

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA EUREKA  
SAS UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CALI**

**ALEXA CALVACHE FLOR**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**SANTIAGO DE CALI**

**2020**

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE LA EMPRESA EUREKA  
SAS UBICADA EN LA CIUDAD DE SANTIAGO DE CALI**

**ALEXA CALVACHE FLOR**

**Proyecto de grado presentado para optar al título de Administrador de  
Empresas**

**DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

**Mg. JAIRO LINAR FLOR**

.

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**SANTIAGO DE CALI**

**2020**

**NOTA DE ACEPTACIÓN**

---

---

---

---

---

---

---

---

Firma del jurado

---

Firma del jurado

Santiago de Cali, junio de 2020

## **DEDICATORIA**

Este proyecto se lo dedico a Yasmid Flor Hoyos que es mi madre y a Víctor Leandro Collazos, mi esposo, quienes me apoyaron de manera constante en los momentos que sentí que no podía continuar, por su amor, paciencia y esfuerzo que ahora muestran frutos.

A Dios por darme la vida, por brindarme los conocimientos y la valentía ante los obstáculos que se me presentaron en el camino.

Y, por último, pero no menos importantes a los profesores y compañeros que me guiaron y acompañaron en este proceso que comenzó como un sueño y que ahora se está volviendo realidad.

**ALEXA CALVACHE FLOR**

## **AGRADECIMIENTOS**

Quiero empezar dándole gracias a Dios por darme por darme las habilidades y competencias; a mi familia y todas las personas que de manera indirecta tuvieron que ver con el cumplimiento de este sueño.

De igual manera agradecerle a la Unicatolica, por abrirme las puertas y permitirme estudiar mi carrera, puesto que eso, me hizo una profesional íntegra y competente.

Finalizando le doy gracias al profesor Jairo Linar Flor, ya que bajo su guía, colaboración y conocimientos se le logró desarrollar este proyecto

**ALEXA CALVACHE FLOR**

## CONTENIDO

	<b>Pág.</b>
1	CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO .....20
1.1	TITULO DEL PROYECTO.....20
1.2	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN .....20
1.3	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....20
1.4	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN .....22
1.5	JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....23
1.6	MARCO DE REFERENCIA .....23
1.7	ASPECTOS METODOLÓGICOS .....27
2	ESTUDIO DE MERCADO .....32
2.1	ANÁLISIS DEL SECTOR .....32
2.2	ESTRUCTURA DEL MERCADO .....37
2.3	CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO .....42
3	ESTUDIO TÉCNICO .....57
3.1	INTRODUCCIÓN .....57
3.2	INGENIERÍA DEL PROYECTO.....57

3.3	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO .....	76
4	ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL .....	84
4.1	DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO .....	84
4.2	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....	85
4.3	MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL .....	87
4.4	PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL .....	87
4.5	PROCESO DE CONTRATACIÓN .....	89
4.6	PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL .....	90
4.7	ASPECTOS LEGALES .....	92
5	ESTUDIO FINANCIERO .....	108
5.1	INVERSIÓN INICIAL .....	108
5.2	INVENTARIO .....	111
5.3	DEPRECIACIÓN .....	112
5.4	BALANCE GENERAL .....	113
5.5	AMORTIZACIÓN U OBLIGACIÓN FINANCIERA .....	116
5.6	LEASING .....	117
5.7	PARÁMETROS GENERALES DE LA EMPRESA .....	118

5.8	PIB .....	125
5.9	GASTOS PROYECTADOS EN PESOS .....	126
5.10	NOMINA ADMINISTRATIVA Y OPERATIVA.....	126
5.11	VENTAS Y COSTOS .....	129
5.12	IMPUESTO AL CONSUMO, RECAUDO Y PAGOS .....	130
5.13	ESTADO DE RESULTADOS .....	131
5.14	FLUJOS DE CAJA .....	133
5.15	BALANCE GENERAL PROYECTADO.....	136
5.16	ANÁLISIS VERTICAL.....	138
5.17	ANÁLISIS HORIZONTAL .....	142
5.18	RAZONES FINANCIERAS .....	146
5.19	ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	148
6	CONCLUSIONES.....	149
7	RECOMENDACIONES .....	151
8	REFERENCIAS.....	152
9	ANEXOS .....	154



## LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Variaciones corrientes variables principales, según subsector de servicios. 2017/2018 .....	35
Tabla 2. Variaciones personal ocupado y remunerado total y por categoría de contratación, según subsector de servicios .....	36
Tabla 3. Variaciones de las remuneraciones del personal ocupado, salarios, prestaciones y otros gastos del personal según subsector de servicios.....	36
Tabla 4. Cargos y salarios administrativos y operativos.....	86
Tabla 5. Inversión inicial de Eureka SAS .....	109
Tabla 6. Inventario inicial de Eureka SAS .....	112
Tabla 7. Depreciación de activos de Eureka SAS .....	113
Tabla 8. Balance general sin financiación de Eureka SAS.....	114
Tabla 9. Balance general con financiación de Eureka SAS.....	115
Tabla 10. Amortización de Eureka SAS .....	116
Tabla 11. Leasing por maquinaria de la empresa Eureka SAS .....	117
Tabla 12. Parámetros económicos para Eureka SAS .....	118
Tabla 13. Parámetros laborales para Eureka SAS .....	119
Tabla 14. Cargos y salarios administrativos y operativos de Eureka SAS.....	119
Tabla 15. Recaudo para Eureka SAS .....	120
Tabla 16. Pagos para Eureka SAS .....	120
Tabla 17. Registro mercantil para la constitución de la empresa Eureka SAS ....	121
Tabla 18. Margen bruto de los productos de la empresa Eureka SAS .....	121
Tabla 19. Gastos administrativos de Eureka SAS.....	122
Tabla 20. Gastos y útiles de oficina y papelería de Eureka SAS.....	123
Tabla 21. Implementos de aseo de Eureka SAS.....	123
Tabla 22. Mantenimiento general de Eureka SAS .....	124
Tabla 23. PIB para la proyección financiera de Eureka SAS.....	125
Tabla 24. Gastos proyectados en pesos para Eureka SAS.....	126

Tabla 25. Nomina administrativa y operativa de Eureka SAS .....	127
Tabla 26. Nómina operativa.....	128
Tabla 27. Ventas y costos de Eureka SAS .....	129
Tabla 28. Impuesto al consumo, recaudo y pagos para Eureka SAS.....	130
Tabla 29. Estado de resultado sin financiación de Eureka SAS .....	131
Tabla 30. Estado de resultado con financiación de Eureka SAS.....	132
Tabla 31. Flujo de caja sin financiación de Eureka SAS .....	133
Tabla 32. Flujo de caja con financiación de Eureka SAS .....	135
Tabla 33. Balance general proyectado sin financiación de Eureka SAS .....	136
Tabla 34. Balance general proyectado con financiación de Eureka SAS .....	137
Tabla 35. Análisis vertical del balance general proyectado sin financiación de Eureka SAS .....	138
Tabla 36. Análisis vertical del balance general proyectado con financiación de Eureka SAS.....	139
Tabla 37. Análisis vertical del estado de resultados sin financiación de Eureka SAS .....	140
Tabla 38. Análisis vertical del estado de resultados con financiación de Eureka SAS .....	141
Tabla 39. Análisis horizontal del balance general proyectado sin financiación de Eureka SAS.....	142
Tabla 40. Análisis horizontal del balance general proyectado con financiación de Eureka SAS.....	143
Tabla 41. Análisis horizontal del estado de resultados sin financiación de Eureka SAS .....	144
Tabla 42. Análisis horizontal del estado de resultados con financiación de Eureka SAS .....	145
Tabla 43. Razones financieras sin financiación .....	146
Tabla 44. Razones financieras con financiación .....	147
Tabla 45. Análisis de sensibilidad de Eureka SAS.....	148

## LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Población proyectada para el 2020 en Santiago de Cali .....	38
Cuadro 2. Población proyectada destacando la comuna 22 .....	39
Cuadro 3. Caracterización del barrio Ciudad Jardín.....	40
Cuadro 4. Bomba Pizza .....	43
Cuadro 5. Información nutricional de la Bomba Pizza .....	43
Cuadro 6. Pastelito de carne tocino .....	44
Cuadro 7. Información nutricional del pastelito de carne tocino .....	44
Cuadro 8. Smoothie selva negra.....	45
Cuadro 9. Información nutricional Smoothie selva negra .....	45
Cuadro 10. Vaso de gelatina .....	46
Cuadro 11. Información nutricional del vaso de gelatina .....	46
Cuadro 12. Helado de banano fresa .....	47
Cuadro 13. Información nutricional del helado banano fresa .....	47
Cuadro 14. Competencia de Eureka SAS.....	48
Cuadro 15. Costo unitario de producción de la bomba pizza .....	58
Cuadro 16. Ficha técnica de la Bomba Pizza.....	59
Cuadro 17. Información nutricional de la Bomba Pizza .....	59
Cuadro 18. Costo unitario de producción de un pastelito de carne tocino .....	60
Cuadro 19. Ficha técnica de pastelito de carne tocino .....	61
Cuadro 20. Información nutricional del pastelito de carne tocino .....	61
Cuadro 21. Costo unitario de producción de smoothie selva negra .....	63
Cuadro 22. Ficha técnica de smoothie selva negra .....	63
Cuadro 23. Información nutricional Smoothie selva negra .....	63
Cuadro 24. Costo de producción de vaso de gelatina .....	64
Cuadro 25. Ficha técnica de vaso de gelatina .....	65
Cuadro 26. Información nutricional del vaso de gelatina.....	65
Cuadro 27. Costo de producción de un helado banano fresa .....	67

Cuadro 28. Ficha técnica de helado de banano fresa .....	67
Cuadro 29. Información nutricional del helado banano fresa .....	67
Cuadro 30. Activos intangibles.....	68
Cuadro 31. Selección de equipo cómputo y comunicación .....	69
Cuadro 32. Selección de maquinaria y equipo.....	69
Cuadro 33. Muebles y enseres .....	69
Cuadro 34. Insumos y maquinaria .....	70
Cuadro 35. Implementos de oficina y papelería .....	71
Cuadro 36. Implementos de aseo .....	71
Cuadro 37. Gastos de constitución de la empresa Eureka SAS .....	71
Cuadro 38. Activos no depreciables para la operación de Eureka SAS .....	72
Cuadro 39. Adecuaciones para las instalaciones del local de Eureka SAS.....	72
Cuadro 33. Barrios y urbanizaciones de la comuna 22 .....	78

## LISTA DE FOTOS

	<b>Pág.</b>
Fotografía 1. Bomba Pizza .....	58
Fotografía 2. Pastelito de carne tocino.....	60
Fotografía 3. Smoothie selva negra .....	62
Fotografía 4, Vaso de gelatina .....	64
Fotografía 5. Helado de banano fresa.....	66

## LISTA DE IMÁGENES

	<b>Pág.</b>
Imagen 1. Inventario y caracterización de las zonas gastronómicas de Cali .....	41
Imagen 2. Logo de Bio Natural Chill .....	48
Imagen 3. Logo Rodizio D Enero .....	49
Imagen 4. Logo Malecón Restaurante Bar.....	49
Imagen 5. Logo de La Hamburgueseria gourmet .....	49
Imagen 6. Logo La Pizzería del Sur Ristorante.....	50
Imagen 7. Comuna 22 .....	77
Imagen 8. Boceto exterior 1 de Eureka SAS.....	80
Imagen 9. Boceto exterior 2 de Eureka SAS.....	80
Imagen 10. Plano proyectado con medidas de Eureka SAS. ....	81
Imagen 11. Interior de Eureka SAS .....	81
Imagen 12. Cocina de Eureka SAS .....	82
Imagen 13. Zona para atender a los clientes en Eureka SAS .....	82
Imagen 14. Zona de almacenaje de insumos en Eureka SAS .....	83
Imagen 15. Distribución de algunos electrodomésticos en Eureka SAS .....	83

## LISTA DE FIGURAS

	<b>Pág.</b>
Figura 1. Mapa de procesos de Eureka SAS .....	73
Figura 2. Diagrama de flujo de la pizza artesanal .....	74
Figura 3. Diagrama de flujo de helado artesanal.....	75
Figura 4. Diagrama de flujo de un pan artesanal .....	76
Figura 5. Organigrama de Eureka SAS.....	86

## LISTA DE GRÁFICOS

	<b>Pág.</b>
Gráfico 1. ¿Cuál es su edad? .....	52
Gráfico 2. Su sexo .....	53
Gráfico 3. ¿Qué tipo de comida prefiere? .....	53
Gráfico 4. Considera que los precios que ofrecen los restaurantes de comida gourmet son:.....	54
Gráfico 5. ¿Por qué factor se inclina al momento de elegir un lugar para comer? .....	54
Gráfico 6. ¿Qué tipo de servicio usted prefiere en un restaurante? .....	55
Gráfico 7. ¿Qué cosas son más importantes a la hora de ir a un restaurante de comida gourmet? .....	55
Gráfico 8. Estratificación de la comuna 22.....	78
Gráfico 9. Comuna 22 y la asistencia escolar de los habitantes .....	79
Gráfico 10. Nivel educativo de los habitantes de la comuna 22 .....	79



## LISTA DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
Anexo 1. Portafolio Eure-k .....	154

## RESUMEN

El estudio de viabilidad el cual consiste en la creación de la empresa Eureka SAS es una idea desarrollada en la línea de investigación de emprendimiento la cual busca que los diferentes invitados puedan asistir a un restaurante en donde se ofrece comida gourmet en un ambiente acogedor en el cual se podrán apreciar y degustar diferentes productos presentados de forma no convencional. Lo que hace necesario realizar un estudio profundo para demostrar la viabilidad en la creación y puesta en marcha de este proyecto, teniendo en cuenta las herramientas, materia prima, insumos, personal, tecnología y demás factores.

**Palabras Claves:** Emprendimiento, restaurante, comida gourmet, bienestar, saludable.

## ABSTRACT

The feasibility study which consists in the creation of the company Eureka SAS is an idea developed in the line of entrepreneurship research which seeks that different guests can attend a restaurant where gourmet food is offered in a cozy atmosphere where you can appreciate and taste different products presented in an unconventional way. This makes it necessary to carry out an in-depth study to demonstrate the viability in the creation and implementation of this project, taking into account the tools, raw materials, inputs, personnel, technology and other factors.

**Keywords:** Entrepreneurship, restaurant, gourmet food, well-being, healthy..

## INTRODUCCIÓN

En la actualidad el tema *Gourmet* impulsa a que el mundo gastronómico presente nuevos sabores, sin duda, este es un estilo de vida que han adoptado los amantes de la cocina por sus muestras innovadoras para presentar un toque artístico, por este motivo las personas dan su aprobación al mencionar que la comida gourmet revolucionó la cultura de la buena comida. Es importante aclarar que el término Gourmet ha contribuido a que se integre la alta cocina, las artes gastronómicas y la cultura del buen comer.

El gusto gourmet a lo largo del tiempo se ha transformado, convirtiéndose en un sofisticado y distinguido estilo de vida, que tiene como pilares los beneficios y ventajas que puede traer al practicar nuevas técnicas en la cultura de la alta cocina y la gastronomía a nivel general, enfocando los resultados al bienestar y satisfacción de un cliente exigente.

Este proyecto busca demostrar la viabilidad para la creación de un restaurante llamado “Eureka SAS”, el cual estará ubicado de manera estratégica en el barrio Ciudad Jardín en la comuna 22 de Santiago Cali. Bajo los lineamientos del protocolo de emprendimiento se construirán 5 capítulos los cuales destacan los temas de la contextualización del problema de investigación, el estudio de mercado, el estudio técnico operacional, el estudio organizacional, y finalmente el estudio financiero.

Más allá de realizar un documento para demostrar si es viable o no esta idea de negocio, es poder aplicar todos los conocimientos adquiridos a lo largo del estudio de la carrera de Administración de Empresas en esta investigación, y que, a su vez, este sea un referente académico de consulta para los diferentes estudiantes del programa, no solo de la sede de Meléndez sino también de las diferentes sedes de la Universidad.

# 1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

## 1.1 TÍTULO DEL PROYECTO

Estudio de viabilidad para la creación de la empresa Eureka SAS Ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.

## 1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Emprendimiento.

## 1.3 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

**1.3.1 Planteamiento del problema.** El problema de investigación identificado, es la falta de conciencia por parte de algunos clientes por el cuidado de su salud al momento de consumir los alimentos, donde estas personas en su diario vivir, prefieren probar diferentes productos y platos de otras culturas, sin tener presente las propiedades, calorías y componente nutricional que estos les puedan aportar a sus cuerpos.

Una de las causas de la problemática es que, en diferentes sitios y lugares de Santiago de Cali, no se ofrecen esta clase de productos tipo gourmet, perfilando a las personas en consumir los platos tradicionales, sin embargo, existen otros clientes que en ocasiones *“tratan de comer platos tipo gourmet cada vez que pueden”* afirmación mencionada por el ministerio de relaciones exteriores en su informe *“perfil de mercado de alimentos gourmet”* por (Romero y Rondón, 2011, p. 29).

Los efectos se ven relacionados en problemas de salud como, gastritis enfermedades cardiovasculares entre otras, debido que muchos de esos alimentos que son consumidos en algunos lugares con mínimos estándares de calidad y malas

prácticas de producción deterioran el bienestar de los clientes, por otro lado, no todos cuentan con un buen poder adquisitivo para comprar productos gourmet debido que los restaurantes o negocios que los ofrecen se encuentran en sectores exclusivos de la ciudad y con precios elevados.

Los amantes de los alimentos gourmet no sólo se distinguen por su apego a la buena comida, debido que estos comensales valoran los beneficios saludables de los alimentos que consumen, sino también a su atractiva presentación. Por ello, existe una gran afinidad entre los alimentos fabricados con ingredientes de alta calidad que son totalmente naturales para un perfil de consumidores de alimentos gourmet.

Por lo anterior, es que se busca dar respuesta a las necesidades insatisfechas, y los deseos que poseen las personas o clientes potenciales, que buscan maneras más sanas y saludables de alimentarse mediante la creación de la empresa Eureka SAS, la cual se ubicará en la ciudad de Santiago de Cali.

**1.3.2 Formulación del problema.** ¿Cómo realizar un estudio de viabilidad para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali?

**1.3.3 Sistematización del problema.**

- ¿Cómo desarrollar un estudio de mercadeo explicando la estructura del mercado, el perfil de los clientes, el análisis de la demanda, oferta y el plan de marketing para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali?
- ¿Cómo realizar un estudio técnico detallando el proceso de producción, los insumos, la tecnología, y la localización estratégica para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali?

- ¿Cómo elaborar un estudio organizacional estipulando la estructura organizacional, los procesos de selección, contratación, capacitación y los componentes legales para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali?
- ¿Cómo construir un estudio financiero conociendo la inversión inicial y las proyecciones financieras para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali?

#### **1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

**1.4.1 Objetivo general.** Realizar un estudio de viabilidad para la creación de la empresa Eureka SAS Ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.

**1.4.2 Objetivos específicos.** A continuación, se señalan los siguientes objetivos:

- Desarrollar un estudio de mercadeo explicando la estructura del mercado, el perfil de los clientes, el análisis de la demanda, oferta y el plan de marketing para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.
- Realizar un estudio técnico detallando el proceso de producción, los insumos, la tecnología, y la localización estratégica para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.
- Elaborar un estudio organizacional estipulando la estructura organizacional, los procesos de selección, contratación, capacitación y los componentes legales para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.

- Construir un estudio financiero conociendo la inversión inicial y las proyecciones financieras para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.

## **1.5 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

Se ve la necesidad de ofrecer al consumidor un servicio diferente y a buen precio, se toma la decisión de crear una empresa que brinde satisfacción a estas necesidades ofreciendo un valor agregado como lo es la presentación de los productos, el servicio personalizado y la posibilidad que las personas de bajos recursos puedan adquirirlo. Teniendo en cuenta la perspectiva del sector, es evidente que es un negocio con un alto desarrollo competitivo y aun no explotado totalmente. El análisis de la competencia es bastante alentador al momento de investigar la viabilidad del negocio: “Definitivamente, éste es un mercado en crecimiento”.

## **1.6 MARCO DE REFERENCIA**

**1.6.1 Referente teórico.** El marco teórico es un conjunto de ideas, habitualmente ya conocidas en una regla, que permiten organizar los datos del entorno para lograr que de ellas logren desprenderse innovadores conocimientos (Hurtado y Toro, 2007, p. 83).

A continuación, se explican las diferentes teorías que son importantes para el desarrollo en la investigación de conocer la viabilidad para la creación de la empresa Eureka SAS ubicada en la ciudad de Santiago de Cali.

**1.6.1.1 Teoría de necesidades.** Señala que nunca se alcanza un estado de satisfacción completa. Tan pronto como se alcancen y satisfagan las necesidades de un nivel inferior, predominan las de niveles superiores (Maslow, 1991, p. 24).

Para el proyecto de investigación es importante tener presente la teoría de necesidades donde los productos ofertados por la empresa cubrirán las necesidades fisiológicas y las de seguridad. Para las fisiológicas será en brindarle un producto que satisfaga la necesidad de comer y para la necesidad de seguridad se enfocará en ofrecer productos para el cuidado del bienestar del ser humano sobre el consumo de platos gourmet.

**1.6.1.2 Teoría de motivación.** Es importante evidenciar la motivación que necesita cada uno de los colaboradores de la empresa, la cual se debe ver reflejada en los productos tipo gourmet y en los servicios ofertados, por consiguiente, la motivación debe satisfacer la posibilidad de manifestar la personalidad y desarrollarse plenamente, también la auto-realización en la organización y por último el reconocimiento por las labores desempeñadas.

Es por ello que Eureka SAS desarrolla y generará los planes de incentivos para incrementar la productividad de cada uno de los trabajadores para que las ventas de la organización se incrementen exponencialmente (Maslow, 1991, p. 13).

**1.6.1.3 Teorías de procesos administrativos.** Enfoque de la administración formulado por Frederick W. Taylor la cual pretende evidenciar los mejores métodos para realizar cualquier actividad al interior de una organización, de esta manera se busca reclutar, seleccionar, capacitar y motivar a los diferentes trabajadores.

La teoría de los procesos administrativos de la empresa Eureka SAS, debe aplicarse dividiendo las operaciones mediante las funciones, de esta forma la organización



podrá planear la estrategia, organizar los recursos, asignar el personal responsable y finalmente realizar un control permanente para cada una de las actividades (Hernández, 2007, p. 22).

**1.6.2 Referente conceptual.** El referente conceptual puede ser un servicio, institución, idea, entre otros. (Scheinsohn, 2009, p.126).

Ingresos adicionales en la familia: Es un concepto que cada día se hace más común por la urgencia de poder satisfacer los altos costos de la canasta familiar.

Proceso para los alimentos: El procesar alimentos requiere de unos conocimientos fundamentales necesarios para garantizar productos de calidad, pero sobre todo higiénico y saludable

Ciencia de los alimentos: La tecnología de los alimentos es la ciencia que se encarga de estudiar y garantizar la calidad microbiológica, física y química de los productos alimenticios en todas las partes del proceso que elaboración (proceso, empaque y embarque), así como durante la fase de cocinado de los mismos

**1.6.3 Referente legal.** En él se muestra la normatividad dominante que “rodea” al proyecto en este caso para la empresa Eureka SAS. (Castillo, 2004, p.64).

Constitución política de Colombia.

Artículo 25. El trabajo es un derecho y una obligación social y goza en todas sus modalidades de la especial protección del Estado. Toda persona tiene derecho a un trabajo en condiciones dignas y justas.

Artículo 65. La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras.

DECRETO 60 DE 2002

Por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

LEY 232 DE 1995

Normas para el funcionamiento de establecimientos Comerciales

DECRETO 2780 DE 1996

Presenta los requisitos para la obtención del registro sanitario para procesar

Envasar y vender alimentos

LEY 09 DE 1997

Seguridad e higiene industrial y salud ocupacional.

LEY 232 DE 1995

Normas para el funcionamiento y establecimientos comerciales

DECRETO 2811 DE 18 DE DICIEMBRE DE 1974

Por el cual se dicta el código nacional de recursos naturales renovables y de

Protección al medio ambiente.

NORMA ISO 9000

Es un conjunto de normas sobre calidad y gestión de lógicas de calidad,

Establecidas por la Organización Internacional de Normalización (ISO). Se

Pueden aplicar en cualquier tipo de organización o actividad orientada a la

Producción de bienes o servicios.

## **1.7 ASPECTOS METODOLÓGICOS**

### **1.7.1 Tipos de estudio.**

**1.7.1.1 Estudio descriptivo.** Se utilizará como tipo de estudio a la investigación descriptiva debido que a través de ella se podrá detallar las preferencias y gustos de los comensales actuales por la comida gourmet permitiéndose obtener información real en Eureka SAS.

En el estudio descriptivo el propósito del investigador es describir situaciones y eventos, es decir, como es y se manifiesta determinado fenómeno.

La información utilizada es primaria, por lo que los datos e información encontrada han sido obtenida directamente por los clientes potenciales, mediante la aplicación de la encuesta con el propósito de obtener datos sobre preferencias, gustos y apreciación de los comensales por la comida respecto a los platos tipos gourmet, además de obtener información sobre medio de publicidad y comercialización con mayor aceptación dentro de la población.

### **1.7.2 Método de investigación.**

**1.7.2.1 Método de observación.** Se utilizará una observación para identificar las necesidades de los clientes, al momento de comprar y consumir los platos tipo gourmet.

**1.7.2.2 Método de análisis.** Por medio de este método se identifica la viabilidad construyendo una estrategia de mercado que permita elaborar y ofrecer los productos de buena calidad que beneficie a los consumidores.

**1.7.2.3 Método de encuesta.** El método de encuesta es una práctica ampliamente manejada en la investigación de mercados, tanto que ciertas personas llegan a utilizar los cuestionarios en la investigación para conocer las respuestas sobre los criterios, apreciaciones, gustos, entre otros factores de la muestra al contestar el interrogatorio. (Brown, 1959, p. 89).

