación y desarrollo, cuando incurra en él, a menos que forme parte del costo de otro activo que cumpla los criterios de reconocimiento de esta NIIF.

Como ejemplo de la aplicación del párrafo anterior, una entidad reconocerá los desembolsos en las siguientes partidas como un gasto, y no como un activo intangible:

1. Generación interna de marcas, logotipos, sellos o denominaciones editoriales, listas de clientes u otras partidas que en esencia sean similares.
2. Actividades de establecimientos (por ejemplo, gastos de establecimiento), que incluyen costos de inicio de actividades, tales como costos legales y administrativos incurridos en la creación de una entidad con personalidad jurídica, desembolsos necesarios para abrir una nueva instalación o negocio (costos de preapertura) y desembolsos de lanzamiento de nuevos productos o procesos (costos previos a la operación).
3. Actividades formativas.
4. Publicidad y otras actividades promocionales.
5. Reubicación o reorganización de una parte o la totalidad de una entidad.
6. Plusvalía generada internamente. (AGUIRRE, 2011)

De acuerdo a esta normativa, el valor de **USD \$ 5.000,00** por concepto de Gastos de Constitución y Adecuación del proyecto, serán reconocidos en su totalidad como gasto del período en el que se incurran, es decir, en el primer año; su efecto tendrá repercusión en el Estado de Resultados Integral del mismo, pues disminuirá la utilidad del mencionado período, pero se dará cumplimiento a la disposición de la Norma Contable.

- **Telefonía Fija e Internet**

El proyecto ha estimado un consumo de USD \$ 540.00 en telefonía fija, un valor de USD \$ 600,00 en telefonía celular y un consumo de USD \$ 420.00 en internet.

- **Otros gastos**

En esta partida se incluirán gastos adicionales no contemplados en los rubros anteriores tales como, impuestos municipales, contribuciones, honorarios contables y erogaciones de dinero imprevistas no planificadas.

Determinación del Costo Unitario:

En base a la proyección de costos y gastos descritos anteriormente, tomando en cuenta todos los elementos que los conforman, necesarios para la implementación adecuada del proyecto de elaboración de almuerzos ejecutivos, se ha elaborado el cuadro de proyección de costos y gastos para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto, los mismos que han permitido determinar el costo unitario de cada almuerzo; la fórmula para establecer el costo unitario ha sido dividir el total de costos y gastos de cada período entre el número de almuerzos esperados a elaborar en cada uno de esos mismos períodos, de acuerdo a lo establecido en párrafos anteriores.

Los inversionistas esperan obtener un margen de rentabilidad del 15% de los costos y gastos totales en la provisión de los almuerzos ejecutivos; este es un porcentaje aceptable para la actividad; es decir, al costo unitario se incrementa un 15% para determinar el precio de venta a los consumidores.

Así, se tiene el presupuesto de costos y gastos totales y el costo total unitario de cada almuerzo ejecutivo:

Tabla 37

COSTOS Y GASTOS PROYECTADOS HEALTHY GOURMET S.A.

En dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

CONCEPTO	2017	2018	2019	2020	2021
1. COSTO DE PRODUCCIÓN					
Costo Directo					
Mano de Obra Directa	24.257,80	27.883,90	30.070,29	32.429,72	34.975,96
Materia Prima Directa	90.297,00	97.520,59	105.322,05	113.747,61	122.847,20
Costos Indirectos de Fabricación					
Suministros y Materiales	2.809,24	3.033,97	3.276,69	3.538,81	3.821,91
Arrendamiento Instalaciones	42.000,00	42.000,00	46.200,00	46.200,00	50.820,00
Depreciaciones	6.828,78	6.828,78	6.828,78	6.828,78	6.828,78
Energía, Agua y Gas industrial	12.039,60	13.002,74	14.042,94	15.166,35	16.379,63
Interés Préstamo Bancario	3.503,86	2.240,05	826,77	-	-
Total Costo de Producción	181.736,28	192.510,03	206.567,51	217.911,27	235.673,48
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS					
Remuneración del Personal	34.030,50	39.126,24	42.197,25	45.511,44	49.088,17
Suministros de Oficina	200,00	205,44	211,03	216,77	222,66
Gastos de Constitución	1.500,00	-	-	-	-
Gastos de Adecuaciones	3.500,00	-	-	-	-
Depreciaciones	1.000,75	1.000,75	1.000,75	1.000,75	1.000,75
Telefonía Fija	540,00	554,69	569,78	585,27	601,19
Telefonía Celular	600,00	616,32	633,08	650,30	667,99
Internet	420,00	431,42	443,16	455,21	467,59
Otros Gastos Administrativos	1.980,00	2.033,86	2.089,18	2.146,00	2.204,37
Total Gastos Administrativos	43.771,25	43.968,72	47.144,22	50.565,75	54.252,73
TOTAL COSTOS Y GASTOS	225.507,53	236.478,74	253.711,72	268.477,02	289.926,21

ALMUERZOS EJECUTIVOS A PRODUCIR	40.132	42.195	44.364	46.644	49.041
---------------------------------	--------	--------	--------	--------	--------

COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5,62	5,60	5,72	5,76	5,91
------------------------------	------	------	------	------	------

PORCENTAJE DE UTILIDAD	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%	15,00%
------------------------	--------	--------	--------	--------	--------

PRECIO DE VENTA UNITARIO	6,46	6,45	6,58	6,62	6,80
--------------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fuente: Elaborado por el Autor

Determinación del Precio de Venta Unitario:

En base a la proyección de los costos y gastos totales que han permitido determinar el costo unitario de producción y precio de venta unitario de cada almuerzo ejecutivo para los cinco años de vida útil, se puede también proyectar los ingresos por ventas para ese mismo período de tiempo.

Para ello se toma en consideración el número de almuerzos esperados a producir y el precio unitario de venta definido en el cuadro precedente para cada año, teniendo así el valor presupuestado a obtener por ingresos por venta de los mencionados almuerzos:

Tabla 38

PROYECCIÓN VENTAS ALMUERZO EJECUTIVOS			
AÑO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
2017	40.132	6,46	259.333,66
2018	42.195	6,45	271.950,56
2019	44.364	6,58	291.768,48
2020	46.644	6,62	308.748,57
2021	49.041	6,80	333.415,14
TOTAL:			1.465.216,41

Fuente: Elaborado por el Autor

Estado de Situación Financiera Proyectado:

En función del análisis económico realizado con proyección a los cinco años de vida útil del presente proyecto, considerando la determinación de costos y gastos necesarios para el desarrollo de las actividades y en base a esto los ingresos unitarios y totales esperados para la cantidad de almuerzos anuales a producir, se tiene la proyección del Estado de Situación Financiera, en aplicación de NIIFS para Pymes:

Tabla 39

HEALTHY GOURMET S.A.**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO**

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

Al 31 de Diciembre de :		2017	2018	2019	2020	2021
Código	Descripción Contable					
1	Activo	92.827,14	105.096,58	118.067,08	145.711,61	175.916,80
11	Activo Corriente	68.141,46	86.578,04	104.516,47	130.792,63	165.965,75
111	Efectivo y Equivalentes al Efectivo	61.141,46	79.578,04	97.516,47	123.792,63	158.965,75
11101	Caja - Bancos	61.141,46	79.578,04	97.516,47	123.792,63	158.965,75
11101001	Caja - Bancos	61.141,46	79.578,04	97.516,47	123.792,63	158.965,75
116	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00
11601	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00
11601001	Garantía Arrendamiento Instalaciones	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00
12	Propiedad, Planta y Equipo	24.685,68	18.518,54	13.550,61	14.918,98	9.951,05
121	Activo Depreciable	24.685,68	18.518,54	13.550,61	14.918,98	9.951,05
12101	Muebles y enseres	2.899,79	2.336,89	1.773,99	1.211,09	648,19
12101001	Muebles y Enseres	3.462,69	3.462,69	3.462,69	3.462,69	3.462,69
12101999	Depreciación Acum. Muebles y Enseres	-562,90	-1.125,80	-1.688,70	-2.251,60	-2.814,50
12102	Equipos de Oficina	133,25	104,00	74,75	45,50	16,25
12102001	Equipo de Oficina	162,50	162,50	162,50	162,50	162,50
12102999	Depreciación Acum. Equipo de Oficina	-29,25	-58,50	-87,75	-117,00	-146,25
12103	Equipo de Cómputo y Software	1.790,89	1.382,29	973,69	565,09	156,49
12103001	Equipo de Cómputo	2.199,49	2.199,49	2.199,49	2.199,49	2.199,49
12103999	Depreciación Acum. Equipo de Cómputo	-408,60	-817,20	-1.225,80	-1.634,40	-2.043,00
12106	Maquinaria y Equipo	19.861,75	14.695,36	10.728,18	13.097,30	9.130,12
12106001	Equipos y Utensilios de Cocina	26.690,53	28.352,92	31.214,52	40.412,42	43.274,02
12106999	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	-6.828,78	-13.657,56	-20.486,34	-27.315,12	-34.143,90
TOTAL ACTIVO		92.827,14	105.096,58	118.067,08	145.711,61	175.916,80

2	Pasivo	39.738,60	28.490,22	16.229,09	17.173,58	18.545,61
21	Pasivo Corriente	26.375,14	28.490,22	16.229,09	17.173,58	18.545,61
211	Pasivo Corriente	26.375,14	28.490,22	16.229,09	17.173,58	18.545,61
21106	Obligaciones Bancarias por Pagar	11.950,18	13.363,46	0,00	0,00	0,00
21106001	Préstamo Bancario Porción Corriente	11.950,18	13.363,46	0,00	0,00	0,00
21107	Prestaciones Sociales por Pagar	5.073,92	5.320,77	5.708,51	6.040,73	6.523,34
21107006	15% Participación Trabajadores por Pagar	5.073,92	5.320,77	5.708,51	6.040,73	6.523,34
21110	Impuesto al valor Agregado	3.025,55	3.172,76	3.403,97	3.602,07	3.889,84
21110001	IVA en Ventas de Bienes y Servicios	3.025,55	3.172,76	3.403,97	3.602,07	3.889,84
21114	Impuesto sobre la Renta por Pagar	6.325,49	6.633,23	7.116,61	7.530,78	8.132,43
21114001	Impuesto a la Renta por Pagar	6.325,49	6.633,23	7.116,61	7.530,78	8.132,43
22	Pasivo Largo Plazo	13.363,46	0,00	0,00	0,00	0,00
221	Pasivo Largo Plazo	13.363,46	0,00	0,00	0,00	0,00
22102	Obligaciones Bancarias por Pagar	13.363,46	0,00	0,00	0,00	0,00
22102001	Préstamo Bancario Porción Largo Plazo	13.363,46	0,00	0,00	0,00	0,00

TOTAL PASIVO	39.738,60	28.490,22	16.229,09	17.173,58	18.545,61
---------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

3	Patrimonio	53.088,54	76.606,35	101.837,99	128.538,03	157.371,19
31	Patrimonio	53.088,54	76.606,35	101.837,99	128.538,03	157.371,19
311	Patrimonio Neto	32.904,49	35.256,27	37.779,44	40.449,44	43.332,76
31101	Aportaciones de Capital	30.661,82	30.661,82	30.661,82	30.661,82	30.661,82
31101001	Alexis Murgueytio Baquero	15.330,91	15.330,91	15.330,91	15.330,91	15.330,91
31101002	Aída Cecilia Solís Martínez	15.330,91	15.330,91	15.330,91	15.330,91	15.330,91
31103	Reservas	2.242,67	4.594,45	7.117,62	9.787,62	12.670,94
31103001	Reserva Legal	2.242,67	4.594,45	7.117,62	9.787,62	12.670,94
312	Resultados	20.184,05	41.350,08	64.058,55	88.088,58	114.038,43
31201	Resultados	20.184,05	41.350,08	64.058,55	88.088,58	114.038,43
31201001	Resultados Año 2017	20.184,05	20.184,05	20.184,05	20.184,05	20.184,05
31201002	Resultados Año 2018		21.166,03	21.166,03	21.166,03	21.166,03
31201003	Resultados Año 2019			22.708,47	22.708,47	22.708,47
31201004	Resultados Año 2020				24.030,04	24.030,04
31201005	Resultados Año 2021					25.949,85

TOTAL PATRIMONIO	53.088,54	76.606,35	101.837,99	128.538,03	157.371,19
-------------------------	------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	92.827,14	105.096,58	118.067,08	145.711,61	175.916,80
----------------------------------	------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Fuente: Elaborado por el Autor

Estado de Resultados Integral Proyectado:

Partiendo de la proyección de costos y gastos, y después de haber calculado el costo unitario de cada almuerzo ejecutivo en función de la cantidad esperada a producir cada año y el total de costos y gastos de cada año, se proyectó un margen de rentabilidad del 15% sobre el costo unitario; así se ha podido proyectar el ingreso y de esta manera el Estado de Resultados Integral en aplicación de NIIFS para Pymes:

Tabla 40

HEALTHY GOURMET S.A.						
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL PROYECTADO						
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica						
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de:		2017	2018	2019	2020	2021
Código	Descripción Contable					
4	Ingresos	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
41	Ingresos Operacionales	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
411	Venta de Servicios	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
41101	Venta de Almuerzos Ejecutivos	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
41101001	Venta de Almuerzos Ejecutivos	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
TOTAL INGRESOS		259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
6	Costos	181.736,28	192.510,03	206.567,52	217.911,28	235.673,48
61	Costo de Ventas	181.736,28	192.510,03	206.567,52	217.911,28	235.673,48
611	Costo de Ventas	181.736,28	192.510,03	206.567,52	217.911,28	235.673,48
61101	Costo de Ventas Materiales	105.145,84	113.557,30	122.641,68	132.452,77	143.048,74
61101001	Costo Ventas Materias Primas	90.297,00	97.520,59	105.322,05	113.747,61	122.847,20
61101002	Costo Ventas Suministros y Materiales	2.809,24	3.033,97	3.276,69	3.538,81	3.821,91
61101003	Energía, Agua y Gas Industrial	12.039,60	13.002,74	14.042,94	15.166,35	16.379,63

61103	Costo de Ventas Mano de Obra Directa	24.257,80	27.883,90	30.070,29	32.429,73	34.975,96
61103001	Sueldos y Salarios	19.200,00	20.736,00	22.394,88	24.186,47	26.121,39
61103004	Décimo Tercer Sueldo	1.600,00	1.728,00	1.866,24	2.015,54	2.176,78
61103005	Décimo Cuarto Sueldo	1.125,00	1.172,48	1.221,95	1.273,52	1.327,26
61103008	Aporte Patronal 12.15%	2.332,80	2.519,42	2.720,98	2.938,66	3.173,75
61103009	Fondos de Reserva	0,00	1.728,00	1.866,24	2.015,54	2.176,78
61104	Costo de Ventas Servicios Externos	42.000,00	42.000,00	46.200,00	46.200,00	50.820,00
61104001	Arrendamiento Instalaciones	42.000,00	42.000,00	46.200,00	46.200,00	50.820,00
61105	Costo Apalancamiento Financiero	3.503,86	2.240,05	826,77	0,00	0,00
61105001	Interés Préstamo Bancario	3.503,86	2.240,05	826,77	0,00	0,00
61106	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	6.828,78	6.828,78	6.828,78	6.828,78	6.828,78
61106001	Depreciación Equipo de Cocina	6.828,78	6.828,78	6.828,78	6.828,78	6.828,78

TOTAL COSTO DE VENTAS	181.736,28	192.510,03	206.567,52	217.911,28	235.673,48
------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	77.597,38	79.440,53	85.200,96	90.837,29	97.741,66
---------------------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

5	Gastos	43.771,25	43.968,72	47.144,21	50.565,72	54.252,71
51	Gastos Administrativos	43.771,25	43.968,72	47.144,21	50.565,72	54.252,71
511	Gastos Operacionales	43.771,25	43.968,72	47.144,21	50.565,72	54.252,71
51101	Gastos de Personal	34.030,50	39.126,24	42.197,25	45.511,44	49.088,16
51101001	Sueldos y salarios	27.000,00	29.160,00	31.492,80	34.012,22	36.733,20
51101004	Décimo Tercer Sueldo	2.250,00	2.430,00	2.624,40	2.834,35	3.061,10
51101005	Décimo cuarto Sueldo	1.500,00	1.563,30	1.629,27	1.698,03	1.769,68
51101008	Aporte Patronal 12.15%	3.280,50	3.542,94	3.826,38	4.132,49	4.463,08
51101009	Fondos de Reserva	0,00	2.430,00	2.624,40	2.834,35	3.061,10
51102	Honorarios Profesionales	1.800,00	1.848,96	1.899,25	1.950,91	2.003,98
51102001	Honorarios Contables	1.800,00	1.848,96	1.899,25	1.950,91	2.003,98
51103	Servicios Básicos y Suministros	1.760,00	1.807,87	1.857,05	1.907,55	1.959,43
51103002	Suministros de Oficina y Otros	200,00	205,44	211,03	216,77	222,66
51103005	Servicio Telefónico	540,00	554,69	569,78	585,27	601,19
51103006	Servicio Telefonía Celular	600,00	616,32	633,08	650,30	667,99
51103009	Servicio de Internet	420,00	431,42	443,16	455,21	467,59
51104	Impuestos y Contribuciones	180,00	184,90	189,91	195,07	200,40
51104007	Otros Impuestos	180,00	184,90	189,91	195,07	200,40
51106	Gastos de Constitución y Adecuación	5.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
51106001	Gastos de Constitución	1.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00
51106002	Gastos de Adecuación	3.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00
51108	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	1.000,75	1.000,75	1.000,75	1.000,75	1.000,75
51108001	Depreciación Muebles y Enseres	562,90	562,90	562,90	562,90	562,90
51108002	Depreciación Equipo de Oficina	29,25	29,25	29,25	29,25	29,25
51108003	Depreciación Equipo de Cómputo	408,60	408,60	408,60	408,60	408,60

TOTAL GASTOS	43.771,25	43.968,72	47.144,21	50.565,72	54.252,71
UTILIDAD OPERACIONAL	33.826,13	35.471,82	38.056,76	40.271,57	43.488,95
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	5.073,92	5.320,77	5.708,51	6.040,74	6.523,34
22% IMPUESTO SOBRE LA RENTA	6.325,49	6.633,23	7.116,61	7.530,78	8.132,43
10% RESERVA LEGAL	2.242,67	2.351,78	2.523,16	2.670,00	2.883,32
UTILIDAD NETA PARA ACCIONISTAS	20.184,05	21.166,03	22.708,47	24.030,04	25.949,85

Fuente: Elaborado por el Autor

Estado de Evolución Patrimonial:

Este estado financiero revela los cambios en las cuentas patrimoniales o su variación de un período a otro, por los resultados que se van acumulando, los dividendos a socios o accionistas que se van cancelando o los aportes para capitalizaciones; para el caso presente se tiene el siguiente:

Tabla 41

HEALTHY GOURMET S.A.

ESTADO DE EVOLUCIÓN PATRIMONIAL PROYECTADO

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

AÑO	CAPITAL SOCIAL	RESERVA LEGAL	RESULTADOS EJERCICIOS ANTERIORES	RESULTADOS EJERCICIO CORRIENTE	TOTAL PATRIMONIO
2017	30.661,82	2.242,67	0,00	20.184,05	53.088,54
2018	30.661,82	4.594,45	20.184,05	21.166,03	76.606,35
2019	30.661,82	7.117,62	41.350,08	22.708,47	101.837,99
2020	30.661,82	9.787,62	64.058,55	24.030,04	128.538,03
2021	30.661,82	12.670,94	88.088,58	25.949,85	157.371,19

Fuente: Elaborado por el Autor

Cabe destacar que para la estructura de los estados financieros en cuanto a los rubros de Propiedad, Planta y Equipo se refiere; se procedió a estimar la reposición de aquellos

bienes cuyo período de vida útil es inferior a los cinco años y de acuerdo al siguiente detalles se muestra la periodicidad de su reposición y el valor de la misma:

Tabla 42

CUADRO DE REPOSICIÓN PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO						
		2017	2018	2019	2020	2021
	SALDO INICIAL EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA	26.690,54	26.690,54	28.352,92	31.214,52	40.412,42
(+)	COMPRAS ACTIVOS DEPRECIABLES A 1 AÑO	0,00	1.662,38	1.662,38	1.662,38	1.662,38
(+)	COMPRAS ACTIVOS DEPRECIABLES A 2 AÑOS	0,00	0,00	1.199,22	0,00	1.199,22
(+)	COMPRAS ACTIVOS DEPRECIABLES A 3 AÑOS	0,00	0,00	0,00	7.535,52	0,00
(=)	SALDO FINAL EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA	26.690,54	28.352,92	31.214,52	40.412,42	43.274,02

Fuente: Elaborado por el Autor

Estado de Flujos de Efectivo:

El Estado de Flujo de Efectivo es el que muestra el movimiento o flujo que el efectivo ha tenido en cada período contable de acuerdo a la actividad empresarial; es decir, es el que determina las fuentes y usos de fondos; el objetivo fundamental de este estado financiero es la de evaluar la capacidad que tiene una entidad para generar efectivo y equivalentes al efectivo, así como su utilización y la obtención de la información sobre cambios históricos de efectivo y equivalentes al efectivo a través de un estado que revele las actividades de operación, inversión y financiamiento.

Las operaciones reveladas en este estado contable son las siguientes:

- **Actividades de operación.**- Son la principal fuente de ingreso para generar liquidez.
- **Actividades de inversión.**-Es la adquisición y disposición de activos a largo plazo.
- **Actividades de financiamiento.**- Relacionados con la obtención de préstamos para cubrir las obligaciones generadas por la actividad empresarial o para obtener capital de trabajo.

Las actividades de operación comprenden cobros por venta de bienes y servicios, cobros por otros ingresos de actividades ordinarias, pagos a proveedores de bienes y servicios, cobros de pagos realizado por la compañía de seguros y concepto de pólizas, pagos a cuenta de empleados, pagos de impuestos, cobros y pagos por intermediación.

Las actividades de inversión comprenden pagos por adquisición de planta y equipo, cobros por venta de planta y equipo, pagos por adquisición de instrumentos de pasivo o de patrimonio, cobro por venta y reembolso de instrumento de pasivo o de capital, anticipos de efectivo y préstamos a terceros, cobros derivados del reembolso de anticipos y préstamos a terceros.

Las actividades de financiamiento comprenden cobros procedentes de la emisión de acciones, pago de los propietarios por adquisición de acciones de la entidad, cobro por procedentes de emisión de acciones, pagos de préstamos, cobro por préstamos concedidos así como pagos realizados por el arrendamiento para deducir la deuda.