Con la elaboración de las encuestas se pretende obtener información sobre el consumo de los clientes respecto a los platos tipos gourmet, además de conocer los productos si tendrán aceptación en el mercado, así como el precio y la frecuencia de compra.

### **1.7.3 Fuentes y técnicas para recolección de información.**

**1.7.3.1 Fuentes primarias.** Para la recolección de datos se utilizará una fuente confiable, debido toda la información se presenta en esta investigación debe ser detallada. Para este motivo se manejará como fuentes primarias las siguientes técnicas:

- Encuesta: Se establece la encuesta la cual fue mencionada anteriormente con el fin de obtener información relevante sobre las necesidades y deseos de las personas en comprar y consumir los platos gourmet.
- Formularios: Mediante un documento el cual tendrá un diseñado con campos específicos donde se pueden escribir o seleccionar opciones las cuales brinden información sobre un tema de investigación del presente proyecto.

**1.7.3.2 Fuentes secundarias.** Como fuentes secundarias se utilizará los artículos de investigación o libros de administración, mercado, operacional y financiero, los

cuales son necesarios para el desarrollo total de cada uno de los capítulos del proyecto.

**En cuanto a los informes más destacados se encuentran:**

Alcaldía de Santiago de Cali. (2011). *Comuna 22—Informe general*. Departamento Administrativo de Planeación Municipal (DAPM).

Alcaldía de Santiago de Cali. (2018). *Caracterización del barrio Ciudad Jardín*.  
Alcaldía de Santiago de Cali.

Escobar, G., & Perilla, D. (2019). *Cali en cifras 2018—2019*. Alcaldía de Santiago de Cali.

**Algunos de los libros citados en la investigación son:**

Brown, L. (1959). *Comercialización y Análisis del Mercado*. Editorial IICA  
Biblioteca Venezuela.

Castillo, M. (2004). *Guía para la formulación de proyectos de investigación*.  
Cooperación Editorial Magisterio.

Hernández, C. (2007). *Análisis Administrativo. Técnicas Y Métodos*. Editorial  
EUNED.

Hurtado, I., y Toro, J. (2007). *Paradigmas Y Métodos de Investigación en Tiempos de Cambios*. Editorial El Nacional

**Y finalmente las páginas de internet consultadas en el tema de comida gourmet fueron:**

Cosoy, N. (2017). *7 grandes platos de Colombia más allá de la bandeja paisa, el sancocho y el ajiaco*. Recuperado de <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-38782458>

Garzón, D. (2015). *El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes*. Recuperado de <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

Romero, R., y Rondón, S. (2011). *Perfil de mercado de alimentos gourmet*. Oficina de promoción comercial e inversiones del Perú. Recuperado de [http://www.rree.gob.pe/promocioneconomica/Documents/Estudios\\_y\\_Perfiles/Alimentos\\_Gourmet/Perfil\\_de\\_Mercado\\_EEUU\\_2011.pdf](http://www.rree.gob.pe/promocioneconomica/Documents/Estudios_y_Perfiles/Alimentos_Gourmet/Perfil_de_Mercado_EEUU_2011.pdf)

#### **1.7.4 Tratamiento de la información.**

**1.7.4.1 Técnicas estadísticas.** Excel: La información se tratará por medio de Excel, esto ayudará a ordenar, clasificar, comparar, graficar, calcular y analizar la información, es una herramienta fácil y ya que se va a realizar encuestas de preguntas cerradas se tabulará y graficará teniendo resultados rápidos para hacer eficiente la investigación.

Resultados esperados. Con todo el desarrollo del proceso de investigación se espera conocer la situación de consumo de productos tipo gourmet en toda el área urbana, conocer a que personas o clientes a los que se dirige de acuerdo con los

patrones de consumo, gustos y necesidades con el propósito de establecer la aceptación que tendrían los productos.

## 2 ESTUDIO DE MERCADO

En el presente capítulo se explica de manera detallada el sector, la estructura del mercado de los alimentos tipo gourmet y de qué forma estos influyen en la decisión de compra de los clientes, las estrategias que aplican los competidores y finalmente las estrategias comerciales que debe de emplear Eureka SAS.

### 2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Respecto a la gastronomía del país se ha logrado establecer que: *En Colombia existen platos que son muy conocidos como lo son: el ajiaco de Bogotá, la bandeja paisa de Antioquia y diferentes tipos de sancochos sobre todo el territorio colombiano, por esta razón en el país se destaca a diferencia de los demás países de América Latina donde el arroz es más importante que otros alimentos como el maíz* (Cosoy, 2017, párr. 4).

Pero no solo los clientes y comensales apetecen de los mismos platos, debido que existen otros que prefieren probar y degustar otros sabores y preferencias como los tipos gourmet, en tal sentido, el chef Trujillo (2018) plantea que:

*En Colombia los habitantes se dejan seducir y cautivar por la novedad e innovación donde al llegar una nueva cadena de comidas ofreciendo algo nuevo con un precio de venta elevado, proveniente de otro país y que sea totalmente diferente a los platos tradicionales, sin duda pagan más por él, así se conozca que la porción de comida que se va a consumir es mucho menor a la que se podría comprar con el mismo dinero en un restaurante tradicional.* (p 85).

Según un artículo de El Tiempo esta cadena Domino's Pizza era diferente por "la frescura del menú, al obtener platos calientes, donde en muchas ocasiones son recién horneados y por la variedad de sus combinaciones. Además de un completo menú que, con la apertura del primer centro de atención en Bogotá, se expandirá



como pizza caliente” (1996). Además, otra fortaleza que cuenta la marca es su masa, que ha sido un gran secreto, y para muchos es el detonante del éxito de esta multinacional en el mundo. Para elaborar este elemento decidieron importar hornos para que el sabor de las pizzas fuera el mismo en todo el mundo.

Según el diario La República, la pizza es uno de los mercados más prósperos, y para 2014 alcanzaba cifras cercanas a los 230 mil millones de pesos al año, en donde se encuentran diez marcas que son las más fuertes y se dedican únicamente a la venta de este alimento preparado.

Por otro lado, Alberto Aguirre consultor entrevistado por La República asegura que, en el caso de las pizzas, el target principal son las personas con edades entre 25 y 34 años. De igual forma, afirma que el mayor momento de consumo es en la noche, especialmente los fines de semana. Al igual que el comercio por internet ha incrementado las ventas, ya que el 25% del tráfico en internet que se concentra en búsquedas de restaurantes está dirigido a la pizza. (Pérez, Jeno's y Domino's son los líderes en el negocio de la pizza en Colombia, 2014). Por otro lado, Sergio Victoria Méndez, presidente de Green Information Group entrevistado por La República asegura que:

Con la llegada de marcas como Domino's y el auge de las promociones especiales, las tarifas en este sector han bajado y esa es la razón de la disminución en el ticket o consumo promedio. (2014).

Por el lado de las estrategias, esta compañía no se queda atrás ya que actualmente les ofrecen a sus clientes que piden el servicio a domicilio que llegarán en máximo 30 minutos, de lo contrario la pizza será gratis. Esto sin duda es un gran atractivo porque muchos establecimientos se demoran en hacer llegar la comida entre 30 minutos hasta hora y media, sumando que muchas veces los productos llegan fríos, haciendo que la experiencia del consumidor con la comida no sea la óptima. Por esta razón, el hecho de prometer llegar en un tiempo tan corto hace que los clientes confíen en la marca y la prefieran por encima de otras. Además, la velocidad en el

servicio es uno de los puntos clave de la comida rápida que como su nombre lo dice, se espera que sea ágil y que un consumidor no tenga que esperar tanto tiempo para recibir su comida.

Ahora, con base a lo mencionado por Garzón (2015):

*De acuerdo con la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica (Acodres), el sector tuvo en promedio un crecimiento en todo el país superior a 22%, pero hay regiones como el Caribe que registraron un crecimiento mayor a 40%.*

*Respecto al aporte al PIB, Claudia Barreto González, presidente ejecutiva nacional de Acodres señaló que “se ha mantenido una tendencia de mayor contribución en los últimos años y del total que aporta el sector gastronómico o de restaurantes se considera que la gastronomía aporta aproximadamente 3,6% al PIB”. Y agregó que “el crecimiento es muy positivo y las cifras estén dando la razón, este sector es de gran importancia, genera empleo, cada restaurante tiene mínimo 10 empleados, lo que se traduce en un aporte relevante en impuesto al consumo, en Iva e Ica para todas las regiones del país”. (párr. 2-3).*

Es importante tener como referente que Según Acodres, este aumento obedece también al auge turístico que ha tenido el país, lo que ha generado crecimiento económico y aseguró que este ‘boom’ también se ha dado por la inversión extranjera, marcas que se han posicionado en el país, lo que permite que el sector gastronómico mejore cada vez más.

Es de destacar que el subsector con mayor aumento en la producción bruta según el informe de la Encuesta Anual de Servicios – EAS fue el de Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos con un 11,7%, con un aumento en el consumo intermedio de 11,1% y en el valor agregado de 12,1%; su coeficiente técnico pasó de 43,0% en 2017 a 42,8% en 2018. Pero el subsector de Restaurantes, catering y bares sigue en crecimiento con una producción bruta de 5.3%, el consumo intermedio fue del 7,0% en cuanto al valor agregado si ha sido

leve debido que ha sido del 2,3%; su coeficiente técnico se registró en un 64,2% en 2017 mientras que en el 2018 tuvo un aumento pasando al 65,3% en el 2018 (DANE, 2018, p. 9).

Tabla 1. Variaciones corrientes variables principales, según subsector de servicios. 2017/2018

Subsector de servicios	Número de empresas	Variaciones porcentuales				Coeficiente técnico 2017	Coeficiente técnico 2018
		Ingresos operacionales	Producción bruta	Consumo intermedio <sup>1</sup>	Valor agregado		
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	444	6,9	7,1	4,2	9,7	46,4	45,1
Correo y servicios de mensajería	84	8,5	8,4	4,9	15,5	66,9	64,7
Alojamiento	572	8,6	8,7	8,5	8,8	51,4	51,3
Restaurantes, catering y bares	486	5,7	5,3	7,0	2,3	64,2	65,3
Actividades de edición	112	-7,2	-7,4	-6,5	-8,5	51,9	52,4
Producción, distribución y exhibición de películas cinematográficas	39	2,0	1,2	1,8	0,5	53,9	54,2
Actividades de programación y transmisión de televisión	41	-1,3	-1,2	8,7	-21,4	67,1	73,8
Telecomunicaciones	207	4,0	4,6	5,9	3,1	53,2	53,9
Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	343	11,8	11,7	11,1	12,1	43,0	42,8
Actividades inmobiliarias y de alquileres sin operario	238	7,2	8,2	27,1	-1,5	33,9	39,8
Actividades profesionales, científicas y técnicas	611	8,6	8,9	10,2	8,0	39,0	39,4
Publicidad	133	2,3	2,5	6,0	-0,8	48,7	50,3
Agencias de Viaje	86	5,5	3,7	7,6	1,3	38,3	39,7
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	1.056	5,6	5,6	12,0	5,0	8,7	9,2
Actividades administrativas y de apoyo a oficina y otras actividades de apoyo a las empresas	174	8,9	9,0	5,9	10,4	31,7	30,8
Educación superior privada	163	3,6	3,4	2,5	3,9	30,1	29,8
Salud humana	767	8,2	8,0	7,5	8,8	62,9	62,7
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	160	7,7	7,9	12,4	0,7	61,7	64,3
Otras actividades de servicios	141	6,3	6,9	6,5	7,3	55,9	55,7

Fuente: (DANE, 2018, p. 10).

La tabla 2 tienen todas las variables del personal ocupado total, personal remunerado, y de cuatro categorías de contratación usadas frecuentemente por las empresas (personal permanente, temporal directo, temporal en misión y por otro tipo de vinculación), en el periodo 2018.

Se aclara que la categoría de contratación correspondiente a personal temporal en misión, aplica sólo para el subsector Actividades de empleo, seguridad e investigación privada y servicios a edificios, y la categoría docentes hora cátedra para el subsector Educación superior privada. Los mayores crecimientos en el total del personal ocupado se presentaron en los subsectores de Producción de películas cinematográficas con un 10,5% y Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos 6,7%, mientras que el subsector de Publicidad presentó la mayor disminución -4,8% (DANE, 2018, p. 10).

Tabla 2. Variaciones personal ocupado y remunerado total y por categoría de contratación, según subsector de servicios

Subsector de servicios	Total personal ocupado <sup>1</sup>	Categoría de contratación				Total personal remunerado <sup>2</sup>	Variaciones %
		Personal permanente	Temporal directo	Temporal en misión <sup>3</sup> Docente hora cátedra <sup>3</sup>	Otro tipo de vinculación <sup>4</sup>		
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	4,3	1,3	16,2	-	4,6	4,3	
Correo y servicios de mensajería	0,3	8,1	-9,1	-	6,2	0,3	
Alojamiento	2,5	1,2	5,8	-	5,7	2,6	
Restaurantes, catering y bares	4,2	4,7	3,0	-	9,4	4,2	
Actividades de edición	-3,6	-5,5	7,0	-	3,6	-3,6	
Producción, distribución y exhibición de películas cinematográficas	10,5	-0,9	43,6	-	25,7	10,5	
Actividades de programación y transmisión de televisión	2,2	4,3	-9,0	-	20,7	2,1	
Telecomunicaciones	-1,1	-3,0	16,1	-	0,4	-1,1	
Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	6,7	2,9	24,5	-	10,0	6,7	
Actividades inmobiliarias y de alquileres sin operario	1,0	-2,3	12,5	-	11,7	1,0	
Actividades profesionales, científicas y técnicas	2,0	-5,1	14,7	-	9,0	2,0	
Publicidad	-4,8	4,7	-7,7	-	-10,8	-4,8	
Agencias de Viaje	-0,1	0,4	-9,7	-	0,7	-0,3	
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	-0,3	-1,1	3,9	-2,4	10,9	-0,3	
Actividades administrativas y de apoyo a oficina y otras actividades de apoyo a las empresas	2,5	-7,1	27,2	-	7,1	2,5	
Educación superior privada	1,2	1,0	2,8	-16,0	7,4	1,2	
Salud humana	2,0	0,7	6,2	-	2,5	2,0	
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	2,3	0,7	12,6	-	8,3	2,4	
Otras actividades de servicios	0,3	0,9	-1,8	-	4,5	0,3	

Fuente: (DANE, 2018, p. 10).

Sin embargo, el subsector de restaurantes, catering y bares contribuye activamente a la contratación de personal registrando un 4,7% de personal permanente, temporal directo del 3,0%, mientras en otro tipo de contratación se evidencia un 9,4%, es por este comportamiento que este subsector aporta significativamente al crecimiento del PIB en un 3,6%.

Tabla 3. Variaciones de las remuneraciones del personal ocupado, salarios, prestaciones y otros gastos del personal según subsector de servicios

Subsector de servicios	Variaciones %					Total gastos de personal
	Salarios	Prestaciones	Remuneraciones	Otros gastos de personal <sup>1</sup>		
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	6,7	10,8	8,1	15,0	8,6	
Correo y servicios de mensajería	7,5	7,5	7,5	-14,0	5,3	
Alojamiento	11,9	13,2	12,3	2,3	11,4	
Restaurantes, catering y bares	9,3	11,2	10,0	3,9	9,6	
Actividades de edición	3,0	-0,2	1,8	-13,6	0,8	
Producción, distribución y exhibición de películas cinematográficas	15,1	19,4	16,5	37,2	17,6	
Actividades de programación y transmisión de televisión	11,2	12,1	11,5	-10,7	10,5	
Telecomunicaciones	6,8	6,1	6,5	-1,3	5,9	
Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos	17,6	16,6	17,2	28,2	18,0	
Actividades inmobiliarias y de alquileres sin operario	4,9	6,7	5,5	-12,8	3,9	
Actividades profesionales, científicas y técnicas	5,9	8,0	6,6	-5,8	5,8	
Publicidad	1,1	3,0	1,8	16,1	3,0	
Agencias de Viaje	7,5	7,6	7,6	-14,4	6,1	
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	2,9	3,6	3,2	5,4	3,3	
Actividades administrativas y de apoyo a oficina y otras actividades de apoyo a las empresas	10,1	12,8	11,0	14,8	11,3	
Educación superior privada	9,3	9,8	9,5	-1,4	9,2	
Salud humana	8,2	9,7	8,7	4,5	8,5	
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	5,4	4,3	5,1	-18,4	3,0	
Otras actividades de servicios	3,8	3,5	3,7	-7,7	2,8	

Fuente: (DANE, 2018, p. 11).

Con base a lo registrado en la tabla 3 el subsector de los Restaurantes, catering y bares salarios con una participación del 9,3%, las prestaciones sociales con un 11,2%, las remuneraciones del 10,0% y en cuanto a otros gastos de personal con un 3,9%, demostrando que es uno de los subsectores con mayor ocupación debido a las constantes tendencias de comidas de otros países, tradicionales o tipo gourmet que se generan la gastronomía.

## **2.2 ESTRUCTURA DEL MERCADO**

Se quiere demostrar la viabilidad de emprendimiento de una empresa titulada “Eureka SAS” es un restaurante que ofrece comida gourmet con un ambiente acogedor en el cual el comensal podrá apreciar y degustar diferentes productos presentados de forma no convencional. Los clientes tienen como necesidad principal satisfacer la necesidad básica de alimentación, complementada con el interés de adquirir un producto que aporte beneficios a su bienestar, a un precio favorable, con la tranquilidad y seguridad de consumir sus platos en un establecimiento que además de ofrecer servicio, calidad, locación agradable y confortable, que satisfacen sus expectativas y necesidades, opera con todas las normas legales.

En la estructuración, se requiere elaborar un estudio del mercado, que sea una herramienta que facilite la presentación de datos estadísticos y permitir acercarse a las necesidades del cliente.

Este análisis permite identificar las complicaciones que el producto puede llegar a presentar, así como conocer su nivel de aceptación y los posibles consumidores (reales y potenciales). Esta creación del mercado, donde se analiza la viabilidad, es donde confluye el mercado de la oferta y la demanda, donde un grupo de compradores y vendedores determinan el bien o servicio, y así conjuntamente la demanda del producto, y los vendedores, la oferta.

**2.2.1 Análisis de demanda.** Para realizar el análisis de la demanda, se debe conocer de manera inicial la población proyectada para el 2020 en Santiago de Cali, el cual es presentada en el cuadro 1 por los compiladores Guido Escobar Morales y Diana María Perilla Galvis, en su informe más reciente titulado “Cali en cifras 2018 - 2019”.

Cuadro 1. Población proyectada para el 2020 en Santiago de Cali

Descripción	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Población total	2,344,734	2,369,821	2,394,925	2,420,114	2,445,405	2,470,852	2,496,442
Densidad bruta	41.85	42.30	42.75	43.20	43.65	44.10	44.56
Población Comunas	2,308,112	2,333,203	2,358,302	2,383,485	2,408,773	2,434,211	2,459,789
Hombres	1,103,024	1,115,014	1,127,009	1,139,044	1,151,129	1,163,285	1,175,509
Mujeres	1,205,088	1,218,189	1,231,293	1,244,441	1,257,644	1,270,926	1,284,280
Densidad bruta	190.92	193.00	195.07	197.16	199.25	201.35	203.47
Población Corregimientos	36,622	36,618	36,623	36,629	36,632	36,641	36,653
Hombres	18,506	18,504	18,506	18,509	18,511	18,515	18,521
Mujeres	18,116	18,114	18,117	18,120	18,121	18,126	18,132
Densidad bruta	0.86	0.86	0.86	0.86	0.86	0.86	0.86

Fuente: (Escobar & Perilla, 2019, p. 29).

Con base al cuadro anterior para el año 2020 la población total para Santiago de Cali es de 2´496.442 habitantes, para que Eureka SAS tenga aceptación tiene visualizado iniciar operaciones en la comuna 22 la cual cuenta con una población de 12.637 habitantes, este dato se puede apreciar en el cuadro siguiente.

Cuadro 2. Población proyectada destacando la comuna 22

Descripción	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
TOTAL CALI	2,344,703	2,369,829	2,394,870	2,420,013	2,445,281	2,470,747	2,496,346
Cabecera	2,308,086	2,333,213	2,358,253	2,383,392	2,408,653	2,434,110	2,459,698
Comuna 1	85,569	88,432	91,352	94,335	97,382	100,497	103,620
Comuna 2	112,746	114,651	116,586	118,561	120,577	122,637	124,669
Comuna 3	46,283	46,400	46,517	46,636	46,759	46,887	46,990
Comuna 4	53,687	53,369	53,052	52,740	52,433	52,132	51,806
Comuna 5	111,157	112,089	113,010	113,927	114,842	115,759	116,608
Comuna 6	188,124	189,837	191,529	193,214	194,894	196,573	198,137
Comuna 7	71,846	71,334	70,819	70,305	69,793	69,285	68,739
Comuna 8	102,177	102,388	102,597	102,812	103,034	103,266	103,445
Comuna 9	45,349	44,994	44,645	44,303	43,970	43,646	43,330
Comuna 10	110,407	110,854	111,296	111,741	112,190	112,645	113,040
Comuna 11	106,731	107,339	107,940	108,542	109,146	109,754	110,302
Comuna 12	67,049	66,881	66,712	66,545	66,381	66,221	66,028
Comuna 13	177,228	177,641	178,052	178,475	178,909	179,360	181,084
Comuna 14	170,909	172,696	174,441	176,160	177,856	179,535	181,093
Comuna 15	156,267	159,369	162,439	165,492	168,529	171,556	174,473
Comuna 16	106,145	107,170	108,183	109,191	110,195	111,198	112,135
Comuna 17	136,428	139,665	142,914	146,183	149,475	152,793	156,046
Comuna 18	127,752	131,453	135,199	138,999	142,856	146,773	150,663
Comuna 19	111,989	112,947	113,898	114,849	115,803	116,761	117,656
Comuna 20	68,980	69,331	69,677	70,025	70,375	70,728	71,043
Comuna 21	110,332	112,336	114,270	116,148	117,976	119,763	121,440
<b>Comuna 22</b>	10,868	11,160	11,453	11,748	12,044	12,343	<b>12,637</b>
Otros <sup>1</sup>	30,064	30,876	31,675	32,461	33,236	34,002	34,714

Fuente: (Escobar, 2017, p. 32).

El restaurante Eureka SAS atenderá a todas las personas interesadas por la comida gourmet en la comuna 22 principalmente provenientes del barrio Ciudad Jardín, donde según el informe de la Alcaldía de Santiago de Cali para el año 2020 son 4.632 habitantes un 36% de la población total de la comuna 22.

En el siguiente cuadro se puede apreciar la caracterización del barrio Ciudad Jardín, con el total de rango en cuanto a la edad y sexo.

Cuadro 3. Caracterización del barrio Ciudad Jardín

Población total por rango de edad y sexo, según el DANE	Total Hombres	Total Mujeres	Total Personas
De 0 a 4 años	121	118	239
De 5 a 9 años	154	152	306
De 10 a 14 años	180	173	353
De 15 a 19 años	174	191	365
De 20 a 24 años	149	167	317
De 25 a 29 años	178	178	356
De 30 a 34 años	111	122	233
De 35 a 39 años	133	164	298
De 40 a 44 años	170	202	372
De 45 a 49 años	183	208	391
De 50 a 54 años	147	208	355
De 55 a 59 años	129	171	300
De 60 a 64 años	103	136	239
De 65 a 69 años	87	119	206
De 70 años o más	129	176	305
<b>Total</b>	<b>2.147</b>	<b>2.485</b>	<b>4.632</b>

Fuente: (Alcaldía de Santiago de Cali, 2018, p. 1).

Al conocer el número de habitantes de la población objetivo con la que cuenta el barrio de Ciudad Jardín, se procede a aplicar la fórmula de la demanda:

Probabilidad de éxito (p)	<b>p</b>	0,5
Probabilidad de fracaso (q)	<b>q</b>	0,5
Población= (N)	<b>N</b>	4632
Nivel de confianza= sigma	<b>Z</b>	2
Margen de Error= e	<b>e</b>	5%

$$\frac{\sigma^2 * N * p * q}{e^2 * (N-1) + \sigma^2 * p * q} =$$

$$\frac{4448,5728}{11,5775 + 0,9604} = \frac{4448,5728}{12,5379} = \mathbf{354 \text{ encuestas}}$$

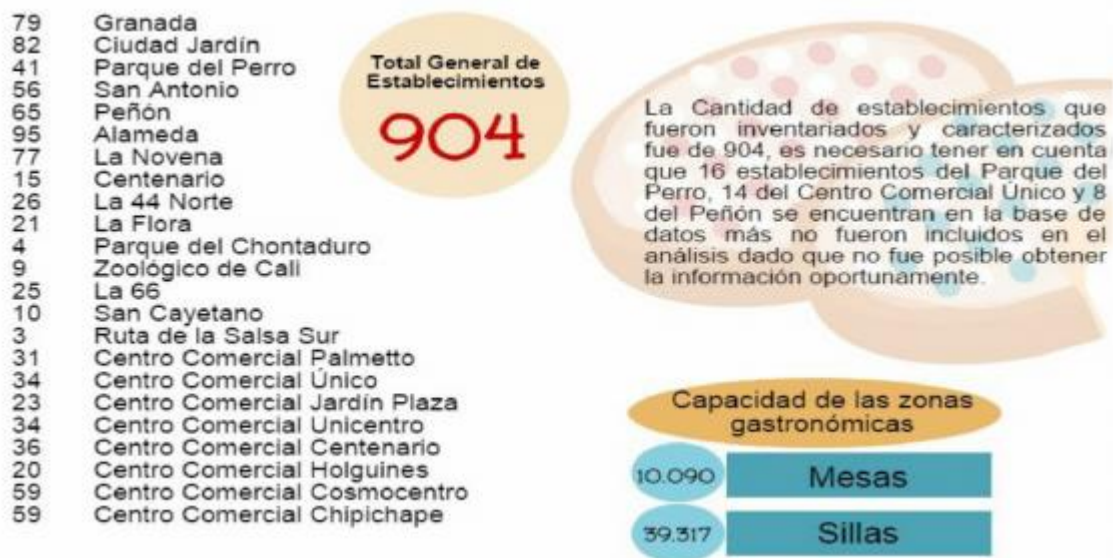
Al aplicarse la fórmula de la demanda a la población del barrio Ciudad Jardín, arroja un resultado de que se deben de hacer 354 encuestas para poder conocer el grado de aceptación que tienen los futuros clientes potenciales que se encuentran interesados en comprar y asistir en un lugar agradable que ofrece comida gourmet.