Los métodos de presentación del Estado de Flujo de Efectivo son dos:

- Método Directo
- Método Indirecto

A continuación se presenta el Estado de Flujo de Efectivo por el Método Directo proyectado a para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto, donde se evidencia las fuentes y usos de fondos:

Tabla 43

HEALTHY GOURMET S.A.					
ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO MÉTODO DIRECTO					
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica					
Al 31 de Diciembre de :	2017	2018	2019	2020	2021
VARIACIÓN EN EL EFECTIVO Y SUS EQUIVALENTES	-5.520,36	18.436,88	17.938,43	26.276,16	35.173,12
FLUJOS EFECTIVO PROCEDENTES DE ACTIVIDADES DE OPERACIÓN	37.681,21	32.049,45	34.163,49	35.474,06	38.034,72
Clases de cobros por actividades de operación	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
Cobros procedentes de prestación de servicios	259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
Clases de pagos por actividades de operación	-217.678,00	-233.722,82	-251.202,96	-266.355,99	-288.137,42
Pagos a proveedores por el suministro de bienes y servicios	-159.389,70	-161.638,76	-173.614,65	-182.706,31	-198.032,56
Pagos a y por cuenta de los empleados	-58.288,30	-72084,06	-77588,31	-83649,68	-90104,85
Impuestos a las ganancias pagados		-6.178,28	-6.402,02	-6.918,52	-7.243,01
Otras entradas (salidas) de efectivo	-3.974,44	-	-	-	-
FLUJOS EFECTIVO PROCEDENTES DE ACTIVIDADES DE INVERSIÓN	-32.515,21	-1.662,39	-2.861,60	-9.197,90	-2.861,60
Adquisiciones de propiedades, planta y equipo	-32.515,21	-1.662,39	-2.861,60	-9.197,90	-2.861,60
FLUJOS EFECTIVO PROCEDENTES DE ACTIVIDADES DE FINANCIACIÓN	-10.686,36	-11.950,18	-13.363,46	0,00	0,00
Pagos de préstamos	-10.686,36	-11.950,18	-13.363,46	0,00	0,00
EFFECTOS DE LA VARIACION EN LA TASA DE CAMBIO SOBRE EL EFECTIVO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Efectos de la variación en la tasa de cambio sobre el efectivo					
VARIACIÓN NETA DE EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO	-5.520,36	18.436,88	17.938,43	26.276,16	35.173,12
EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO AL PRINCIPIO DEL PERIODO	66.661,82	61.141,16	79.578,04	97.516,47	123.792,63
EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO AL FINAL DEL PERIODO	61.141,46	79.578,04	97.516,47	123.792,63	158.965,75
CONCILIACIÓN ENTRE EL RESULTADO Y LOS FLUJOS DE OPERACIÓN					
RESULTADO ANTES DE PARTICIPACIÓN LABORAL E IMPUESTOS	33.826,12	35.471,81	38.056,76	40.271,57	43.488,95
AJUSTE POR PARTIDAS DISTINTAS AL EFECTIVO:	21.471,61	22.135,31	23.177,82	24.071,05	25.368,62
Ajustes por gasto de depreciación y amortización	7.829,53	7.829,53	7.829,53	7.829,53	7.829,53
Ajustes por gasto por impuesto a la renta	6.325,49	6.633,23	7.116,61	7.530,78	8.132,43
Ajustes por gasto por participación trabajadores	5.073,92	5.320,77	5.708,51	6.040,74	6.523,34
Otros ajustes por partidas distintas al efectivo	2.242,67	2.351,78	2.523,16	2.670,01	2.883,32
CAMBIOS EN ACTIVOS Y PASIVOS:	-17.616,52	-25.557,67	-27.071,09	-28.868,56	-30.822,86
(Incremento) disminución en otras cuentas por cobrar	-7.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Incremento (disminución) en otras cuentas por pagar	3.025,55	-6.178,28	-6.402,02	-6.918,52	-7.243,01
Incremento (disminución) en beneficios empleados	0,00	-5.073,92	-5.320,77	-5.708,51	-6.040,73
Incremento (disminución) en anticipos de clientes					
Incremento (disminución) en otros pasivos	-13.642,08	-14.305,47	-15.348,29	-16.241,53	-17.539,11
Flujos de efectivo netos de actividades de operación	37.681,21	32.049,45	34.163,49	35.474,06	38.034,72

De acuerdo a la Normativa NIIFS para las empresas ecuatorianas, al Estado de Flujo de Efectivo debe ser estructurado por el Método Directo que parte de la presentación de las actividades de operación, inversión y financiamiento del período que determina la variación neta del flujo en dicho período, que sumado al valor del efectivo registrado al inicio del período, arroja el saldo final del efectivo y sus equivalentes al final del mismo período contable.

Adicionalmente, el método directo registra la conciliación de la utilidad antes de participación laboral e impuestos con las partidas distintas al efectivo y la variación en cuentas por cobrar y por pagar, que debe arrojar como resultado los flujos netos de efectivo utilizados en actividades de operación.

Criterios de Evaluación Financiera

Este subcapítulo refiere la evaluación financiera del proyecto, misma que determina la rentabilidad económica y financiera a través de índices de rendimiento como la Tasa Interna de Retorno TIR, el Valor Actual Neto VAN, la Relación Costo Beneficio, el Período de Recuperación de la Inversión o Período de Repago y el Punto de Equilibrio.

Flujo de Fondos:

La elaboración del Flujo de Fondos para el período de vida útil del proyecto es una herramienta fundamental para determinar el rendimiento de la actividad durante ese período.

Para estructurar en forma correcta el flujo de fondos, es necesario estimar la vida útil de un proyecto, que para el caso de estudio ha sido estimada en cinco años, para los que se ha proyectado los ingresos, costos, gastos, financiamiento necesario y estados financieros.

De allí parte la elaboración de flujo de efectivo que permitirá obtener índices de rendimiento que indicarán si el proyecto es o no viable, como son la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR, el Valor Actual Neto VAN, la Tasa Interna de Retorno TIR y la Relación Costo Beneficio R C/B.

El Flujo de Fondos revela la capacidad del proyecto de cubrir con los ingresos estimados los compromisos adquiridos para el desarrollo de las actividades incluyendo el financiamiento para el efecto.

El Flujo de Fondos está compuesto por los aspectos económico y financiero:

- **Flujo de Fondos Económico**

En el Flujo de Fondos económico se describe el flujo de beneficios, que es el ingreso proyectado por las ventas del servicio para cada uno de los años útiles; el flujo de costos que es la inversión o egresos de fondos necesarios para el equipamiento del proyecto en todo lo referente a Propiedad, Planta y Equipo y Capital de Trabajo, así como todos los costos y gastos incurridos en esos mismos años, sin tomar en cuenta las depreciaciones y amortizaciones.

- **Flujo de Fondos Financiero**

El Flujo de Fondos Financiero incluye al Flujo de Fondos Económico, la sumatoria del apalancamiento financiero requerido, la participación de los trabajadores en las utilidades de cada período, el impuesto sobre la renta de cada año y la amortización de la deuda del apalancamiento recibido que incluye el capital y los intereses.

A continuación, se presenta el Flujo de Fondos Económico y Financiero proyectado para los cinco años del proyecto, en función de todas las variables determinadas en este estudio:

Tabla 44

HEALTHY GOURMET S.A.						
FLUJO DE FONDOS PROYECTADO						
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica						
	AÑO 2017	AÑO 2017	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021
FLUJO DE BENEFICIOS						
INGRESOS						
Venta de almuerzos ejecutivos		259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	333.415,14
Valor Residual de Propiedad y Planta						9.951,05
Recuperación de Capital de Trabajo		-	-	-		17.594,48
TOTAL FLUJO DE BENEFICIOS (A)		259.333,66	271.950,56	291.768,48	308.748,57	360.960,67
FLUJO DE COSTOS						
Inversión en Activos	37.067,34					
Capital de Trabajo	17.594,48					
Costos de Producción*		171.403,64	183.441,20	198.911,96	211.082,49	228.844,70
Gastos Administrativos*		42.770,50	42.967,97	46.143,47	49.565,00	53.251,99
Gastos de Ventas*		-	-	-	-	-
Gastos Financieros		3503,86	2240,05	826,77	-	-
(=) TOTAL FLUJO DE COSTO (B)	54661,82	217.678,00	228.649,22	245.882,20	260.647,49	282.096,69
(=) FLUJO ECONÓMICO (A-B)	-54661,82	41.655,65	43.301,34	45.886,28	48.101,08	78.863,99
(+) Crédito Financiero	36.000,00					
(-) Amortización de la Deuda		10.686,36	11.950,18	\$ 13.363,46		
(-) 15% Participación Trabajadores		5.073,92	5.320,77	5.708,51	6.040,74	6.523,34
(-) 22% Impuesto a la Renta		6.325,49	6.633,23	7.116,61	7.530,78	8.132,43
(=) TOTAL FLUJO FINANCIERO	-18661,82	19.569,89	19.397,16	19.697,70	34.529,56	64.208,21

(*) Se excluye depreciaciones y amortizaciones

Fuente: Elaborado por el Autor

Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR:

La Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR es conocida también como la tasa de Interés de Oportunidad o Tasa de Descuento. Es la tasa mínima que los accionistas tienen como finalidad obtener en las utilidades de las actividades en el momento de la planificación del proyecto.

La Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento se compone de la sumatoria de:

- Un promedio ponderado entre la tasa activa del sistema bancario aplicada al valor de financiamiento del proyecto y la tasa de interés pasiva del mismo sistema bancario aplicada sobre los fondos propios de los accionistas; es decir, para el presente caso la Tasa Activa a ser considerada es del 15.75%, en la que se negocia el préstamo bancario y la tasa pasiva es del 5.08%, referencial al 01 de Enero de 2017, que un banco pagaría a los accionistas sobre sus fondos propios, de acuerdo a Información del Banco Central del Ecuador.
- La Tasa de Inflación promedio, en el presente estudio se tomará también la tasa del 2.72% correspondiente a un promedio de la Inflación de los años 2013 a 2016, obtenida en función de la información registrada en el Banco Central del Ecuador; por cuanto para la estimación de costos y gastos de materia prima, suministros, servicios básicos y arrendamiento se consideró esa misma tasa.
- El margen de riesgo que el proyecto espera manejar que coincide con la Tasa de Riesgo País que para Diciembre de 2016 se ubica en 6.01% para el Ecuador, de acuerdo a datos del Banco Central del Ecuador.

A continuación, se presenta el cuadro de la obtención de la Tasa Promedio Ponderado de Capital en función del capital propio y ajeno determinados y las tasas Activa y Pasiva del Sistema Financiero Nacional:

Tabla 45

TASA PROMEDIO PONDERADO DEL CAPITAL				
FUENTES	APORTACIÓN	% APORTACIÓN	TASA DE INTERÉS	T.P.P.C.
Crédito Bancario	36.000,00	54,00%	11,23%	6,06%
Aporte Capital Propio	30.661,82	46,00%	5,08%	2,34%
TOTAL	66.661,82	100,00%		8,40%

Fuente: Elaborado por el Autor

Se puede entonces determinar la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR:

$$\text{TMAR} = \text{T.P.P.C.} + \text{Tasa de Inflación} + \text{Tasa de Riesgo País}$$

$$\text{TMAR} = 8.40\% + 2.72\% + 6.01\%$$

$$\text{TMAR} = 17.13\%$$

Tasa Interna de Retorno TIR

“La tasa interno de retorno de un proyecto de inversión es aquella tasa de descuento que logra igualar el valor actual de la corriente de beneficios netos, con el valor actual de la corriente neta de costos; dicho de otra forma, es aquella tasa de descuento que logra que el VAN del proyecto sea 0.

La TIR es un coeficiente integral de evaluación que permite medir directamente la rentabilidad media de un proyecto.” (MAYORGA CONSTANTE, 2008)

La Tasa Interna de Retorno TIR es comparada con la TMAR, para que sea aceptada debe ser mayor a la tasa de rendimiento mínimo aceptable TMAR; esto quiere decir que si el rendimiento del proyecto es mayor al rendimiento mínimo fijado en la planificación, se considera viable.

En el presente proyecto, si relacionamos los flujos de efectivo para cada período con la Tasa de Rendimiento Mínimo aceptable TMAR, aplicando la función financiera de

EXCEL, arroja una TIR de **112.90%**, la cual es mayor a la TMAR planificada de 17.13%, lo cual demuestra que el proyecto es viable.

Valor Actual Neto VAN

“El Valor actual Neto es el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial” (BACA URBINA G. , 2008)

El Valor Actual Neto es también denominado también Valor Presente Neto y es una herramienta muy importante en la evaluación del proyecto, ya que permite determinar el beneficio total neto actualizado, a través de la sumatoria de los valores presentes de los flujos de efectivo para cada año de vida útil restando la inversión inicial. Implica traer a valor presente en el año 0 los flujos futuros, a una tasa de rendimiento aceptable mínimo.

Para determinar el Valor Actual Neto es necesario definir la TMAR que para este caso es del **17.13%**.

La interpretación del Valor Actual Neto se la puede comprender de la siguiente manera:

- Si el VAN es mayor a 0, el proyecto es viable y conviene invertir.
- Si el VAN es igual a 0, el proyecto es indiferente, ya que solo recupera la inversión; los inversionistas deberán decidir si lo ponen o no en marcha.
- Si el VAN es menor a 0, el proyecto no es viable y no se debe invertir.

La fórmula para el cálculo del VAN es:

$$VAN = \sum FN / (1+i)^t + I_0$$

Donde:

FN = Flujo Neto

i = Tasa de Rendimiento Aceptable Mínimo TMAR

t = Período de Flujo

A continuación, se presenta un cuadro resumen de los flujos de efectivo al final de cada uno de los cinco años del proyecto:

Tabla 46

SALDOS DE LOS FLUJOS DE EFECTIVO						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	2016	2017	2018	2019	2020	2021
FLUJO DE EFECTIVO	-18.661,82	19.569,89	19.397,16	19.697,70	34.529,56	64.208,21

Fuente: Elaborado por el Autor

Aplicando la fórmula anteriormente descrita para cada uno de los años de vida útil del proyecto con una tasa de 17.13% correspondiente a la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento TMAR; es decir, trayendo los flujos futuros de los cinco años a valor presente con la tasa antes mencionada se tiene el valor de esos flujos futuros en la actualidad, al inicio del proyecto.

Así, se tiene el cuadro del Valor Actual Neto VAN:

Tabla 47

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO					
AÑO	AÑO	FLUJO DE FONDOS NORMAL	FÓRMULA	FLUJO DE FONDOS ACTUALIZADO	FLUJO DE FONDOS ACUMULADO
0	2016	(18.661,82)	$(-18,661,82)/(1+0,1713)^0$	-18.661,82	0,00
1	2017	19.569,89	$19,569,89/(1+0,1713)^1$	16.707,66	16.707,66
2	2018	19.397,16	$19,397,16/(1+0,1713)^2$	14.138,15	30.845,81
3	2019	19.697,70	$19,697,70/(1+0,1713)^3$	12.257,37	43.103,18
4	2020	34.529,56	$34,529,56/(1+0,1713)^4$	18.344,25	61.447,43
5	2021	64.208,21	$64,208,21/(1+0,1713)^5$	29.122,38	90.569,81
		VAN		71.907,99	

Fuente: Elaborado por el Autor

El Valor Actual Neto VAN para el proyecto es de **71.907,99**; es decir, mayor a 0, por lo que la inversión es viable, se demuestra rentabilidad para la empresa de servicio de almuerzos ejecutivos en el Sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito.

Relación Beneficio Costo

“La relación costo – beneficio se define como la relación entre el Valor Actual Neto de los beneficios y el Valor actual Neto de los costos. El cálculo de este indicador se lo realiza actualizando el flujo de beneficios por un lado, y el flujo de los costos por otro lado y dividiendo estos dos valores.” (CANELOS S, 2003)

La relación costo – beneficio es un indicador que se basa en el valor presente tanto de los ingresos como de los egresos.

La interpretación de este índice indica que si es mayor a 1, el proyecto es viable y si es menor a 1, no lo es, ya que la rentabilidad sería inferior al costo del capital.

En el presente proyecto, la sumatoria de los flujos acumulados traídos a valor presente es de 99.569,81 para los cinco años proyectados y el costo a valor presente de los egresos es de 54.661,82, realizados en el año 0, de acuerdo al flujo de efectivo.

La división de estos dos valores arroja una Relación Costo Beneficio de **1,66**, que significa que por cada dólar de inversión, se obtiene 1.66 dólares de rédito, lo que hace al proyecto rentable.

Relación Costo Beneficio = \sum Flujos acumulados actualizados / gastos

Relación Costo Beneficio = 99.569,81 / 54.661,82

Relación Costo Beneficio = 1,66

Período de Repago o Recuperación de la Inversión

El período de repago es aquel en el que el proyecto recupera la inversión inicial, mediante los flujos de efectivo, dentro de los años de vida útil estimados.

En este caso concreto, el período de repago, es decir de la recuperación de la inversión de **USD \$ 54.661,82** reflejados en el año 0 del Flujo de Efectivo, tendrá lugar en el primer año de operación, es decir en el año 2017, concretamente a finales, de acuerdo al siguiente cálculo:

$$\text{PERÍODO DE RECUPERACIÓN} = 0 + (18.661,82 / 19.569,89)$$

$$\text{PERÍODO DE RECUPERACIÓN} = 0,9535$$

$$\text{PERÍODO DE RECUPERACIÓN} = 11 \text{ MESES Y } 13 \text{ DÍAS}$$

Tabla 48

CÁLCULO DEL PERÍODO DE RECUPERACIÓN		
AÑOS	FLUJO NETO	FLUJO NETO ACUM.
0	(18.661,82)	(18.661,82)
1	19.569,89	908,07
2	19.397,16	20.305,22
3	19.697,70	40.002,92
4	34.529,56	74.532,48
5	64.208,21	138.740,69

Fuente: Elaborado por el Autor

Punto de Equilibrio

La determinación del Punto de Equilibrio en un proyecto es fundamental para establecer el número de unidades que deben ser producidas para cubrir los costos totales de producción y a partir de las cuales se genera la utilidad o rentabilidad empresarial.

El punto de equilibrio no es sino el nivel de producción donde los ingresos igualan a los costos totales (costos fijos + costos variables) y gráficamente es la intersección de las rectas de Ingresos Totales y la de Costos Totales en el Plano Cartesiano.

Para determinar el Punto de Equilibrio en unidades producidas, se aplica la siguiente fórmula:

$$\mathbf{P.E. UNIDADES = Costo Fijo Total / (Precio Unitario Total - Costo Unitario Variable Total)}$$

Para determinar el Valor Monetario de Equilibrio, se utiliza la fórmula siguiente:

$$\mathbf{P.E. MONETARIO = Costo Fijo Total / (1 - (CVT / Ingresos))}$$

El Margen de Contribución es la diferencia entre precio Unitario de Venta y Costo Unitario de Producción

$$\mathbf{Margen Contribución = Precio Unitario Venta - Costo Unitario Variable}$$

A continuación se presenta el cuadro de cálculo del Punto De Equilibrio para cada año:

- Punto de Equilibrio Año 2017

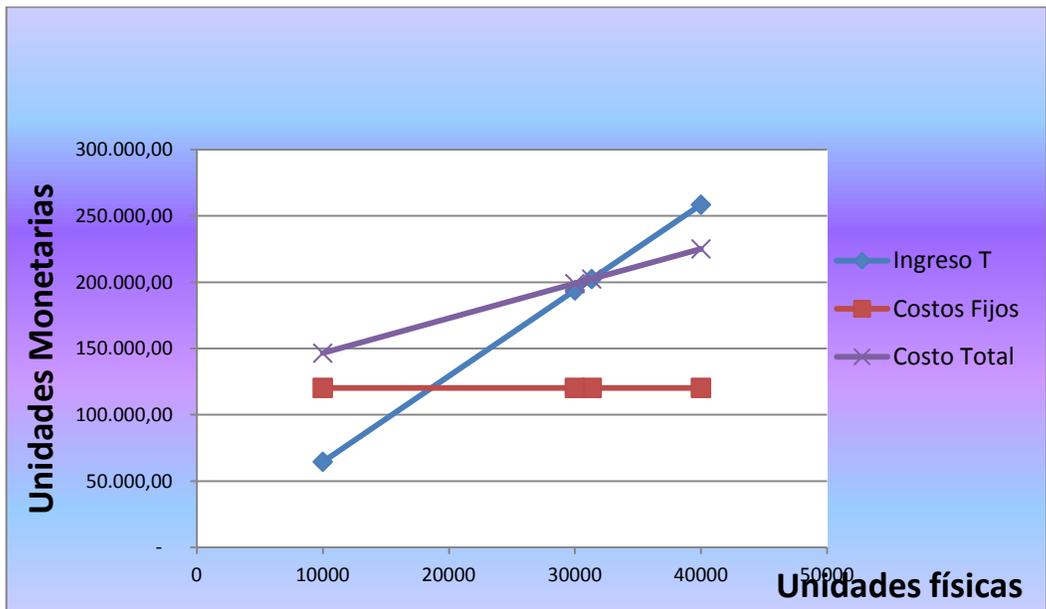
Tabla 49

DETERMINACIÓN PUNTO DE EQUILIBRIO AÑO 2017			
CONCEPTO	COSTO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
1. COSTO DE PRODUCCION			
Costo Directo			
Mano de Obra Directa	24.257,80	24.257,80	
Materia Prima Directa	90.297,00		90.297,00
Costos Indirectos de Fabricación			
Arrendamiento instalaciones	42.000,00	42.000,00	
Suministros y Materiales	2.809,24		2.809,24
Depreciaciones	6.828,78	6.828,78	
Energía, Agua y Gas Industrial	12.039,60		12.039,60
Interés Préstamo Bancario	3.503,86	3.503,86	
Total Costo de Producción	181.736,28	76.590,44	105.145,84
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS		-	
Remuneración del Personal	34.030,50	34.030,50	
Suministros de Oficina	200,00	200,00	
Gastos de Constitución	1.500,00	1.500,00	
Gastos de Adecuaciones	3.500,00	3.500,00	
Depreciaciones	1.000,75	1.000,75	
Telefonía Fija, Móvil e Internet	1.560,00	1.560,00	
Otros Gastos Administrativos	1.980,00	1.980,00	
Total Gastos Administrativos	43.771,25	43.771,25	-
COSTO TOTAL	225.507,53	120.361,69	105.145,84
UNIDADES PRODUCIDAS	40.132		
COSTO UNITARIO DE PRODUCCION	5,62		
PORCENTAJE DE UTILIDAD	15,00%		
PRECIO DE VENTA UNITARIO	6,46		

COSTO TOTAL	225.507,53
Costo Fijo Total CFT=	120.361,69
Costo Variable Total CVT=	105.145,84
Ingreso Total o Ventas	259.333,66
Precio Venta Unitario	6,46
Costo Venta Unitario Variable	2,62
Unidades Vendidas	40.132
Punto Equilibrio Unidades	31.327,74
Valor Monetario Equilibrio	202.440,36
Margen de Contribución	3,84

Fuente: Elaborado por el Autor

Ilustración 1 Punto de Equilibrio Año 2017



Fuente: Elaborado por el Autor

El Punto de Equilibrio para el Año 2017 se da en las **31.328** unidades; si dividimos este valor para los 254 días hábiles que tiene el año, significa que el Punto de Equilibrio Diario se dará en las **123** unidades vendidas donde su ingreso cubrirá todos los costos y gastos.