**2.2.2 Análisis de la oferta.** En los últimos 5 años el barrio de Ciudad Jardín ha presentado un crecimiento del 35% en relación a la oferta gastronómica donde muchos establecimientos de comidas han empezado a incluir en su carta platos gourmet, evidenciando que existe una gran oportunidad de atender a los interesados en cuidar su bienestar y salud (Alcaldía de Santiago de Cali, 2018, p. 3). Por este motivo Eureka SAS será un restaurante que presentará platos tipo gourmet contribuyendo al cuidado y bienestar del cuerpo de cada uno de los clientes.

Actualmente en Cali cuenta con más de cuatrocientos restaurantes, los cuales están agremiados a diferentes zonas gastronómicas de Cali. En el barrio Ciudad Jardín se evidencian 82 establecimientos representativos del barrio de diferentes categorías (Comida rápida, pizzerías, asaderos, de mar, mexicano y tipo gourmet),

Imagen 1. Inventario y caracterización de las zonas gastronómicas de Cali



Fuente: (Alcaldía de Santiago de Cali, 2017, párr. 5).

De acuerdo a la imagen anterior Eureka SAS ofrecerá a todos los clientes sus platos tipo gourmet para contribuirles en su bienestar, evidenciándose que la empresa

cuenta con una oportunidad de ser unos de los establecimientos distinguidos en ofrecer esta clase de comida.

Por otro lado, los vegetarianos solo encuentran dos opciones (Granada y el Parque del Perro) cuando recorren los corredores gastronómicos de Cali, mientras que los amantes de los platillos italianos pueden escoger entre 22 restaurantes y los del atollado, el fiambre y las marranitas tienen a su disposición 17 establecimientos especializados.

El 67% de los menús de estos establecimientos aparece en inglés y hasta se encuentran cartas en alemán, catalán y ruso. De los 955 empleados que se mueven en estos corredores gastronómicos, en promedio 70 de ellos atienden a los comensales extranjeros en inglés debido a que los restaurantes dentro de su proceso de selección y contratación exigen que los aspirantes dominen el idioma inglés (Arias, 2018, párr. 3).

En la zona de Granada, es donde más sillas se encuentran, se registra una disponibilidad de 3.516; mientras que, en el sur de Cali, en el barrio el Ciudad Jardín se cuenta con 2.649 evidenciándose una oferta amplia de establecimientos enfocados en el subsector de restaurantes, catering y bares.

En Ciudad Jardín en promedio 11 de los restaurantes del barrio cuentan con parqueadero propio y sin embargo existen otros establecimientos que no cuenta con algún parqueadero cerca de su negocio (Arias, 2018, párr. 7).

### **2.3 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO**

Eureka SAS, inicialmente ofrecerá una carta de 5 productos los cuales son:

- Bomba de pizza.
- Pastelito de carne tocino.
- Smoothie selva negra.

- Vaso de gelatina.
- Helado banano fresa.

Cuadro 4. Bomba Pizza

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	
<b>BOMBA DE PIZZA</b>	
Descripción	Pizza en miniatura en presentación de bomba. X16
Ingredientes	450 gr masa de galleta, 250gr Pasta de tomate, 1Lb Peperoni, 1 Lb Mozzarella en cubos, 3 cuch Mantequilla, Sal, Pimienta, hiervas, ½ Lb Parmesano rallado.
Tiempo de preparación	10 minutos de armado 15 – 20 min a 190°
Presentación y empaque	Se expondrán al cliente en un plato con 4 unidades + aderezo y en caso de necesitar empaque (para llevar) se entregaran en bolsa de papel membretado.

Cuadro 5. Información nutricional de la Bomba Pizza

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Masa Galleta	130.2	1.1	4.8	20.6	0.0
Pasta Tomate	18.1	0.5	0.4	3.2	0.1
Peperoni	140.0	5.6	12.6	0.7	0.0
Mozzarella	87.8	6.1	6.8	0.7	0.0
Sal	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pimienta	3.1	0.1	0.0	0.8	0.3
Hierbas It	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Parmesano	60.6	5.6	4.0	0.5	0.0

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento: Ideal su consumo al momento de ser servido, en caso de no ser así debe ser refrigerado durante un tiempo máximo de 15 horas hasta su consumo.

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 6. Pastelito de carne tocino

<b>PASTELITO CARNE/TOCINO</b>	
Descripción	Pastel de carne y tocino de tamaño personal.
Ingredientes	1Kg Carne Molida, 4 tazas de salsa de tomate, 1 taza de cebolla cabezona, ½ Taza pan molido, 1 huevo, 2 cucharadas de perejil, 1 cucharada de mostaza, Sal, pimienta, 2 cintas de tocino por unidad + ensalada y papa horneada.
Tiempo preparación	de 10 minutos de armado 15 – 20 min a 180°
Presentación empaque	y Se expondrán al cliente en un plato con 1 unidad, acompañado con ensalada de lechuga, tomate cherry y vinagreta casera junto con una papa hornerada. En caso de ser para llevar se empacara en recipientes biodegradables.

Cuadro 7. Información nutricional del pastelito de carne tocino

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Carne molida	93.8	12.0	5.1	0.0	0.0
Salsa de tomat	72.5	1.8	1.6	12.7	0.5
Cebolla Cabez	5.2	0.2	0.02	1.0	0.0
Pan molido	18.1	0.6	0.02	3.9	0.0
Huevo	9.4	0.8	0.7	0.0	0.0
Perejil	2.1	0.1	0.0	0.3	0.0
Mostaza	15.8	0.6	0.5	2.2	0.0
Sal	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pimienta	7.8	0.3	0.0	2.0	0.8
Tocino	49.1	0.2	5.4	0.0	0.0
Papa	10.8	0.2	0.0	2.4	0.0

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento Ideal su consumo al momento de ser servido, en caso de no ser así debe ser refrigerado durante un tiempo máximo de 24 horas hasta su consumo.

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 8. Smoothie selva negra

<b>SMOOTHIE SELVA NEGRA</b>	
Descripción	Bebida fría a base de frutos rojos y crema de leche
Ingredientes	350 Gr Helado chocolate, 150Gr mix de frutos rojos, 1 Tz leche deslactosada, 50 Gr Chispas de Chocolate, ½ Taza crema de leche, 100 Gr Azúcar, 20 gr nueces trituradas, chocolate amargo rallado.
Tiempo preparación	de 15 minutos
Presentación empaque	y Se dará la opción al cliente si desea la bebida en un vaso comestible (por un costo adicional) o en vaso de cristal. Se sirve la bebida y se decora con Crema chantillí, nueces trituradas y ralladura de chocolate amargo

Cuadro 9. Información nutricional Smoothie selva negra

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Helado de cho	647.5	11.2	36.1	70.0	0.0
Frutos rojos	354.8	7.9	26.7	23.6	10.1
Leche deslacto	160.0	14.0	4.0	26.0	0.0
Chispas de chc	130.8	2.3	10.6	6.6	0.0
Crema de lech	477.0	4.8	128.9	0.0	0.0
Azucar	397.0	0.0	0.0	99.3	0.0
Nueces	123.4	3.7	10.8	2.8	0.0
Chocolate Am	130.8	2.3	10.6	6.6	0.0

Fuente: Elaboración propia.

Consumo almacenamiento	y Ideal su consumo en el momento de ser servido, en caso de ser para llevar se empacará en vaso plástico con tapa “domo” y pitillo. Debe consumirse en un tiempo máximo de 1 hora.
------------------------	--

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 10. Vaso de gelatina

<b>VASO DE GELATINA</b>	
Descripción	Vaso fabricado en gelatina comestible de sabores
Ingredientes	Vaso 8oz, Vaso 16oz, Perforadora, palillos de madera, 170Gr Gelatina de sabor, 85Gr Gelatina sin sabor, 1 ¼ Taza de agua caliente.
Tiempo de preparación	15 min preparación 6 horas de refrigeración
Presentación y empaque	Se perforan 4 agujeros en la parte alta de cada vaso, un agujero en cada cuadrante del vaso, Se llena el vaso de 16 Oz hasta la mitad en la mezcla de gelatina, se introduce el vaso de 8 Oz y se hacen coincidir las perforaciones para atravesar los palillos de madera, se deja reposar la mezcla y se lleva al refrigerador durante un tiempo mínimo de 6 horas.

Cuadro 11. Información nutricional del vaso de gelatina

Información nutricional	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
	Gelatina de sa	666.4	14.1	0.0	168.0
Gelatina sin sa	33.2	5.1	0.1	0.4	0.0

Fuente: Elaboración propia

Consumo y almacenamiento      Consumir en el momento de ser servido.

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 12. Helado de banano fresa

<b>HELADO BANANO/FRESA</b>	
Descripción	Helado a base de banano y fresa
Ingredientes	3 Bananos congelados, ½ taza de fresas congeladas, ½ taza de leche deslactosada, ½ cucharadita de vainilla,
Tiempo de preparación	1 congelado de fresa
	15 min preparación
Presentación y empaque	1 hora de congelación
	Vaso de papel dependiendo del tamaño (pequeño, mediano, grande)

Cuadro 13. Información nutricional del helado banano fresa

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Banano	308.0	5.3	0.4	70.4	9.1
Fresa	87.5	2.0	1.3	17.3	0.0
Leche deslactada	80.0	7.0	2.0	13.0	0.0
Vainilla	5.1	0.01	1.3	1.3	2.9

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento Ideal su consumo en el momento de ser servido, en caso de ser para llevar se empacará en un recipiente biodegradable.

Fuente: Elaboración propia.


**2.3.1 Clientes.** La comida tipo gourmet del restaurante Eureka SAS está enfocada a los habitantes del barrio Ciudad Jardín el cual cuenta con 2.147 hombres y 2.485 mujeres para un total de 4.632 habitantes. Este es un barrio que pertenece a la comuna 22 de estrada 6, donde los ciudadanos residentes poseen un nivel adquisitivo alto; por otro lado, la población encuestada por el Sisben nivel 3 arroja un total de 5 personas (un niño y una niña entre la edad de los 10 a los 14 años,

dos mujeres entre los 40 a los 44 años y una mujer entre los 50 y 54 años de edad) Alcaldía de Santiago de Cali, 2018, p. 2).

**2.3.2 Competencia.** En la actualidad la competencia de comida gourmet en el barrio es agresiva arrojando muchos establecimientos que anteriormente no se ubicaban en este sector ahora ya tienen presencia en centros comerciales exclusivos como en el centro comercial las Velas, la Rivera entre otros.

A continuación, se menciona la competencia más relevante por su similitud en productos, precio y presentación de platos:

Cuadro 14. Competencia de Eureka SAS

Nombre de la competencia	Localización	Detalles	Logo
Bio Natural Chill	Centro comercial Rivera Plaza. Calle 18 # 106	<p>Presta servicios de BAR y RESTAURANTE, la especialidad son los Cocteles, elaborados de frutas propias de Colombia entre ellas: lulo, maracuyá, carambolo, mandarina, mango etc., además tragos sin alcohol (vírgenes), y nuestros innovadores Cocteles Verdes,</p>	<p>Imagen 2. Logo de Bio Natural Chill</p>  <p>Fuente: (Facebook, 2009, fig. 1)</p>



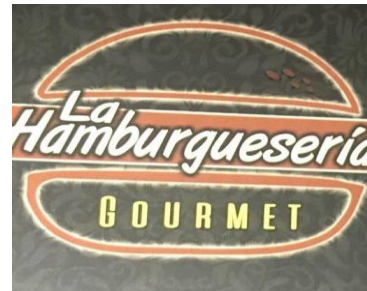
Rodizio D Enero	Avenida Canasgordas Casa 26   A 50 metros de la glorieta de Ciudad Jardín	comidas gourmet bajos en Calorías  Restaurante Brasileño de comida gourmet, especializado en carnes a la brasa. Servicio de Catering en su casa, finca o Empresa desde pasabocas hasta el más exquisito Bufett	Imagen 3. Logo Rodizio D Enero
Malecón Restaurante Bar	Carrera 103 # 15a - 18 B. Ciudad Jardín	Restaurante Bar l cual ofrece una fusión entre la comida gourmet del pacifico y del caribe combinando gastronomía y música.	Imagen 4. Logo Malecón Restaurante Bar
Hamburgueseria Gourmet	Cr 105 No 15 B 45 Local 5- 6,	Es un establecimiento que ofrece dentro de su menú toda clase de hamburguesas tipo gourmet las cuales son innovadoras con sus sabores y beneficios para los clientes.	Imagen 5. Logo de La Hamburgueseria gourmet



Fuente: (Facebook, 2020, fig. 1)



Fuente: (Facebook, 2020, fig. 1)



Fuente: (Facebook, 2020, fig. 1)

La Pizzería del Sur - Ristorante  
Cra 105 # 15b-85. Centro Comercial Las Velas, Local 23

Es una Pizzería restaurante la cual fusiona en su menú la comida italiana gourmet la cual se destaca de muchas pizzerías y restaurantes del sector.

Imagen 6. Logo La Pizzería del Sur Ristorante



Fuente: (Facebook, 2020, fig. 1)

---

Fuente: Elaboración propia.

Con base al cuadro anterior se mencionaron los establecimientos de gourmet más influyentes para el restaurante Eureka SAS, principalmente por su ubicación estratégica en el sector, seguido de la aceptación y preferencias de los clientes por consumir sus platos los cuales se destacan por ser gourmet.

**2.3.3 Diseño de la Investigación.** Para identificar el grado de aceptación y de éxito que tendrá Eureka SAS se realiza una encuesta de preguntas las cuales son las siguientes:

**1 ¿Cuál es su edad?**

- Menos de 21 años
- Entre 21 - 30
- Entre 30 y 38
- Entre 39 - 50
- 50 o Mas

**2 Su Sexo**

- Masculino

- Femenino

**3. ¿Qué tipo de comida prefiere?**

- Italiana
- Mexicana
- Criolla
- China
- Gourmet
- Buffet

**4. Considera que los precios que ofrecen los restaurantes de comida gourmet son:**

- a) Normal      b) Bajos      c) Altos

**5. ¿Por qué factor se inclina al momento de elegir un lugar para comer?**

- Por la comida
- Servicio al cliente
- Precio

**6. ¿Qué tipo de servicio usted prefiere en un restaurante?**

- A la carta
- Combos
- Tipo buffet

**7. ¿Qué cosas son más importantes a la hora de ir a un restaurante de comida gourmet?**

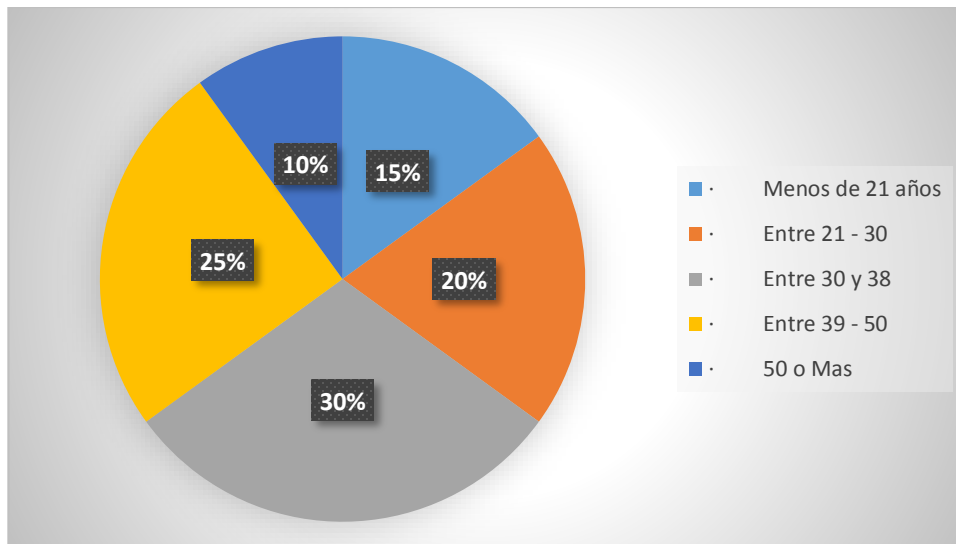
- El lugar
- La comida
- Los precios

- EL ambiente
- Las atenciones
- El menú variado
- Conocer a los dueños

### **Análisis de la encuesta.**

Para conocer las preferencias, gustos y necesidades de los habitantes del barrio Ciudad Jardín frente a la oferta del restaurante Eureka SAS, se presenta el análisis sobre cada una de las preguntas de la encuesta anteriormente presentada.

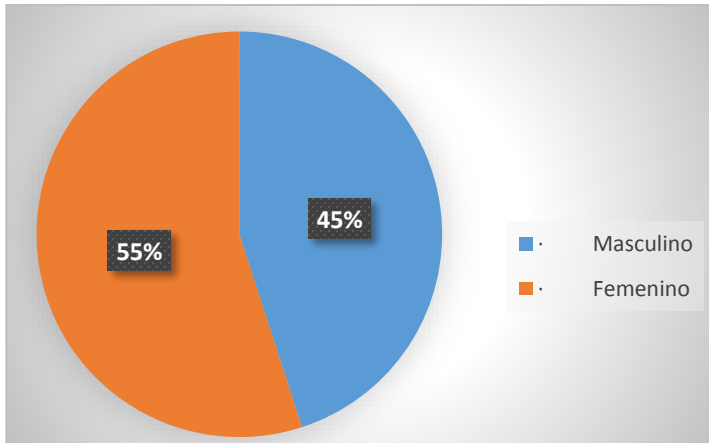
Gráfico 1. ¿Cuál es su edad?



Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo a la gráfica anterior, se el 30% de los encuestados corresponden a los encuestados entre las edades de los 30 a 38 años, seguido de un 25% de las personas con las edades de los 39 hasta los 50 años, un 20% para los que están entre las edades de 21 a 30 años y con un 15% menos de 21 años, finalmente los clientes con más de 50 años con solo una participación del 10%.

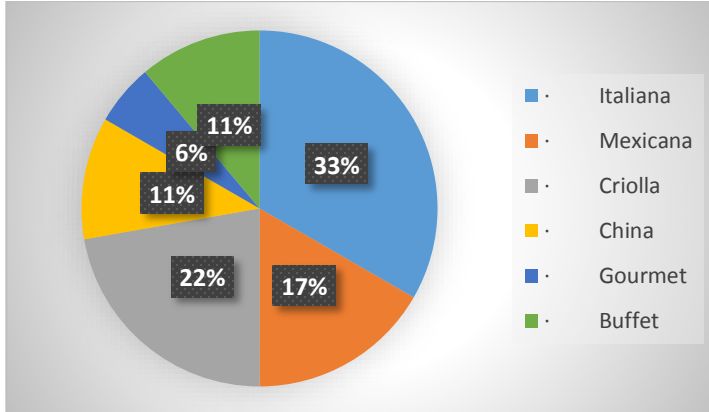
Gráfico 2. Su sexo



Fuente: Elaboración propia.

En cuanto al género femenino, el 55% de las encuestadas eran mujeres mientras que el 45% les corresponde a los hombres.

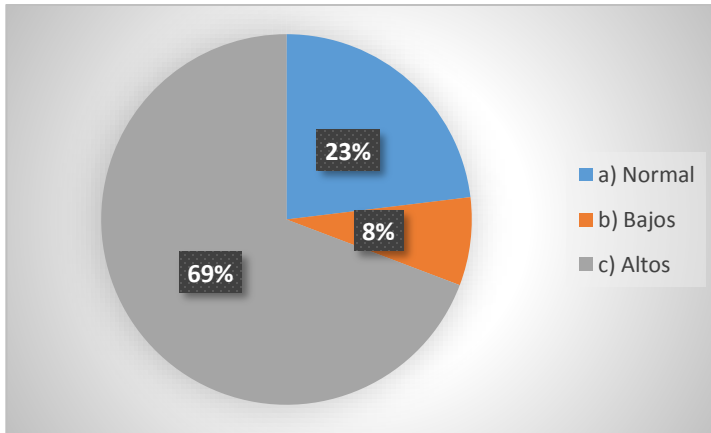
Gráfico 3. ¿Qué tipo de comida prefiere?



Fuente: Elaboración propia.

Para los encuestados el 33% manifestaron que prefieren comprar comida italiana como (*pizzas, lasañas, espaguetis*) seguido del 22% de la criolla, 17% la mexicana un 11% los que les gusta la comida tipo Buffet y china y finalmente con una participación muy pequeña la comida tipo gourmet, a pesar es muy mínimo el consumo, el 6% de los encuestados están interesados en este nicho.

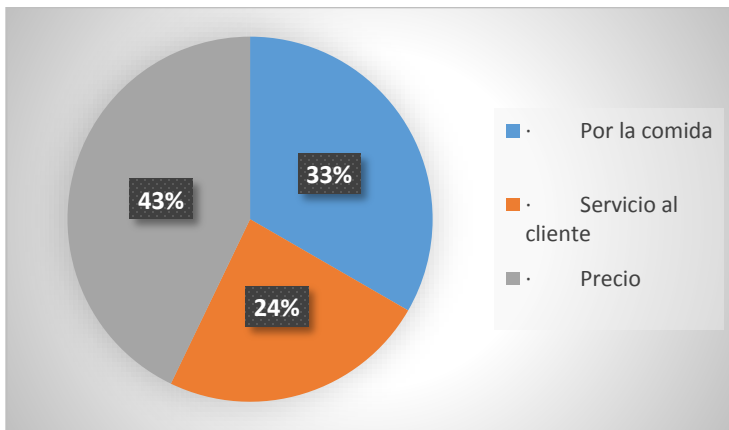
Gráfico 4. Considera que los precios que ofrecen los restaurantes de comida gourmet son:



Fuente: Elaboración propia.

El 69% de los encuestados manifiestan que este tipo de comida en algunos establecimientos es alto, por lo que tienden a consumir otro tipo de platos, el 23% consideran que es normal mientras que solo el 8% respondieron que son bajos.

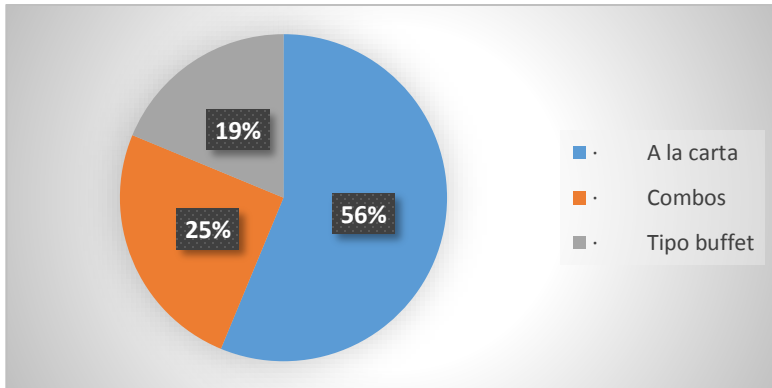
Gráfico 5. ¿Por qué factor se inclina al momento de elegir un lugar para comer?



Fuente: Elaboración propia.

Solo el 24% mencionan que se inclinan en asistir o elegir un lugar para comer debe ser importante el servicio al cliente, el 33% no tendrán en cuenta las condiciones del establecimiento solo por la calidad de la comida y finalmente el 43% con mayor respuesta buscan la economía y un precio justo por los platos de un restaurante.

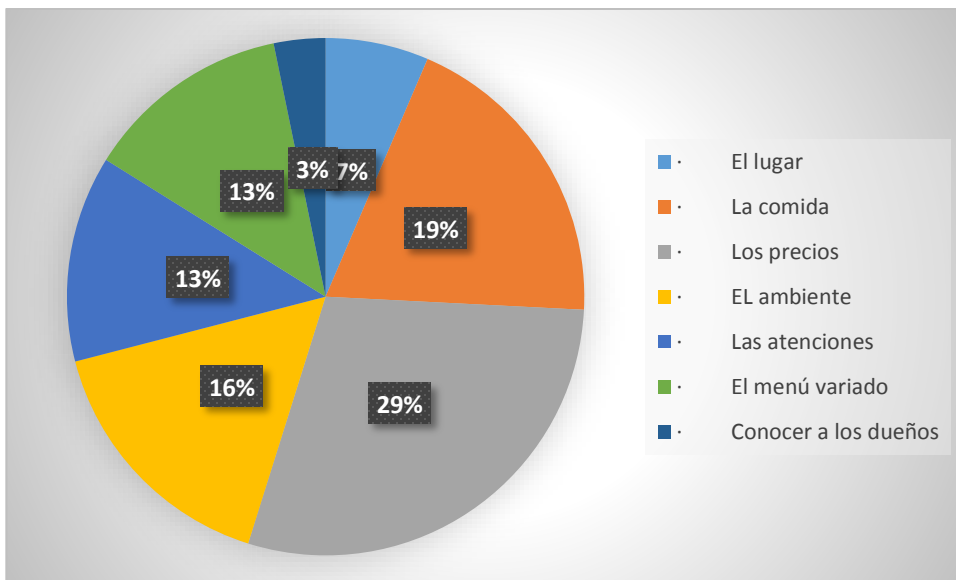
Gráfico 6. ¿Qué tipo de servicio usted prefiere en un restaurante?



Fuente: Elaboración propia.

El 19% de los encuestados responden que prefieren los platos tipo buffet, seguidos de un 25% que les gusta asistir a un lugar donde se ofrezcan combos y finalmente los que les gusta visualizar el menú a la carta con una participación del 56%. Lo que refleja una oportunidad latente para el restaurante Eureka SAS debido a que su menú los visitantes tendrán la fortuna de verlo en un portafolio.