- **Punto de Equilibrio Año 2018**

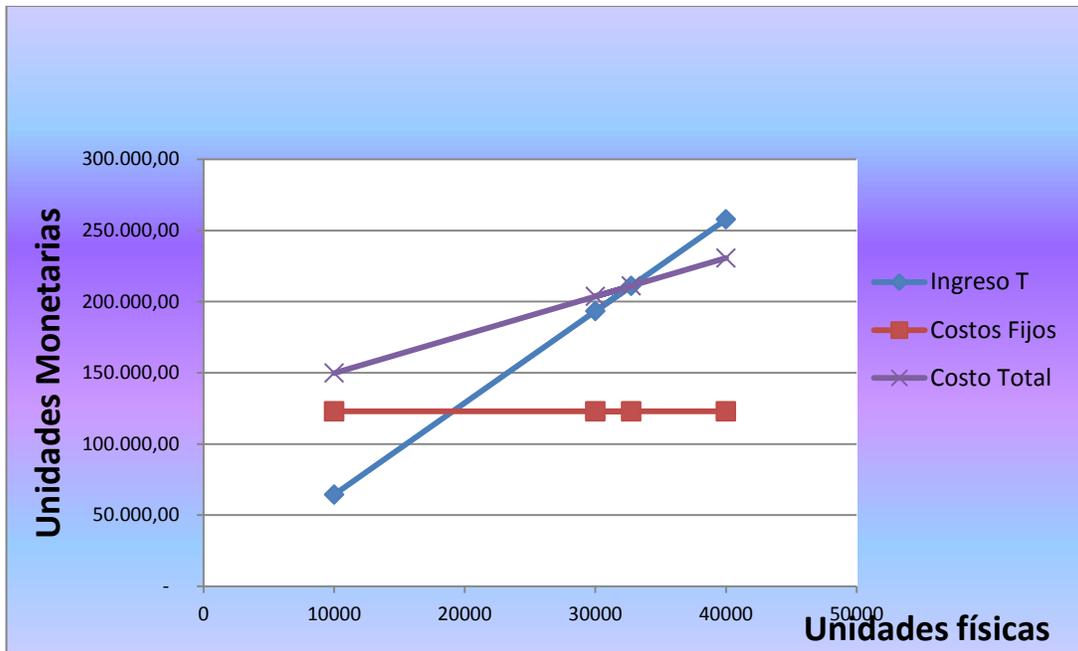
Tabla 50

DETERMINACIÓN PUNTO DE EQUILIBRIO AÑO 2018			
CONCEPTO	COSTO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
1. COSTO DE PRODUCCIÓN			
Costo Directo			
Mano de Obra Directa	27,883.90	27,883.90	
Materia Prima Directa	97,520.59		97,520.59
Costos Indirectos de Fabricación			
Arrendamiento instalaciones	42,000.00	42,000.00	
Suministros y Materiales	3,033.97		3,033.97
Depreciaciones	6,828.78	6,828.78	
Energía, Agua y Gas Industrial	13,002.74		13,002.74
Interés Préstamo Bancario	2,240.05	2,240.05	
Total Costo de Producción	192,510.03	78,952.72	113,557.31
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS		-	
Remuneración del Personal	39,126.24	39,126.24	
Suministros de Oficina	205.44	205.44	
Gastos de Constitución	-	-	
Gastos de Adecuaciones	-	-	
Depreciaciones	1,000.75	1,000.75	
Telefonía Fija, Móvil e internet	1,602.43	1,602.43	
Otros Gastos Administrativos	2,033.86	2,033.86	
Total Gastos Administrativos	43,968.72	43,968.72	-
COSTO TOTAL	236,478.74	122,921.44	113,557.31
UNIDADES PRODUCIDAS	42,195		
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5.60		
PORCENTAJE DE UTILIDAD	15.00%		
PRECIO DE VENTA UNITARIO	6.45		

COSTO TOTAL	236,478.74
Costo Fijo Total CFT	122,921.44
Costo Variable Total CVT	113,557.31
Ingreso Total o Ventas	271,950.56
Precio Venta Unitario	6.45
Costo Venta Unitario Variable	2.69
Unidades Vendidas	42,195
Punto Equilibrio Unidades	32,745.36
Valor Monetario Equilibrio	211,047.84
Margen de Contribución	3.75

Fuente: Elaborado por el Autor

Ilustración 2 Punto de Equilibrio Año 2018



Fuente: Elaborado por el Autor

El Punto de Equilibrio para el Año 2018 se da en las **32.745** unidades; si dividimos este valor para los 254 días hábiles que tiene el año, significa que el Punto de Equilibrio Diario se dará en las **129** unidades vendidas donde su ingreso cubrirá todos los costos y gastos.

- **Punto de Equilibrio Año 2019**

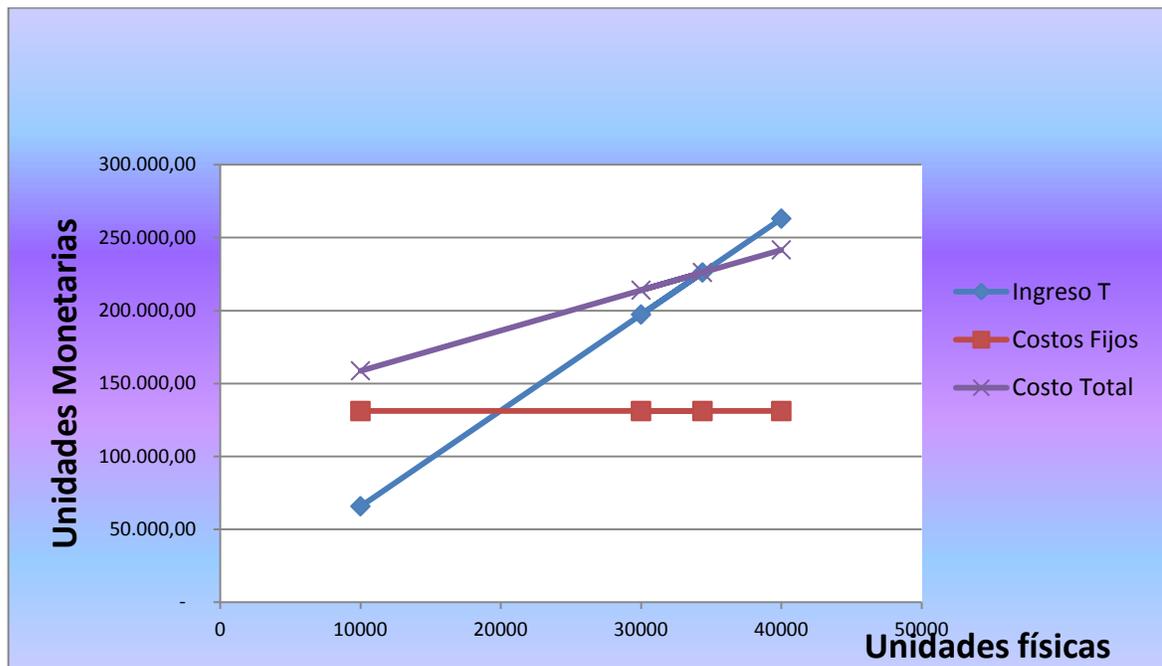
Tabla 51

DETERMINACIÓN PUNTO DE EQUILIBRIO AÑO 2019			
CONCEPTO	COSTO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
1. COSTO DE PRODUCCIÓN			
Costo Directo			
Mano de Obra Directa	30,070.29	30,070.29	
Materia Prima Directa	105,322.05		105,322.05
Costos Indirectos de Fabricación			
Arrendamiento instalaciones	46,200.00	46,200.00	
Suministros y Materiales	3,276.69		3,276.69
Depreciaciones	6,828.78	6,828.78	
Energía, Agua y Gas Industrial	14,042.94		14,042.94
Interés Préstamo Bancario	826.77	826.77	
Total Costo de Producción	206,567.51	83,925.84	122,641.67
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS			-
Remuneración del Personal	42,197.25	42,197.25	
Suministros de Oficina	211.03	211.03	
Gastos de Constitución	-	-	
Gastos de Adecuaciones	-	-	
Depreciaciones	1,000.75	1,000.75	
Telefonía Fija, Móvil e internet	1,646.02	1,646.02	
Otros Gastos Administrativos	2,089.18	2,089.18	
Total Gastos Administrativos	47,144.22	47,144.22	-
COSTO TOTAL	253,711.72	131,070.05	122,641.67
UNIDADES PRODUCIDAS	44,364		
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5.72		
PORCENTAJE DE UTILIDAD	15.00%		
PRECIO DE VENTA UNITARIO	6.58		

COSTO TOTAL	253,711.72
Costo Fijo Total CFT	131,070.05
Costo Variable Total CVT	122,641.67
Ingreso Total o Ventas	291,768.48
Precio Venta Unitario	6.58
Costo Venta Unitario Variable	2.76
Unidades Vendidas	44,364
Punto Equilibrio Unidades	34,380.94
Valor Monetario Equilibrio	226,115.01
Margen de Contribución	3.81

Fuente: Elaborado por el Autor

Ilustración 3 Punto de Equilibrio Año 2019



Fuente: Elaborado por el Autor

El Punto de Equilibrio para el Año 2019 se da en las **34.381** unidades; si dividimos este valor para los 254 días hábiles que tiene el año, significa que el Punto de Equilibrio Diario se dará en las **135** unidades vendidas donde su ingreso cubrirá todos los costos y gastos.

- Punto de Equilibrio Año 2020

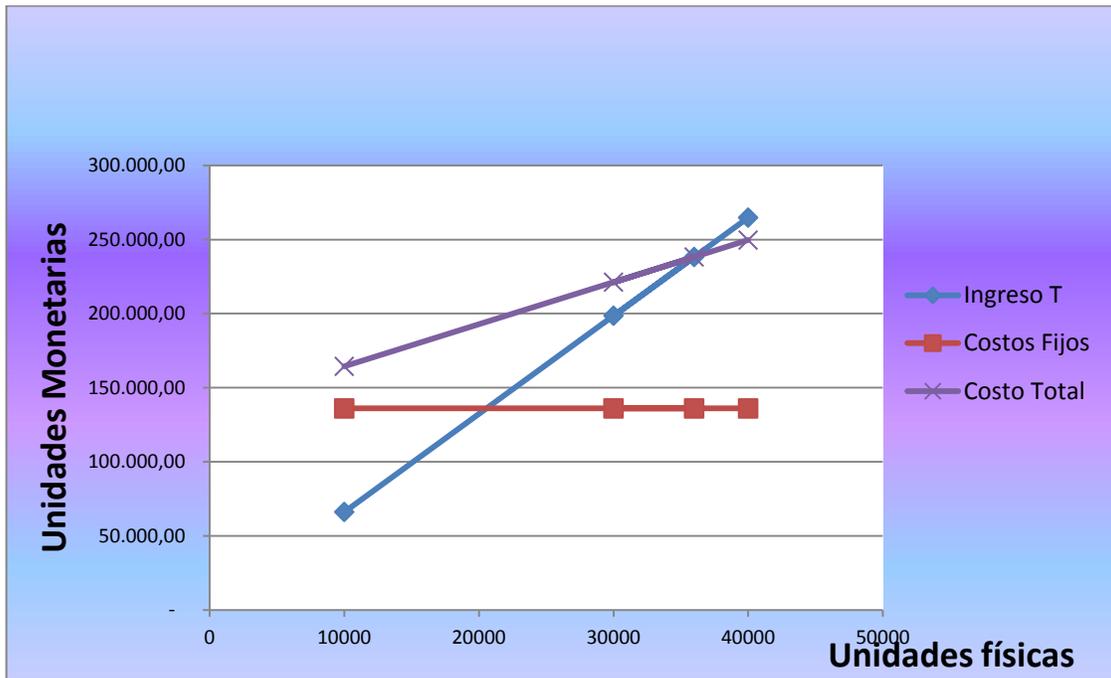
Tabla 52

DETERMINACIÓN PUNTO DE EQUILIBRIO AÑO 2020			
CONCEPTO	COSTO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
1. COSTO DE PRODUCCIÓN			
Costo Directo			
Mano de Obra Directa	32,429.72	32,429.72	
Materia Prima Directa	113,747.61		113,747.61
Costos Indirectos de Fabricación			
Arrendamiento instalaciones	46,200.00	46,200.00	
Suministros y Materiales	3,538.81		3,538.81
Depreciaciones	6,828.78	6,828.78	
Energía, Agua y Gas Industrial	15,166.35		15,166.35
Interés Préstamo Bancario	-	-	
Total Costo de Producción	217,911.27	85,458.50	132,452.77
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS			
Remuneración del Personal	45,511.44	45,511.44	
Suministros de Oficina	216.77	216.77	
Gastos de Constitución	-	-	
Gastos de Adecuaciones	-	-	
Depreciaciones	1,000.75	1,000.75	
Telefonía Fija, Móvil e internet	1,690.79	1,690.79	
Otros Gastos Administrativos	2,146.00	2,146.00	
Total Gastos Administrativos	50,565.75	50,565.75	-
COSTO TOTAL	268,477.02	136,024.25	132,452.77
UNIDADES PRODUCIDAS	46,644		
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5.76		
PORCENTAJE DE UTILIDAD	15.00%		
PRECIO DE VENTA UNITARIO	6.62		

COSTO TOTAL	268,477.02
Costo Fijo Total CFT	136,024.25
Costo Variable Total CVT	132,452.77
Ingreso Total o Ventas	308,748.57
Precio Venta Unitario	6.62
Costo Venta Unitario Variable	2.84
Unidades Vendidas	46,644
Punto Equilibrio Unidades	35,988.94
Valor Monetario Equilibrio	238,220.61
Margen de Contribución	3.78

Fuente: Elaborado por el Autor

Ilustración 4 Punto de Equilibrio Año 2020



Fuente: Elaborado por el Autor

El Punto de Equilibrio para el Año 2020 se da en las **35.989** unidades; si dividimos este valor para los 254 días hábiles que tiene el año, significa que el Punto de Equilibrio Diario se dará en las **142** unidades vendidas donde su ingreso cubrirá todos los costos y gastos.

- **Punto de Equilibrio Año 2021**

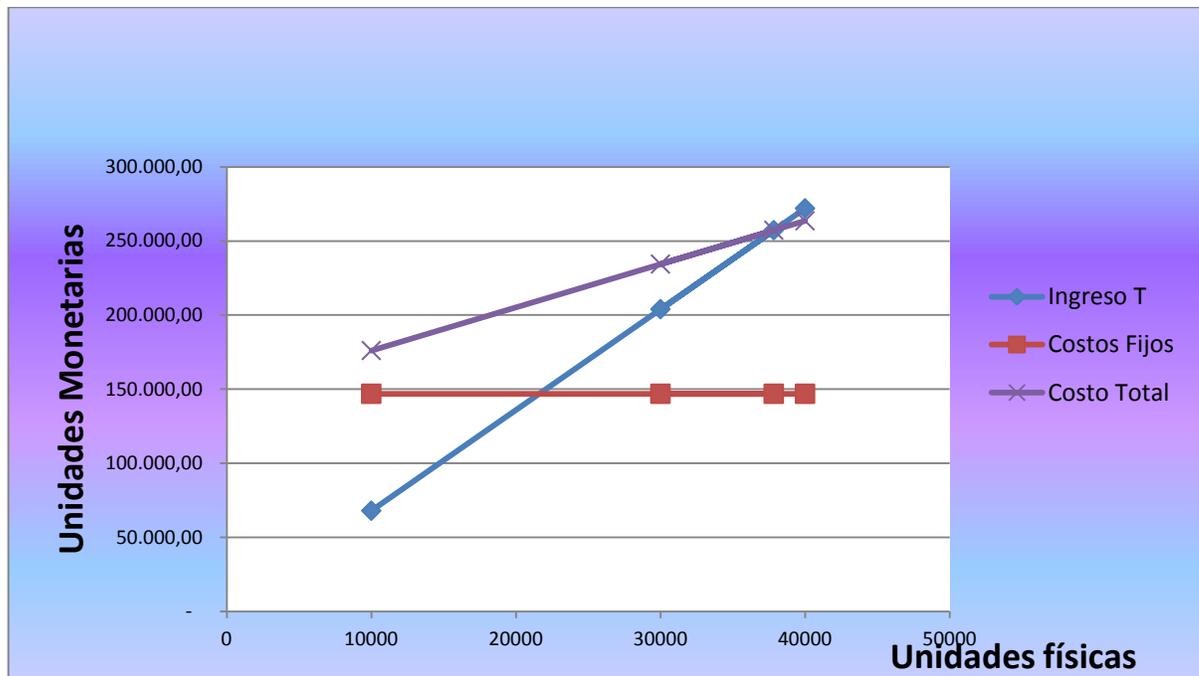
Tabla 53

DETERMINACIÓN PUNTO DE EQUILIBRIO AÑO 2021			
CONCEPTO	COSTO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
1. COSTO DE PRODUCCIÓN			
Costo Directo			
Mano de Obra Directa	34,975.96	34,975.96	
Materia Prima Directa	122,847.20		122,847.20
Costos Indirectos de Fabricación			
Arrendamiento instalaciones	50,820.00	50,820.00	
Suministros y Materiales	3,821.91		3,821.91
Depreciaciones	6,828.78	6,828.78	
Energía, Agua y Gas Industrial	16,379.63		16,379.63
Interés Préstamo Bancario	-	-	
Total Costo de Producción	235,673.48	92,624.74	143,048.74
2. GASTOS ADMINISTRATIVOS			-
Remuneración del Personal	49,088.17	49,088.17	
Suministros de Oficina	222.66	222.66	
Gastos de Constitución	-	-	
Gastos de Adecuaciones	-	-	
Depreciaciones	1,000.75	1,000.75	
Telefonía Fija, Móvil e internet	1,736.78	1,736.78	
Otros Gastos Administrativos	2,204.37	2,204.37	
Total Gastos Administrativos	54,252.73	54,252.73	-
COSTO TOTAL	289,926.21	146,877.48	143,048.74
UNIDADES PRODUCIDAS	49,041		
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	5.91		
PORCENTAJE DE UTILIDAD	15.00%		
PRECIO DE VENTA UNITARIO	6.80		

COSTO TOTAL	289,926.21
Costo Fijo Total CFT	146,877.48
Costo Variable Total CVT	143,048.74
Ingreso Total o Ventas	333,415.14
Precio Venta Unitario	6.80
Costo Venta Unitario Variable	2.92
Unidades Vendidas	49,041
Punto Equilibrio Unidades	37,837.95
Valor Monetario Equilibrio	257,246.93
Margen de Contribución	3.88

Fuente: Elaborado por el Autor

Ilustración 5 Punto de Equilibrio Año 2021



Fuente: Elaborado por el Autor

El Punto de Equilibrio para el Año 2021 se da en las **37.838** unidades; si dividimos este valor para los 254 días hábiles que tiene el año, significa que el Punto de Equilibrio Diario se dará en las **149** unidades vendidas donde su ingreso cubrirá todos los costos y gastos.

Análisis de Estados Financieros Projectados

El análisis de estados financieros comprende la evaluación que se hace al comportamiento de las diferentes cuentas de los mismos en un período contable para establecer el rendimiento global de la operación e implementar acciones en la toma de decisiones tendientes a mejorar dicho rendimiento.

El análisis financiero se lo realiza relacionando unas cuentas con otras dentro de un mismo período contable tanto en el Estado de Situación Financiera como en el Estado de Resultados Integral, a través de la determinación de índices o razones financieras que permiten medir la situación económica y financiera de una entidad; esto se denomina Análisis Vertical de Estados Financieros.

Por otro lado, existe un análisis comparativo entre estados financieros de un período con otro inmediatamente anterior, mismo que puede ser mensual, bimensual, trimestral, cuatrimestral, semestral o anual dependiendo de las necesidades empresariales de análisis financiero; esto se denomina Análisis Horizontal de Estados Financieros y se realiza comparando cada una de las cuentas de dichos estados con las de un período anterior, con el fin de determinar una variación absoluta; es decir, el incremento o decremento de un período a otro y, la variación relativa o porcentual que es la que indica el porcentaje de incremento o decremento de los valores en cada una de las cuentas de un período con respecto a uno anterior.

Análisis Horizontal de Estados Financieros Projectados:

Se refiere a la comparación relativa y porcentual que se hace a los estados financieros de un período respecto de uno anterior de igual duración; en el caso del presente proyecto se refiere al análisis comparativo entre cada uno de los cinco años de vida útil con el año inmediatamente posterior en función de la evaluación económica y financiera realizada que incluyó la proyección de estados financieros a 5 años.