Gráfico 7. ¿Qué cosas son más importantes a la hora de ir a un restaurante de comida gourmet?



Fuente: Elaboración propia.

Con un 29% las personas encuestadas manifiestan que al momento de ir a un restaurante que ofrece comida gourmet se enfocan el precio, posterior al 19 por ciento les apetece un plato que cumpla sus expectativas, el 16% les gusta el ambiente que se refleje en el restaurante, el 13% les agrada las atenciones y el servicio al cliente de parte de los meseros y el menú variado, finalmente con un 7% el lugar y el 3% el conocer y distinguir a los dueños.



## 3 ESTUDIO TÉCNICO

### 3.1 INTRODUCCIÓN

En el presente capítulo se especifica la ingeniería del negocio en la cual se explicarán todos los procesos, los ingredientes, herramientas e insumos que serán necesarios para operar de manera eficiente el restaurante Eureka SAS. Se expondrán las fichas técnicas de los diferentes productos a ofrecer y comercializar, además la tecnología necesaria para el desarrollo de la actividad comercial; por otro lado, también se dará a conocer la localización y tamaño de la idea de negocio.

Todo lo anterior, con el fin de entregar al cliente un producto de alta calidad, que dará respuesta al gusto y necesidad del consumidor por un plato con las propiedades gourmet.

### 3.2 INGENIERÍA DEL PROYECTO

El proyecto consiste en un restaurante de comida gourmet, con un ambiente acogedor en el cual el comensal podrá apreciar y disfrutar diferentes productos presentados de forma no convencional. También se mencionarán los elementos necesarios para el funcionamiento eficiente del establecimiento comercial mediante la presentación de tecnología, muebles, enseres e insumos.

**3.2.1 El producto.** Los platos que ofrece el restaurante Eureka SAS, busca satisfacer el gusto por consumir un producto gourmet acompañado de un excelente servicio, basado en la buena atención al cliente.

Desde el momento del ingreso del cliente donde es atendido de la forma más cordial y con la ayuda del personal se busca establecer un vínculo cliente-mesero, el cual se va fortaleciendo a medida que su estancia sea satisfecha en el establecimiento,

el cual estará ambientado de manera cálida, acogedora, generando en el cliente una sensación de privacidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, inicialmente el establecimiento ofrecerá una carta de 5 productos los cuales son: Bomba de pizza, pastelito de carne tocino, Smoothie selva negra, vaso de gelatina y helado banano fresa.

Fotografía 1. Bomba Pizza



Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 15. Costo unitario de producción de la bomba pizza

Descripcion	Und	Cantidad	Valor GL	Und	Cant	Val. Unit	Valor Parcial
Masa Galleta	Gr	500	\$ 8,412	Gr	31	\$ 17	\$ 526
Pasta Tomate	Gr	500	\$ 8,750	Gr	20	\$ 18	\$ 350
Peperoni	Gr	500	\$ 65,000	Gr	5	\$ 130	\$ 650
Mozzarella	Gr	1000	\$ 26,000	Gr	8	\$ 26	\$ 208
Sal	Gr	1000	\$ 1,500	Gr	5	\$ 2	\$ 8
Pimienta	Gr	500	\$ 40,000	Gr	0.7	\$ 80	\$ 56
Hierbas It	Gr	20	\$ 6,600	Gr	0.4	\$ 330	\$ 132
Parmesano	Gr	500	\$ 33,000	Gr	5	\$ 66	\$ 330
							\$ 2,259

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 16. Ficha técnica de la Bomba Pizza

NOMBRE DEL PRODUCTO	
<b>BOMBA DE PIZZA</b>	
Descripción	Pizza en miniatura en presentación de bomba. X16
Ingredientes	450 gr masa de galleta, 250gr Pasta de tomate, 1Lb Peperoni, 1 Lb Mozzarella en cubos, 3 cuch Mantequilla, Sal, Pimienta, hiervas, ½ Lb Parmesano rallado.
Tiempo de preparación	10 minutos de armado 15 – 20 min a 190°
Presentación y empaque	Se expondrán al cliente en un plato con 4 unidades + aderezo y en caso de necesitar empaque (para llevar) se entregaran en bolsa de papel membretado.

Cuadro 17. Información nutricional de la Bomba Pizza

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Masa Galleta	130.2	1.1	4.8	20.6	0.0
Pasta Tomate	18.1	0.5	0.4	3.2	0.1
Peperoni	140.0	5.6	12.6	0.7	0.0
Mozzarella	87.8	6.1	6.8	0.7	0.0
Sal	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pimienta	3.1	0.1	0.0	0.8	0.3
Hierbas It	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Parmesano	60.6	5.6	4.0	0.5	0.0

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento	Ideal su consumo al momento de ser servido, en caso de no ser así debe ser refrigerado durante un tiempo máximo de 15 horas hasta su consumo.
--------------------------	---

Fuente: Elaboración propia.

Fotografía 2. Pastelito de carne tocino



Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 18. Costo unitario de producción de un pastelito de carne tocino

Descripción	Valores Generales			Valores Unitarios			
	Und	Cantidad	Valor GL	Und	Cant	Val. Unit	Valor Parcial
Carne Molida	Gr	500	\$ 9.500	Gr	150	\$ 19	\$ 2.850
Salsa de Tomate	Gr	500	\$ 5.000	Gr	200	\$ 10	\$ 2.000
Cebolla Cabezona	Gr	500	\$ 1.700	Gr	55	\$ 3	\$ 187
Pan Molido	Gr	1000	\$ 5.000	Gr	20	\$ 5	\$ 100
Huevo	Und	1	\$ 400	Gr	0,25	\$ 400	\$ 100,0
Perejil	Gl	1	\$ 800	Gr	0,1	\$ 800	\$ 80,0
Mostaza	Gr	200	\$ 3.213	Gr	30,0	\$ 6	\$ 193
Sal	Gr	1000	\$ 1.600	Gr	5	\$ 2	\$ 8
Pimienta	Gr	500	\$ 40.000	Gr	2	\$ 80	\$ 160
Tocineta	Gr	200	\$ 12.390	Gr	2	\$ 1.239	\$ 2.478
Lechuga Crespa	Gr	200	\$ 2.280	Gr	10	\$ 11	\$ 114
Tomate Cherry	Gr	500	\$ 4.800	Gr	3	\$ 192	\$ 576
Vinagreta	Gr	325	\$ 6.900	Gr	10	\$ 21	\$ 212
Papa Parda	Gr	500	\$ 2.500	Gr	120	\$ 5	\$ 600
							\$ 9.658

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 19. Ficha técnica de pastelito de carne tocino

PASTELITO CARNE/TOCINO	
Descripción	Pastel de carne y tocino de tamaño personal.
Ingredientes	1Kg Carne Molida, 4 tazas de salsa de tomate, 1 taza de cebolla cabezona, ½ Taza pan molido, 1 huevo, 2 cucharadas de perejil, 1 cucharada de mostaza, Sal, pimienta, 2 cintas de tocino por unidad + ensalada y papa horneada.
Tiempo preparación	de 10 minutos de armado 15 – 20 min a 180°
Presentación empaque	y Se expondrán al cliente en un plato con 1 unidad, acompañado con ensalada de lechuga, tomate cherry y vinagreta casera junto con una papa hornerada. En caso de ser para llevar se empacará en recipientes biodegradables.

Cuadro 20. Información nutricional del pastelito de carne tocino

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Carne molida	93.8	12.0	5.1	0.0	0.0
Salsa de tomat	72.5	1.8	1.6	12.7	0.5
Cebolla Cabez	5.2	0.2	0.02	1.0	0.0
Pan molido	18.1	0.6	0.02	3.9	0.0
Huevo	9.4	0.8	0.7	0.0	0.0
Perejil	2.1	0.1	0.0	0.3	0.0
Mostaza	15.8	0.6	0.5	2.2	0.0
Sal	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pimienta	7.8	0.3	0.0	2.0	0.8
Tocino	49.1	0.2	5.4	0.0	0.0
Papa	10.8	0.2	0.0	2.4	0.0

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento Ideal su consumo al momento de ser servido, en caso de no ser así debe ser refrigerado durante un tiempo máximo de 24 horas hasta su consumo.

Fuente: Elaboración propia.

Fotografía 3. Smoothie selva negra



Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 21. Costo unitario de producción de smoothie selva negra

Descripción	Valores Generales			Valores Unitarios			
	Und	Cantidad	Valor GL	Und	Cant	Val. Unit	Valor Parcial
Helado chocolate	Gr	600	\$ 12.000	Gr	200	20,00	\$ 4.000
Mix Frutos rojos	Gr	500	\$ 6.150	Gr	150	\$ 12	\$ 1.845
Leche deslactosada	ML	1000	\$ 3.200	ML	200	3,20	\$ 640
Chips de chocolate	Gr	250	\$ 5.700	Gr	50	22,80	\$ 1.140
Crema de leche	Lt	1100	\$ 3.600	Gr	300	3,27	\$ 982
Azucar	Gr	500	\$ 1.500	Gr	100	\$ 3	\$ 300,0
Nueces trituradas	Gr	200	\$ 6.800	Gr	20	\$ 34	\$ 680
Chocolate amargo	Gr	100	\$ 3.800	Gr	10	\$ 4	\$ 38
							\$ 9.625

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 22. Ficha técnica de smoothie selva negra

SMOOTHIE SELVA NEGRA	
Descripción	Bebida fría a base de frutos rojos y crema de leche
Ingredientes	350 Gr Helado chocolate, 150Gr mix de frutos rojos, 1 Tz leche deslactosada, 50 Gr Chispas de Chocolate, ½ Taza crema de leche, 100 Gr Azúcar, 20 gr nueces trituradas, chocolate amargo rallado.
Tiempo preparación	de 15 minutos
Presentación empaque	y Se dará la opción al cliente si desea la bebida en un vaso comestible (por un costo adicional) o en vaso de cristal. Se sirve la bebida y se decora con Crema chantillí, nueces trituradas y ralladura de chocolate amargo

Cuadro 23. Información nutricional Smoothie selva negra

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Helado de cho	647.5	11.2	36.1	70.0	0.0
Frutos rojos	354.8	7.9	26.7	23.6	10.1
Leche deslactc	160.0	14.0	4.0	26.0	0.0
Chispas de cho	130.8	2.3	10.6	6.6	0.0
Crema de lech	477.0	4.8	128.9	0.0	0.0
Azucar	397.0	0.0	0.0	99.3	0.0
Nueces	123.4	3.7	10.8	2.8	0.0
Chocolate Am	130.8	2.3	10.6	6.6	0.0

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento Ideal su consumo en el momento de ser servido, en caso de ser para llevar se empacará en vaso plástico con tapa “domo” y pitillo. Debe consumirse en un tiempo máximo de 1 hora.

Fuente: Elaboración propia.

Fotografía 4, Vaso de gelatina



Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 24. Costo de producción de vaso de gelatina

Descripción	Valores Generales			Valores Unitarios			
	Und	Cantidad	Valor GL	Und	Cant	Val. Unit	Valor Parcial
Gelatina de sabor	Gr	40	\$ 1,150	Gr	175	38.33	\$ 6,708
Gelatina sin sabor	Gr	30	\$ 1,000	Gr	85	33.33	\$ 2,833
							\$ 9,542

Fuente: Elaboración propia.



Cuadro 25. Ficha técnica de vaso de gelatina

VASO DE GELATINA	
Descripción	Vaso fabricado en gelatina comestible de sabores
Ingredientes	Vaso 8oz, Vaso 16oz, Perforadora, palillos de madera, 170Gr Gelatina de sabor, 85Gr Gelatina sin sabor, 1 ¼ Taza de agua caliente.
Tiempo de preparación	15 min preparación 6 horas de refrigeración
Presentación y empaque	Se perforan 4 agujeros en la parte alta de cada vaso, un agujero en cada cuadrante del vaso, Se llena el vaso de 16 Oz hasta la mitad en la mezcla de gelatina, se introduce el vaso de 8 Oz y se hacen coincidir las perforaciones para atravesar los palillos de madera, se deja reposar la mezcla y se lleva al refrigerador durante un tiempo mínimo de 6 horas.

Cuadro 26. Información nutricional del vaso de gelatina

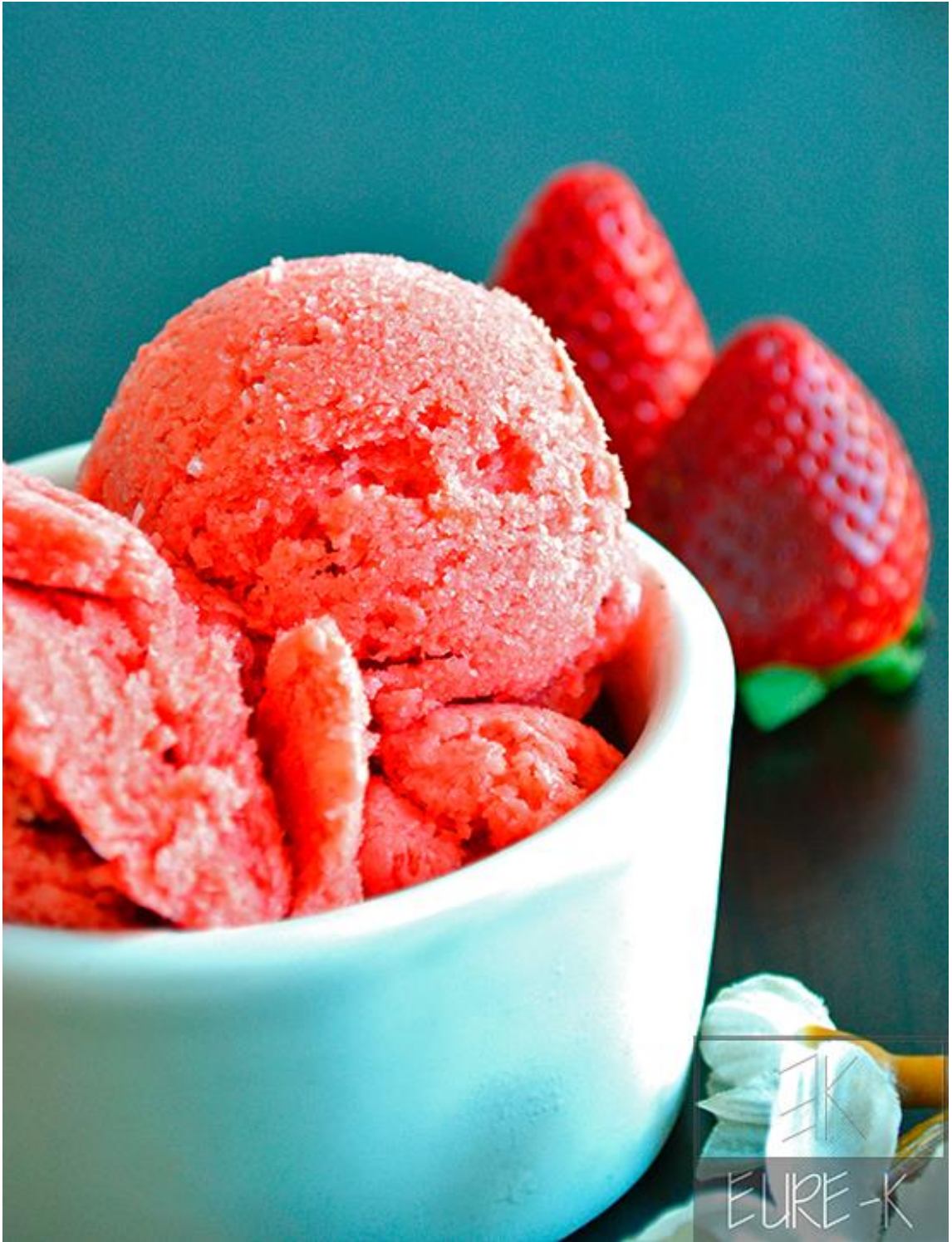
Información nutricional	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
	Gelatina de sa	666.4	14.1	0.0	168.0
Gelatina sin sa	33.2	5.1	0.1	0.4	0.0

Fuente: Elaboración propia

Consumo y almacenamiento Consumir en el momento de ser servido.

Fuente: Elaboración propia.

Fotografía 5. Helado de banano fresa



Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 27. Costo de producción de un helado banano fresa

Descripción	Valores Generales			Valores Unitarios			
	Und	Cantidad	Valor GL	Und	Cant	Val. Unit	Valor Parcial
Banano	Gr	1000	\$ 1,200	Gr	300	1.20	\$ 360
Fresa	Gr	500	\$ 5,000	Gr	200	\$ 10	\$ 2,000
Leche deslactosada	MI	1000	\$ 4,500	MI	200	4.50	\$ 900
							\$ 3,260

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 28. Ficha técnica de helado de banano fresa

HELADO BANANO/FRESA	
Descripción	Helado a base de banano y fresa
Ingredientes	3 Bananos congelados, ½ taza de fresas congeladas, ½ taza de leche deslactosada, ½ cucharadita de vainilla,
de	1 congelado de fresa
Tiempo preparación	15 min preparación
	1 hora de congelación
Presentación empaque	y Vaso de papel dependiendo del tamaño (pequeño, mediano, grande)

Cuadro 29. Información nutricional del helado banano fresa

	Energía (kcal)	Proteína promedio	Lípidos promedio	Carbohidratos por diferencia promedio	Fibra dietaria promedio
Banano	308.0	5.3	0.4	70.4	9.1
Fresa	87.5	2.0	1.3	17.3	0.0
Leche deslactada	80.0	7.0	2.0	13.0	0.0
Vainilla	5.1	0.01	1.3	1.3	2.9

Fuente: Elaboración propia.

Consumo y almacenamiento Ideal su consumo en el momento de ser servido, en caso de ser para llevar se empaquetará en un recipiente biodegradable.

Fuente: Elaboración propia.

A futuro, Eureka SAS ofrecerá más productos tales como papa explosiva, desayunos en presentación de Taza (muffin, omelette, Pastel de banano y canela), Burger Queen, explosión de Carne y queso, Malteadas, smoothies, Café Tailandes,

Frappe de Caramelo, Limonada (sandía, coco, cereza, hierba buena, mango), helado (fresa sin azúcar, cookies and cream), Brownie en taza, Galletas de chips de chocolate, Pudín en taza, Vaso de gelatina en cubos de sabores, Vaso de jugo (vaso comestible).

**3.2.2 Metodología para el estudio de la ingeniería del proyecto.** Para este punto se tendrán en cuenta la tecnología requerida, los muebles enseres y el cálculo de la materia prima.

**3.2.2.1 Tecnología.** Se utilizarán redes sociales con las páginas de Instagram y Facebook, en donde se promoción y se realice una parte de la publicidad de nuestro restaurante, al mismo tiempo por ahí, se publicarán todas las actividades que se programen, promociones y concursos, premiando a la gran clientela.

Esta forma de publicidad permite mostrar nuestra amplia carta de productos y nuestro restaurante, sus espacios, la decoración de una forma creativa e innovadora para llegar más al cliente y de una forma muy económica.

### Selección del equipo

En este ítem se presentan los materiales que se requieren pero que no son esenciales para este negocio, debido que no se utilizan exactamente en el momento de la realización de las comidas, pero que se emplean para realizar su ejecución y planteamiento.

Cuadro 30. Activos intangibles

<b>ACTIVOS INTANGIBLES</b>			
antivirus	1	104.000	104.000
office MS 365 personal 32/64ES	1	112.000	112.000
software ProgramSoft contable	1	399.000	399.000
<b>TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES</b>			<b>615.000</b>

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 31. Selección de equipo cómputo y comunicación

<b>EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACION</b>			
computador con procesador intel core i5	2	1.450.000	2.900.000
Impresora Epson Tmt20 Termica Para Recibos Tmt-20	1	589.000	589.000
<b>TOTAL EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN</b>			<b>3.489.000</b>

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 32. Selección de maquinaria y equipo

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
nevera industrial	1	7.550.000	7.550.000
campana extractora de aire	1	3.250.000	3.250.000
barra tipo buffet en acero inoxidable	1	4.002.000	4.002.000
teatro en casa	1	215.000	215.000
Mesa acero inoxidable 2m x 0,5m	1	850.000	850.000
televisor led 40" samsung	2	1.100.000	2.200.000
horno microondas haceb 1,1 pies	2	240.000	480.000
estufa industrial de seis puestos	1	4.500.000	4.500.000
Licuada Oster Monterrey 8 Velocidades-azul, Fucsia + Envío	1	119.990	119.990
Exprimidor Electrico De Citricos Maquinas De Fruta - Acero I	1	414.990	414.990
Campana extractora	1	259.900	259.900
Asador Grill	1	125.900	125.900
<b>TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			<b>23.047.000</b>

Fuente: Elaboración propia.

**3.2.2.2 Muebles y enseres.** Son necesarios para las operaciones administrativas, comerciales y contables para el establecimiento, tales como:

Cuadro 33. Muebles y enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
mesas cuadradas	11	177.500	1.952.500
parasoles para las mesas	7	280.000	1.960.000
Escritorio Jupiter XJH-1853B - con cajoneras	2	500.000	1.000.000
Archivador Dali 2 Cajones 70.5x47.5x40 cm Wengue	1	299.000	299.000
Silla Isoceles 50.5x75.5 Negro - para visitas	4	399.000	1.596.000
Silla Presidente 64x114.5 Negro -	2	280.000	560.000
Silla Eva Con Brazo Carla Elipse Magica Para Restaurante	30	70.000	2.100.000
<b>TOTAL MUEBLES Y ENSERES</b>			<b>9.467.500</b>

Fuente: Elaboración propia.

**3.2.2.3 Insumos.** Son indispensables para la producción de las comidas gourmet, entre ellos se muestran en el siguiente cuadro.

Cuadro 34. Insumos y maquinaria

<b>Eureka SAS</b>							
<b>INVENTARIO INICIAL</b>							
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Cantidad por Unidad de Empaque</b>	<b>Precio por Unidad de Empaque</b>	<b>Cantidad de Porciones por Empaque</b>	<b>unicades stock</b>	<b>Precio mensual</b>	<b>costo semanal</b>
Helados	litros	35	\$ 121.000	300	10	\$ 1.210.000	\$ 302.500
<b>FRUTAS</b>							
Durazno con almíbar	kilogramos	1	\$ 10.000	10	1	\$ 10.000	\$ 2.500
Cereza con almíbar e	Frasco	1	\$ 15.000	25	1	\$ 15.000	\$ 3.750
Kiwi en rebanadas	kilogramos	1	\$ 14.000	30	1	\$ 14.000	\$ 3.500
Manzana Roja	kilogramos	10	\$ 97.900	216	10	\$ 979.000	\$ 244.750
Manzana Verde	kilogramos	18	\$ 129.300	216	18	\$ 2.327.400	\$ 581.850
Mango Tommy	kilogramos	1	\$ 4.000	10	1	\$ 4.000	\$ 1.000
Papaya	kilogramos	8	\$ 12.000	50	8	\$ 96.000	\$ 24.000
Piña	kilogramos	1	\$ 3.700	10	1	\$ 3.700	\$ 925
Melon	kilogramos	8	\$ 16.800	50	8	\$ 134.400	\$ 33.600
Banano	kilogramos	1	\$ 2.500	6	1	\$ 2.500	\$ 625
Uva red globe Nacion	kilogramos	1	\$ 8.600	20	1	\$ 8.600	\$ 2.150
Coco rallado	kilogramos	1	\$ 4.500	15	1	\$ 4.500	\$ 1.125
Carambolo	kilogramos	1	\$ 7.000	14	1	\$ 7.000	\$ 1.750
Fresa	kilogramos	1	\$ 6.250	12	1	\$ 6.250	\$ 1.563
<b>ACOMPAÑANTES</b>							
Queso Cuajada	kilogramos	1	\$ 12.000	13	1	\$ 12.000	\$ 3.000
Barquillo de arequipe	Unidad	12	\$ 2.000	12	12	\$ 24.000	\$ 6.000
Gomita morita	Unidad	24	\$ 2.000	24	24	\$ 48.000	\$ 12.000
Salsa	kilogramos	1	\$ 8.000	40	1	\$ 8.000	\$ 2.000
Mani salado	kilogramos	1	\$ 8.000	15	1	\$ 8.000	\$ 2.000
Milo	kilogramos	1	\$ 22.440	30	1	\$ 22.440	\$ 5.610
Pasas de chocolate	kilogramos	1	\$ 25.500	50	1	\$ 25.500	\$ 6.375
Leche condensada az	kilogramos	1	\$ 14.500	50	1	\$ 14.500	\$ 3.625
Crema de leche	kilogramos	1	\$ 19.500	45	1	\$ 19.500	\$ 4.875
Galleta oreo chocolat	Unidad	12	\$ 2.500	12	12	\$ 30.000	\$ 7.500
Gomas sabor a frutas	Unidad	24	\$ 2.200	24	24	\$ 52.800	\$ 13.200
					79		
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 5.087.090</b>	<b>\$ 1.271.773</b>
						<b>MENSUAL</b>	<b>SEMANAL</b>

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 35. Implementos de oficina y papelería

<b>EUREKA SAS</b>	<b>UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA.</b>		
lapiceros caja por 12	1	6.500	6.728
corrector	2	2.500	5.175
resma de papel	1	10.500	10.868
calculadora casio basica	1	20.000	20.700
lapiz por 12	1	5.000	5.175
borrador	2	700	1.449
saca puntas	2	500	1.035
sobre manila por 20	1	2.000	2.070
grapasa caja por 5000	1	5.500	5.693
carpetas colgantes por 20	1	10.000	10.350
bisturi	2	1.500	3.105
sello empresa	1	25.000	25.875
<b>TOTAL UTILES DE OFICINA</b>			<b>98.222</b>

Fuente: Elaboracion propia.

Cuadro 36. Implementos de aseo

<b>EUREKA SAS</b>	<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>		
escobas	1	6.500	6.728
recogedor	1	5.000	5.175
trapero	1	10.000	10.350
balde plastico para 5 litros	1	8.000	8.280
jabon en polvo TOP por 2700 gr	2	14.500	30.015
jabon liquido por 4000 cc	1	18.000	18.630
bolsas de basura por 30	2	20.000	41.400
pepel higienico ELITE por 20	1	10.500	10.868
ambientador 1 galon	1	5.000	5.175
guantes plasticos ARO POR 3 PARES	1	8.000	8.280
<b>TOTAL</b>			<b>144.900</b>

Fuente: Elaboracion propia.

Cuadro 37. Gastos de constitución de la empresa Eureka SAS

<b>GASTOS DE CONTITUCION</b>			
registro mercantil c.c.	1	270.000	270.000
carnet de manipulacion	6	15.000	90.000
certificado uso de suelos	1	9.600	9.600
concepto de bomberos	1	28.230	28.230
Certificado de fumigación	1	35.000	35.000
<b>TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION</b>			<b>432.830</b>

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 38. Activos no depreciables para la operación de Eureka SAS

<b>ACTIVOS NO DEPRECIABLES</b>			
Afilador para cuchillos	1	45.000	45.000
UPS	1	145.000	145.000
Sartenes Antiadherentes Ofertas Juego De Ollas Sarten	1	39.000	39.000
Set de cuchillos (6) acero macizo	1	49.900	49.900
hacha de cocina	1	28.900	28.900
Mazo de carne	1	109.900	109.900
Juego De 6 Utensilios De Cocina De Madera, Espatula, Cucharo	1	170.990	170.990
Leñador Cocina Grande De Madera Dura De Corte / Tabla De Co	1	349.990	349.990
Chef Craft Juego De 4 Mini Cucharones Plástico	1	60.533	60.533
Juego de coladores plastico de malla nylon	1	145.000	145.000
U.s. Kitchen Supply - Juego De 4 Coladores De Malla Fina	1	107.777	107.777
Juego de Tazas de medida	1	79.990	79.990
Vajilla Corona Prana Y Sam&sqwito Para Restaurante - 203 piezas	1	3.200.000	3.200.000
<b>TOTAL ACTIVOS NO DEPRECIALES</b>			<b>4.531.980</b>

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 39. Adecuaciones para las instalaciones del local de Eureka SAS

<b>ADECUACIONES</b>			
Pintura viniltex por 5 galones	1	256.900	256.900
kit para pintar	1	25.000	25.000
Bombillas general electric	4	35.000	140.000
combo baños corona	2	187.900	375.800
Mano de obra	1	1.250.000	1.250.000
<b>TOTAL ADECUACIONES</b>			<b>2.047.700</b>

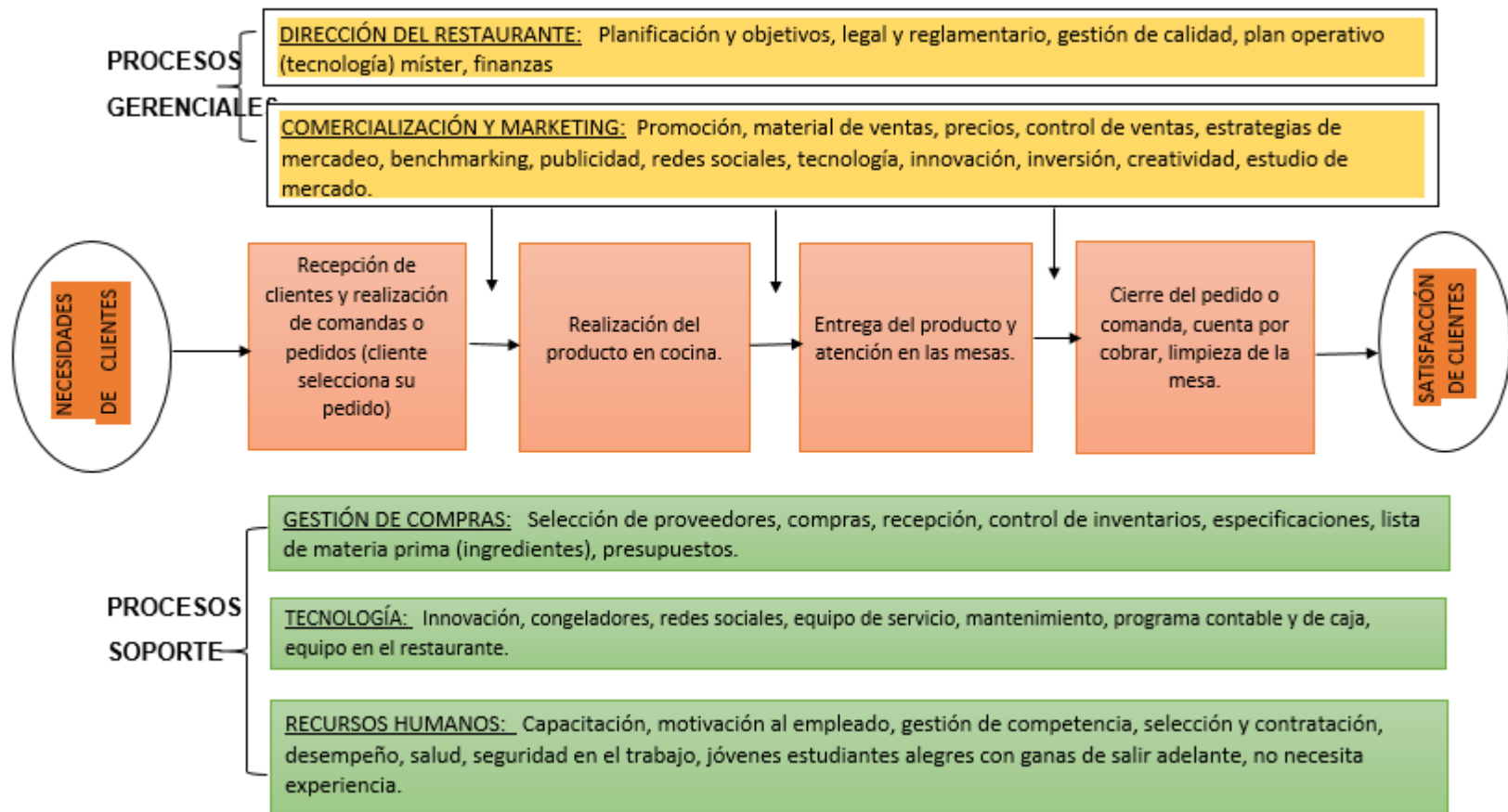
Fuente: Elaboración propia.

**3.2.3 Diagrama y planes de desarrollo.** Eureka SAS operara bajo un mapa de procesos donde se podrán apreciar los procesos gerenciales, los misionales y finalmente los procesos de soporte o de apoyo.

La empresa funcionará de manera sistémica teniendo en cuenta todas las áreas de la misma, también se presentará el diagrama de flujo de la pizza, del helado y del pan artesanal. A continuación, se presenta el mapa de procesos de Eureka SAS en la siguiente figura:

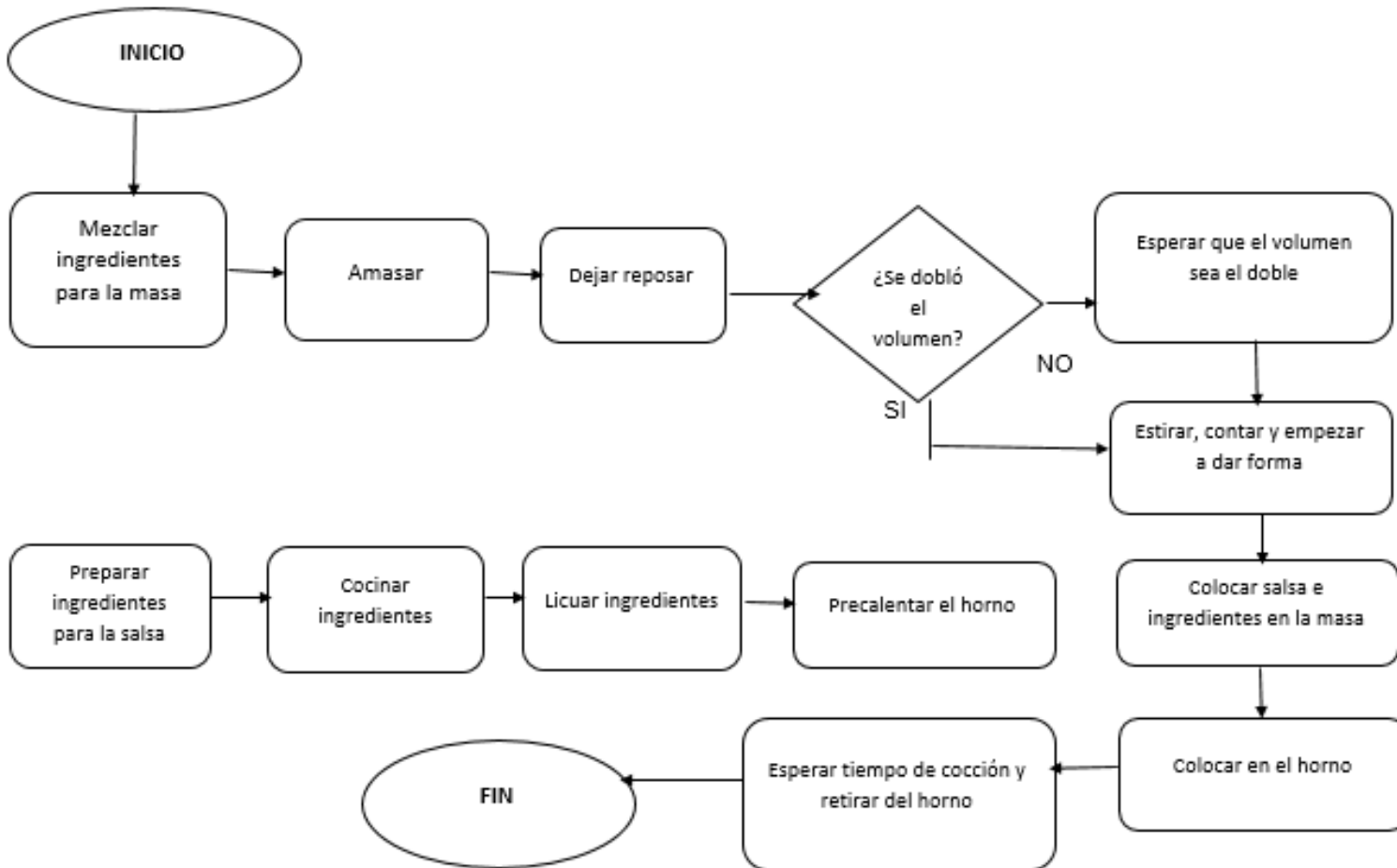


Figura 1. Mapa de procesos de Eureka SAS



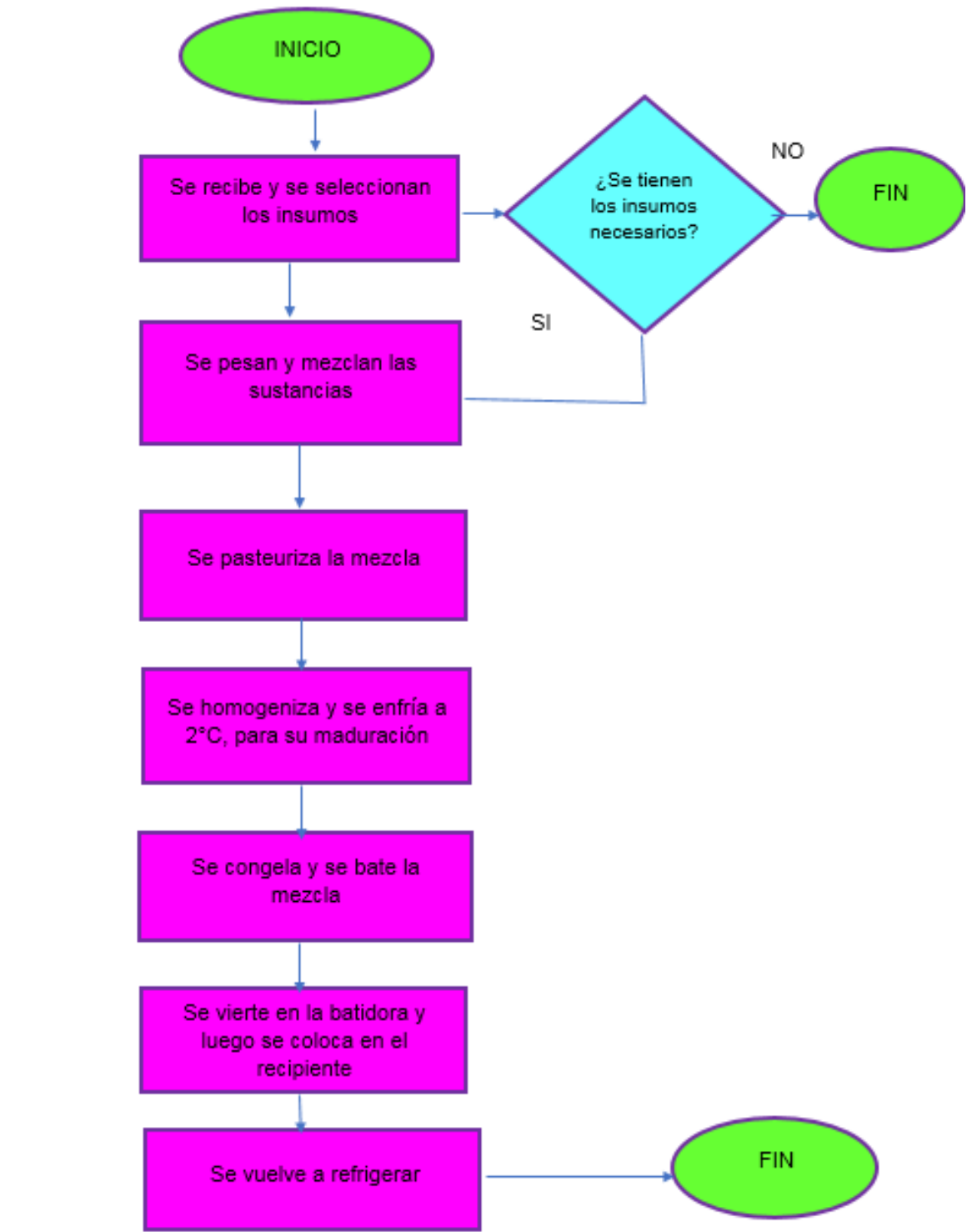
Fuente: Elaboración propia.

Figura 2. Diagrama de flujo de la pizza artesanal



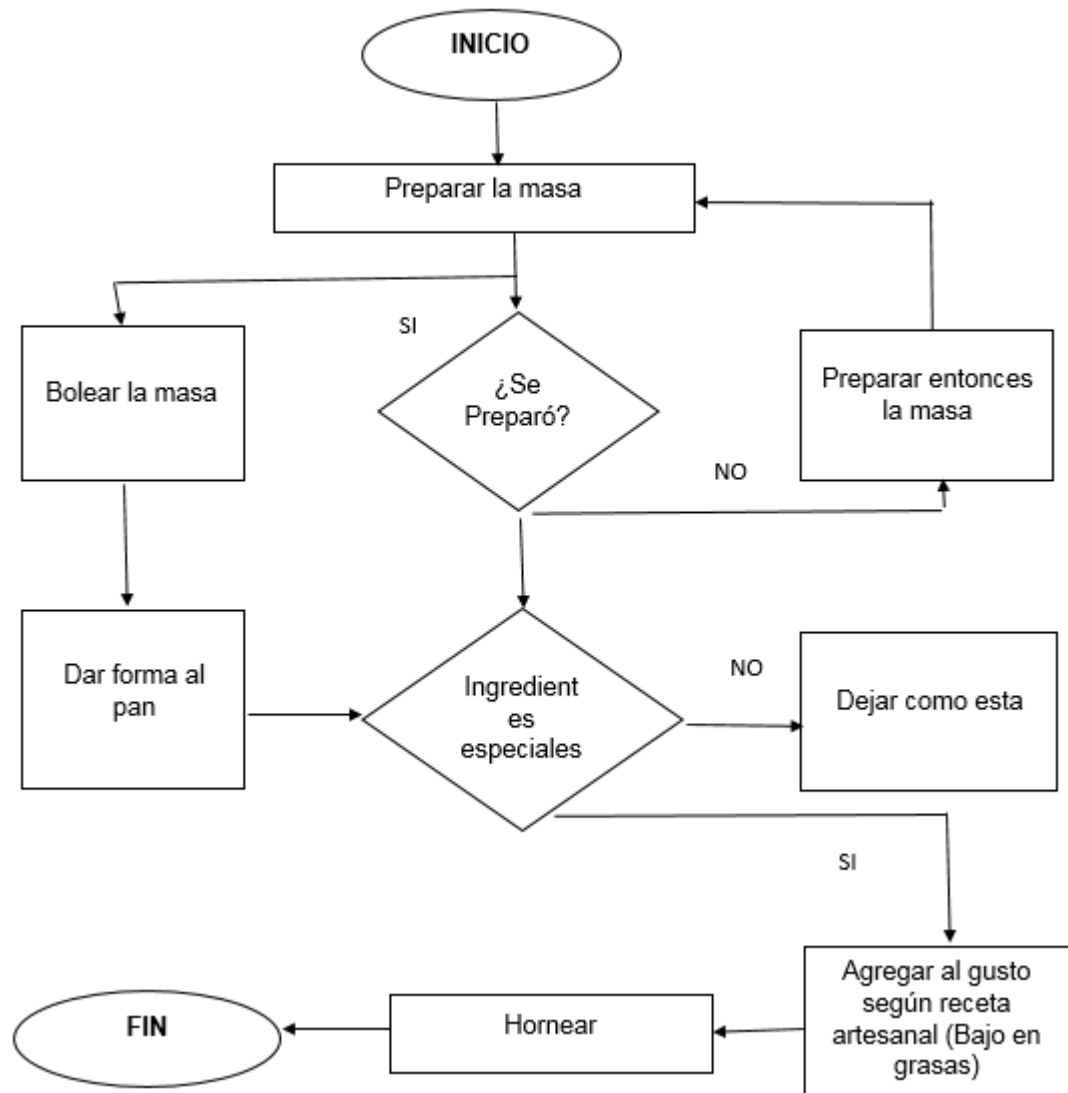
Fuente: Elaboración propia.

Figura 3. Diagrama de flujo de helado artesanal



Fuente: Elaboración propia.

Figura 4. Diagrama de flujo de un pan artesanal



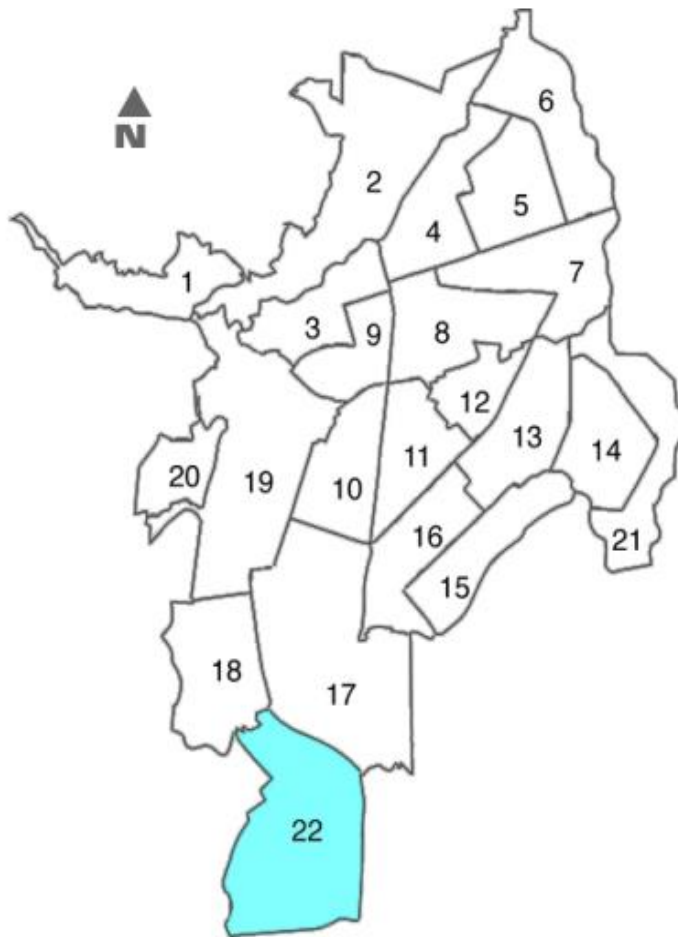
Fuente: Elaboración propia.

### 3.3 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El establecimiento llamado Eureka SAS estará ubicado en la comuna 22 en el barrio Ciudad Jardín.

**3.3.1 Macro localización.** En este punto se explica que el restaurante operará en la comuna 22 la cual cuenta con una caracterización sobre los aspectos sociales, económicos, seguridad, infraestructura urbana, vivienda y medio ambiente.

Imagen 7. Comuna 22



Fuente: (Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, fig. 1).

Es una de las comunas donde se encuentran barrios muy distinguidos que se encuentran al sur de la ciudad. Esta delimita con diferentes corregimientos como Pance, el Hormiguero y la Buitrera y al norte limita con las comunas 17 y 18. La comuna 22 cubre un área total de la ciudad de Santiago de Cali del 8,8% que son equivalentes a unas 1.058,9 hectáreas (Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, p. 3).

Cuadro 40. Barrios y urbanizaciones de la comuna 22

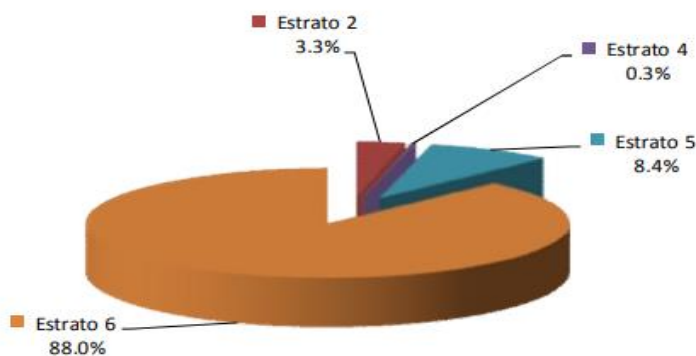
<b>Código Barrio, Urbanización o sector</b>	<b>Código Barrio, Urbanización o sector</b>
2201 Urbanización Ciudad Jardín	2298 Ciudad Campestre
2296 Parcelaciones Pance	2299 Club Campestre
2297 Urbanización Río Lili	

Fuente:(Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, p. 3).

Esta es una de las comunas de Santiago de Cali que cuenta con pocos barrios, donde solo se aprecian 3 barrios y 2 urbanizaciones.

En cuanto a la estratificación de las viviendas de esta comuna, se identifica que el estrato más destacado es el 6, mientras que el estrato promedio para toda la capital vallecaucana es el estrato 3. En el siguiente grafico se puede observar que el estrato 6 tiene una participación del 88%, seguido del estrato 5 con un 8.4%, posteriormente el estrato 4 con una mínima participación del 0.3% y finalmente el estrato 2 con un 3.3%. En la comuna no existe sectores o manzanas con el estrato 1. (Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, p. 6).

Gráfico 8. Estratificación de la comuna 22

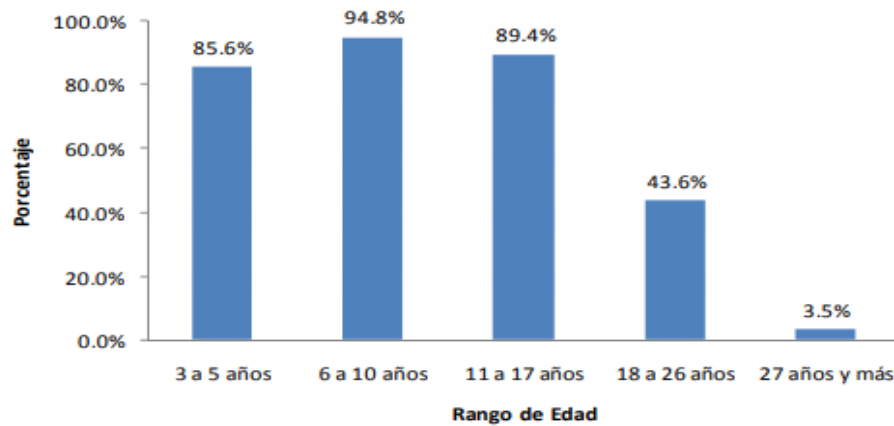


Fuente:(Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, p. 6).

En cuanto a la educación en asistencia escolar la comuna 22 tiene la siguiente participación, para los niños de 3 a 5 años la asistencia es del 85.6%, seguido de los niños de 6 a 10 años con un 94,8% arrojando que son los que mayor aportan a

esta categoría de educación, ahora para los adolescentes 11 a los 17 existe una participación del 89.4%, pero en las edades 18 a los 26 años el porcentaje de asistencia disminuye por lo que para este rango de edad está en el 43.6% y finalmente, para los habitantes que se encuentran de los 27 años y más con un 3,5% correspondientemente; esta información se puede apreciar en el siguiente gráfico.

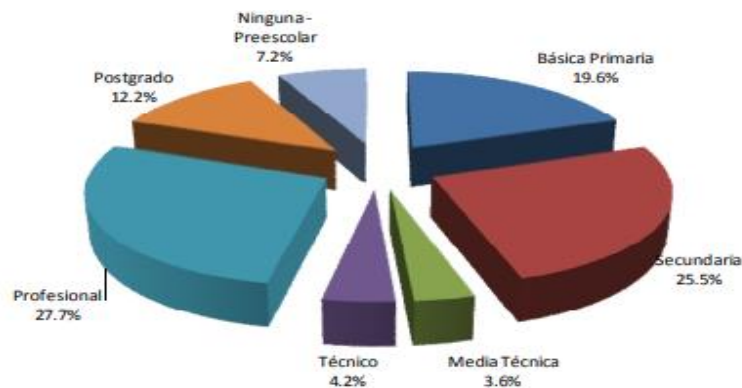
Gráfico 9. Comuna 22 y la asistencia escolar de los habitantes



Fuente:(Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, p. 7).