Así, se tiene el análisis horizontal del Estado de Situación Financiera y del Estado de Resultados Integral, que a continuación se detalla:

- Estado de Situación Financiera

Tabla 54 Análisis Horizontal 2017-2018

HEALTHY GOURMET S.A.					
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO					
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica					
Al 31 de Diciembre de :		2017	2018	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Código	Descripción Contable				
1	Activo	92.827,14	105.096,58	12.269,44	13,22%
11	Activo Corriente	68.141,46	86.578,04	18.436,58	27,06%
111	Efectivo y Equivalentes al Efectivo	61.141,46	79.578,04	18.436,58	30,15%
11101	Caja - Bancos	61.141,46	79.578,04	18.436,58	30,15%
11101001	Caja - Bancos	61.141,46	79.578,04	18.436,58	30,15%
116	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601001	Garantía Arrendamiento Instalaciones	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
12	Propiedad, Planta y Equipo	24.685,68	18.518,54	-6.167,14	-24,98%
121	Activo Depreciable	24.685,68	18.518,54	-6.167,14	-24,98%
12101	Muebles y enseres	2.899,79	2.336,89	-562,90	-19,41%
12101001	Muebles y Enseres	3.462,69	3.462,69	0,00	0,00%
12101999	Depreciación Acum. Muebles y Enseres	-562,90	-1.125,80	-562,90	100,00%
12102	Equipos de Oficina	133,25	104,00	-29,25	-21,95%
12102001	Equipo de Oficina	162,50	162,50	0,00	0,00%
12102999	Depreciación Acum. Equipo de Oficina	-29,25	-58,50	-29,25	100,00%
12103	Equipo de Cómputo y Software	1.790,89	1.382,29	-408,60	-22,82%
12103001	Equipo de Cómputo	2.199,49	2.199,49	0,00	0,00%
12103999	Depreciación Acum. Equipo de Cómputo	-408,60	-817,20	-408,60	100,00%
12106	Maquinaria y Equipo	19.861,75	14.695,36	-5.166,39	-26,01%
12106001	Equipos y Utensilios de Cocina	26.690,53	28.352,92	1.662,39	6,23%
12106999	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	-6.828,78	-13.657,56	-6.828,78	100,00%
TOTAL ACTIVO		92.827,14	105.096,58	12.269,44	13,22%

2	Pasivo	39.738,60	28.490,22	-11.248,37	-28,31%
21	Pasivo Corriente	26.375,14	28.490,22	2.115,09	8,02%
211	Pasivo Corriente	26.375,14	28.490,22	2.115,09	8,02%
21106	Obligaciones Bancarias por Pagar	11.950,18	13.363,46	1.413,28	11,83%
21106001	Préstamo Bancario Porción Corriente	11.950,18	13.363,46	1.413,28	11,83%
21107	Prestaciones Sociales por Pagar	5.073,92	5.320,77	246,85	4,87%
21107006	15% Participación Trabajadores por Pagar	5.073,92	5.320,77	246,85	4,87%
21110	Impuesto al valor Agregado	3.025,55	3.172,76	147,21	4,87%
21110001	IVA en Ventas de Bienes y Servicios	3.025,55	3.172,76	147,21	4,87%
21114	Impuesto sobre la Renta	6.325,49	6.633,23	307,74	4,87%
21114001	Impuesto a la Renta por Pagar	6.325,49	6.633,23	307,74	4,87%
22	Pasivo Largo Plazo	13.363,46	0,00	-13.363,46	-100,00%
221	Pasivo Largo Plazo	13.363,46	0,00	-13.363,46	-100,00%
22102	Obligaciones Bancarias por Pagar	13.363,46	0,00	-13.363,46	-100,00%
22102001	Préstamo Bancario Porción Largo Plazo	13.363,46	0,00	-13.363,46	-100,00%

TOTAL PASIVO		39.738,60	28.490,22	-11.248,37	-28,31%
---------------------	--	------------------	------------------	-------------------	----------------

3	Patrimonio	53.088,54	76.606,35	23.517,81	44,30%
31	Patrimonio	53.088,54	76.606,35	23.517,81	44,30%
311	Patrimonio Neto	32.904,49	35.256,27	2.351,78	7,15%
31101	Aportaciones de Capital	30.661,82	30.661,82	0,00	0,00%
31101001	Alexis Murgueytio Baquero	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31101002	Aída Cecilia Solís Martínez	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31103	Reservas	2.242,67	4.594,45	2.351,78	104,87%
31103001	Reserva Legal	2.242,67	4.594,45	2.351,78	104,87%
312	Resultados	20.184,05	41.350,08	21.166,03	104,87%
31201	Resultados	20.184,05	41.350,08	21.166,03	104,87%
31201001	Resultados	20.184,05	41.350,08	21.166,03	104,87%

TOTAL PATRIMONIO		53.088,54	76.606,35	23.517,81	44,30%
-------------------------	--	------------------	------------------	------------------	---------------

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		92.827,14	105.096,58	12.269,44	13,22%
----------------------------------	--	------------------	-------------------	------------------	---------------

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 55 Análisis Horizontal 2018-2019

HEALTHY GOURMET S.A.

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

Al 31 de Diciembre de :		2018	2019	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
1	Activo	105.096,58	118.067,08	12.970,50	12,34%
11	Activo Corriente	86.578,04	104.516,47	17.938,43	20,72%
111	Efectivo y Equivalentes al Efectivo	79.578,04	97.516,47	17.938,43	22,54%
11101	Caja - Bancos	79.578,04	97.516,47	17.938,43	22,54%
11101001	Caja - Bancos	79.578,04	97.516,47	17.938,43	22,54%
116	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601001	Garantía Arrendamiento Instalaciones	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
12	Propiedad, Planta y Equipo	18.518,54	13.550,61	-4.967,93	-26,83%
121	Activo Depreciable	18.518,54	13.550,61	-4.967,93	-26,83%
12101	Muebles y enseres	2.336,89	1.773,99	-562,90	-24,09%
12101001	Muebles y Enseres	3.462,69	3.462,69	0,00	0,00%
12101999	Depreciación Acum. Muebles y Enseres	-1.125,80	-1.688,70	-562,90	50,00%
12102	Equipos de Oficina	104,00	74,75	-29,25	-28,13%
12102001	Equipo de Oficina	162,50	162,50	0,00	0,00%
12102999	Depreciación Acum. Equipo de Oficina	-58,50	-87,75	-29,25	50,00%
12103	Equipo de Cómputo y Software	1.382,29	973,69	-408,60	-29,56%
12103001	Equipo de Cómputo	2.199,49	2.199,49	0,00	0,00%
12103999	Depreciación Acum. Equipo de Cómputo	-817,20	-1.225,80	-408,60	50,00%
12106	Maquinaria y Equipo	14.695,36	10.728,18	-3.967,18	-27,00%
12106001	Equipos y Utensilios de Cocina	28.352,92	31.214,52	2.861,60	10,09%
12106999	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	-13.657,56	-20.486,34	-6.828,78	50,00%
TOTAL ACTIVO		105.096,58	118.067,08	12.970,50	12,34%

2	Pasivo	28.490,22	16.229,09	-12.261,13	-43,04%
21	Pasivo Corriente	28.490,22	16.229,09	-12.261,13	-43,04%
211	Pasivo Corriente	28.490,22	16.229,09	-12.261,13	-43,04%
21106	Obligaciones Bancarias por Pagar	13.363,46	0,00	-13.363,46	-100,00%
21106001	Préstamo Bancario Porción Corriente	13.363,46	0,00	-13.363,46	-100,00%
21107	Prestaciones Sociales por Pagar	5.320,77	5.708,51	387,74	7,29%
21107006	15% Participación Trabajadores por Pagar	5.320,77	5.708,51	387,74	7,29%
21110	Impuesto al valor Agregado	3.172,76	3.403,97	231,21	7,29%
21110001	IVA en Ventas de Bienes y Servicios	3.172,76	3.403,97	231,21	7,29%
21114	Impuesto sobre la Renta	6.633,23	7.116,61	483,39	7,29%
21114001	Impuesto a la Renta por Pagar	6.633,23	7.116,61	483,39	7,29%
22	Pasivo Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%
221	Pasivo Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%
22102	Obligaciones Bancarias por Pagar	0,00	0,00	0,00	0,00%
22102001	Préstamo Bancario Porción Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%

TOTAL PASIVO	28.490,22	16.229,09	-12.261,13	-43,04%
---------------------	------------------	------------------	-------------------	----------------

3	Patrimonio	76.606,35	101.837,99	25.231,63	32,94%
31	Patrimonio	76.606,35	101.837,99	25.231,63	32,94%
311	Patrimonio Neto	35.256,27	37.779,44	2.523,16	7,16%
31101	Aportaciones de Capital	30.661,82	30.661,82	0,00	0,00%
31101001	Alexis Murgueytio Baquero	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31101002	Aída Cecilia Solís Martínez	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31103	Reservas	4.594,45	7.117,62	2.523,16	54,92%
31103001	Reserva Legal	4.594,45	7.117,62	2.523,16	54,92%
312	Resultados	41.350,08	64.058,55	22.708,47	54,92%
31201	Resultados	41.350,08	64.058,55	22.708,47	54,92%
31201001	Resultados	41.350,08	64.058,55	22.708,47	54,92%

TOTAL PATRIMONIO	76.606,35	101.837,99	25.231,63	32,94%
-------------------------	------------------	-------------------	------------------	---------------

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	105.096,58	118.067,08	12.970,50	12,34%
----------------------------------	-------------------	-------------------	------------------	---------------

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 56 Análisis Horizontal 2019-2020

HEALTHY GOURMET S.A.					
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO					
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica					
Al 31 de Diciembre de :		2019	2020	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Código	Descripción Contable				
1	Activo	118.067,08	145.711,61	27.644,53	23,41%
11	Activo Corriente	104.516,47	130.792,63	26.276,16	25,14%
111	Efectivo y Equivalentes al Efectivo	97.516,47	123.792,63	26.276,16	26,95%
11101	Caja - Bancos	97.516,47	123.792,63	26.276,16	26,95%
11101001	Caja - Bancos	97.516,47	123.792,63	26.276,16	26,95%
116	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601001	Garantía Arrendamiento Instalaciones	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
12	Propiedad, Planta y Equipo	13.550,61	14.918,98	1.368,37	10,10%
121	Activo Depreciable	13.550,61	14.918,98	1.368,37	10,10%
12101	Muebles y enseres	1.773,99	1.211,09	-562,90	-31,73%
12101001	Muebles y Enseres	3.462,69	3.462,69	0,00	0,00%
12101999	Depreciación Acum. Muebles y Enseres	-1.688,70	-2.251,60	-562,90	33,33%
12102	Equipos de Oficina	74,75	45,50	-29,25	-39,13%
12102001	Equipo de Oficina	162,50	162,50	0,00	0,00%
12102999	Depreciación Acum. Equipo de Oficina	-87,75	-117,00	-29,25	33,33%
12103	Equipo de Cómputo y Software	973,69	565,09	-408,60	-41,96%
12103001	Equipo de Cómputo	2.199,49	2.199,49	0,00	0,00%
12103999	Depreciación Acum. Equipo de Cómputo	-1.225,80	-1.634,40	-408,60	33,33%
12106	Maquinaria y Equipo	10.728,18	13.097,30	2.369,12	22,08%
12106001	Equipos y Utensilios de Cocina	31.214,52	40.412,42	9.197,90	29,47%
12106999	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	-20.486,34	-27.315,12	-6.828,78	33,33%
TOTAL ACTIVO		118.067,08	145.711,61	27.644,53	23,41%

2	Pasivo	16.229,09	17.173,58	944,49	5,82%
21	Pasivo Corriente	16.229,09	17.173,58	944,49	5,82%
211	Pasivo Corriente	16.229,09	17.173,58	944,49	5,82%
21106	Obligaciones Bancarias por Pagar	0,00	0,00	0,00	0,00%
21106001	Préstamo Bancario Porción Corriente	0,00	0,00	0,00	0,00%
21107	Prestaciones Sociales por Pagar	5.708,51	6.040,73	332,22	5,82%
21107006	15% Participación Trabajadores por Pagar	5.708,51	6.040,73	332,22	5,82%
21110	Impuesto al valor Agregado	3.403,97	3.602,07	198,10	5,82%
21110001	IVA en Ventas de Bienes y Servicios	3.403,97	3.602,07	198,10	5,82%
21114	Impuesto sobre la Renta	7.116,61	7.530,78	414,17	5,82%
21114001	Impuesto a la Renta por Pagar	7.116,61	7.530,78	414,17	5,82%
22	Pasivo Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%
221	Pasivo Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%
22102	Obligaciones Bancarias por Pagar	0,00	0,00	0,00	0,00%
22102001	Préstamo Bancario Porción Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%

TOTAL PASIVO	16.229,09	17.173,58	944,49	5,82%
---------------------	------------------	------------------	---------------	--------------

3	Patrimonio	101.837,99	128.538,03	26.700,04	26,22%
31	Patrimonio	101.837,99	128.538,03	26.700,04	26,22%
311	Patrimonio Neto	37.779,44	40.449,44	2.670,00	7,07%
31101	Aportaciones de Capital	30.661,82	30.661,82	0,00	0,00%
31101001	Alexis Murgueytio Baquero	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31101002	Aída Cecilia Solís Martínez	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31103	Reservas	7.117,62	9.787,62	2.670,00	37,51%
31103001	Reserva Legal	7.117,62	9.787,62	2.670,00	37,51%
312	Resultados	64.058,55	88.088,58	24.030,04	37,51%
31201	Resultados	64.058,55	88.088,58	24.030,04	37,51%
31201001	Resultados	64.058,55	88.088,58	24.030,04	37,51%

TOTAL PATRIMONIO	101.837,99	128.538,03	26.700,04	26,22%
-------------------------	-------------------	-------------------	------------------	---------------

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	118.067,08	145.711,61	27.644,53	23,41%
----------------------------------	-------------------	-------------------	------------------	---------------

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 57 Análisis Horizontal 2020-2021

HEALTHY GOURMET S.A.					
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO					
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica					
Al 31 de Diciembre de :		2020	2021	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Código	Descripción Contable				
1	Activo	145.711,61	175.916,80	30.205,19	20,73%
11	Activo Corriente	130.792,63	165.965,75	35.173,12	26,89%
111	Efectivo y Equivalentes al Efectivo	123.792,63	158.965,75	35.173,12	28,41%
11101	Caja - Bancos	123.792,63	158.965,75	35.173,12	28,41%
11101001	Caja - Bancos	123.792,63	158.965,75	35.173,12	28,41%
116	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601	Depósitos en Garantía	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
11601001	Garantía Arrendamiento Instalaciones	7.000,00	7.000,00	0,00	0,00%
12	Propiedad, Planta y Equipo	14.918,98	9.951,05	-4.967,93	-33,30%
121	Activo Depreciable	14.918,98	9.951,05	-4.967,93	-33,30%
12101	Muebles y enseres	1.211,09	648,19	-562,90	-46,48%
12101001	Muebles y Enseres	3.462,69	3.462,69	0,00	0,00%
12101999	Depreciación Acum. Muebles y Enseres	-2.251,60	-2.814,50	-562,90	25,00%
12102	Equipos de Oficina	45,50	16,25	-29,25	-64,29%
12102001	Equipo de Oficina	162,50	162,50	0,00	0,00%
12102999	Depreciación Acum. Equipo de Oficina	-117,00	-146,25	-29,25	25,00%
12103	Equipo de Cómputo y Software	565,09	156,49	-408,60	-72,31%
12103001	Equipo de Cómputo	2.199,49	2.199,49	0,00	0,00%
12103999	Depreciación Acum. Equipo de Cómputo	-1.634,40	-2.043,00	-408,60	25,00%
12106	Maquinaria y Equipo	13.097,30	9.130,12	-3.967,18	-30,29%
12106001	Equipos y Utensilios de Cocina	40.412,42	43.274,02	2.861,60	7,08%
12106999	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	-27.315,12	-34.143,90	-6.828,78	25,00%
TOTAL ACTIVO		145.711,61	175.916,80	30.205,19	20,73%

2	Pasivo	17.173,58	18.545,61	1.372,03	7,99%
21	Pasivo Corriente	17.173,58	18.545,61	1.372,03	7,99%
211	Pasivo Corriente	17.173,58	18.545,61	1.372,03	7,99%
21106	Obligaciones Bancarias por Pagar	0,00	0,00	0,00	0,00%
21106001	Préstamo Bancario Porción Corriente	0,00	0,00	0,00	0,00%
21107	Prestaciones Sociales por Pagar	6.040,73	6.523,34	482,61	7,99%
21107006	15% Participación Trabajadores por Pagar	6.040,73	6.523,34	482,61	7,99%
21110	Impuesto al valor Agregado	3.602,07	3.889,84	287,78	7,99%
21110001	IVA en Ventas de Bienes y Servicios	3.602,07	3.889,84	287,78	7,99%
21114	Impuesto sobre la Renta	7.530,78	8.132,43	601,65	7,99%
21114001	Impuesto a la Renta por Pagar	7.530,78	8.132,43	601,65	7,99%
22	Pasivo Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%
221	Pasivo Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%
22102	Obligaciones Bancarias por Pagar	0,00	0,00	0,00	0,00%
22102001	Préstamo Bancario Porción Largo Plazo	0,00	0,00	0,00	0,00%

TOTAL PASIVO		17.173,58	18.545,61	1.372,03	7,99%
---------------------	--	------------------	------------------	-----------------	--------------

3	Patrimonio	128.538,03	157.371,19	28.833,16	22,43%
31	Patrimonio	128.538,03	157.371,19	28.833,16	22,43%
311	Patrimonio Neto	40.449,44	43.332,76	2.883,32	7,13%
31101	Aportaciones de Capital	30.661,82	30.661,82	0,00	0,00%
31101001	Alexis Murgueytio Baquero	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31101002	Aída Cecilia Solís Martínez	15.330,91	15.330,91	0,00	0,00%
31103	Reservas	9.787,62	12.670,94	2.883,32	29,46%
31103001	Reserva Legal	9.787,62	12.670,94	2.883,32	29,46%
312	Resultados	88.088,58	114.038,43	25.949,85	29,46%
31201	Resultados	88.088,58	114.038,43	25.949,85	29,46%
31201001	Resultados	88.088,58	114.038,43	25.949,85	29,46%

TOTAL PATRIMONIO		128.538,03	157.371,19	28.833,16	22,43%
-------------------------	--	-------------------	-------------------	------------------	---------------

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		145.711,61	175.916,80	30.205,20	20,73%
----------------------------------	--	-------------------	-------------------	------------------	---------------

Fuente: Elaborado por el Autor

- Estado de Resultados Integral:

Tabla 58 Análisis Horizontal 2017-2018

HEALTHY GOURMET S.A.

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL PROYECTADO

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de:	2017	2018	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
--	------	------	--------------------	--------------------

Código	Descripción Contable				
4	Ingresos	259.333,66	271.950,56	12.616,90	4,87%
41	Ingresos Operacionales	259.333,66	271.950,56	12.616,90	4,87%
411	Venta de Servicios	259.333,66	271.950,56	12.616,90	4,87%
41101	Venta de Almuerzos Ejecutivos	259.333,66	271.950,56	12.616,90	4,87%
41101001	Venta de Almuerzos Ejecutivos	259.333,66	271.950,56	12.616,90	4,87%

TOTAL INGRESOS	259.333,66	271.950,56	12.616,90	4,87%
-----------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------

6	Costos	181.736,28	192.510,03	10.773,74	5,93%
61	Costo de Ventas	181.736,28	192.510,03	10.773,74	5,93%
611	Costo de Ventas	181.736,28	192.510,03	10.773,74	5,93%
61101	Costo de Ventas Materiales	105.145,84	113.557,30	8.411,46	8,00%
61101001	Costo Ventas Materias Primas	90.297,00	97.520,59	7.223,59	8,00%
61101002	Costo Ventas Suministros y Materiales	2.809,24	3.033,97	224,73	8,00%
61101003	Energía, Agua y Gas Industrial	12.039,60	13.002,74	963,14	8,00%
61103	Costo de Ventas Mano de Obra Directa	24.257,80	27.883,90	3.626,10	14,95%
61103001	Sueldos y Salarios	19.200,00	20.736,00	1.536,00	8,00%
61103004	Décimo Tercer Sueldo	1.600,00	1.728,00	128,00	8,00%
61103005	Décimo Cuarto Sueldo	1.125,00	1.172,48	47,48	4,22%
61103008	Aporte Patronal 12.15%	2.332,80	2.519,42	186,62	8,00%
61103009	Fondos de Reserva	0,00	1.728,00	1.728,00	100,00%
61104	Costo de Ventas Servicios Externos	42.000,00	42.000,00	0,00	0,00%
61104001	Arrendamiento Instalaciones	42.000,00	42.000,00	0,00	0,00%
61105	Costo Apalancamiento Financiero	3.503,86	2.240,05	-1.263,82	-36,07%
61105001	Interés Préstamo Bancario	3.503,86	2.240,05	-1.263,82	-36,07%
61106	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%
61106001	Depreciación Equipo de Cocina	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%

TOTAL COSTO DE VENTAS	181.736,28	192.510,03	10.773,74	5,93%
------------------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------

UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	77.597,37	79.440,53	1.843,15	2,38%
---------------------------------	------------------	------------------	-----------------	--------------

5	Gastos	43.771,25	43.968,72	197,47	0,45%
51	Gastos Administrativos	43.771,25	43.968,72	197,47	0,45%
511	Gastos Operacionales	43.771,25	43.968,72	197,47	0,45%
51101	Gastos de Personal	34.030,50	39.126,24	5.095,74	14,97%
51101001	Sueldos y salarios	27.000,00	29.160,00	2.160,00	8,00%
51101004	Décimo Tercer Sueldo	2.250,00	2.430,00	180,00	8,00%
51101005	Décimo cuarto Sueldo	1.500,00	1.563,30	63,30	4,22%
51101008	Aporte Patronal 12.15%	3.280,50	3.542,94	262,44	8,00%
51101009	Fondos de Reserva	0,00	2.430,00	2.430,00	100,00%
51102	Honorarios Profesionales	1.800,00	1.848,96	48,96	2,72%
51102001	Honorarios Contables	1.800,00	1.848,96	48,96	2,72%
51103	Servicios Básicos y Suministros	1.760,00	1.807,87	47,87	2,72%
51103002	Suministros de Oficina y Otros	200,00	205,44	5,44	2,72%
51103005	Servicio Telefónico	540,00	554,69	14,69	2,72%
51103006	Servicio Telefonía Celular	600,00	616,32	16,32	2,72%
51103009	Servicio de Internet	420,00	431,42	11,42	2,72%
51104	Impuestos y Contribuciones	180,00	184,90	4,90	2,72%
51104007	Otros Impuestos	180,00	184,90	4,90	2,72%
51106	Gastos de Constitución y Adecuación	5.000,00	0,00	-5.000,00	-100,00%
51106001	Gastos de Constitución	1.500,00	0,00	-1.500,00	-100,00%
51106002	Gastos de Adecuación	3.500,00	0,00	-3.500,00	-100,00%
51108	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	1.000,75	1.000,75	0,00	0,00%
51108001	Depreciación Muebles y Enseres	562,90	562,90	0,00	0,00%
51108002	Depreciación Equipo de Oficina	29,25	29,25	0,00	0,00%
51108003	Depreciación Equipo de Cómputo	408,60	408,60	0,00	0,00%

TOTAL GASTOS	43.771,25	43.968,72	197,47	0,45%
UTILIDAD OPERACIONAL	33.826,12	35.471,81	1.645,69	4,87%
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	5.073,92	5.320,77	246,85	4,87%
22% IMPUESTO SOBRE LA RENTA	6.325,49	6.633,23	307,74	4,87%
10% RESERVA LEGAL	2.242,67	2.351,78	109,11	4,87%
UTILIDAD NETA PARA ACCIONISTAS	20.184,05	21.166,03	981,98	4,87%

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 59 Análisis Horizontal 2018-2019

HEALTHY GOURMET S.A.