Para el siguiente grafico se evidencia el nivel educativo de los habitantes de la comuna 22.

Gráfico 10. Nivel educativo de los habitantes de la comuna 22



Fuente:(Alcaldía de Santiago de Cali, 2011, p. 7).

**3.3.2 Micro localización.** Eureka SAS estará ubicado de manera estratégica en el barrio Ciudad Jardín en el cual se requiere contar con un local de 60 mt<sup>2</sup>, la ubicación de este local debe contar con todos los servicios públicos necesarios, los impuestos establecidos por la ley son estándar para establecimientos de comida.

Imagen 8. Boceto exterior 1 de Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 9. Boceto exterior 2 de Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.



Imagen 10. Plano proyectado con medidas de Eureka SAS.



**roomle**



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 11. Interior de Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 12. Cocina de Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 13. Zona para atender a los clientes en Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 14. Zona de almacenaje de insumos en Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 15. Distribución de algunos electrodomésticos en Eureka SAS



Fuente: Elaboración propia.

## 4 ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

En el estudio organizacional se explica toda la idea de negocio desde el punto de vista de la planeación administrativa mencionando la idea de negocio, la estructura organizacional, el proceso de selección y finalmente los aspectos legales para el funcionamiento bajo la normatividad colombiana.

### 4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

**4.1.1 Misión.** Ofrecer un servicio de calidad entregado a los clientes, una variedad de platos tipo gourmet a un precio razonable y competitivo, con el propósito de superar las expectativas y necesidades del consumidor.

**4.1.2 Visión.** Ser un restaurante líder de comida gourmet, con platos de calidad y un excelente servicio, con el compromiso de superar las expectativas de todos los clientes.

**4.1.3 Valores corporativos.** A continuación, se presentan los valores distintivos de Eureka SAS:

- Compromiso
- Creatividad e innovación
- Cumplimiento
- Honestidad
- Organización
- Puntualidad
- Responsabilidad
- Servicio

**4.1.4 Filosofía de trabajo.** Ser un establecimiento donde se ofrezcan a sus diferentes comensales comida gourmet con la mejor calidad a un precio asequible en el barrio Ciudad Jardín.

## **4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL**

### **¿Qué se hace?**

Es un restaurante que pertenece al sector gastronómico dedicado ofrecer y brindar platos tipo gourmet donde los clientes que frecuenten Eureka SAS podrán encontrar vaso de gelatina, Smoothie, pastel de carne, helado de fresa y la bomba de pizza.

### **¿Cómo se hace?**

Se está revolucionando la cultura de la buena comida. Es así como debe tener un pensamiento estratégico donde se establezcan las funciones de planeación, organización, dirección y control guiándolos hacia el logro de los objetivos organizacionales.

### **¿Con qué se hace?**

Planeación: El chef/administrador es el responsable de realizar las estrategias y fijar un plan estratégico, para que “Eureka SAS” pueda cumplir con cada uno de los estipulados ya sea en los términos de corto, mediano o largo plazo.

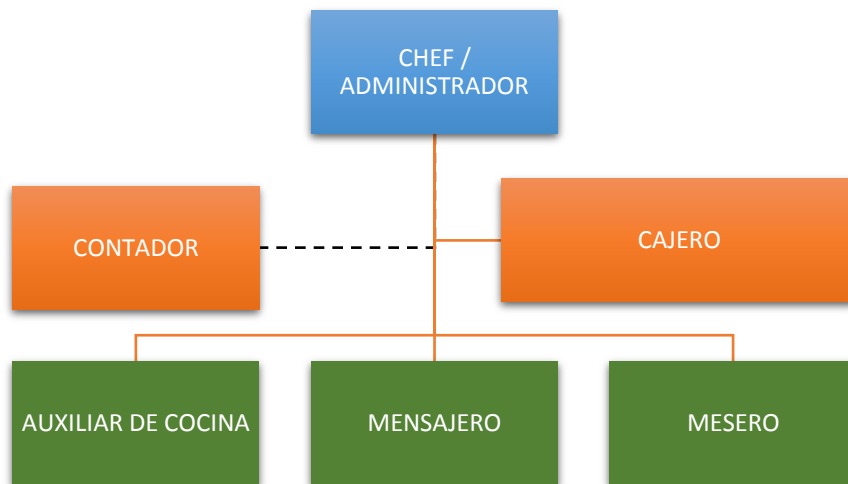
Organización: Contratar al personal calificado y con conocimientos en este negocio estipulando apropiadas en sus manuales de funciones y fijando una estructura organizacional bajo un organigrama estándar.

Dirección: El líder del restaurante debe guiar y motivar personal para que logre un objetivo común.

Control: Verificar constantemente que los procesos en todo el restaurante se realicen según lo planeado y lo establecido en el plan estratégico, de esta manera si se llega a presentar un inconveniente se puede realizar.

**4.2.1 Organigrama.** El establecimiento cuenta con un el siguiente personal de planta: un chef administrador, un cajero, un mensajero, un mesero y un auxiliar de cocina y finalmente un contador quien será contratado por prestación de servicios.

Figura 5. Organigrama de Eureka SAS



Fuente: Los autores.

Tabla 4. Cargos y salarios administrativos y operativos

CARGOS Y SALARIOS ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO	
<b>ADMINISTRATIVO</b>	
Chef/Administrador	1.500.000
<b>OPERATIVOS</b>	
Cajero	919.411
Mensajero	919.411
Aux. de cocina	919.411
Mesero	919.411
<b>TOTAL</b>	<b>5.177.643</b>
<b>personas con auxilio</b>	<b>4</b>

Fuente: Elaboración propia.

### **4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL**

La responsabilidad de la selección de personal está a cargo del chef / administrador el cual buscará los candidatos mediante una convocatoria externa y una vez seleccionados se procede a evaluar los conocimientos de cada uno de los candidatos en el sector gastronómico gourmet y de esta manera decidir si son aptos para la vinculación o no.

Por tal motivo en la empresa Eureka SAS, realizará inicialmente un proceso de reclutamiento, posterior a ello la selección, contratación, capacitación y finalmente todo el concepto de contratación.

Esta actividad se hará de diferentes maneras para tener un campo de oportunidades más abierto en la búsqueda de los ocupantes, o convocatoria de los postulantes los cuales son:

Anuncios o avisos: esta se hará a través de publicaciones ya sea en algunos periódicos, internet en portales de empleo, y por volantes anunciando el interés de vinculación del personal vacante.

Recomendaciones: es una de la forma más común de conseguir, los solicitantes por medio de las recomendaciones que hagan conocidos, amigos, clientes y trabajadores de la misma empresa.

### **4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL**

El chef/administrador tendrá como responsabilidad la selección del personal idóneo para las diferentes funciones en Eureka SAS identificando su cuenta con las habilidades y destrezas para responder a una mayor productividad al momento que el negocio necesite responder a las exigencias del mercado.

**4.4.1 Solicitud de empleo.** Cuando se necesite de un personal nuevo el administrador publicará la solicitud para el cargo que lo requiera mediante las redes sociales como en Facebook, Twitter e Instagram.

**4.4.2 Entrevista.** Entrevista dirigida por el Chef/administrador en el cual evaluara de manera detallada el curriculum del postulante. En este ejercicio se emplearán preguntas para identificar si el aspirante tiene experiencia en las actividades gastronómicas,

**4.4.2.1 Pruebas de empleo.** Se realizarán las siguientes pruebas para los candidatos.

**Prueba de conocimiento:** Mediante un ejercicio en la cocina para los cargos directos en la operación de producción conociendo si son eficientes y efectivos en las actividades asignadas y si cuentan con la habilidad y los requerimientos para el puesto.

**Prueba psicológica:** consiste en tomarle una prueba psicológica con el fin de determinar su equilibrio emocional, para lo cual se podría contratar por prestación de servicios un psicólogo que ayude con ello.

**4.4.3 Exámenes.** Es importante tener en cuenta que se le deben de realiza los diferentes exámenes como pruebas de conocimiento, psicométricos, de actitud y médicos para los nuevos candidatos de la empresa Eureka SAS.

**Psicométricos:** Serán necesarios para medir las capacidades que tiene cada candidato postulado para el cargo requerido, es impórtate que una persona tenga la personalidad posea cualidades como liderazgo, asertividad, comunicación, trabajo en equipo. Se recomienda que en el interior del restaurante los pueda realizar un psicólogo contratado por prestación de servicios.



**Test de aptitudes y habilidades:** Se medirán los conocimientos y habilidades sobre el sector gastronómico de comida italiana indispensable para contratar un personal y pueda producir los mejores platos bajo los requerimientos en la empresa, esta evaluación debe ser realizada por el chef / administrador.

**Examen médico:** Estos exámenes son indispensables para saber si los candidatos están en óptimas condiciones para realizar cada una de las funciones en el restaurante.

Se realizará una solicitud para que el candidato realice los exámenes mínimos requeridos para que se identifique las condiciones físicas del postulado.

#### **4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN**

Una vez que se ha decidido la aceptación de un candidato, es necesario completar sus datos, para integrar su expediente de trabajo; entre estos se encuentran: fotografías (muchas empresas solicitan este requisito desde el reclutamiento del candidato), llenando de las formas, filiación dactilografía, etc.

Es muy común pensar y/o actuar como si la contratación fuese el punto final del proceso de selección. No hay que olvidar que la selección implica un problema de vaticinio; el seleccionador trata de predecir si el candidato será efectivo y si obtendrá satisfacción en el trabajo. Entonces, urge establecer un procedimiento para no perder de vista al candidato seleccionado, a fin de verificar si las predicciones están siendo correctas o no para, en éste último caso, introducir los cambios correspondientes en el proceso de selección.

Al realizar la contratación la empresa adquiere una serie de obligaciones que hay que conocer para evitar el incumplimiento de la legislación.

Lo primero que se debe hacer al firmar el contrato la empresa debe solicitar la inscripción a la seguridad social, con la asignación del código de cuenta de

cotización, donde ingresará mensualmente las cuotas correspondientes a sus cotizaciones (cuota empresarial) y a las de los trabajadores (cuota obrera). Luego se procede a informar la fecha que corresponderá el inicio de la prestación de servicio. Esta comunicación será siempre previa al inicio de la relación laboral.

Contrato a Término Indefinido (Art. 47 del Código Sustantivo de Trabajo) en este se tienen en cuenta ciertas condiciones que regulan la relación entre ambas partes, El contrato se registrará en el Servicio Público de Empleo de la comunidad autónoma en el plazo de 10 días a contar desde la fecha de efecto. El registro puede hacerse por medios telemáticos utilizando la aplicación Contrata. Debe entregarse una copia registrada al trabajador.

## **4.6 PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL**

**4.6.1 Capacitación de personal.** El factor humano es indispensable en Eureka SAS, debido que son el motor y el cimiento de la organización, por esto La capacitación es una herramienta fundamental que permite la posibilidad de mejorar la eficiencia del trabajo, proporciona a los empleados la oportunidad de adquirir mayores aptitudes, conocimientos y habilidades que aumentan su competencia, para desempeñarse con éxito en su puesto.

**Personal operativo:** Este se puede llevar en el mismo puesto de trabajo. Esta suele hacerse cuando existen novedades que afectan las tareas o funciones especialmente haciendo énfasis en la higiene personal, el conocimiento y manipulación de la moringa con base en los lineamientos de ley. Las capacitaciones deben quedar también por escritas.

### **¿Cómo se determinarán y priorizarán las necesidades futuras de capacitación de personal?**

Constantemente se debe hacer una investigación en la empresa ya que existen necesidades básicas en cada puesto, para saber que se requiere y mejorar el

desempeño de los trabajadores, dado que día a día todo se va actualizando como lo es la tecnología, el mercado y las normas.

**4.6.2 Adiestramiento, vinculación y contratación.** Mediante la inducción se les proporcionara a los nuevos empleados la información básica de la empresa y de esta manera realizar sus actividades satisfactoriamente.

De una manera informal se realizará los siguientes pasos:

- Bienvenida a Eureka SAS.
- Recorrido por la empresa.
- Hablar de la empresa: como empezó, cuantas personas la integran, que tipo de empresa es y cuáles son sus objetivos y metas.

**Luego se le explica las políticas organizacionales en Eureka SAS relacionadas:**

- El horario.
- Días de descanso.
- Dejar claro que se debe hacer cuando no se asiste al trabajo.
- Normas de seguridad.
- El reglamento interno de la empresa.
- Áreas de servicio y horarios para el personal como lo es la cafetería y baños.
- Día lugar y hora de pago.
- Prestaciones y Beneficios.

Presentación de los colaboradores y para terminar, la ubicación del aspirante en su puesto nuevo de trabajo:

- Labores a desarrollar en su puesto o cargo.
- Cómo esperas que el empleado desempeñe su trabajo.
- Otros puestos con los que tiene relación.

## **4.7 ASPECTOS LEGALES**

**4.7.1 Tipo de empresa.** Eureka SAS es Sociedad por acciones Simplificada conformada por personas naturales (Alexa Calvache Flor y Víctor Leandro Collazos Mahecha) mediante la figura S.A.S la cual crean nuevas estructuras jurídicas que se adaptan a las necesidades y a los distintos escenarios empresariales por su diversidad donde facilitan la creación de empresas, Eureka SAS estará dedicada a ofrecer comida gourmet con un ambiente acogedor en el cual el comensal podrá apreciar y disfrutar diferentes productos presentados de forma no convencional. Llegado a este punto se todos los factores necesarios para el buen funcionamiento del establecimiento como lo son herramientas, materia prima e insumos.

En el siguiente apartado se encuentra el estatuto privado del Restaurante Eureka SAS.

### **ESTATUTO PRIVADO DE LA EMPRESA EUREKA SAS**

ALEXA CALVACHE FLOR, de nacionalidad colombiana, domicilio en la ciudad de Cali, Valle del Cauca y VÍCTOR LEANDRO COLLAZOS MAHECHA, de nacionalidad colombiano, con domicilio en la ciudad de Cali, Valle del Cauca, declaran previamente al establecimiento y a la firma de los presentes estatutos, haber decidido constituir una sociedad por acciones simplificada denominada Eureka S.A.S., que se registrá los siguientes estatutos:

## **CAPÍTULOS I**

### **Disposiciones generales**

ART. 1° - Forma. La compañía que por este documento se constituye es una sociedad por acciones simplificada, de naturaleza comercial, que se denominara Eureka S.A.S., regida por las clausulas contenidas en estos estatutos, en la Ley 1258 de 2008 y en las demás disposiciones legales relevantes.

En todos los actos y documentos que emanen de la sociedad, destinados a terceros, la denominación estará siempre seguida de las palabras: “sociedad por acciones simplificada” o de las iniciales “S.A.S.”

ART. 2° - Objeto social. La sociedad tendrá como objeto principal: el restaurante Eureka SAS, busca satisfacer el gusto por consumir un producto gourmet acompañado de un excelente servicio, basado en la buena atención al cliente.

Así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero.

La sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

ART. 3° - Domicilio. El domicilio principal de la sociedad será en el barrio Ciudad Jardín para notificaciones judiciales, podrá crear sucursales, agencias o dependencias en otros lugares del país o del exterior, por disposición de la asamblea general de accionistas.

ART. 4° - Término de duración. El término de duración será indefinido.

## **CAPÍTULO II**

### Reglas sobre capital y acciones

ART. 5° - Capital Autorizado. El capital autorizado de la sociedad es de \$80.720.253, dividido en 50/50.

PAR. – Forma y Términos en que se pagará el capital. El monto del capital suscrito se pagará, en dinero efectivo, dentro de los 24 meses siguientes a la fecha de la inscripción en el registro mercantil del presente documento.

ART. 8° Derechos que confieren las acciones. En el momento de la constitución de la sociedad, todos los títulos de capital emitidos pertenecen a la misma clase de acciones: ordinarias. A cada acción le corresponde un voto en las decisiones de la asamblea general de accionistas.

Los derechos y obligaciones que le confiere cada acción a su titular les eran transferidos a quien las adquiere, luego de efectuarse colectivas de los accionistas.

La propiedad de una acción implica la adhesión a los estatutos y a las decisiones colectivas de los accionistas.

ART. 9° - Naturaleza de las acciones. Las acciones serán nominativas y deberán ser inscritas en el libro que la sociedad lleve conforme a la ley. Mientras que subsista el derecho de preferencia y las demás restricciones para su enajenación, las acciones no podrán negociarse sino con arreglo a lo previsto sobre el particular en los presentes estatutos.

ART. 10° - Aumento del capital suscrito. El capital suscrito podrá ser aumentado sucesivamente por todos los medios y en las condiciones previstas en estos estatutos y en la ley. Las acciones ordinarias no suscritas en el acto de constitución podrán ser emitidas mediante decisión del representante legal, quien aprobará el reglamento respectivo y formulará la oferta en los términos que se prevean en el reglamento.

ART. 11. – Derecho de preferencia. Salvo decisión de la asamblea general de accionista, aprobada mediante votación de uno o varios accionistas que representen cuando menos el setenta por ciento de las acciones presentes en la respectiva reunión, el reglamento de colocación preverá que las acciones se coloquen con sujeción al derecho de preferencia, de manera que cada accionista pueda suscribir un número de acciones proporcional a la que tenga en la fecha del aviso de oferta. El derecho de preferencia también será aplicable respecto de la emisión de cualquier otra clase de títulos, incluidos los bonos, los bonos obligatoriamente convertibles en acciones, las acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, las acciones con dividendo fijo anual y las acciones privilegiadas.

PAR. 1º- El derecho de preferencia a que se refiere este artículo, se aplicará también en hipótesis de transferencia universal de patrimonio, tales como liquidación, fusión y escisión en cualquier de sus modalidades. Así mismo, existirá derecho de preferencia para la cesión de fracciones en el momento de la suscripción y para la cesión del derecho de suscripción preferente.

PAR. 2º - No existirá derecho de retracto a favor de la sociedad.

ART. 12. – Clases de series de acciones. Por decisión de la asamblea general de accionistas, adoptada por uno o varios accionistas que representen la totalidad de las acciones suscritas que representen la totalidad de las acciones suscritas, podrá ordenarse la emisión de acciones suscritas, podrá ordenarse la emisión de acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, con dividendo fijo anual, de pago o cualesquiera otras que los accionistas decidieren, siempre que fueren compatibles con las normas legales vigentes. Una vez autorizada la emisión por la asamblea general de accionistas, el representante legal aprobará el reglamento correspondiente, en el que se establezcan los derechos que confieren las acciones emitidas, los términos y condiciones en que podrán ser suscritas y si los accionistas dispondrán del derecho de preferencia para su suscripción.

PART. – Para emitir acciones privilegiada, será necesario que los privilegios respectivos sean aprobados en la asamblea general con el voto favorable de un número de accionistas que represente por los menos el 75% de las acciones suscritas. En el reglamento de colocación de acciones privilegiadas, que será aprobado por la asamblea general de accionistas, se regulará el derecho de preferencia a favor de todos los accionistas, con el fin de que puedan suscribirlas en proporción al número de acciones que cada uno posea en la fecha del aviso de oferta.

ART. 13. – Voto múltiple. Salvo decisión de la asamblea general de accionistas aprobada por el 100% de las acciones suscritas, no se emitirán acciones con el voto múltiple. En caso de emitirse acciones con voto múltiple, la asamblea aprobará, además de su emisión, la reforma a las disposiciones sobre quórum y mayoría decisorias que sean necesarias para darle efectividad al voto múltiple que se establezca.

ART. 14. – Acciones de pago. En caso de emitirse acciones de pago, el valor que representen las acciones emitidas respecto de los empleados de la sociedad, no podrá exceder de los porcentajes previstos en las normas laborales vigentes.

Las acciones de pago podrán emitirse sin sujeción al derecho de preferencia, siempre que así lo determine la asamblea general de accionistas.

ART.15. – Transferencia de acciones en una fiduciaria mercantil. Los accionistas podrán transferir sus acciones a favor de una fiducia mercantil, siempre que en el libro de registro de accionistas se identifique a la compañía fiduciaria, así como a los beneficiarios del patrimonio autónomo junto con sus correspondientes porcentajes en la fiducia.

ART. 16. – Restricciones a la negociación de acciones. Durante un término de cinco años, contado a partir de la fecha de inscripción en el registro mercantil de este documento, las acciones no podrán ser transferidas a terceros, salvo que medie



autorización expresa, adoptada en la asamblea general por accionistas, representantes del 100% de las acciones suscritas. Esta restricción quedara sin efecto en caso de realizarse una transformación, fusión, escisión o cualquier otra operación en virtud de la cual la sociedad se transforme o, de cualquier manera, migre hacia otra especie asociativa.

La transferencia de acciones podrá efectuarse con sujeción a las restricciones que en estos estatutos se prevén, cuya estipulación obedeció al deseo de los fundadores de mantener la cohesión entre los accionistas de la sociedad.

ART. 17. – Cambio de control. Respecto de todos aquellos accionistas que en el momento de la constitución de la sociedad o con posterioridad fueren o llegaren a ser una sociedad, se aplicaran las normas relativas a cambio de control previstas en el artículo 16 de la Ley 1258 de 2008.

### **CAPÍTULO III**

#### **Órganos sociales**

ART. 18. – Órganos de la sociedad. La sociedad tendrá un órgano de dirección, denominado asamblea general de accionistas y un representante legal. La revisoría fiscal solo será provista en la medida en que lo exijan las normas legales vigentes.

ART. 19. – Sociedad devenida unipersonal. La sociedad podrá ser pluripersonal o unipersonal. Mientras que la sociedad sea unipersonal, el accionista único ejercerá todas las atribuciones que en la ley y los estatutos se les confieren a los diversos órganos sociales, incluidos las de representación legal, a menos que designe para el efecto a una persona que ejerza este último cargo.

Las determinaciones correspondientes al órgano de dirección que fueren adoptadas por el accionista único, deberán constar en actas debidamente asentadas en el libro correspondiente de la sociedad.

ART. 20. – Asamblea general de accionistas. La asamblea general de accionistas la integran él o los accionistas de la sociedad, reunidos con arreglo a las disposiciones sobre convocatoria, quórum, mayoría y demás condiciones previstas en estos estatutos y en la ley.

Cada año dentro de los tres meses siguientes a la clausura del ejercicio, 31 de diciembre del respectivo año calendario, el representante legal convocara a la reunión ordinaria a la asamblea general de accionistas, con el propósito de someter a su consideración las cuentas de fin de ejercicio, así como el informe de gestión y demás documentos exigidos por la ley.

La asamblea general de accionistas tendrá las funciones previstas en el artículo 420 del Código de Comercio, las contenidas en los presentes estatutos y en cualquier otra norma legal vigente.

La asamblea será presidida por el representante legal y en caso de ausencia de este, por la persona designada por él o los accionistas que asistan.

Los accionistas podrán participar en las reuniones de la asamblea, directamente o por medio de un poder conferido a favor de cualquier persona natural o jurídica, incluido el representante legal o cualquier otro individuo, aunque ostente la calidad de empleado o administrador de la sociedad.

ART. 21. – Convocatoria a la asamblea general de accionistas. La asamblea general de accionistas podrá ser convocada a cualquier reunión por ella misma o por el representante legal de la sociedad, mediante comunicación escrita dirigida a cada accionista con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles.

En la primera convocatoria podrá incluirse igualmente la fecha en que habrá de realizarse una reunión de segunda convocatoria, en caso den o poderse llevar a cabo la primera reunión por falta de quórum.

Uno o varios accionistas que representen por lo menos el 20% de las acciones suscritas podrán solicitarle al representante legal que convoque a una reunión de la asamblea general de accionistas, cuando lo estimen conveniente.

ART. 22. – Renuncia a la convocatoria. Los accionistas podrán renunciar a su derecho a ser convocados a una reunión determinada de la asamblea, mediante comunicación escrita enviada al representante legal de la sociedad antes, durante o después de la sesión correspondiente. Los accionistas también podrán renunciar a su derecho de inspección por medio del mismo procedimiento indicado.

Aunque no hubieren sido convocados a la asamblea, se entenderá que los accionistas que asistan a la reunión correspondiente han renunciado al derecho a ser convocados, a menos que manifiesten su inconformidad con la falta de convocatoria antes que la reunión se lleve a cabo.

ART. 23. – Derecho de inspección. – El derecho de inspección podrá ser ejercido por los accionistas durante todo el año. En particular, los accionistas tendrán acceso a la totalidad de la información de naturaleza financiera, contable, legal y comercial relacionada con el funcionamiento de la sociedad, así como a las cifras correspondientes a la remuneración de los administradores sociales. En desarrollo de esta prerrogativa los accionistas podrán solicitar toda la información que consideren relevante para pronunciarse, con conocimiento de causa, acerca de las determinaciones sometidas a consideración del máximo órgano social, así como para el adecuado ejercicio de los derechos inherentes a las acciones de que son titulares.

Los administradores deberán suministrarles a los accionistas, en forma inmediata, la totalidad de la información solicitada para el ejercicio de su derecho de inspección.

La asamblea podrá reglamentar los términos, condiciones y horarios en que dicho derecho podrá ser ejercido.

ART. 24. – Reuniones no presenciales. Se podrán realizar reuniones por comunicación simultánea o sucesiva y por consentimiento escrito, en los términos previstos en la ley. En ningún caso se requerirá de delegado de la Superintendencia de Sociedades para este efecto.

ART. 25. – Régimen de quórum y mayorías decisorias. La asamblea deliberará con un número singular o plural de accionistas que representen cuando menos la mitad más uno de las acciones suscritas con derecho a voto. Las decisiones se adoptarán con los votos favorables de uno o varios accionistas que reasenten cuando menos la mitad ms uno de las acciones con derecho a voto presentes en la respectiva reunión.

Cualquier reforma de los estatutos sociales requerirá el voto favorable del 100% de las acciones suscritas, incluidas las siguientes modificaciones estatutarias:

- (i) La modificación de los previsto en el artículo 16 delos estatutos sociales, respecto delas restricciones de la enajenación de acciones.
- (ii) La realización de procesos de trasformación, fusión o escisión.
- (iii) La inserción en los estatutos sociales de exclusión de los accionistas o la modificación de lo previsto en ellos sobre el particular;
- (iv) La modificación de la cláusula compromisoria;
- (v) La inclusión o exclusión de posibilidad de emitir acciones con voto múltiple;  
y
- (vi) La inclusión o exclusión de nuevas restricciones a la negociación de acciones.

PAR. – Así mismo, requerirá determinación unánime del 100% de las acciones suscritas, la determinación relativa a la cesión global de activos en los términos del articulo32 de la Ley 1258 de 2008.

ART. 26. – Fraccionamiento del voto. Cuando se trate de la elección los comités u otros cuerpos colegiados, los accionistas podrán fraccionar su voto. En caso de crearse junta directiva, la totalidad de sus miembros será designada por mayoría simple de los votos emitidos en la correspondiente elección. Para el efecto quienes tengan intención de postularse confeccionarán planchas completas que contengan el número total de miembros de la junta directiva. Aquella plancha que obtenga el mayor número de votos será elegida en su totalidad.

ART. 27. – Actas. Las decisiones de la asamblea general de accionistas se harán constar en actas aprobadas por ella misma, por las personas individualmente delegadas para el efecto por una comisión designada por la asamblea general de accionistas. En caso de delegarse la aprobación de las actas en una comisión los accionistas podrán fijar libremente las condiciones de funcionamiento de este órgano colegiado.

En las actas deberá incluirse información acerca de la fecha, hora y lugar de la reunión, el orden del día, las personas designadas como presidente y secretario de la asamblea, la identidad de los accionistas presentes o de sus representantes o apoderados, los documentos e informes sometidos a consideración de los accionistas, la síntesis de las deliberaciones llevadas a cabo, la transcripción de las propuestas presentadas ante la asamblea y el número de votos emitidos a favor, en contra y en blanco respecto de cada una de tales propuestas.

Las actas deberán ser firmadas por el presidente y el secretario de la asamblea. La copia de estas actas, autorizada por el secretario o por algún representante de la sociedad, será prueba suficiente de los hechos que consten en ellas, mientras no se demuestre la falsedad de la copia o de las actas.

ART. 28. – Representación legal. La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no quien no tendrá suplentes, designando para un término de (5) año(s) por la asamblea general de accionistas.

Las funciones del representante legal terminarán en caso de dimisión o revocación por parte de la asamblea general de accionistas, de deceso o de incapacidad en aquellos casos en que el representante legal sea una persona natural y en caso de liquidación privada o judicial, cuando el representante legal sea persona jurídica.

La cesación de las funciones del representante legal, por cualquier causa, no da lugar a ninguna indemnización de cualquier naturaleza, diferente de aquellas que le correspondieren conforme a la ley laboral, si fuere el caso.

La revocación por parte de la asamblea general de accionistas no tendrá que estar motivada y podrá realizarse en cualquier tiempo.

En aquellos casos en que el representante legal sea persona jurídica, las funciones quedaran a cargo del representante legal de esta.

Toda remuneración a que tuviere derecho el representante legal de la sociedad, deberá ser aprobada por la asamblea general de accionistas.

ART. 29. – Facultades del representante legal. La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones de contratación por razón de la naturaleza ni de la cuantía de los actos que celebre. Por tanto, se entenderá que el representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad.

El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedara obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal.

Le está prohibido al representante legal y a los demás administradores de la sociedad, por si o ir interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad jurídica prestamos por parte del a sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personas.

## **CAPÍTULO IV**

### Disposiciones Varias

ART. 30. – Enajenación global de activos. Se entenderá que existe enajenación global de activos cuando la sociedad se proponga enajenar activos y pasivos que representen el cincuenta por ciento o más del patrimonio líquido de la compañía en la fecha de enajenación. La enajenación global requerirá aprobación de la asamblea, impartida con el voto favorable de uno o varios accionistas que representen cuando menos la mitad más una de las acciones presentes en la respectiva reunión. Esta operación dará lugar al derecho de retiro a favor de los accionistas ausentes y disidentes en caso de desmejora patrimonial.

ART. 31. – Ejercicio social. Cada ejercicio social tiene una duración de un año, que comienza el 1° de enero y termina el 31 de diciembre. En todo caso, el primer ejercicio social se contará a partir de la fecha en la cual se produzca el registro mercantil de la escritura de constitución de la sociedad.

ART. 32. Cuentas anuales. Luego del corte de cuentas de fin de año calendario, el representante legal de la sociedad someterá a consideración de la asamblea general de accionistas los estados financieros de fin de ejercicio, debidamente dictaminados por un contador independiente, en los términos del artículo 28 de la Ley 1258 de 2008. En caso de proveerse el cargo de revisor fiscal, el dictamen será realizado por quien ocupe el cargo.

ART. 33. – Reserva legal. La sociedad constituirá una reserva legal que ascenderá por lo menos al cincuenta por ciento del capital suscrito, formado con el diez por ciento de las utilidades liquidas de cada ejercicio. Cuando esta reserva llegue al cincuenta por ciento mencionado, la sociedad tendrá obligación de continuar llevando a esta cuenta el diez por ciento de las utilidades liquidas. Pero si disminuyere, volverá a apropiarse el mismo diez por ciento de tales utilidades, hasta cuando la reserva llegue nuevamente al límite fijado.

ART. 34. – Utilidades. Las utilidades se repartirán con base en los estados financieros de fin de ejercicio, previa determinación adoptada por la asamblea general de accionistas. Las utilidades se repartirán en proporción al número de acciones suscritas de que cada uno de los accionistas sea titular.

ART. 35. – Resolución de conflictos. Todos los conflictos que surjan entre los accionistas por razón del contrato social, salvo las excepciones legales, serán dirigidos por la Superintendencia de Sociedades, con excepción de las acciones de impugnación de decisiones de la asamblea general de accionistas, cuya resolución será sometida a arbitraje, en los términos previstos en la Cláusula 35 de estos estatutos.

ART. 36. – Cláusula compromisoria. Las diferencias que ocurran a los accionistas entre sí, o con la sociedad o sus administradores, en desarrollo del contrato social o del acto unilateral, incluida la impugnación de las determinaciones adoptadas por la asamblea o junta directiva con fundamento en cualquiera de las causas legales, se resolverán por un Tribunal de Arbitramento que se sujetará al reglamento del Centro de Conciliación y Arbitraje (CCA) de la Cámara de Comercio de Cali (CCC) y de acuerdo con las siguientes reglas:

a) El Tribunal estará integrado por un (1) árbitro. Las partes delegan en el CCA de la (CCC) la designación del árbitro mediante sorteo de la lista de árbitros que lleve el mismo centro.



- b) El Tribunal funcionará en Cali en el CCA de la (CCC).
- c) El Tribunal decidirá en derecho.
- d) Las funciones de secretaría serán asumidas por el CCA de la (CCC).
- e) Los costos del Arbitraje serán los establecidos en el reglamento del CCA de la (CCC).

## **CAPÍTULO V**

### **Disolución y liquidación**

ART. 38. – Disolución. La sociedad se disolverá:

- 1°. Por vencimiento del término previsto en los estatutos, si lo hubiere, a menos que fuere prorrogado mediante documento inscrito en el Registro mercantil antes de su expiración;
- 2°. Por imposibilidad de desarrollar las actividades previstas en su objeto social;
- 3°. Por la iniciación del trámite de liquidación judicial;
- 4°. Por voluntad de los accionistas adoptada en las asambleas o por decisión del accionista único;
- 5°. Por orden de autoridad competente, y
- 6°. Por pérdidas que reduzcan el patrimonio neto de la sociedad por debajo del cincuenta por ciento del capital suscrito.

PAR. 1°. – En el caso previsto en el ordinal primero anterior, la disolución se producirá de pleno derecho a partir de la fecha de expiración del término de duración, sin necesidad de formalidades especiales. En los demás casos, la disolución ocurrirá a partir de la fecha de registro del documento privado concerniente o de la ejecutoria del acto que contenga la decisión de autoridad competente.

ART. 39. – Enervamiento de las causales de disolución. Podrá evitarse la disolución de la sociedad mediante la adopción de las medidas a que hubiere lugar, según la causal ocurrida, siempre que el enervamiento de la causal ocurra durante los seis meses siguientes a la fecha en que la asamblea reconozca su acaecimiento. Sin embargo, este plazo será de dieciocho meses en el caso de la causal prevista en el ordinal 6° del artículo anterior.

ART. 40. – Liquidación. La liquidación del patrimonio se realizará conforme al procedimiento señalado para la liquidación de las sociedades de responsabilidad limitada. Actuará como liquidador el representante legal o la persona que designe la asamblea de accionistas.

Durante el periodo de liquidación, los accionistas serán convocados a la asamblea general de accionistas en los términos y condiciones tomarán todas las decisiones que le corresponden a la asamblea general de accionistas, en las condiciones de quórum y mayoría decisorias vigentes antes de producirse a la disolución.

#### DETERMINACIONES RELATIVAS A LA CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD:

1.- Representación legal. Los accionistas constituyentes de la sociedad han designado en este acto constitutivo, a ALEXA CALVACHE FLOR, como representante legal de Eureka S.A.S., por el término de (5) año(s).

Participa en el presente acto constitutivo a fin de dejar constancia acerca de su aceptación del cargo para el cual ha sido designado, así como para manifestar que no existen incompatibilidades ni restricciones que pudieran afectar su designación como representante legal de Eureka SAS.

2.- Actos realizados por cuenta de la sociedad en formación. A partir de la inscripción del presente documento en el Registro Mercantil, Eureka S.A.S. asume la totalidad de los derechos y obligaciones derivados de los siguientes actos y negocios jurídicos, realizados por cuenta de la sociedad durante su proceso de formación.

3.- Personificación jurídica de la sociedad. Luego de la inscripción del presente documento en el Registro Mercantil, Eureka S.A.S. formará una persona jurídica distinta de sus accionistas, conforme se dispone en el artículo 2° de la Ley 1258 de 2008.

Se firma en Cali, a los 09 días, del mes abril de 2020

ALEXA CALVACHE FLOR

**NOMBRE SOCIO CONSTITUYENTE**

C.C. No. 1.143.834.129 de Cali, Valle del Cauca

## **5 ESTUDIO FINANCIERO**

Para el presente capítulo explica la viabilidad financiera que tendrá Eureka SAS explicando desde el monto total para la compra de los activos, maquinaria y demás implementos para la operación. También se mencionará la amortización, el leasing, los parámetros de gastos, la nómina administrativa y operativa y finalmente las proyecciones en los estados de resultados, flujos de caja, balances generales proyectados, en las razones financieras y el análisis de sensibilidad.

### **5.1 INVERSIÓN INICIAL**

Los dos socios de Eureka SAS deben deberán contar con un capital cada uno de \$40.360.127 para un total de la inversión inicial de \$80.720.253. Con este monto se podrá invertir \$9.467.500 en la compra de muebles y enseres, \$3.489.000 en equipos de cómputo y comunicaciones, \$23.047.000 para la maquinaria y equipo; esto suma un total para los activos fijos de \$36.003.500.



En cuanto a los gastos de constitución del total de la inversión inicial se debe disponer de unos \$432.830, para los activos no depreciables como Afilador para cuchillos, UPS, Sartenes Antiadherentes Ofertas Juego De Ollas Sarten, Set de cuchillos (6) acero macizo, hacha de cocina, Mazo de carne, Juego De 6 Utensilios De Cocina De Madera, Espatula, Cucharo, "Leñador Cocina Grande De Madera Dura De Corte / Tabla De Co", Chef Craft Juego De 4 Mini Cucharones Plástico, Juego de coladores plástico de malla nylon entre otros por valor de \$4.531.980.

Ahora los activos intangibles también juegan un papel importante en la operación de Eureka SAS como la compra de antivirus, office MS 365 personal 32/64ES y el software ProgramSoft contable por valor de \$615.000. También se hace indispensable adecuar las instalaciones del restaurante con Pintura viniltex por 5

galones, kit para pintar, Bombillas general electric, combo baños corona y la contratación de la mano de obra por \$2.047.700.

Para terminar en el caso que los socios “Alexa Calvache Flor y Víctor Leandro Collazos Mahecha” no cuenten con el total de la inversión, buscarán apalancarse solicitando un crédito en la entidad bancaria Bancolombia por \$16.44.051 que representan un 20% sobre el 100% de la inversión inicial.

Tabla 5. Inversión inicial de Eureka SAS

 <b>EUREKA SAS</b> 			
INVERSIÓN EN PESOS			
ÍTEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>ACTIVOS FIJOS</b>			
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
mesas cuadradas	11	177.500	1.952.500
parasoles para las mesas	7	280.000	1.960.000
Escritorio Júpiter XJH-1853B - con cajoneras	2	500.000	1.000.000
Archivador Dali 2 Cajones 70.5x47.5x40 cm Wengue	1	299.000	299.000
Silla Isocoles 50.5x75.5 Negro - para visitas	4	399.000	1.596.000
Silla Presidente 64x114.5 Negro -	2	280.000	560.000
Silla Eva Con Brazo Carla Elipse Mágica Para Restaurante	30	70.000	2.100.000
<b>TOTAL MUEBLES Y ENSERES</b>			<b>9.467.500</b>
<b>EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN</b>			
computador con procesador intel Core i5	2	1.450.000	2.900.000
Impresora Epson Tmt20 Termica Para Recibos Tmt-20	1	589.000	589.000
<b>TOTAL EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIÓN</b>			<b>3.489.000</b>
<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
nevera industrial	1	7.550.000	7.550.000
campana extractora de aire	1	3.250.000	3.250.000
barra tipo buffet en acero inoxidable	1	4.002.000	4.002.000
teatro en casa	1	215.000	215.000
Mesa acero inoxidable 2m x 0,5m	1	850.000	850.000
televisor led 40" Samsung	2	1.100.000	2.200.000
horno microondas Haceb 1,1 pies	2	240.000	480.000
estufa industrial de seis puestos	1	4.500.000	4.500.000

Licuidora OSTER Monterrey 8 Velocidades-azul, Fucsia + Envío	1	119.990	119.990
Exprimidor Eléctrico De Cítricos Maquinas De Fruta - Acero I	1	414.990	414.990
Campana extractora	1	259.900	259.900
Asador Grill	1	125.900	125.900
<b>TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			<b>23.047.000</b>
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>			<b>36.003.500</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>			
<b>GASTOS DE CONSTITUCIÓN</b>			
registro mercantil c.c.	1	270.000	270.000
carnet de manipulación	6	15.000	90.000
certificado uso de suelos	1	9.600	9.600
concepto de bomberos	1	28.230	28.230
Certificado de fumigación	1	35.000	35.000
<b>TOTAL GASTOS DE CONSTITUCIÓN</b>			<b>432.830</b>
<b>ACTIVOS NO DEPRECIABLES</b>			
Afilador para cuchillos	1	45.000	45.000
UPS	1	145.000	145.000
Sartenes Antiadherentes Ofertas Juego De Ollas Sarten	1	39.000	39.000
Set de cuchillos (6) acero macizo	1	49.900	49.900
hacha de cocina	1	28.900	28.900
Mazo de carne	1	109.900	109.900
Juego De 6 Utensilios De Cocina De Madera, Espátula, Cucharo	1	170.990	170.990
Leñador Cocina Grande De Madera Dura De Corte / Tabla De Co	1	349.990	349.990
Chef Craft Juego De 4 Mini Cucharones Plástico	1	60.533	60.533
Juego de coladores plástico de malla nylon	1	145.000	145.000
U.s. Kitchen Supply - Juego De 4 Coladores De Malla Fina	1	107.777	107.777
Juego de Tazas de medida	1	79.990	79.990
Vajilla Corona Prana Y Sam&squito Para Restaurante - 203 piezas	1	3.200.000	3.200.000
<b>TOTAL ACTIVOS NO DEPRÉCIALES</b>			<b>4.531.980</b>
<b>ACTIVOS INTANGIBLES</b>			
antivirus	1	104.000	104.000
office MS 365 personal 32/64ES	1	112.000	112.000
software ProgramSoft contable	1	399.000	399.000
<b>TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES</b>			<b>615.000</b>
<b>ADECUACIONES</b>			
Pintura viniltex por 5 galones	1	256.900	256.900
kit para pintar	1	25.000	25.000
Bombillas general electric	4	35.000	140.000

combo baños corona	2	187.900	375.800
Mano de obra	1	1.250.000	1.250.000
<b>TOTAL ADECUACIONES</b>			<b>2.047.700</b>
<b>PUBLICIDAD PREOPERATIVA TRADICIONAL</b>			
Volantes	5000	50	250.000
Pendón	1	45.000	45.000
<b>TOTAL PUBLICIDAD PREOPERATIVA</b>			<b>295.000</b>
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>			<b>7.922.510</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>			
Nominas	4	2.075.289	8.301.156
Gastos de administración	3	4.003.506	12.010.517
gastos de ventas	4	305.325	1.221.300
Inventario inicial	3	5.087.090	15.261.270
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>			<b>36.794.243</b>
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>			<b>80.720.253</b>
% INVERSIÓN A FINANCIAR			20,00%
<b>INVERSIÓN A FINANCIAR</b>			<b>16.144.051</b>
MESES A DIFERIR			12
<b>VALOR DIFERIDO POR MESES</b>			<b>660.209</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 5.2 INVENTARIO

El inventario con el que debe contar Eureka SAS deben ser los insumos que rotan con mayor frecuencia, donde se comprará helado, frutas y algunos acompañantes que suman un total de \$5.087.090 y este valor se ve reflejado en la inversión inicial.

Tabla 6. Inventario inicial de Eureka SAS

<b>Eureka SAS</b>							
<b>INVENTARIO INICIAL</b>							
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Cantidad por Unidad de Empaque</b>	<b>Precio por Unidad de Empaque</b>	<b>Cantidad de Porciones por Empaque</b>	<b>unicades stock</b>	<b>Precio mensual</b>	<b>costo semanal</b>
Helados	litros	35	\$ 121.000	300	10	\$ 1.210.000	\$ 302.500
<b>FRUTAS</b>							
Durazno con almibar	kilogramos	1	\$ 10.000	10	1	\$ 10.000	\$ 2.500
Cereza con almibar e	Frasco	1	\$ 15.000	25	1	\$ 15.000	\$ 3.750
Kiwi en rebanadas	kilogramos	1	\$ 14.000	30	1	\$ 14.000	\$ 3.500
Manzana Roja	kilogramos	10	\$ 97.900	216	10	\$ 979.000	\$ 244.750
Manzana Verde	kilogramos	18	\$ 129.300	216	18	\$ 2.327.400	\$ 581.850
Mango Tommy	kilogramos	1	\$ 4.000	10	1	\$ 4.000	\$ 1.000
Papaya	kilogramos	8	\$ 12.000	50	8	\$ 96.000	\$ 24.000
Piña	kilogramos	1	\$ 3.700	10	1	\$ 3.700	\$ 925
Melon	kilogramos	8	\$ 16.800	50	8	\$ 134.400	\$ 33.600
Banano	kilogramos	1	\$ 2.500	6	1	\$ 2.500	\$ 625
Uva red globe Nacion	kilogramos	1	\$ 8.600	20	1	\$ 8.600	\$ 2.150
Coco rallado	kilogramos	1	\$ 4.500	15	1	\$ 4.500	\$ 1.125
Carambolo	kilogramos	1	\$ 7.000	14	1	\$ 7.000	\$ 1.750
Fresa	kilogramos	1	\$ 6.250	12	1	\$ 6.250	\$ 1.563
<b>ACOMPAÑANTES</b>							
Queso Cuajada	kilogramos	1	\$ 12.000	13	1	\$ 12.000	\$ 3.000
Barquillo de arequipe	Unidad	12	\$ 2.000	12	12	\$ 24.000	\$ 6.000
Gomita morita	Unidad	24	\$ 2.000	24	24	\$ 48.000	\$ 12.000
Salsa	kilogramos	1	\$ 8.000	40	1	\$ 8.000	\$ 2.000
Mani salado	kilogramos	1	\$ 8.000	15	1	\$ 8.000	\$ 2.000
Milo	kilogramos	1	\$ 22.440	30	1	\$ 22.440	\$ 5.610
Pasas de chocolate	kilogramos	1	\$ 25.500	50	1	\$ 25.500	\$ 6.375
Leche condensada az	kilogramos	1	\$ 14.500	50	1	\$ 14.500	\$ 3.625
Crema de leche	kilogramos	1	\$ 19.500	45	1	\$ 19.500	\$ 4.875
Galleta oreo chocolat	Unidad	12	\$ 2.500	12	12	\$ 30.000	\$ 7.500
Gomas sabor a frutas	Unidad	24	\$ 2.200	24	24	\$ 52.800	\$ 13.200
					79		
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 5.087.090</b>	<b>\$ 1.271.773</b>
						<b>MENSUAL</b>	<b>SEMANAL</b>



Fuente: Elaboración propia.

### 5.3 DEPRECIACIÓN

Se realiza el cálculo de la depreciación a los equipos de cómputo y muebles con una preciosidad de 3 años y para la maquinaria se le asignarán 5 años, donde los 3 primeros años se deberá causar un valor de \$8.928.233, pero para los años 4 y 5 solo deberá generarse un valor de \$4.609.400, como se observa en la siguiente tabla.



Tabla 7. Depreciación de activos de Eureka SAS

		EUREKA SAS							
<b>DEPRECIACIÓN EN PESOS</b>									
ITEM	AÑOS	DEPRECIACION MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5		
muebles y enseres	3	262.986	3.155.833	3.155.833	3.155.833				
equipos de computo	3	96.917	1.163.000	1.163.000	1.163.000				
maquinaria y equipo	5	384.117	4.609.400	4.609.400	4.609.400	4.609.400	4.609.400		
<b>TOTAL</b>		<b>744.019</b>	<b>8.928.233</b>	<b>8.928.233</b>	<b>8.928.233</b>	<b>4.609.400</b>	<b>4.609.400</b>		
MESES AÑO	12								



Fuente: Elaboración propia.

## 5.4 BALANCE GENERAL

El estado de situación financiera o balance general donde se puede ver el reporte financiero que funge como una fotografía al reflejar la situación financiera de la empresa Eureka SAS,

**5.4.1 Balance general sin financiación.** En la tabla 8 se observa los activos corrientes por valor de \$36.794.243, un total de activos fijos por \$36.003.500 y \$7.922.510 de diferidos para un total Activos \$80.720.253 lo que en el patrimonio sin financiación \$80.720.253.

Tabla 8. Balance general sin financiación de Eureka SAS

 <b>EUREKA SAS</b> 	
<b>BALANCE INICIAL SIN FINANCIACION EN PESOS</b>	
<b>ACTIVOS</b>	
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>	
Caja Banco	36.794.243
CxC o deudores	0
Inventario	0
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Muebles y enseres	9.467.500
Equipos de computo	3.489.000
Maquinaria y equipo	23.047.000
Depreciacion Acumulada	0
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Diferidos	7.922.510
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>
<b>PASIVOS</b>	
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>	
CxP o Acreedores	0
Cesantias por pagar	0
intereses a las cesantias por pagar	0
impuesto de renta por pagar	0
CREE por pagar	0
IVA POR PAGAR	0
INC por pagar *aplica restaurantes	0
ICA por pagar	0
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>	
obligaciones financieras	0
Leasing financiero	0
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
Capital Social	80.720.253
Utilidad Acumulada	0
Reserva Acumulada	0
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>80.720.253</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>

Fuente: Elaboración propia.

**5.4.2 Balance general con financiación.** Para el escenario de con financiación los socios reportan la obligación financiera del \$16.144.051 reflejándose como un pasivo no corriente, de esta manera se nota una disminución del capital de trabajo reflejado en \$64.576.203. por lo que el total pasivo más el patrimonio arroja un total de \$80.720.253. Ver tabla 9.

Tabla 9. Balance general con financiación de Eureka SAS

<b>EUREKA SAS</b>	
<b>BALANCE INICIAL CON FINANCIACION EN PESOS</b>	
<b>ACTIVOS</b>	
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>	
Caja Banco	36.794.243
CxC o deudores	0
Inventario	0
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
muebles y enseres	9.467.500
equipos de computo	3.489.000
Maquinaria y equipo	23.047.000
Depreciacion Acumulada	0
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Diferidos	7.922.510
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>
<b>PASIVOS</b>	
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>	
CxP o Acreedores	0
Cesantias por pagar	0
intereses a las cesantias por pagar	0
impuesto de renta por pagar	0
CREE por pagar	0
IVA POR PAGAR	0
INC por pagar *aplica restaurantes	0
ICA por pagar	0
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>	
obligaciones financieras	16.144.051
Leasing financiero	0
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>16.144.051</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>16.144.051</b>
<b>PATRIMONIO</b>	
Capital Social	64.576.203
Utilidad Acumulada	0
Reserva Acumulada	0
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>64.576.203</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>

Fuente: Elaboración propia.



## 5.6 LEASING

También se tomará la opción del leasing para el valor total de la maquinaria y equipo el cual es de \$23.047.000, con un porcentaje de opción de compra del 10,00% equivalentes al \$2.304.700 y se calculara sobre la DTF del 4,28%, con un SPREAD del 13,50%, la TEA del 18,36% que deberán ser cancelados en 60 meses.