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL PROYECTADO

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de:	2018	2019	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
--	------	------	--------------------	--------------------

Código	Descripción Contable	2018	2019	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
4	Ingresos	271.950,56	291.768,48	19.817,92	7,29%
41	Ingresos Operacionales	271.950,56	291.768,48	19.817,92	7,29%
411	Venta de Servicios	271.950,56	291.768,48	19.817,92	7,29%
41101	Venta de Almuerzos Ejecutivos	271.950,56	291.768,48	19.817,92	7,29%
41101001	Venta de Almuerzos Ejecutivos	271.950,56	291.768,48	19.817,92	7,29%

TOTAL INGRESOS	271.950,56	291.768,48	19.817,92	7,29%
-----------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------

6	Costos	192.510,03	206.567,52	14.057,49	7,30%
61	Costo de Ventas	192.510,03	206.567,52	14.057,49	7,30%
611	Costo de Ventas	192.510,03	206.567,52	14.057,49	7,30%
61101	Costo de Ventas Materiales	113.557,30	122.641,68	9.084,38	8,00%
61101001	Costo Ventas Materias Primas	97.520,59	105.322,05	7.801,46	8,00%
61101002	Costo Ventas Suministros y Materiales	3.033,97	3.276,69	242,72	8,00%
61101003	Energía, Agua y Gas Industrial	13.002,74	14.042,94	1.040,20	8,00%
61103	Costo de Ventas Mano de Obra Directa	27.883,90	30.070,29	2.186,39	7,84%
61103001	Sueldos y Salarios	20.736,00	22.394,88	1.658,88	8,00%
61103004	Décimo Tercer Sueldo	1.728,00	1.866,24	138,24	8,00%
61103005	Décimo Cuarto Sueldo	1.172,48	1.221,95	49,47	4,22%
61103008	Aporte Patronal 12.15%	2.519,42	2.720,98	201,56	8,00%
61103009	Fondos de Reserva	1.728,00	1.866,24	138,24	8,00%
61104	Costo de Ventas Servicios Externos	42.000,00	46.200,00	4.200,00	9,09%
61104001	Arrendamiento Instalaciones	42.000,00	46.200,00	4.200,00	9,09%
61105	Costo Apalancamiento Financiero	2.240,05	826,77	-1.413,28	-63,09%
61105001	Interés Préstamo Bancario	2.240,05	826,77	-1.413,28	-63,09%
61106	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%
61106001	Depreciación Equipo de Cocina	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%

TOTAL COSTO DE VENTAS	192.510,03	206.567,52	14.057,49	7,30%
------------------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------

UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	79.440,53	85.200,96	5.760,43	7,25%
---------------------------------	------------------	------------------	-----------------	--------------

5	Gastos	43.968,72	47.144,21	3.175,49	7,22%
51	Gastos Administrativos	43.968,72	47.144,21	3.175,49	7,22%
511	Gastos Operacionales	43.968,72	47.144,21	3.175,49	7,22%
51101	Gastos de Personal	39.126,24	42.197,25	3.071,01	7,85%
51101001	Sueldos y salarios	29.160,00	31.492,80	2.332,80	8,00%
51101004	Décimo Tercer Sueldo	2.430,00	2.624,40	194,40	8,00%
51101005	Décimo cuarto Sueldo	1.563,30	1.629,27	65,97	4,22%
51101008	Aporte Patronal 12.15%	3.542,94	3.826,38	283,44	8,00%
51101009	Fondos de Reserva	2.430,00	2.624,40	194,40	8,00%
51102	Honorarios Profesionales	1.848,96	1.899,25	50,29	2,72%
51102001	Honorarios Contables	1.848,96	1.899,25	50,29	2,72%
51103	Servicios Básicos y Suministros	1.807,87	1.857,05	49,18	2,72%
51103002	Suministros de Oficina y Otros	205,44	211,03	5,59	2,72%
51103005	Servicio Telefónico	554,69	569,78	15,09	2,72%
51103006	Servicio Telefonía Celular	616,32	633,08	16,76	2,72%
51103009	Servicio de Internet	431,42	443,16	11,74	2,72%
51104	Impuestos y Contribuciones	184,90	189,91	5,01	2,71%
51104007	Otros Impuestos	184,90	189,91	5,01	2,71%
51106	Gastos de Constitución y Adecuación	0,00	0,00	0,00	0,00%
51106001	Gastos de Constitución	0,00	0,00	0,00	0,00%
51106002	Gastos de Adecuación	0,00	0,00	0,00	0,00%
51108	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	1.000,75	1.000,75	0,00	0,00%
51108001	Depreciación Muebles y Enseres	562,90	562,90	0,00	0,00%
51108002	Depreciación Equipo de Oficina	29,25	29,25	0,00	0,00%
51108003	Depreciación Equipo de Cómputo	408,60	408,60	0,00	0,00%

TOTAL GASTOS	43.968,72	47.144,21	3.175,49	7,22%
UTILIDAD OPERACIONAL	35.471,81	38.056,75	2.584,94	7,29%
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	5.320,77	5.708,51	387,74	7,29%
22% IMPUESTO SOBRE LA RENTA	6.633,23	7.116,61	483,38	7,29%
10% RESERVA LEGAL	2.351,78	2.523,16	171,38	7,29%
UTILIDAD NETA PARA ACCIONISTAS	21.166,03	22.708,46	1.542,43	7,29%

Fuente: Elaborado por el Autor

HEALTHY GOURMET S.A.

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL PROYECTADO

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de:	2019	2020	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
--	------	------	--------------------	--------------------

Código	Descripción Contable	2019	2020	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
4	Ingresos	291.768,48	308.748,57	16.980,09	5,82%
41	Ingresos Operacionales	291.768,48	308.748,57	16.980,09	5,82%
411	Venta de Servicios	291.768,48	308.748,57	16.980,09	5,82%
41101	Venta de Almuerzos Ejecutivos	291.768,48	308.748,57	16.980,09	5,82%
41101001	Venta de Almuerzos Ejecutivos	291.768,48	308.748,57	16.980,09	5,82%

TOTAL INGRESOS	291.768,48	308.748,57	16.980,09	5,82%
-----------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------

6	Costos	206.567,52	217.911,28	11.343,76	5,49%
61	Costo de Ventas	206.567,52	217.911,28	11.343,76	5,49%
611	Costo de Ventas	206.567,52	217.911,28	11.343,76	5,49%
61101	Costo de Ventas Materiales	122.641,68	132.452,77	9.811,09	8,00%
61101001	Costo Ventas Materias Primas	105.322,05	113.747,61	8.425,56	8,00%
61101002	Costo Ventas Suministros y Materiales	3.276,69	3.538,81	262,12	8,00%
61101003	Energía, Agua y Gas Industrial	14.042,94	15.166,35	1.123,41	8,00%
61103	Costo de Ventas Mano de Obra Directa	30.070,29	32.429,73	2.359,44	7,85%
61103001	Sueldos y Salarios	22.394,88	24.186,47	1.791,59	8,00%
61103004	Décimo Tercer Sueldo	1.866,24	2.015,54	149,30	8,00%
61103005	Décimo Cuarto Sueldo	1.221,95	1.273,52	51,57	4,22%
61103008	Aporte Patronal 12.15%	2.720,98	2.938,66	217,68	8,00%
61103009	Fondos de Reserva	1.866,24	2.015,54	149,30	8,00%
61104	Costo de Ventas Servicios Externos	46.200,00	46.200,00	0,00	0,00%
61104001	Arrendamiento Instalaciones	46.200,00	46.200,00	0,00	0,00%
61105	Costo Apalancamiento Financiero	826,77	0,00	-826,77	-100,00%
61105001	Interés Préstamo Bancario	826,77	0,00	-826,77	-100,00%
61106	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%
61106001	Depreciación Equipo de Cocina	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%

TOTAL COSTO DE VENTAS	206.567,52	217.911,28	11.343,76	5,49%
------------------------------	-------------------	-------------------	------------------	--------------

UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	85.200,96	90.837,29	5.636,33	6,62%
---------------------------------	------------------	------------------	-----------------	--------------

5	Gastos	47.144,21	50.565,73	3.421,52	7,26%
51	Gastos Administrativos	47.144,21	50.565,73	3.421,52	7,26%
511	Gastos Operacionales	47.144,21	50.565,73	3.421,52	7,26%
51101	Gastos de Personal	42.197,25	45.511,44	3.314,19	7,85%
51101001	Sueldos y salarios	31.492,80	34.012,22	2.519,42	8,00%
51101004	Décimo Tercer Sueldo	2.624,40	2.834,35	209,95	8,00%
51101005	Décimo cuarto Sueldo	1.629,27	1.698,03	68,76	4,22%
51101008	Aporte Patronal 12.15%	3.826,38	4.132,49	306,11	8,00%
51101009	Fondos de Reserva	2.624,40	2.834,35	209,95	8,00%
51102	Honorarios Profesionales	1.899,25	1.950,91	51,66	2,72%
51102001	Honorarios Contables	1.899,25	1.950,91	51,66	2,72%
51103	Servicios Básicos y Suministros	1.857,05	1.907,55	50,50	2,72%
51103002	Suministros de Oficina y Otros	211,03	216,77	5,74	2,72%
51103005	Servicio Telefónico	569,78	585,27	15,49	2,72%
51103006	Servicio Telefonía Celular	633,08	650,30	17,22	2,72%
51103009	Servicio de Internet	443,16	455,21	12,05	2,72%
51104	Impuestos y Contribuciones	189,91	195,08	5,17	2,72%
51104007	Otros Impuestos	189,91	195,08	5,17	2,72%
51106	Gastos de Constitución y Adecuación	0,00	0,00	0,00	0,00%
51106001	Gastos de Constitución	0,00	0,00	0,00	0,00%
51106002	Gastos de Adecuación	0,00	0,00	0,00	0,00%
51108	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	1.000,75	1.000,75	0,00	0,00%
51108001	Depreciación Muebles y Enseres	562,90	562,90	0,00	0,00%
51108002	Depreciación Equipo de Oficina	29,25	29,25	0,00	0,00%
51108003	Depreciación Equipo de Cómputo	408,60	408,60	0,00	0,00%

TOTAL GASTOS	47.144,21	50.565,73	3.421,52	7,26%
UTILIDAD OPERACIONAL	38.056,75	40.271,56	2.214,81	5,82%
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	5.708,51	6.040,73	332,22	5,82%
22% IMPUESTO SOBRE LA RENTA	7.116,61	7.530,78	414,17	5,82%
10% RESERVA LEGAL	2.523,16	2.670,00	146,84	5,82%
UTILIDAD NETA PARA ACCIONISTAS	22.708,46	24.030,04	1.321,58	5,82%

Fuente: Elaborado por el Autor

Tabla 61 Análisis Horizontal 2020-2021

HEALTHY GOURMET S.A.					
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL PROYECTADO					
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica					
Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de:		2020	2021	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
Código	Descripción Contable				
4	Ingresos	308.748,57	333.415,14	24.666,57	7,99%
41	Ingresos Operacionales	308.748,57	333.415,14	24.666,57	7,99%
411	Venta de Servicios	308.748,57	333.415,14	24.666,57	7,99%
41101	Venta de Almuerzos Ejecutivos	308.748,57	333.415,14	24.666,57	7,99%
41101001	Venta de Almuerzos Ejecutivos	308.748,57	333.415,14	24.666,57	7,99%
TOTAL INGRESOS		308.748,57	333.415,14	24.666,57	7,99%
6	Costos	217.911,28	235.673,48	17.762,20	8,15%
61	Costo de Ventas	217.911,28	235.673,48	17.762,20	8,15%
611	Costo de Ventas	217.911,28	235.673,48	17.762,20	8,15%
61101	Costo de Ventas Materiales	132.452,77	143.048,74	10.595,97	8,00%
61101001	Costo Ventas Materias Primas	113.747,61	122.847,20	9.099,59	8,00%
61101002	Costo Ventas Suministros y Materiales	3.538,81	3.821,91	283,10	8,00%
61101003	Energía, Agua y Gas Industrial	15.166,35	16.379,63	1.213,28	8,00%
61103	Costo de Ventas Mano de Obra Directa	32.429,73	34.975,96	2.546,23	7,85%
61103001	Sueldos y Salarios	24.186,47	26.121,39	1.934,92	8,00%
61103004	Décimo Tercer Sueldo	2.015,54	2.176,78	161,24	8,00%
61103005	Décimo Cuarto Sueldo	1.273,52	1.327,26	53,74	4,22%
61103008	Aporte Patronal 12.15%	2.938,66	3.173,75	235,09	8,00%
61103009	Fondos de Reserva	2.015,54	2.176,78	161,24	8,00%
61104	Costo de Ventas Servicios Externos	46.200,00	50.820,00	4.620,00	9,09%
61104001	Arrendamiento Instalaciones	46.200,00	50.820,00	4.620,00	9,09%
61105	Costo Apalancamiento Financiero	0,00	0,00	0,00	0,00
61105001	Interés Préstamo Bancario	0,00	0,00	0,00	0,00
61106	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%
61106001	Depreciación Equipo de Cocina	6.828,78	6.828,78	0,00	0,00%
TOTAL COSTO DE VENTAS		217.911,28	235.673,48	17.762,20	8,15%
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		90.837,29	97.741,66	6.904,37	7,60%

5	Gastos	50.565,73	54.252,72	3.686,99	7,29%
51	Gastos Administrativos	50.565,73	54.252,72	3.686,99	7,29%
511	Gastos Operacionales	50.565,73	54.252,72	3.686,99	7,29%
51101	Gastos de Personal	45.511,44	49.088,16	3.576,72	7,86%
51101001	Sueldos y salarios	34.012,22	36.733,20	2.720,98	8,00%
51101004	Décimo Tercer Sueldo	2.834,35	3.061,10	226,75	8,00%
51101005	Décimo cuarto Sueldo	1.698,03	1.769,68	71,65	4,22%
51101008	Aporte Patronal 12.15%	4.132,49	4.463,08	330,59	8,00%
51101009	Fondos de Reserva	2.834,35	3.061,10	226,75	8,00%
51102	Honorarios Profesionales	1.950,91	2.003,97	53,06	2,72%
51102001	Honorarios Contables	1.950,91	2.003,97	53,06	2,72%
51103	Servicios Básicos y Suministros	1.907,55	1.959,43	51,88	2,72%
51103002	Suministros de Oficina y Otros	216,77	222,66	5,89	2,72%
51103005	Servicio Telefónico	585,27	601,19	15,92	2,72%
51103006	Servicio Telefonía Celular	650,30	667,99	17,69	2,72%
51103009	Servicio de Internet	455,21	467,59	12,38	2,72%
51104	Impuestos y Contribuciones	195,08	200,41	5,33	2,73%
51104007	Otros Impuestos	195,08	200,41	5,33	2,73%
51106	Gastos de Constitución y Adecuación	0,00	0,00	0,00	0,00%
51106001	Gastos de Constitución	0,00	0,00	0,00	0,00%
51106002	Gastos de Adecuación	0,00	0,00	0,00	0,00%
51108	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	1.000,75	1.000,75	0,00	0,00%
51108001	Depreciación Muebles y Enseres	562,90	562,90	0,00	0,00%
51108002	Depreciación Equipo de Oficina	29,25	29,25	0,00	0,00%
51108003	Depreciación Equipo de Cómputo	408,60	408,60	0,00	0,00%

TOTAL GASTOS	50.565,73	54.252,72	3.686,99	7,29%
UTILIDAD OPERACIONAL	40.271,56	43.488,94	3.217,38	7,99%
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	6.040,73	6.523,34	482,61	7,99%
22% IMPUESTO SOBRE LA RENTA	7.530,78	8.132,43	601,65	7,99%
10% RESERVA LEGAL	2.670,00	2.883,32	213,31	7,99%
UTILIDAD NETA PARA ACCIONISTAS	24.030,04	25.949,85	1.919,81	7,99%

Fuente: Elaborado por el Autor

Análisis Vertical de Estados Financieros

Se refiere al análisis de los Estados Financieros respecto de sus cifras globales; es decir, expresar en porcentaje la composición de los valores de los mismos considerando cada grupo de cuentas.

En el Estado de Situación Financiera, el análisis vertical permite determinar la participación que tiene cada cuenta en la composición del grupo de cuentas al que pertenece.

Así, se puede determinar cuanto representa el pasivo y patrimonio respecto del activo; cuanto representa el activo corriente y no corriente respecto del total del activo; cuanto representa el pasivo corriente y no corriente respecto del activo; cuanto representan cada una de las cuentas patrimoniales respecto del total del activo, entre otros datos.

En el Estado de Resultados integral, el análisis vertical nos permite determinar la participación de los diferentes grupos de costos y gastos así como de la participación de trabajadores e impuestos respecto del total de ventas de un determinado período contable.

Así, se puede conocer cuánto representa el costo de ventas respecto de las ventas, los gastos administrativos, los gastos de ventas, entre otros, con el fin de tomar decisiones oportunas tendientes a la optimización de los recursos disponibles que contribuyan a mejorar la rentabilidad empresarial y el margen de utilidad neta que es finalmente lo que persiguen los accionistas.

A continuación, se presenta el análisis vertical de los dos estados financieros principales del presente proyecto para cada uno de los cinco años de vida útil proyectados:

- Estado de Situación Financiera

Tabla 62 Análisis Vertical Estado de Situación Financiera

HEALTHY GOURMET S.A.						
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO						
En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica				% DEL TOTAL		
Al 31 de Diciembre de :		2017	2018	2019	2020	2021
Código	Descripción Contable					
1	Activo	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
11	Activo Corriente	73.41%	82.38%	88.52%	89.76%	94.34%
111	Efectivo y Equivalentes al Efectivo	65.87%	75.72%	82.59%	84.96%	90.36%
11101	Caja - Bancos	65.87%	75.72%	82.59%	84.96%	90.36%
11101001	Caja - Bancos	65.87%	75.72%	82.59%	84.96%	90.36%
116	Depósitos en Garantía	7.54%	6.66%	5.93%	4.80%	3.98%
11601	Depósitos en Garantía	7.54%	6.66%	5.93%	4.80%	3.98%
11601001	Garantía Arrendamiento Instalaciones	7.54%	6.66%	5.93%	4.80%	3.98%
12	Propiedad, Planta y Equipo	26.59%	17.62%	11.48%	10.24%	5.66%
121	Activo Depreciable	26.59%	17.62%	11.48%	10.24%	5.66%
12101	Muebles y enseres	3.12%	2.22%	1.50%	0.83%	0.37%
12101001	Muebles y Enseres	3.73%	3.29%	2.93%	2.38%	1.97%
12101999	Depreciación Acum. Muebles y Enseres	-0.61%	-1.07%	-1.43%	-1.55%	-1.60%
12102	Equipos de Oficina	0.14%	0.10%	0.06%	0.03%	0.01%
12102001	Equipo de Oficina	0.18%	0.15%	0.14%	0.11%	0.09%
12102999	Depreciación Acum. Equipo de Oficina	-0.03%	-0.06%	-0.07%	-0.08%	-0.08%
12103	Equipo de Cómputo y Software	1.93%	1.32%	0.82%	0.39%	0.09%
12103001	Equipo de Cómputo	2.37%	2.09%	1.86%	1.51%	1.25%
12103999	Depreciación Acum. Equipo de Cómputo	-0.44%	-0.78%	-1.04%	-1.12%	-1.16%
12106	Maquinaria y Equipo	21.40%	13.98%	9.09%	8.99%	5.19%
12106001	Equipos y Utensilios de Cocina	28.75%	26.98%	26.44%	27.73%	24.60%
12106999	Depreciación Acum. Equipos de Cocina	-7.36%	-13.00%	-17.35%	-18.75%	-19.41%
TOTAL ACTIVO		100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%

2	Pasivo	42.81%	27.11%	13.75%	11.79%	10.54%
21	Pasivo Corriente	28.41%	27.11%	13.75%	11.79%	10.54%
211	Pasivo Corriente	28.41%	27.11%	13.75%	11.79%	10.54%
21106	Obligaciones Bancarias por Pagar	12.87%	12.72%	0.00%	0.00%	0.00%
21106001	Préstamo Bancario Porción Corriente	12.87%	12.72%	0.00%	0.00%	0.00%
21107	Prestaciones Sociales por Pagar	5.47%	5.06%	4.83%	4.15%	3.71%
21107006	15% Participación Trabajadores por Pagar	5.47%	5.06%	4.83%	4.15%	3.71%
21110	Impuesto al valor Agregado	3.26%	3.02%	2.88%	2.47%	2.21%
21110001	IVA en Ventas de Bienes y Servicios	3.26%	3.02%	2.88%	2.47%	2.21%
21114	Impuesto sobre la Renta	6.81%	6.31%	6.03%	5.17%	4.62%
21114001	Impuesto a la Renta por Pagar	6.81%	6.31%	6.03%	5.17%	4.62%
22	Pasivo Largo Plazo	14.40%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
221	Pasivo Largo Plazo	14.40%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
22102	Obligaciones Bancarias por Pagar	14.40%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
22102001	Préstamo Bancario Porción Largo Plazo	14.40%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%

TOTAL PASIVO	42.81%	27.11%	13.75%	11.79%	10.54%
---------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

3	Patrimonio	57.19%	72.89%	86.25%	88.21%	89.46%
31	Patrimonio	57.19%	72.89%	86.25%	88.21%	89.46%
311	Patrimonio Neto	35.45%	33.55%	32.00%	27.76%	24.63%
31101	Aportaciones de Capital	33.03%	29.17%	25.97%	21.04%	17.43%
31101001	Alexis Murgueytio Baquero	16.52%	14.59%	12.98%	10.52%	8.71%
31101002	Aída Cecilia Solís Martínez	16.52%	14.59%	12.98%	10.52%	8.71%
31103	Reservas	2.42%	4.37%	6.03%	6.72%	7.20%
31103001	Reserva Legal	2.42%	4.37%	6.03%	6.72%	7.20%
312	Resultados	21.74%	39.34%	54.26%	60.45%	64.83%
31201	Resultados	21.74%	39.34%	54.26%	60.45%	64.83%
31201001	Resultados	21.74%	39.34%	54.26%	60.45%	64.83%

TOTAL PATRIMONIO	57.19%	72.89%	86.25%	88.21%	89.46%
-------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
----------------------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

Fuente: Elaborado por el Autor

- Estado de Resultados Integral

Tabla 63 Análisis Vertical Estado de Resultados Integral

HEALTHY GOURMET S.A.