Tabla 11. Leasing por maquinaria de la empresa Eureka SAS

EUREKA SAS						
LEASING FINANCIERO EN PESOS		N° CUOTA	CUOTA	INTERES	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR ACTIVO	23.047.000	0				23.047.000
% OPCION DE COMPRA	10,00%	1	547.798	325.983	221.815	22.825.185
OPCION DE COMPRA	2.304.700	2	547.798	322.846	224.953	22.600.232
DTF (%)	4,28%	3	547.798	319.664	228.134	22.372.098
SPREAD (%)	13,50%	4	547.798	316.437	231.361	22.140.737
TEA(%) TASA EFEC. ANUAL	18,36%	5	547.798	313.165	234.634	21.906.103
TASA NOMINAL MES (%)	16,97%	6	547.798	309.846	237.952	21.668.151
TASA MENSUAL	1,41%	7	547.798	306.480	241.318	21.426.833
MESES AÑO	12	8	547.798	303.067	244.731	21.182.101
CUOTAS	60	9	547.798	299.605	248.193	20.933.908
VP (VALOR PRESENTE) OPCION COMPRA	992.270	10	547.798	296.095	251.703	20.682.205
VALOR CALCULO CUOTA	22.054.730	11	547.798	292.535	255.263	20.426.942
		12	547.798	288.924	258.874	20.168.068
		13	547.798	285.263	262.536	19.905.532
		14	547.798	281.549	266.249	19.639.283
		15	547.798	277.783	270.015	19.369.268
		16	547.798	273.964	273.834	19.095.434
		17	547.798	270.091	277.707	18.817.727
		18	547.798	266.163	281.635	18.536.092
		19	547.798	262.179	285.619	18.250.473
		20	547.798	258.140	289.659	17.960.814
		21	547.798	254.043	293.756	17.667.059
		22	547.798	249.888	297.911	17.369.148
		23	547.798	245.674	302.124	17.067.024
		24	547.798	241.401	306.398	16.760.627
		25	547.798	237.067	310.731	16.449.895
		26	547.798	232.672	315.126	16.134.769
		27	547.798	228.214	319.584	15.815.185
		28	547.798	223.694	324.104	15.491.081
		29	547.798	219.110	328.688	15.162.393
		30	547.798	214.461	333.337	14.829.056
		31	547.798	209.746	338.052	14.491.004
		32	547.798	204.965	342.834	14.148.170
		33	547.798	200.116	347.683	13.800.488
		34	547.798	195.198	352.600	13.447.887
		35	547.798	190.211	357.588	13.090.300
		36	547.798	185.153	362.645	12.727.654
		37	547.798	180.023	367.775	12.359.879
		38	547.798	174.821	372.977	11.986.903
		39	547.798	169.546	378.252	11.608.651
		40	547.798	164.196	383.602	11.225.048
		41	547.798	158.770	389.028	10.836.020
		42	547.798	153.268	394.531	10.441.490
		43	547.798	147.687	400.111	10.041.379
		44	547.798	142.028	405.770	9.635.609
		45	547.798	136.289	411.510	9.224.099
		46	547.798	130.468	417.330	8.806.769
		47	547.798	124.565	423.233	8.383.536
		48	547.798	118.579	429.219	7.954.317
		49	547.798	112.508	435.290	7.519.027
		50	547.798	106.351	441.447	7.077.580
		51	547.798	100.107	447.691	6.629.889
		52	547.798	93.775	454.023	6.175.866
		53	547.798	87.353	460.445	5.715.421
		54	547.798	80.840	466.958	5.248.463
		55	547.798	74.236	473.562	4.774.900
		56	547.798	67.537	480.261	4.294.640
		57	547.798	60.745	487.054	3.807.586
		58	547.798	53.856	493.943	3.313.643
		59	547.798	46.869	500.929	2.812.714
		60	547.798	39.784	508.014	2.304.700
				<b>12.125.589</b>	<b>20.742.300</b>	

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INTERES	3.694.645	3.166.137	2.540.605	1.800.241	923.961	12.125.589
AMORTIZACIÓN	2.878.932	3.407.441	4.032.972	4.773.337	5.649.617	20.742.300
	<b>6.573.578</b>	<b>6.573.578</b>	<b>6.573.578</b>	<b>6.573.578</b>	<b>6.573.578</b>	

Fuente: Elaboración propia.

## 5.7 PARÁMETROS GENERALES DE LA EMPRESA

### 5.7.1 Parámetros económicos.

Tabla 12. Parámetros económicos para Eureka SAS

EUREKA SAS	PARAMETROS ECONOMICOS				
INDICADOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
IPC (%)	3,40%	3,90%	3,65%	3,35%	3,00%
TRM (\$/US\$)	3.522	3.456	3.316	3.259	3.146
VARIACION % TRM	-0,01%	-1,87%	-4,05%	-1,72%	-3,47%
INCREM. % PRECIOS	3,40%	3,90%	3,65%	3,35%	3,00%
INCREM. % COSTOS	3,40%	3,90%	3,65%	3,35%	3,00%
INCREM. % UNIDADES	4,57%	4,57%	4,57%	4,57%	4,57%
IMPUESTO RENTA	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
INC	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%
ICA (TARIFA POR MIL)	0,0088	0,0088	0,0088	0,0088	0,0088
RESERVA LEGAL	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%
TRM (\$/us\$) 2019	3.522				

Fuente: Elaboración propia.

Para el 2020 se tendrán en cuenta los parámetros económicos tales como IPC (%), la TRM el impuesto de renta del 25%, un INC del 8% y un ICA del 0.0088 entre otros indicadores.

### 5.7.2 Parámetros laborales.

Para los parámetros laborales se toman los indicadores los fijados por el gobierno colombiano para el 2020 como el salario mínimo de \$877.803 y el auxilio de transporte por \$102.854, teniendo como base estos valores se hace una proyección con base en el IPC del año 1 del 3,40%; por esta razón el salario mínimo legal vigente es de \$908.526 y del auxilio de transporte es de \$106.454, en cuanto a los demás indicadores no son se les aplica la proyección al año 1 como se puede ver representado en el la tabla 13.

Tabla 13. Parámetros laborales para Eureka SAS

EUREKA SAS	
PARAMETROS LABORALES	
SMMLV	908.526
AUXILIO TRANS.	106.454
Cesantias	8,33%
Intereses a las cesantias	1,00%
primas	8,33%
vacaciones	4,17%
salud	0,00%
pensiones	12,00%
ARL	0,5226%
Caja de compensacion familiar	4,00%
ICBF	0,00%
SENA	0,00%

Fuente: Elaboración propia.

### 5.7.3 Cargos y salarios administrativos y operativos.

Los cargos y salarios iniciales en Eureka SAS son un Chef/Administrador con un salario de \$1.500.000 quien representa la el área administrativa y para el área operativa se contará con un Cajero, un Mensajero, un Auxiliar de cocina y un Mesero los cuales devengaran un salario mínimo legal vigente de \$908.526.

Tabla 14. Cargos y salarios administrativos y operativos de Eureka SAS

EUREKA SAS	
CARGOS Y SALARIOS ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO	
<b>ADMINISTRATIVO</b>	
Chef/Administrador	1.500.000
<b>OPERATIVOS</b>	
Cajero	908.526
Mensajero	908.526
Aux. de cocina	908.526
Mesero	908.526
<b>TOTAL</b>	<b>5.134.104</b>
<b>personas con auxilio</b>	<b>4</b>

Fuente: Elaboración propia.

#### 5.7.4 Recaudo.

Tabla 15. Recaudo para Eureka SAS

EUREKA SAS	
RECAUDOS	
contado (%)	80,00%
credito (%)	20,00%
plazo (dias)	

Fuente: Elaboración propia.

El recaudo a los clientes se le exigirá en algunas ocasiones del 80% de contado y el 20% a crédito, este escenario solo aplica a los clientes corporativos con los que se establezca negociaciones o contratos grandes como servicios de catering.

#### 5.7.5 Pagos.

Tabla 16. Pagos para Eureka SAS

EUREKA SAS	
PAGOS	
contado (%)	100,00%
credito (%)	0,00%
plazo (dias)	0

Fuente: Elaboración propia.

Los pagos deben ser del 100% para asumir las obligaciones tributarias y de proveedores, de esta manera se reducirán las cuentas por pagar.

#### 5.7.6 Registro mercantil.

Por la naturaleza del negocio el cual se dedica al subsector de restaurantes, cáterin y bares, Eureka SAS debe de cancelar ante la CCC un valor de registro mercantil por \$351.000.



Tabla 17. Registro mercantil para la constitución de la empresa Eureka SAS

EUREKA SAS	
REGISTRO MERCANTIL	
Limite superior	33.506.200
limite inferior	45.104.500
promedio	39.305.350
% a aplicar	0,89%
valor a pagar	351.000

Fuente: Elaboración propia.

### 5.7.7 Margen bruto de los productos de la empresa.

En cuanto al margen bruto del menú que ofrece Eureka SAS, se establece un margen de ganancia para la Bomba Pizza del 100% reflejado en un precio de venta de \$8.522, para el Pastelillo De Carne Tocino del 50% con un precio de venta de \$17.487, el Smothie Selva Negra tendrá un margen del 30%, el Vaso De Gelatina con un 20% y finalmente el Helado De Banano Fresa del 50,00%. En la tabla 18 se puede evidenciar que el producto con mayor margen de ganancia asignado es la Bomba Pizza.

Tabla 18. Margen bruto de los productos de la empresa Eureka SAS

EUREKA SAS		MARGENES BRUTOS	
PLATO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	MARGEN
BOMBA PIZZA	4.259	8.522	100,10%
PASTELILLO DE CARNE TOCINO	11.658	17.487	50,00%
SMOTHIE SELVA NEGRA	11.625	15.113	30,00%
VASO DE GELATINA	10.542	12.650	20,00%
HELADO DE BANANO FRESA	5.260	7.890	50,00%

Fuente: Elaboración propia.

### 5.7.8 Parámetros de gastos.

Dentro de los parámetros de gastos se mencionan los administrativos, útiles de oficina y papelería, implementos de aseo y mantenimiento general descritos en las siguientes tablas.

#### 5.7.8.1 Gastos administrativos.

Los gastos administrativos que debe asumir el Chef/administrador de Eureka SAS deben ser un Arriendo en el barrio Ciudad Jardín por \$1.863.000 mensuales, los útiles de oficina y papelería, implementos de aseo, Servicios de agua y energía, la dotación de uniformes para el personal y los gastos de teléfono manifestados en la tabla 19.

Tabla 19. Gastos administrativos de Eureka SAS

<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL AJUSTADO</b>
Arriendo	1	1.800.000	1.861.200
utiles de oficina y papeleria	1	98.127	101.463
implementos de aseo	1	144.760	149.682
Servicios de agua y enrgia	1	800.000	827.200
Dotacion de uniformes	5	195.000	1.008.150
telefono	1	50.000	51.700
<b>TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>			<b>3.999.395</b>
<b>GASTOS DE VENTAS</b>			
publicidad	1	295.000	305.030
<b>TOTAL GASTOS DE VENTAS</b>			<b>305.030</b>

Fuente: Elaboración propia.

#### 5.7.8.2 Gastos de útiles de oficina y papelería.

Los gastos de papelería y oficina se deberán de programar de manera bimestral descritos en la tabla 20.

Tabla 20. Gastos y útiles de oficina y papelería de Eureka SAS

<b>EUREKA SAS</b>	<b>UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA.</b>		
lapiceros caja por 12	1	6.500	6.721
corrector	2	2.500	5.170
resma de papel	1	10.500	10.857
calculadora casio basica	1	20.000	20.680
lapiz por 12	1	5.000	5.170
borrador	2	700	1.448
saca puntas	2	500	1.034
sobre manila por 20	1	2.000	2.068
grapasa caja por 5000	1	5.500	5.687
carpetas colgantes por 20	1	10.000	10.340
bisturi	2	1.500	3.102
sello empresa	1	25.000	25.850
<b>TOTAL UTILES DE OFICINA</b>			<b>98.127</b>

Fuente: Elaboración propia.

### 5.7.8.3 Implementos de aseo.

Tabla 21. Implementos de aseo de Eureka SAS

<b>EUREKA SAS</b>	<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>		
escobas	1	6.500	6.721
recogedor	1	5.000	5.170
trapero	1	10.000	10.340
balde plastico para 5 litros	1	8.000	8.272
jabon en polvo TOP por 2700 gr	2	14.500	29.986
jabon liquido por 4000 cc	1	18.000	18.612
bolsas de basura por 30	2	20.000	41.360
pepel higienico ELITE por 20	1	10.500	10.857
ambientador 1 galon	1	5.000	5.170
guantes plasticos ARO POR 3 PARES	1	8.000	8.272
<b>TOTAL</b>			<b>144.760</b>

Fuente: Elaboración propia.

### 5.7.8.4 Mantenimiento general.

El mantenimiento general del establecimiento solo será causado una sola vez el cual está reflejado en la tabla 5 inversión inicial como adecuaciones.

Tabla 22. Mantenimiento general de Eureka SAS

EUREKA SAS	MANTENIMIENTO GENERAL		
ITEM	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Pintura viniltex por 5 galones	1	256.900	256.900
kit para pintar	1	25.000	25.000
Bombillas general electric	4	35.000	140.000
combo baños corona	2	187.900	375.800
Mano de obra	1	1.250.000	1.250.000
			<b>2.047.700</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 5.8 PIB

Tabla 23. PIB para la proyección financiera de Eureka SAS

EUREKA SAS														
PIB(\$)														
AÑOS	2.006	2.007	2.008	2.009	2.010	2.011	2.012	2.013	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
PIB(\$)	7.364	7.455	7.534	8.048	8.799	9.178	9.898	10.695	11.129	11.389	11.963	12.447	12.916	128.815
VARIACION (%)		1,24%	1,06%	6,82%	9,33%	4,31%	7,84%	8,05%	4,06%	2,34%	5,04%	4,05%	3,77%	897,33%
PRODUCTO(%)		92	80	549	821	395	776	861	452	266	603	504	487	5.886
														PONDERADO %

Fuente: Elaboración propia.

## 5.9 GASTOS PROYECTADOS EN PESOS

Tabla 24. Gastos proyectados en pesos para Eureka SAS

EUREKA SAS - GASTOS EN PESOS																	
GASTOS ADMINISTRATIVOS	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
arriendo	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	1.863.000	22.356.000	23.183.172	24.040.949	24.930.464	25.852.892
útiles de oficina y papelería	101.659		101.659		101.659		101.659		101.659		101.659		609.956	632.524	655.927	680.197	705.364
implementos de aseo	149.972		149.972		149.972		149.972		149.972		149.972		899.829	933.123	967.648	1.003.451	1.040.579
Servicios de agua y energía	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	828.000	9.936.000	10.303.632	10.684.866	11.080.206	11.490.174
teléfono	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	51.750	621.000	643.977	667.804	692.513	718.136
Dotación de uniformes	1.009.125						1.009.125						2.018.250	2.092.925	2.170.363	2.250.667	2.333.942
<b>TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	<b>4.003.506</b>	<b>2.742.750</b>	<b>2.994.381</b>	<b>2.742.750</b>	<b>2.994.381</b>	<b>2.742.750</b>	<b>4.003.506</b>	<b>2.742.750</b>	<b>2.994.381</b>	<b>2.742.750</b>	<b>2.994.381</b>	<b>2.742.750</b>	<b>36.441.035</b>	<b>37.789.353</b>	<b>39.187.559</b>	<b>40.637.499</b>	<b>42.141.086</b>
GASTOS DE VENTA																	
publicidad	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	3.663.900	3.799.464	3.940.044	4.085.826	4.237.002
<b>TOTAL GASTOS DE VENTAS</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>305.325</b>	<b>3.663.900</b>	<b>3.799.464</b>	<b>3.940.044</b>	<b>4.085.826</b>	<b>4.237.002</b>
GASTOS DEPRECIACION	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	8.928.233	8.928.233	8.928.233	4.609.400	4.609.400
GASTOS DIFERIDOS	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	7.922.510	8.215.643	8.519.622	8.834.848	9.161.737
<b>GASTOS AL ESTADO DE RESULTADOS</b>	<b>5.713.059</b>	<b>4.452.304</b>	<b>4.703.934</b>	<b>4.452.304</b>	<b>4.703.934</b>	<b>4.452.304</b>	<b>5.713.059</b>	<b>4.452.304</b>	<b>4.703.934</b>	<b>4.452.304</b>	<b>4.703.934</b>	<b>4.452.304</b>	<b>56.955.678</b>	<b>59.063.038</b>	<b>61.248.370</b>	<b>63.514.560</b>	<b>65.864.599</b>
<b>GASTOS AL FLUJO DE CAJA</b>	<b>4.308.831</b>	<b>3.048.075</b>	<b>3.299.706</b>	<b>3.048.075</b>	<b>3.299.706</b>	<b>3.048.075</b>	<b>4.308.831</b>	<b>3.048.075</b>	<b>3.299.706</b>	<b>3.048.075</b>	<b>3.299.706</b>	<b>3.048.075</b>	<b>40.104.935</b>	<b>41.588.817</b>	<b>43.127.603</b>	<b>44.723.325</b>	<b>46.378.088</b>

Fuente: Elaboración propia.

Como se observa en la tabla 24 dentro de los gastos administrativos solo el canon de arrendamiento y los servicios de agua, energía y teléfono deberán ser cancelados de manera mensual, pero los útiles de oficina e implementos de aseo se programarán para ser pagados bimestralmente, la dotación de uniformes se realizará cada seis meses.

## 5.10 NOMINA ADMINISTRATIVA Y OPERATIVA

Dentro la nómina administrativa solo se encuentra el chef/administrador descrito en la tabla 25 y para la nómina operativa se cuentan con un mensajero, un auxiliar de cocina, un cajero y un mesero en la tabla 26; cabe resaltar que los cargos contarán con todas las prestaciones de ley como auxilio de transporte, cesantías, intereses de cesantías, prima, vacaciones, salud, pensión, ARL y Caja de compensación.

Tabla 25. Nomina administrativa y operativa de Eureka SAS

EUREKA SAS - NOMINA ADMINISTRATIVA EN PESOS																		
CARGOS	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Chef/Administrador	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	18.000.000	18.666.000	19.356.642	20.072.838	20.815.533	
<b>TOTAL</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>1.500.000</b>	<b>18.000.000</b>	<b>18.666.000</b>	<b>19.356.642</b>	<b>20.072.838</b>	<b>20.815.533</b>	
<b>DATOS AL ESTADO DE RESULTADOS</b>																		
Personal con auxilio de transporte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
salarios	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	18.000.000	18.666.000	19.356.642	20.072.838	20.815.533	
auxilio de transporte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
cesantias	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	1.499.400	1.554.878	1.612.408	1.672.067	1.733.934	
intereses de cesantias	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000	186.660	193.566	200.728	208.155	
primas	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	124.950	1.499.400	1.554.878	1.612.408	1.672.067	1.733.934	
vacaciones	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	62.550	750.600	778.372	807.172	837.037	868.008	
salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
pension	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	2.160.000	2.239.920	2.322.797	2.408.741	2.497.864	
ARL	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	94.068	97.549	101.158	104.901	108.782	
Caja de compensacion	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	720.000	746.640	774.266	802.914	832.621	
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>TOTAL</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>2.075.289</b>	<b>24.903.468</b>	<b>25.824.896</b>	<b>26.780.417</b>	<b>27.771.293</b>	<b>28.798.831</b>	
<b>DATOS AL FLUJO DE CAJA</b>													0					
Salarios	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	18.000.000	18.666.000	19.356.642	20.072.838	20.815.533	
auxilio de transporte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
cesantias													0	1.499.400	1.554.878	1.612.408	1.672.067	
intereses de cesantias													0	180.000	186.660	193.566	200.728	
primas						749.700							749.700	1.499.400	1.554.878	1.612.408	1.672.067	
vacaciones													750.600	750.600	778.372	807.172	837.037	
salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
pension	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	180.000	2.160.000	2.239.920	2.322.797	2.408.741	2.497.864	
ARL	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	7.839	94.068	97.549	101.158	104.901	108.782	
Caja de compensacion	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000	720.000	746.640	774.266	802.914	832.621	
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>TOTAL</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>2.497.539</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>1.747.839</b>	<b>3.248.139</b>	<b>23.224.068</b>	<b>25.762.759</b>	<b>26.715.981</b>	<b>27.704.472</b>	<b>28.729.537</b>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 26. Nómina operativa

EUREKA SAS - NOMINA PRODUCCIÓN EN PESOS																		
CARGOS	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
Cajero	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	10.902.313	11.305.699	11.724.010	12.157.798	12.607.637	
Mensajero	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	10.902.313	11.305.699	11.724.010	12.157.798	12.607.637	
Aux. de cocina	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	10.902.313	11.305.699	11.724.010	12.157.798	12.607.637	
Mesero	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	908.526	10.902.313	11.305.699	11.724.010	12.157.798	12.607.637	
<b>TOTAL</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>3.634.104</b>	<b>43.609.253</b>	<b>45.222.795</b>	<b>46.896.039</b>	<b>48.631.192</b>	<b>50.430.546</b>	
<b>DATOS AL ESTADO DE RESULTADOS</b>																		
Personal con auxilio de transporte	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
salarios	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	43.609.253	45.222.795	46.896.039	48.631.192	50.430.546	
auxilio de transporte	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	5.109.787	5.298.849	5.494.906	5.698.218	5.909.052	
cesantias	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	4.058.296	4.208.453	4.364.166	4.525.640	4.693.089	
intereses de cesantias	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	40.599	487.190	505.216	523.909	543.294	563.396	
primas	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	338.191	4.058.296	4.208.453	4.364.166	4.525.640	4.693.089	
vacaciones	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	151.542	1.818.506	1.885.791	1.955.565	2.027.921	2.102.954	
salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
pension	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	5.233.110	5.426.735	5.627.525	5.835.743	6.051.666	
ARL	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	227.902	236.334	245.079	254.147	263.550	
Caja de compensacion	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	1.744.370	1.808.912	1.875.842	1.945.248	2.017.222	
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>TOTAL</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>5.528.893</b>	<b>66.346.710</b>	<b>68.801.539</b>	<b>71.347.196</b>	<b>73.987.042</b>	<b>76.724.562</b>	
<b>DATOS AL FLUJO DE CAJA</b>																		
Salarios	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	3.634.104	43.609.253	45.222.795	46.896.039	48.631.192	50.430.546	
auxilio de transporte	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	425.816	5.109.787	5.298.849	5.494.906	5.698.218	5.909.052	
cesantias													0	4.058.296	4.208.453	4.364.166	4.525.640	
intereses de cesantias													0	487.190	505.216	523.909	543.294	
primas						2.029.148							2.029.148	4.058.296	4.208.453	4.364.166	4.693.089	
vacaciones													1.818.506	1.818.506	1.885.791	1.955.565	2.027.921	
salud	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
pension	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	436.093	5.233.110	5.426.735	5.627.525	5.835.743	6.051.666	
ARL	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	18.992	227.902	236.334	245.079	254.147	263.550	
Caja de compensacion	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	145.364	1.744.370	1.808.912	1.875.842	1.945.248	2.017.222	
ICBF	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
SENA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>TOTAL</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>6.689.517</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>4.660.369</b>	<b>8.508.022</b>	<b>61.801.224</b>	<b>68.633.356</b>	<b>71.172.790</b>	<b>73.806.183</b>	<b>76.537.012</b>

Fuente: Elaboración propia.



## 5.11 VENTAS Y COSTOS

Tabla 27. Ventas y costos de Eureka SAS

EUREKA SAS - VENTAS Y COSTOS EN PESOS																	
PRODUCTO	UNIDADES / SERVICIOS																
	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
BOMBA PIZZA	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	646	7.752	8.106	8.477	8.864	9.269
PASTELILLO DE CARNE TOCIN	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	343	4.121	4.310	4.507	4.713	4.928
SMOTHIE SELVA NEGRA	397	397	397	397	397	397	397	397	397	397	397	397	4.769	4.967	5.215	5.453	5.702
VASO DE GELATINA	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	5.697	5.958	6.230	6.514	6.812
HELADO DE BANANO FRESA	761	761	761	761	761	761	761	761	761	761	761	761	9.135	9.552	9.988	10.445	10.922
<b>TOTAL</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>2.623</b>	<b>31.475</b>	<b>32.913</b>	<b>34.417</b>	<b>35.989</b>	<b>37.634</b>
<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>PRECIO DE VENTA</b>																
BOMBA PIZZA	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.522	8.838	9.165	9.504	9.855
PASTELILLO DE CARNE TOCIN	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	17.487	18.134	18.905	19.501	20.222
SMOTHIE SELVA NEGRA	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.113	15.672	16.252	16.853	17.476
VASO DE GELATINA	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	12.650	13.118	13.604	14.107	14.629
HELADO DE BANANO FRESA	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	7.890	8.182	8.485	8.799	9.124
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>																
BOMBA PIZZA	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.259	4.417	4.580	4.749	4.925
PASTELILLO DE CARNE TOCIN	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	11.658	12.089	12.537	13.001	13.482
SMOTHIE SELVA NEGRA	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	11.625	12.055	12.501	12.964	13.443
VASO DE GELATINA	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.542	10.932	11.337	11.756	12.191
HELADO DE BANANO FRESA	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.260	5.455	5.656	5.866	6.083
<b>VENTAS TOTALES</b>	<b>VENTAS TOTALES</b>																
BOMBA PIZZA	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	5.505.519	66.066.222	68.510.672	71.045.567	73.674.253	76.400.201
PASTELILLO DE CARNE TOCIN	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	72.072.242	74.738.915	77.504.255	80.371.913	83.345.673
SMOTHIE SELVA NEGRA	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	72.072.242	74.738.915	77.504.255	80.371.913	83.345.673
VASO DE GELATINA	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	72.072.242	74.738.915	77.504.255	80.371.913	83.345.673
HELADO DE BANANO FRESA	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	6.006.020	72.072.242	74.738.915	77.504.255	80.371.913	83.345.673
<b>TOTAL</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>29.529.599</b>	<b>354.355.192</b>	<b>367.466.334</b>	<b>381.062.588</b>	<b>395.161.904</b>	<b>409.782.894</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>	<b>COSTOS TOTALES</b>																
BOMBA PIZZA	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	2.751.384	33.016.603	34.238.217	35.505.031	36.818.717	38.181.010
PASTELILLO DE CARNE TOCIN	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	48.048.162	49.825.944	51.669.503	53.581.