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL PROYECTADO

En Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica

Del 01 de Enero al 31 de Diciembre de:	2017	2018	2019	2020	2021
--	------	------	------	------	------

Código	Descripción Contable				
4	Ingresos	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
41	Ingresos Operacionales	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
411	Venta de Servicios	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
41101	Venta de Almuerzos Ejecutivos	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
41101001	Venta de Almuerzos Ejecutivos	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

TOTAL INGRESOS	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%
-----------------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

6	Costos	70,08%	70,79%	70,80%	70,58%	70,68%
61	Costo de Ventas	70,08%	70,79%	70,80%	70,58%	70,68%
611	Costo de Ventas	70,08%	70,79%	70,80%	70,58%	70,68%
61101	Costo de Ventas Materiales	40,54%	41,76%	42,03%	42,90%	42,90%
61101001	Costo Ventas Materias Primas	34,82%	35,86%	36,10%	36,84%	36,85%
61101002	Costo Ventas Suministros y Materiales	1,08%	1,12%	1,12%	1,15%	1,15%
61101003	Energía, Agua y Gas Industrial	4,64%	4,78%	4,81%	4,91%	4,91%
61103	Costo de Ventas Mano de Obra Directa	0,09	0,10	0,10	0,11	0,10
61103001	Sueldos y Salarios	7,40%	7,62%	7,68%	7,83%	7,83%
61103004	Décimo Tercer Sueldo	0,62%	0,64%	0,64%	0,65%	0,65%
61103005	Décimo Cuarto Sueldo	0,43%	0,43%	0,42%	0,41%	0,40%
61103008	Aporte Patronal 12.15%	0,90%	0,93%	0,93%	0,95%	0,95%
61103009	Fondos de Reserva	0,00%	0,64%	0,64%	0,65%	0,65%
61104	Costo de Ventas Servicios Externos	16,20%	15,44%	15,83%	14,96%	15,24%
61104001	Arrendamiento Instalaciones	16,20%	15,44%	15,83%	14,96%	15,24%
61105	Costo Apalancamiento Financiero	1,35%	0,82%	0,28%	0,00%	0,00%
61105001	Interés Préstamo Bancario	1,35%	0,82%	0,28%	0,00%	0,00%
61106	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	2,63%	2,51%	2,34%	2,21%	2,05%
61106001	Depreciación Equipo de Cocina	2,63%	2,51%	2,34%	2,21%	2,05%

TOTAL COSTO DE VENTAS	70,08%	70,79%	70,80%	70,58%	70,68%
------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	29,92%	29,21%	29,20%	29,42%	29,32%
---------------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

5	Gastos	16,88%	16,17%	16,16%	16,38%	16,27%
51	Gastos Administrativos	16,88%	16,17%	16,16%	16,38%	16,27%
511	Gastos Operacionales	16,88%	16,17%	16,16%	16,38%	16,27%
51101	Gastos de Personal	13,12%	14,39%	14,46%	14,74%	14,72%
51101001	Sueldos y salarios	10,41%	10,72%	10,79%	11,02%	11,02%
51101004	Décimo Tercer Sueldo	0,87%	0,89%	0,90%	0,92%	0,92%
51101005	Décimo cuarto Sueldo	0,58%	0,57%	0,56%	0,55%	0,53%
51101008	Aporte Patronal 12.15%	1,26%	1,30%	1,31%	1,34%	1,34%
51101009	Fondos de Reserva	0,00%	0,89%	0,90%	0,92%	0,92%
51102	Honorarios Profesionales	0,69%	0,68%	0,65%	0,63%	0,60%
51102001	Honorarios Contables	0,69%	0,68%	0,65%	0,63%	0,60%
51103	Servicios Básicos y Suministros	0,68%	0,66%	0,64%	0,62%	0,59%
51103002	Suministros de Oficina y Otros	0,08%	0,08%	0,07%	0,07%	0,07%
51103005	Servicio Telefónico	0,21%	0,20%	0,20%	0,19%	0,18%
51103006	Servicio Telefonía Celular	0,23%	0,23%	0,22%	0,21%	0,20%
51103009	Servicio de Internet	0,16%	0,16%	0,15%	0,15%	0,14%
51104	Impuestos y Contribuciones	0,07%	0,07%	0,07%	0,06%	0,06%
51104007	Otros Impuestos	0,07%	0,07%	0,07%	0,06%	0,06%
51106	Gastos de Constitución y Adecuación	1,93%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
51106001	Gastos de Constitución	0,58%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
51106002	Gastos de Adecuación	1,35%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
51108	Depreciación Propiedad, Planta y Equipo	0,39%	0,37%	0,34%	0,32%	0,30%
51108001	Depreciación Muebles y Enseres	0,22%	0,21%	0,19%	0,18%	0,17%
51108002	Depreciación Equipo de Oficina	0,01%	0,01%	0,01%	0,01%	0,01%
51108003	Depreciación Equipo de Cómputo	0,16%	0,15%	0,14%	0,13%	0,12%

TOTAL GASTOS	16,88%	16,17%	16,16%	16,38%	16,27%
---------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

UTILIDAD OPERACIONAL	13,04%	13,04%	13,04%	13,04%	13,04%
-----------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	1,96%	1,96%	1,96%	1,96%	1,96%
---------------------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

22% IMPUESTO SOBRE LA RENTA	2,44%	2,44%	2,44%	2,44%	2,44%
------------------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

10% RESERVA LEGAL	0,86%	0,86%	0,86%	0,86%	0,86%
--------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

UTILIDAD NETA PARA ACCIONISTAS	7,78%	7,78%	7,78%	7,78%	7,78%
---------------------------------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Fuente: Elaborado por el Autor

Del Análisis Horizontal y Vertical de los Estados Financieros se puede observar que el proyecto conserva un crecimiento sostenido de aproximadamente un promedio del **6.50% anual**, sus costos y gastos guardan relación con sus ingresos y proporcionalmente son razonables respecto del mismo.

Se puede observar que el costo de ventas representa alrededor del **70%** de las ventas, la utilidad bruta en ventas un **30%** de las mismas, los gastos ocupan aproximadamente un **16%** de los ingresos, la participación trabajadores un **2%** del ingreso, la carga tributaria impositiva representa el **2.45%** del ingresos en promedio para cada uno de los cinco años; esto indica razonabilidad de las cifras ya que la Administración Tributaria Ecuatoriana considera que en promedio las empresas deben generar entre el **2% y 3%** de sus ingresos gravados como Impuesto a la Renta Causado y que la Utilidad Neta representa un **7.80%** del valor del ingreso, lo cual es completamente razonable.

De acuerdo al análisis proyectivo realizado, se puede determinar que el escenario puede conservarse similar para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto.

Razones Financieras

Las razones o índices financieros son relaciones porcentuales entre las diferentes cuentas de los estados financieros, mismos que reflejan la participación porcentual de los diferentes rubros respecto de otros; por ejemplo la liquidez, liquidez inmediata, margen de rentabilidad bruta y neta, endeudamiento, entre otros.

Estas razones financieras permiten evidenciar la situación económica y financiera de una entidad en un momento determinado y también realizar comparaciones a índices financieros obtenidos en períodos similares que pueden ser mensuales, trimestrales, cuatrimestrales, semestrales o anuales.

La importancia de la obtención de razones o índices financieros radica en que representa una herramienta de análisis financiero muy relevante para la toma de decisiones y

corrección de desviaciones tendientes a mejorar el desempeño empresarial en el ámbito económico y financiero.

A continuación se presenta un cuadro resumen de los principales índices financieros para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto:

Tabla 64 Cálculo de Razones Financieras

PROYECTO HEALTHY GOURMET S.A.						
CÁLCULO DE RAZONES FINANCIERAS		AÑO 2017	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021
LIQUIDEZ GENERAL =	$\frac{\text{ACTIVO CORRIENTE}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$	2,58	3,04	6,44	7,62	8,95
LIQUIDEZ INMEDIATA =	$\frac{\text{ACT. CORRIENTE- INVENTARIO}}{\text{PASIVO CORRIENTE}}$	2,58	3,04	6,44	7,62	8,95
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO =	$\frac{\text{PASIVO TOTAL}}{\text{ACTIVO TOTAL}}$	42,81%	27,11%	13,75%	11,79%	10,54%
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA =	$\frac{\text{UTILIDAD BRUTA}}{\text{VENTAS}}$	29,92%	29,21%	29,20%	29,42%	29,32%
MARGEN DE UTILIDAD NETA =	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{VENTAS}}$	7,78%	7,78%	7,78%	7,78%	7,78%
RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS TOTALES =	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{ACTIVOS TOTALES}}$	21,74%	20,14%	19,23%	16,49%	14,75%
RENDIMIENTO SOBRE PATRIMONIO	$\frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{PATRIMONIO}}$	38,02%	27,63%	22,30%	18,69%	16,49%

Fuente: Elaborado por el Autor

Si se realiza un análisis comparativo entre cada uno de los cinco años, se puede determinar que el comportamiento económico y financiero del proyecto será similar para cada uno de los años, el índice de liquidez demuestra que por cada dólar de deuda en el corto plazo, se dispone de **2.58** dólares para cubrirlo y aumenta en los siguientes años, en la suposición que las utilidades acumuladas no sean retiradas por los accionistas y permanezcan en la empresa a disposición de la actividad corporativa.

El índice de endeudamiento inicia en el primer año con el **42.81%** y llega al quinto año con un **10.54%**, lo que evidencia que el apalancamiento financiero solicitado al inicio puede ser oportunamente cubierto y que la actividad económica puede generar recursos para futuras inversiones.

El margen de utilidad bruta se mantiene estable en el **29%** para cada uno de los años, eso indica que el costo de ventas representa el **71%** de las ventas, lo cual es muy razonable; de igual manera el margen de utilidad neta es de **7.78%** para todos los años; es decir, la utilidad neta representa el **7.78%** del total de ingresos para cada período, que implica un margen aceptable para los socios en la participación de la actividad empresarial.

La utilidad neta representa en promedio aproximadamente el 25% del Patrimonio y el 19% del Activo, lo cual determina un rendimiento sobre activos y patrimonio muy aceptable.

En general, estos índices reflejan una situación financiera muy aceptable del proyecto y la razonabilidad de sus cifras, por lo que constituyen una herramienta importante para su análisis y evaluación financiera.

SECCIÓN IV

4.1 Conclusiones

- Se realizó la evaluación económica y financiera integral del proyecto de empresa Healthy Gourmet S.A., determinando su inversión inicial, proyección de estados financieros y determinación de índices e indicadores financieros.
- La evaluación económica y financiera arrojó una Tasa de Retorno Inversión TIR de **112%**, un Valor Actual Neto VAN de **71.907,29**, una Relación Costo Beneficio R/C de **1,66** y un período de repago de **11 meses**, así como un índice de liquidez promedio de **5.73**, un margen de rentabilidad neta de **7.78%**
- Los resultados arrojados por la evaluación financiera constituyen una herramienta fundamental para la toma de decisiones de los inversionistas respecto de su emprendimiento.
- De acuerdo a los resultados de la presente evaluación financiera, los inversionistas pueden tomar la decisión de realizar el emprendimiento del proyecto, en función de la favorabilidad de los mismos.

4.2. Recomendaciones

- Aplicar la evaluación económica y financiera del Proyecto de Empresa Healthy Gourmet S.A. en todas sus fases para evidenciar la rentabilidad del mismo.
- Validar la información obtenida de la mencionada evaluación económica y financiera para la decisión de emprendimiento.
- Implementar el proyecto de empresa, en función de los resultados arrojados por la evaluación económica y financiera.
- Realizar periódicamente la evaluación financiera a través de las herramientas proporcionadas en este estudio.

4.3. Bibliografía

ÁLVAREZ Vargas, Josué: Estudio de factibilidad para la creación de un cibercafé, 2011, San José – Costa Rica.

AGUIRRE Solís, Nelson: Guía de aplicación práctica para pequeñas y medianas entidades NIIFS para Pymes, primera edición, Quito – Ecuador.

BACA Urbina, Gabriel: Evaluación de Proyectos, quinta edición, 2008, México, Mc Graw Hill.

CANELO, Ramiro: Formulación y evaluación de un Plan de Negocio, 2003, Quito – Ecuador, Lerc Impresiones.

COSTALES Gávilanez, Bolívar: Diseño, Elaboración y evaluación de proyectos, tercera edición, 2003, Agilprint.

LEY DE COMPAÑÍAS EN EL ECUADOR

MENESES Álvarez, Edilberto: Preparación y evaluación de Proyectos, cuarta edición, 2008, Quito – Ecuador, Qualityprint Cia. Ltda.

VARELA Villegas, Rodrigo: Innovación Empresarial, segunda edición, 2008, Bogotá – Colombia, Prentice Hall.

YEANNETTE, Beatriz: Estudio de mercado, 2008, San Cristóbal - Venezuela

4.4. Anexos

Historia del Proyecto:

El presente proyecto está concebido con la constitución de una compañía de derecho adoptando la formalidad legal de una compañía anónima, el logotipo del proyecto es el siguiente:



**OFRECE A SU DISTINGUIDA
CLIENTELA:**

ALMUERZOS EJECUTIVOS NUTRITIVOS, SALUDABLES Y ECONÓMICOS

*SOPA
PLATO FUERTE
JUGO
POSTRE*

VISÍTANOS, TE SENTIRÁS COMO ALMORZANDO EN CASA

ATENCIÓN PERSONALIZADA Y ESMERADA

Descripción del Proyecto de Empresa de servicios alimenticios Healthy Gourmet S.A.

El proyecto de empresa Healthy Gourmet S.A. fue concebido con la idea de satisfacer las necesidades alimenticias a la hora de procurar su almuerzo a los funcionarios públicos y privados del Sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, comprendido entre las Avenidas Colón, Amazonas, Patria y 6 de Diciembre, mediante la provisión de almuerzos ejecutivos que combinen calidad, valor nutricional y precio razonable.

En el mencionado sector existen diversos lugares de expendio de alimentos preparados, categorizados como de Lujo, Primera, Segunda, Tercera y Cuarta Categoría de acuerdo a la determinación del Ministerio de Turismo para el efecto.

Los lugares de lujo son aquellos restaurants de hoteles; los de primera categoría son aquellos tales como Pizza Hut o Pizzería El Hornero; los de segunda categoría son aquellos como Las Menestras del Negro; los de tercera categoría son aquellos lugares de expendio de alimentos preparados tales como almuerzos y los de cuarta categoría son aquellos lugares de expendio de comida rápida más comúnmente conocida como comida chatarra como hamburguesas y picanterías del sector.

Por la actividad concreta del proyecto que es la provisión de almuerzos ejecutivos, se encasilla en el grupo de tercera categoría determinado por el Ministerio de Turismo para el expendio de alimentos y bebidas preparadas; en función de esto, se desarrolló un estudio de mercado tendiente a valorar la oferta y demanda del servicio en el mencionado sector, lo cual determinó que en el sector existe una demanda insatisfecha de alrededor de 630 personas desatendidas diariamente a la hora de procurar su almuerzo para el año 2017; unas por considerar que un almuerzo de calidad puede ser muy alto en costo, otras en cambio por estimar que la calidad de los almuerzos no es buena aún cuando su precio puede ser accesible.

Descripción del servicio ofertado y su alcance:

El servicio ofertado por el presente proyecto será la provisión de almuerzos ejecutivos que combinen calidad, valor nutricional y precio razonable para los funcionarios públicos y residentes del Sector de La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, comprendido entre las Avenidas Colón, Amazonas, Patria y 6 de Diciembre, que por su limitado tiempo para proveer su alimentación requieren de un servicio que combine buena atención, delicada sazón y costo razonable.

El proyecto aspira cubrir aproximadamente el 25% de la demanda insatisfecha que de acuerdo al estudio previo de mercado es de 630 personas desatendidas diariamente al momento de requerir su alimentación a la hora de almuerzo para el año 2017; es decir, el proyecto espera ofertar alrededor de 158 almuerzos ejecutivos diarios para el año 2017 y de allí cada uno de los cinco siguientes años procurar un crecimiento anual del 7% aproximadamente, de acuerdo a la tasa de crecimiento de la actividad de alimentos y bebidas preparadas en nuestro país, definida por el Banco central del Ecuador BCE y que se presenta en la siguiente tabla para cada uno de los cinco años de vida útil del proyecto:

PROYECTO HEALTHY GOURMET S.A.

OFERTA DE ALMUERZOS EJECUTIVOS

No. AÑO	AÑO	CANTIDAD
1	2017	158
2	2018	169
3	2019	181
4	2020	194
5	2021	207

Descripción de la Infraestructura física del Proyecto:

La definición de la estructura física de un proyecto es fundamental en la evaluación económica y financiera del mismo por cuanto nos permite determinar la capacidad instalada requerida para el desarrollo de las actividades económicas, en cuanto a área mínima requerida y equipamiento necesario; todo esto permite definir el monto total de la inversión inicial y del capital de trabajo necesario.

“El tamaño de un proyecto es su capacidad instalada y se expresa en unidades de producción por año. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica” (BACA URBINA G. , 2008, pág. 92)

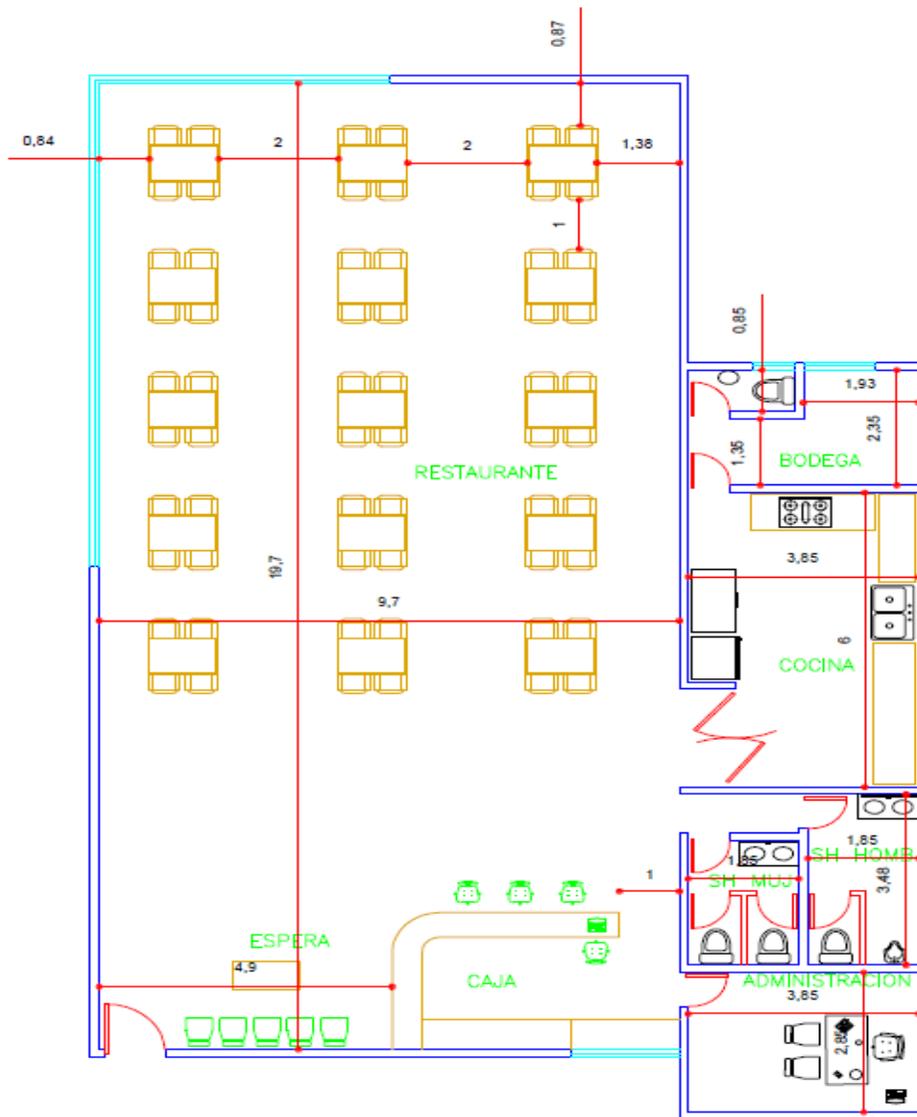
Para el desarrollo del presente proyecto, se ha considerado una capacidad instalada para 60 personas, considerando la demanda insatisfecha diaria y el tiempo promedio que cada persona toma en servirse su almuerzo que es aproximadamente de 30 minutos.

La capacidad instalada; es decir, la infraestructura total, maquinaria y equipo con la que contará el proyecto pretende atender a 158 personas distribuidas en 15 mesas de 4 personas cada una, considerando que el proyecto tendrá una rotación de 2,63; es decir, el proyecto espera atender en el año 2017 alrededor de 158 personas desatendidas determinadas en la demanda insatisfecha cada día.

El horario de atención será de lunes a viernes, de 12h00 a 15h30, aproximadamente.

El proyecto se desarrollará en un local adecuado para el funcionamiento de restaurantes en el sector La Mariscal comprendido entre las avenidas Amazonas, Colón, 6 de Diciembre y Patria.

A continuación, se presente un plano ideal del local del proyecto:



PLANTA AMOBLADA

ESCALA 1 : 100

El área ideal del cocal del proyecto debe ser de aproximadamente 250 metros cuadrados repartidos de acuerdo al siguiente detalle:

DETALLE ÁREA DEL LOCAL PROPUESTO DEL PROYECTO
--

ÁREA	SUPERFICIE (EN M ²)
ÁREA DE COMENSALES Y CAJA	193,48
BODEGA	9,05
COCINA	23,10
BAÑOS DE CLIENTES	13,40
ADMINISTRACIÓN	10,97
TOTAL:	250,00

Descripción de Mobiliario y Equipos requeridos:

Los recursos materiales de un proyecto están compuestos por todos aquellos bienes tangibles, muebles e inmuebles reconocidos como Propiedad, Planta y Equipo, de los cuales se espera obtener algún tipo de beneficio económico futuro y que están sujetos a depreciación a lo largo de su vida útil, la misma que puede ser estimada en más de un período contable; para el caso del presente proyecto están constituidos por todo el mobiliario y equipamiento de cocina y restaurant necesarios para la elaboración de 158 almuerzos ejecutivos para el año 2017 y que se presentan a continuación:

EQUIPOS, UTENSILIOS Y MENAJE DE COCINA

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
COCINA INDUSTRIAL	<p>Cocina industrial de 4 quemadores de 30,000 BTU /H, 1 plancha freidora en hierro de 18 mm de espesor de 930 mm x 600 mm y horno con termostato. Parrillas en hierro fundido de 40 x 40 cm: Construcción en acero inoxidable. Incluye regulador de presión de gas. Funcionamiento a gas. Fabricación Nacional.</p> <p>Dimensiones: 1390mm de largo, 930 mm de ancho, 850 mm de alto</p>	1	2.773,80	2.773,80	10 AÑOS
LICUADORA INDUSTRIAL	<p>Licuadora METVISA LIC-25, de origen brasileño, capacidad 25 litros, tipo volcable basculante, motor de 1 1/2 Hp. 110V</p>	1	954,42	954,42	5 AÑOS

ETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
AUTOSERVICIO CALIENTE	<p>Autoservicio para comida caliente de 5 pozos, fabricación y montaje nacional con accesorios americanos.</p> <p>Construcción en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor parte superior, laterales en 0,7 mm de espesor: sistema de calentamiento a baño maría.</p> <p>Funcionamiento eléctrico . Incluye repisa en acero inoxidable, riel deslizadora de tres tubos en acero inoxidable y vidrio protector a todo lo largo. Dimensiones: 1800 mm de largo, 910 mm de ancho, 850 mm de alto</p>	1	2.217,20	2.217,20	10 AÑOS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
FREGADERO INDUSTRIAL	Fregadero industrial de 2 compartimentos con un plano escurridor lateral, de fabricación nacional, TERMA F-2-0024", 2 pozos profundos de 24" X 24" X 11 1/2", fabricados en acero inoxidable 304 tipo 18-8 de 1.5mm de espesor. Un plano escurridor de 24" montado en el extremo derecho y soldado al pozo formando una sola pieza. Unidad mantada sobre patas tubulares de tubo de acero inoxidable con regatones de altura regulable. Contra drenaje de palanca para desagües de fregaderos FISHER 24732. Grifo flexible de pared ducha FISHER 2210-1WB provisto de mezcladora.	1	1.486,32	1.486,32	10 AÑOS
PELADORA DE PAPAS	Peladora de Papas Industrial con capacidad de 20 libras, construcción en acero inoxidable, tapa en acero inoxidable, funcionamiento eléctrico, abrasivo de pelado colocado en las paredes y en la base de rotación. Fabricación local.	1	1069,50	1069,50	5 AÑOS

--	--	--	--	--	--	--

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
OLLA DE PRESIÓN	Marca ALL AMERICAN, olla de presión de aluminio, con capacidad de 41 litros, con manómetro de presión y tuercas de seguridad. Fabricación americana.	2	1.122,40	2.244,80	3 AÑOS
OLLA CON CANASTA	Marca Alegacy, olla de aluminio con capacidad de 38 litros, incluye canasta y tapa de aluminio. Ideal para freír papas. Procedencia americana.	1	243,80	243,80	3 AÑOS
OLLA ALTA 22,7 LITROS	Marca alegacy, olla alta de 22,7 litros en acero inoxidable: incluye tapa.	6	312,80	1876,80	3 AÑOS
SARTÉN DE TEFLÓN	Sartén de aluminio recubierta de teflón de 35 cm de diámetro	4	89,70	358,80	3 AÑOS
PEROL DE 7,5 LITROS	Marca Alegacy, fabricados en acero inoxidable	2	110,40	220,80	3 AÑOS
OLLA PARA PASTA	Olla cocedora para pasta UPDATE U-APSA -4 fabricada en aluminio con 20qt de capacidad y 4 escurridores en acero inoxidable.	2	139,54	279,08	3 AÑOS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
MESA DE TRABAJO	Mesa en acero inoxidable de trabajo para cocina de fabricación nacional. Dimensiones: 2300 mm de largo y 750 mm de ancho, con estantería baja para colocar ollas y utensilios. Espaldar sanitario de 150 mm en la parte posterior: Unidad montada sobre patas tubulares fabricadas en tubo de acero inoxidable con regatones de altura regulable para nivelación de la mesa.	1	966,00	966,00	10 AÑOS
REFRIGERADOR CONGELADOR	Refrigerador congelador Marca General electric Side x Side Modelo GSMF2LEBFV, puertas verticales, capacidad total 623 litros; refrigerador 353 litros, congelador 270 litros. Dimensiones: 1750 mm de alto, 910 mm de ancho y 760 mm de profundidad.	1	1.857,46	1.857,46	5 AÑOS
TAZON 9,9 LITROS	Tazón de 9,9 litros en acero inoxidable	4	17,25	69,00	5 AÑOS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
ESCURRIDERA	Escurridera de 12,3 litros, en acero inoxidable. Procedencia americana.	4	25,30	101,20	5 AÑOS
SARTÉN DE TEFLÉN	Sartén de teflón en aluminio de 35 cm de diámetro	3	89,70	269,10	2 AÑOS
COLADOR 26 CM	Colador de doble malla de 26 cm de diámetro. Fabricación americana.	4	31,74	126,96	2 AÑOS
CORTADORA DE PAPAS	Marca Alegay Mod. A 250	1	184,00	184,00	3 AÑOS
BANDEJA FULL SIZE	Bandeja tamaño completo en acero inoxidable tipo 18-8, americana, 530 mm de largo, 320 mm de ancho, 100 mm de alto	5	52,90	264,50	5 AÑOS
CUCHARÓN DE 16 ONZAS	Cucharón en aluminio de 16 onzas	2	8,05	16,10	3 AÑOS
COLADOR 26 CM	Colador de doble malla de 26 cm de diámetro. Fabricación americana.	4	31,74	126,96	2 AÑOS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
MOLDE DE HAMBURGUESA	molde para hamburguesa en acero inoxidable con sistema de graduación tamaño de grosor de la hamburguesa	3	19,55	58,65	5 AÑOS
TENEDOR COCINERO	Marca Alegacy, en acero inoxidable	4	19,55	78,20	3 AÑOS
PINZA	Pinza en acero inoxidable con mango aislado de 30,5 cm de largo	4	8,05	32,20	3 AÑOS
ESPÁTULA	Espátula en acero inoxidable con mango de madera	4	21,85	87,40	3 AÑOS
MAJADOR DE PAPAS	Majador de papas en acero inoxidable	2	103,50	207,00	3 AÑOS
BATIDOR LARGO	Batidor largo en acero inoxidable, procedencia americana	2	88,32	176,64	3 AÑOS
TIJERA PARA POLLO	Tijera de pollos fabricada en acero inoxidable, procedencia americana	2	46,00	92,00	3 AÑOS
RALLADOR	Rallador en acero inoxidable	2	19,55	39,10	3 AÑOS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
BANDEJA	Bandeja de alta calidad, con textura oculta rasguños que brinda un agarre adicional que evita que los vasos y platos resbalen. Procedencia americana	60	8,05	483,00	2 AÑOS
CUCHARA DE SOPA	Cuchara de sopa en acero inoxidable	60	1,61	96,60	3 AÑOS
TENEDOR DE MESA	Tenedor de mesa en acero inoxidable	60	1,61	96,60	3 AÑOS
CUCHARA DE DULCE	Cuchara de dulce en acero inoxidable	60	1,15	69,00	3 AÑOS
CUCHILLO DE MESA	Cuchillo de mesa en acero inoxidable	60	3,38	202,86	3 AÑOS
PLATO TENDIDO	Plato tendido base de 26 cm	60	4,05	242,88	1 AÑO
PLATO SOPERO	Plato soperero 17 cm	60	2,90	173,88	1 AÑO
PLATO POSTRE	Plato para postre de 19 cm	60	2,69	161,46	1 AÑO
PLATO PARA PAN	Plato para Pan de 15,5 cm	60	2,21	132,48	1 AÑO
PLATO DULCERO	Plato para dulce de 11 cm	60	2,28	136,62	1 AÑO
TAZA	Taza para café	60	2,79	167,67	1 AÑO
COPA PARA AGUA	Copa de cristal para agua	60	0,91	54,51	1 AÑO
VASO DE CRISTAL DE 10 ONZAS	Vaso de cristal 10 oz para jugo	60	0,58	34,50	1 AÑO
SALERO	Salero liso de cristal	15	2,28	34,16	1 AÑO

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
PIMENTERO	Pimentero liso de cristal	15	2,28	34,16	1 AÑO
DISPENSADOR DE AZUCAR	Dispensador de cristal de 12 onzas	15	2,60	38,99	1 AÑO
CUCHILLO PARA CARNE	Cuchillo No. 12 en acero inoxidable para cortar carne	2	16,79	33,58	1 AÑO
CUCHILLO COCINERO	Cuchillo para picar verdura de 8"	2	32,96	65,92	1 AÑO
TABLA PARA PICAR	Tabla para picar 15 cm x 20 cm	3	23,18	69,55	1 AÑO
GUANTE DE ALGODÓN	Guante de algodón para alta temperatura	10	9,42	94,19	1 AÑO
PIEDRA DE AFILAR	Piedra de afilar cuchillos grande	3	5,09	15,28	1 AÑO
JUEGO DE CUCHARAS DE MADERO	Juego de cucharas industriales de madera para cocinar	3	57,50	172,50	1 AÑO
	TOTAL:			26.690,53	

MUEBLES Y ENSERES

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
JUEGO DE COMEDOR CON MESA DE 4 PUESTOS Y 4 SILLAS	Mesa de comedor de 4 puestos con cuatro sillas con base metálica y recubierta madera con acabado de mármol. Dimensiones de la mesa: 1150 mm de largo y 750 mm de ancho.	15	122,76	1.841,44	10 AÑOS
ESTANTERÍAS METÁLICAS PARA BODEGA DE 4 COMPARTIMENTOS	Estanterías metálicas con 4 compartimentos de 2000 mm de largo, 700 mm de ancho 1800 mm de ancho	2	187,50	375,00	10 AÑOS
SILLAS INDIVIDUALES PARA ÁREA DE ESPERA	Sillas individuales metálicas con filo de madera en el espaldar, base de madera en el asiento forrada de tela	7	75,00	525,00	10 AÑOS
ESCRITORIO	Escritorio para el área administrativa en aglomerado, con compartimento para CPU, cajonera para 3 cajones. Dimensiones: 1250 mm de largo y 500 mm de ancho.	1	168,75	168,75	10 AÑOS
ARCHIVADOR	Archivador en MDF de 3 gavetas con llave . Dimensiones: 500 mm de largo, 500 mm de ancho y 1000 mm de alto.	1	137,50	137,50	10 AÑOS

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
SILLÓN DE ESCRITORIO	Sillón de escritorio regulable en cuerina, con ruedas	1	115,00	115,00	10 AÑOS
MUEBLE PARA MOSTRADOR	Mueble en aglomerado en L para mostrador de recepción y facturación. Dimensiones: 1750 mm de largo y 1200 mm de ancho.	1	300,00	300,00	10 AÑOS
TOTAL:				3.462,69	

EQUIPO DE OFICINA

DETALLE	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA ÚTIL
TELÉFONO INALÁMBRICO	Teléfono inalámbrico Marca Panasonic, con buzón de mensajes y registro de llamadas	1	162,50	162,50	5 AÑOS
TOTAL:				162,50	

EQUIPO DE COMPUTO Y SOFTWARE

DETALLE	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO USD \$	VALOR TOTAL USD \$	TIEMPO DE VIDA UTIL
COMPUTADOR DE ESCRITORIO	Computador de escritorio compuesto por CPU Intel Core i7, 3.4 Ghz, 3era generación. 4 gb 1 Tera, Pantalla LED 19", teclado, mouse y parlantes	1	837,49	837,49	3 AÑOS
IMPRESORA MATRICIAL	Impresora Matricial EPSON LX -300	1	350,00	350,00	3 AÑOS
IMPRESORA SCANNER COPIADORA	Impresora Scanner copiadora a color y blanco y negro a chorro de tinta HP	1	330,00	330,00	3 AÑOS
LICENCIA WINDOWS 7 PROFESSIONAL	Licencia Windows 7 Professional para un computador	1	216,00	216,00	3 AÑOS
LICENCIA MICROSOFT OFFICE	Licencia Microsoft Office para un computador	1	216,00	216,00	3 AÑOS
LICENCIA MÓNICA 8,5	Licencia Sistema contable Mónica 8,5 para Windows	1	250,00	250,00	3 AÑOS
	TOTAL:			2.199,49	

A continuación, se presenta un detalle global de los bienes muebles que conforman el grupo de Propiedad, Planta y Equipo:

PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO REQUERIDOS

DESCRIPCIÓN	VALOR EN USD \$	IVA 14% EN USD \$	TOTAL EN USD \$
Equipo, Utensilios y Menaje de cocina	26.690,53	3736,67	30.427,21
Muebles y Enseres	3.462,69	484,78	3.947,46
Equipo de Oficina	162,50	22,75	185,25
Equipo de Cómputo y Software	2.199,49	307,93	2.507,42
TOTAL INVERSIÓN EN PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	32.515,21	4.552,13	37.067,34

Determinación de la mano de obra requerida:

La mano de obra requerida en un proyecto, está determinada por el recurso humano disponible para el desarrollo de la actividad, mismo que constituye la fuerza laboral de la empresa y que es el más importante de todos, ya que condiciona el uso y aprovechamiento del resto de recursos, es el que armoniza la combinación de los recursos económicos y tecnológicos a fin de obtener un producto o servicio de calidad; de allí la importancia de contar con personal capacitado que permita cumplir los objetivos institucionales y cumplir con la finalidad social y económica de la empresa.

El Presente proyecto contará con un chef de cocina, un cocinero polivalente y un ayudante de cocina que conformarán la mano de obra directa, por estar directa e íntimamente relacionados con el proceso productivo.

La mano de obra indirecta estará conformada por los dos saloneros polivalentes que tendrán a su cargo la atención a los comensales y el acarreo de alimentos servidos desde la cocina hasta las mesas así como retirar la vajilla utilizada desde las mesas hacia la cocina para el lavado.

A continuación, se presenta un detalle con el personal mínimo requerido en el proyecto:

DETALLE DE PERSONAL REQUERIDO EN EL PROYECTO**RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA: ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS**

CARGO ACTIVIDAD	ÁREA	CANTIDAD	S.BÁSICO 2016	S.BÁSICO 2017
ADMINISTRADOR EN GENERAL (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	ADMINISTRATIVA	1	372,33	381,49
COMPRADOR ALMACENISTA (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	ADMINISTRATIVA	1	369,77	378,87
CHEF DE COCINA (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	OPERATIVA	1	370,87	379,99
COCINERO POLIVALENTE (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	OPERATIVA	1	370,50	379,61
AYUDANTE DE COCINA (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	OPERATIVA	1	368,67	377,74
SALONERO POLIVALENTE (3ERA Y 4TA CATEGORÍA)	OPERATIVA	2	369,40	378,49
TOTAL:		7		

Determinación de Personal Administrativo y de Ventas requerido:

El personal de administración de una empresa es el encargado de llevar a cabo el proceso administrativo, la organización, la dirección y control; es decir, realizar las acciones pertinentes para que la organización alcance los objetivos planteados.

El personal administrativo en el presente proyecto estará conformado por el Administrador General que a la vez será el Gerente General quien tendrá a su cargo la total administración del mismo; para ello contará con la ayuda de un asistente quien realizará las funciones de comprador, almacenista y cajero, será el encargado de realizar las compras de materias primas, insumos y suministros para la elaboración de los almuerzos; controlará los inventarios y será el responsable del cobro y facturación a clientes.

El Gerente General como administrador del proyecto, será el encargado de las siguientes áreas de la empresa:

- **Mercado**, tendrá contacto directo con el cliente externo, analizará los gustos y preferencias de los consumidores y adaptará a estos el producto.

- **Administrativa y Financiera**, será el responsable de la elaboración de presupuestos de ingresos y gastos, preparación de Estados Financieros, para ello contará con la participación de un Contador Público Autorizado, mismo que será contratado bajo la modalidad de prestación de servicios profesionales, no tendrá un horario fijo de trabajo y el pago de sus honorarios será contra presentación de facturas mensuales vencidas. Dentro del área administrativa, el Administrador General realizará la Gestión de Talento Humano, trámites de afiliación IESS, Contratos de Trabajo y Actas de Finiquito ante el Ministerio de Trabajo MDT, entre otros.
- **Ingeniería de Producto**, diseñará los detalles de presentación de los almuerzos ejecutivos, decoración de los platos, entre otros.
- **Almacenamiento**, tendrá a su cargo el adecuado manejo y distribución física en la bodega de los insumos y materiales a ser utilizados en la preparación de los almuerzos, procurando la mejor conservación de acuerdo a las características de perecibilidad de cada insumo, conservando en todo momento la cadena de frío.
- **Ingeniería de Planta**, realizará el estudio de los tiempos y costos de producción de los almuerzos, con el fin de optimizar los recursos disponibles.
- **Seguridad Industrial**, será el responsable de implementar los planes y programas de seguridad laboral y salud ocupacional, a fin de disminuir los riesgos de accidentes laborales y enfermedades profesionales.

Por la naturaleza de la actividad del proyecto, no requerirá personal de ventas específico, pues será el Administrador quien realizará la gestión de ventas en sitio y el encargado de distribuir volantes publicitarios en las instituciones públicas y privadas aledañas al sector donde se realicen las actividades económicas.

Determinación de insumos y materiales a ser utilizados:

La materia prima y los insumos constituyen el primer elemento del costo y son utilizados en el proceso de producción por el recurso humano con la ayuda de los recursos técnicos y tecnológicos para obtener un producto final o terminado, el mismo que tiene incluido una serie de elementos y subproductos, que mediante un proceso de transformación permitieron su confección o elaboración.

La característica principal de la materia prima es que puede ser medible y cuantificable para determinar tanto su costo final como su composición y por consiguiente determinar el costo unitario del producto final.

La materia prima se clasifica en:

- **Materiales directos**, son aquellos que se someten al proceso de transformación, para convertirse en un producto terminado y tienen total composición en el mismo.
- **Materiales indirectos**, están aquellos que son necesarios para la fabricación de un producto como elementos complementarios, pero que no se pueden considerar como materiales directos.

En el manejo de inventarios de materias primas e insumos, es necesario considerar ciertos aspectos para su transporte y almacenamiento como la perecibilidad, durabilidad, composición física y química, entre otros.

La materia prima a ser utilizada en el presente proyecto para la elaboración de almuerzos ejecutivos será la siguiente:

- **De origen animal:** carnes de res, pollo, pescado, cerdo y mariscos.
- **De origen vegetal:** legumbres, hortalizas, tubérculos, leguminosas, frutas y cereales.

Los proveedores de la materia prima e insumos necesarios para el desarrollo de la actividad del proyecto, serán las personas naturales y jurídicas que realizan dicha actividad, como son los siguientes:

- Corporación Favorita C.A.
- Mega santa María S.A.
- Tiendas Industriales Asociadas S.A.
- Productora Nacional Avícola PRONACA C.A.
- Proveedores de frutas y legumbres del Mercado Municipal La Carolina.
- Proveedores de frutas y legumbres del Mercado de Santa Clara de San Millán.

Las adquisiciones de materiales indirectos para la elaboración de los almuerzos, tales como aceites comestibles, condimentos naturales, sazónadores, salsa de tomate, mostaza, mayonesa, servilletas y artículos de aseo y limpieza, se las realizará donde los mismos proveedores indicados anteriormente, prefiriendo aquellos que ofrezcan condiciones más económicas y promociones.

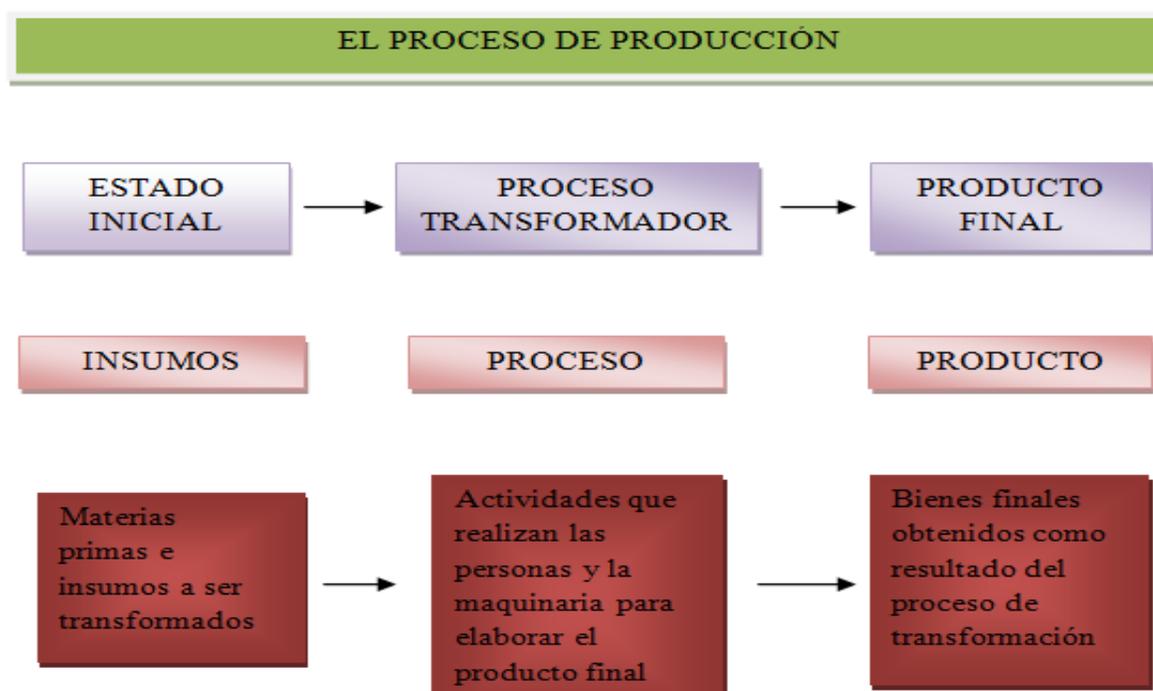
El proceso productivo:

El proceso productivo parte de entradas o insumos, pasa por un proceso de transformación, hasta obtener un producto terminado o final.

“El proceso productivo es el procedimiento técnico que se utiliza en el proyecto para obtener los bienes y servicios a partir de insumos, y se identifica como la transformación de

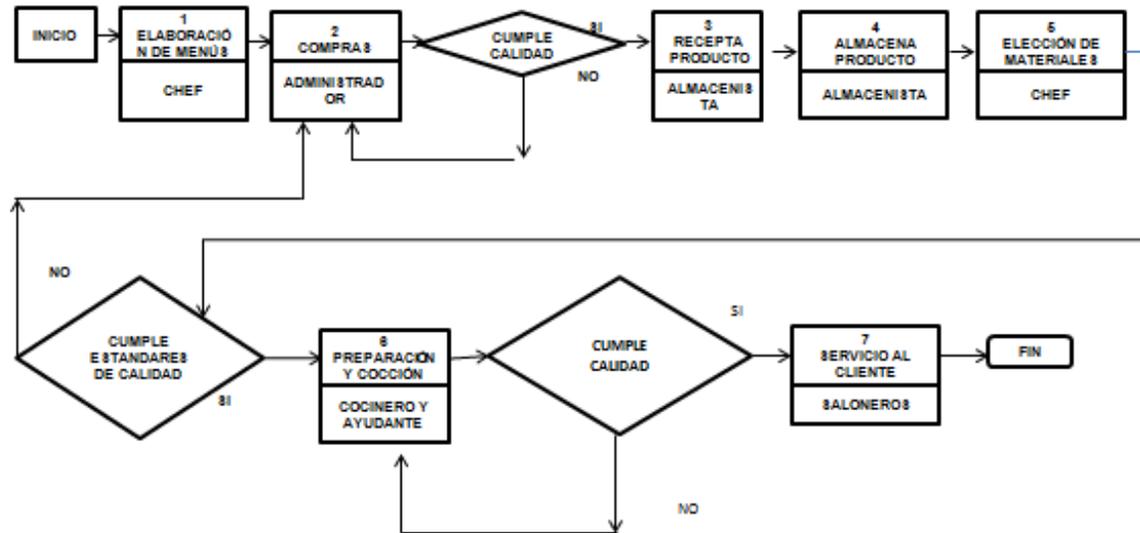
una serie de materias primas para convertirla en artículos mediante una determinada función de manufactura” (BACA URBINA G. , 2008)

En el caso del presente proyecto, las entradas o insumos representan las carnes, hortalizas, legumbres, tubérculos, leguminosas, cereales y frutas, adquiridas en estado natural para someterlas a un proceso de transformación o producción que consiste en su preparación y cocción hasta obtener el producto final que son los almuerzos ejecutivos.



El proceso productivo en el presente proyecto se lo puede visualizar a través del siguiente diagrama:

DIAGRAMA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALMUERZOS EJECUTIVOS:



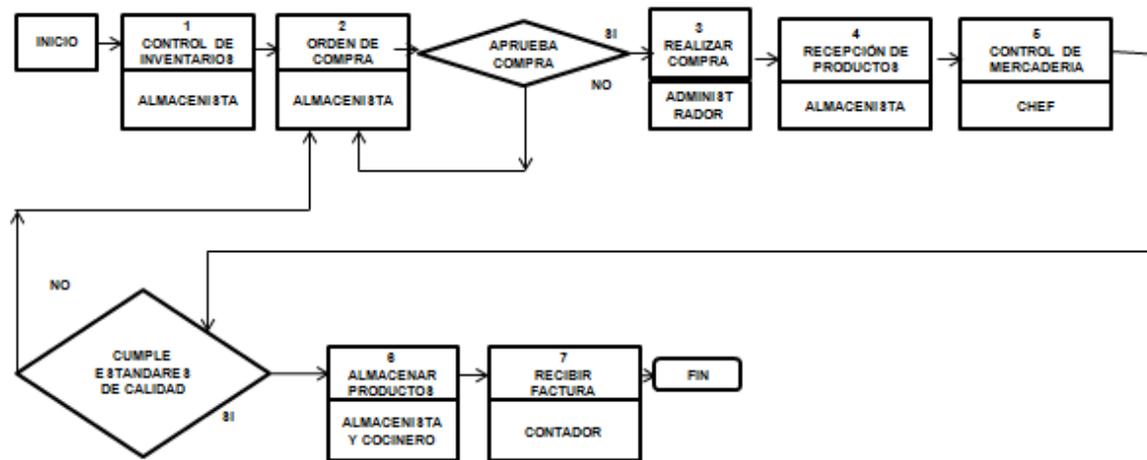
Actividades o Fases del proceso Productivo:

En el presente proyecto se han definido tres fases principales del proceso productivo que son:

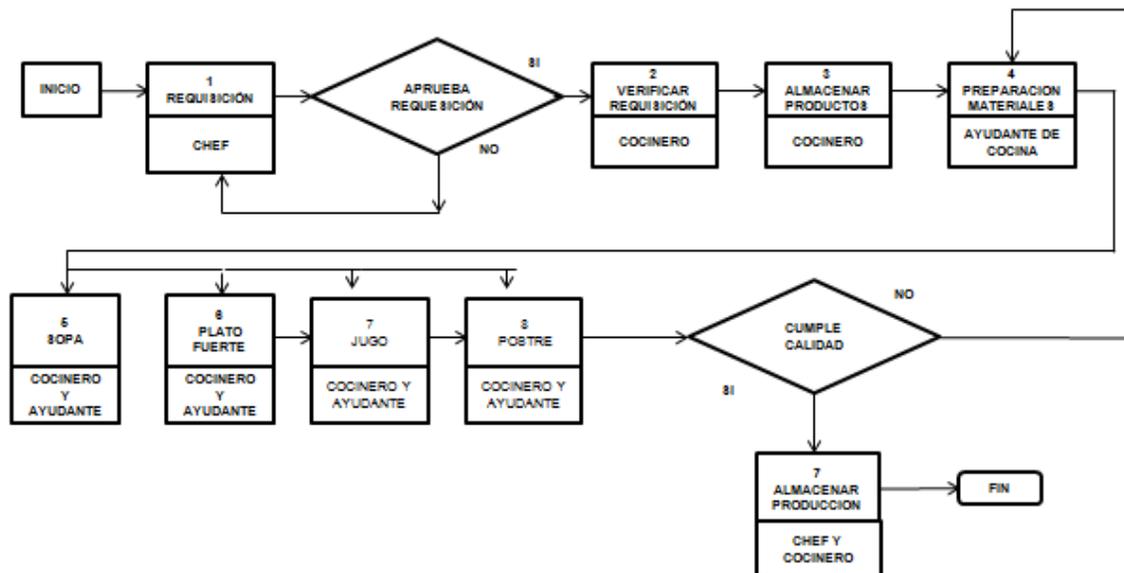
- Proceso de compra y recepción de materias primas e insumos
- Proceso de elaboración de almuerzos ejecutivos
- Proceso de servicio y atención al cliente

A continuación se presentan los flujogramas de procesos de cada uno de las tres fases:

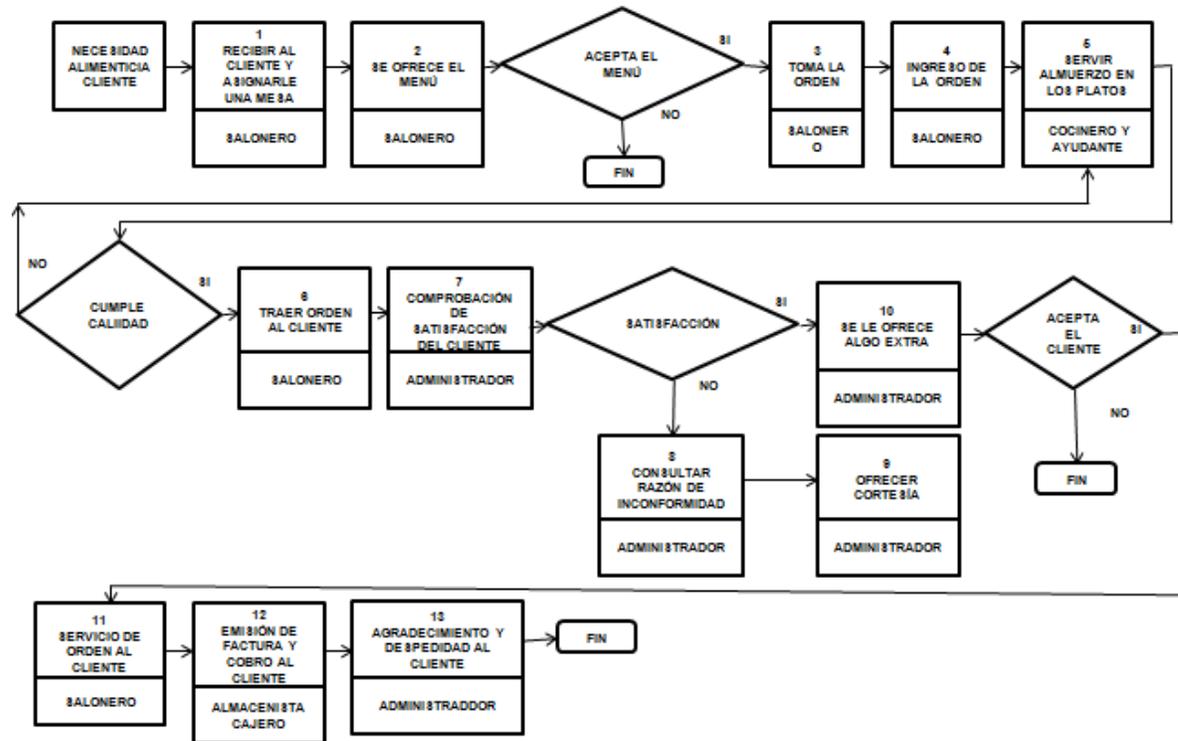
FLUJOGRAMA PROCESO DE COMPRA Y RECEPCIÓN DE MATERIALES:



FLUJOGRAMA PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALMUERZOS EJECUTIVOS:



FLUJOGRAMA PROCESO DE ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE:



En estos tres flujogramas de procesos se describen las actividades que se deben desarrollar desde la planificación de menú hasta el servicio al consumidor diariamente, en el cual se establecen responsabilidades de cada uno de los funcionarios en las distintas fases del proceso productivo.

El Producto:

El producto es aquello que la empresa fabrica y que el consumidor adquirirá para satisfacer una necesidad específica a cambio de un pago económico que garantice la rentabilidad del emprendedor.

En el caso del presente proyecto, el producto es el servicio de almuerzos ejecutivos, que está compuesto de los siguientes elementos:

- **Sopas variadas**, preparadas a base de carnes de res, pollo, cerdo o pescado, legumbres, cereales, leguminosas, tubérculos y condimentos naturales como orégano, perejil, culantro, cebolla puerro, cebolla paiteña y ajo.
- **Platos fuertes**, elaborados a base de carnes de res, pollo, cerdo, pescado o mariscos, acompañados de guarniciones de ensaladas frías elaboradas con legumbres y hortalizas naturales, arroz, papas o ensaladas calientes como soufflés de legumbres y hortalizas.
- **Jugos**, obtenidos a base de frutas naturales y sin azúcar, a fin de que sea el consumidor quien la suministre a su gusto.
- **Postres**, compuestos de tortas, helados y almíbares elaborados a base de frutas naturales, entre otros.
- **Agua natural**, a gusto del consumidor

Organización de la empresa:

En este espacio se tratará acerca de la estructura organizacional del proyecto, misma que será a través de la constitución de una empresa de derecho privado, concretamente una sociedad anónima, en estricto cumplimiento de la Ley de Compañías Ecuatoriana.

La Empresa:

La empresa es la unidad económica y social, conformada por elementos humanos, técnicos y materiales, con fines de lucro, que tiene por objeto la satisfacción de las necesidades de un conglomerado humano a través de la provisión de bienes y servicios, a cambio de una retribución económica.

La empresa del presente proyecto asumirá responsabilidades económicas y sociales para con la el conglomerado humano donde desempeñe sus actividades, a través de la provisión del servicio de almuerzos ejecutivos de calidad a precios razonables que cuiden la economía del consumidor, procurando el desarrollo económico y social de sus colaboradores e indirectamente de sus familias y aportando a la sociedad en general con el pago oportuno y justo de sus tributos, contribuyendo así al desarrollo productivo del país.

Descripción de la empresa a constituir:

La empresa del presente proyecto se constituirá como Compañía Anónima a través de escritura pública registrada en la Superintendencia de compañías e inscrita en el Registro Mercantil del Cantón Quito, el capital social será de USD \$ 800.00 en 800 acciones nominativas de USD \$ 1.00 cada una; contará con dos accionistas que serán sus propietarios y que cada uno aportará exactamente el 50% del Capital Social.

La Razón Social de la empresa será **HEALTHY GOURMET S.A.** y sus accionistas serán las siguientes personas:

ACCIONISTAS DE HEALTHY GOURMET S.A.

ACCIONISTAS	PARTICIPACIÓN
Solís Martínez Aída Cecilia	50,00%
Murgueytio Baquero Alexis Ramiro	50,00%
TOTAL	100,00%

Visión:

La visión de una organización es la proyección hacia el futuro, a donde quiere llegar, el fin esperado. Es el impulso que tiene el conglomerado humano de la empresa para trabajar en conjunto y lograr un resultado en común, que favorecerá a la institución como tal y a cada uno de sus colaboradores.

La visión de la presente empresa será entonces:

- Ser la empresa líder en el mercado en la provisión de almuerzos ejecutivos de alta calidad en el sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, competitiva y reconocida por su esmerada atención al cliente y el trato justo y equitativo a sus colaboradores.

Misión:

La misión de una empresa es la razón de ser de la misma, expresada en términos de objetivos logrados a través del trabajo, actividades, tareas y procesos elaborados por el recurso humano, que es el más importante que tiene una organización.

La misión de la empresa del presente proyecto será la siguiente:

- Satisfacer las necesidades alimenticias del cliente del sector La Mariscal del Distrito Metropolitano de Quito, mediante la elaboración y comercialización de almuerzos ejecutivos saludables, con alto valor nutricional y a un costo razonable, que permita

conservar la adecuada salud de los consumidores sin afectar su economía, enmarcada en altos valores y principios corporativos.

Principios:

Los principios son lineamientos que controlan las operaciones de una empresa y la conducen hacia el cumplimiento de sus objetivos.

Los principales principios que la empresa del presente proyecto aplicará en el desarrollo de sus actividades son los siguientes:

- **Honestidad y ética:** Mediante una gestión basada en la verdad y apegada a las leyes, la moral y las buenas costumbres, tanto en el trato con el cliente externo como con el cliente interno y el Estado, a través del cumplimiento de la calidad total en el servicio, un trato justo con los empleados y el pago puntual y correcto de tributos y obligaciones.
- **Respeto:** Que será aplicado a través de la consideración mutua entre los funcionarios de la empresa, en todo su nivel jerárquico y de todos ellos para con clientes, proveedores y con todas aquellas personas con las que por la actividad deban relacionarse.
- **Trabajo en equipo:** Que se procurará al ejercitar el trabajo en conjunto, considerando a cada empleado como parte de un todo y en el cual prime la colaboración y esfuerzo mutuos hacia la consecución de los objetivos en común.
- **Compromiso:** que se logrará mediante la vinculación de todos los empleados en los procesos de la empresa, a fin de lograr que todos ellos se sientan comprometidos con sus actividades y laboren desarrollando al máximo sus potencialidades.
- **Calidad Total:** Que se procurará a través de un mejor desempeño de las actividades en todos los niveles de la organización a fin de superar las expectativas de los clientes frente al servicio, integrando y evaluando los procesos productivos.
- **Mejoramiento Continuo:** Mediante la aplicación de acciones tendientes a mejorar los procesos productivos minimizando errores y demoras, optimizando el uso de recursos y

proporcionando a la organización una ventaja competitiva que marque su valor agregado.

- **Atención al cliente:** Considerando al cliente el eje principal de la empresa, dando prioridad a cada una de sus necesidades.

Valores:

Los valores son aquellas características únicas de cada empresa que las distinguen de la competencia y que determinan el valor agregado en su producto o servicio.

Los valores son formas de actuar que se convierten en hábitos o costumbres que determina lineamientos en el desarrollo de las operaciones.

Los valores que contribuirán al valor agregado del presente proyecto serán:

- **Lealtad:** En todos los niveles de la organización, los colaboradores serán leales para con la empresa guardando los secretos de la misma en la elaboración de recetas y sazón de los platos y procesos de producción.
- **Persistencia:** Aplicada a través de la constancia y esfuerzo permanente en el desarrollo de las actividades con la finalidad de alcanzar los objetivos propuestos, independientemente de las situaciones adversas que se presenten en el camino.
- **Puntualidad:** Que se evidenciará por el cumplimiento oportuno de las actividades en todos los niveles jerárquicos de la empresa, desde los directivos hasta los operativos y para con los clientes.

La empresa observará el pago puntual de sus obligaciones con empleados, proveedores e instituciones gubernamentales, para que pueda desarrollar sus operaciones en un ambiente de armonía y clima laboral favorable.

Marco Legal y Jurídico:

El marco jurídico se refiere a la normativa legal y jurídica que tendrá que sujetarse la empresa del presente proyecto, comenzando por el tipo de compañía que se va a constituir, los requisitos necesarios para el efecto y las acciones que tendrá que adoptar para someterse

a los reglamentos estipulados por las diferentes instituciones del Estado que regulan la actividad de establecimientos de comidas y bebidas en la República del Ecuador.

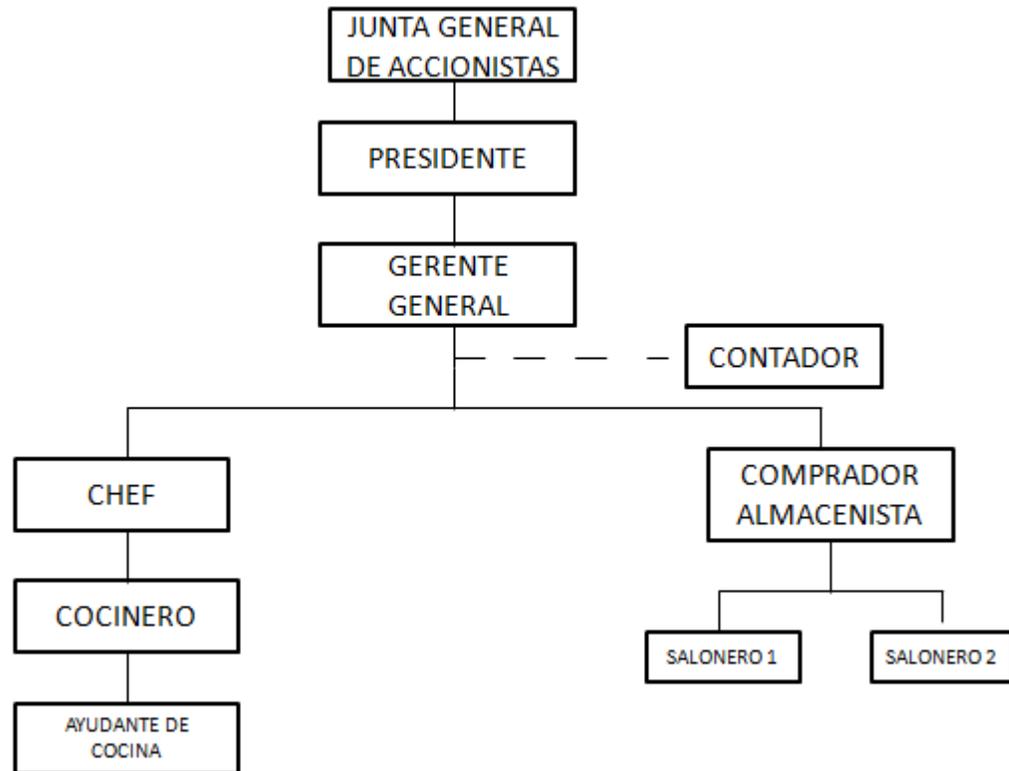
La empresa tendrá que cumplir requisitos exigidos por las siguientes instituciones públicas reguladoras para poder iniciar sus operaciones:

- Superintendencia de Compañías
- Registro Mercantil del Cantón Quito
- Servicio de Rentas Internas
- Ministerio de Turismo
- Municipio del Distrito metropolitano de Quito
- Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos
- Cuerpo de Bomberos de Quito
- Ministerio de Salud Pública

Estructura Organizacional del Proyecto:

La estructura organizacional de la empresa del presente proyecto se la puede visualizar a través de los organigramas estructural y funcional de la empresa; mismos que determinan los niveles jerárquicos de la misma y las funciones de cada uno de ellos para la adecuada marcha del negocio y el cumplimiento de los objetivos corporativos.

Organigrama estructural del proyecto:



El presente organigrama describe la estructura organizacional que tendrá la empresa del presente proyecto; su máximo órgano de gobierno será la Junta General de Accionistas, luego estará el Presidente, bajo este estará el Gerente General quien tendrá las funciones de Administrador General.

Bajo el mando del Gerente General estarán el comprador almacenista quien también realizará las funciones de cajero y facturador y el chef de cocina; estos reportarán directamente a la gerencia general acerca del desempeño de sus actividades y la de sus subalternos.

El comprador almacenista tendrá a su cargo a los dos saloneros, quienes estarán bajo su control directo; el chef de cocina tendrá bajo su mando al cocinero y este a su vez supervisará el cumplimiento de las funciones del ayudante de cocina, quien cumplirá directamente sus instrucciones y disposiciones.

El contador de la empresa está ubicado en el organigrama estructural como nivel de asesoría externa, pues no será parte de la plana de empleados de la empresa sino que será contratado por prestación de servicios profesionales y el pago se realizará previa presentación de la respectiva factura.

Organización Funcional de la empresa:

La organización funcional de la empresa determina la estructura jerárquica de la misma con una breve descripción de las principales funciones del personal en todos los niveles, indicando así la relación existente entre los diferentes departamentos organizacionales.

- **Administrador General**, cuyas funciones las desempeñará el Gerente General, responsable del proceso administrativo en todas sus etapas; desarrollará estrategias operativas a fin de que cada empleado realice sus funciones de la mejor manera posible; tendrá a su cargo la gestión de talento humano, gestión financiera y de mercadeo, así como la representación legal, judicial y extrajudicial de la empresa.
- **Comprador – Almacenista**, será el encargado de la adquisición de materias primas e insumos para la preparación de los almuerzos, así como del control de los inventarios y organización de la bodega a más de supervisar el desempeño de los saloneros y realizar la facturación y cobro a los clientes, así como responder por el dinero recaudado. También será el responsable directo de evaluar el servicio al cliente a través de la comunicación directa con este.
- **Chef de Cocina**, responsable de la planificación de los procesos de cocina, elaborará los menús de cada mes conjuntamente con el Administrador General y supervisará al cocinero en el desempeño de sus funciones y actividades, controlando la preparación de los alimentos.
- **Cocinero**, quien será el responsable directo de la preparación de los almuerzos y su almacenamiento en el autoservicio caliente una vez terminada la cocción; deberá mantener permanentemente el orden y aseo de la cocina y las áreas circundantes.
- **Ayudante de Cocina**, asistente directo del cocinero en el desarrollo de sus funciones, colaborará además en la limpieza de la cocina y lavado de vajilla.

- **Saloneros**, quienes recibirán a los clientes y los conducirán a la mesa disponible, anunciarán el menú, tomarán la orden y despacharán los platos desde la cocina hasta el consumidor, retirarán la vajilla utilizada y mantendrán las áreas de comensales limpias permanentemente.
- **Contador**, responsable del registro contable de las transacciones, declaraciones y anexos tributarios y entrega de reportes al Administrador General en forma mensual, así como la presentación de reportes a la Superintendencia de Compañías; será contratado bajo la modalidad de honorarios profesionales, no tendrá un horario fijo y el pago se realizará contra presentación de la respectiva factura mensual.

Organigrama Funcional del Proyecto:

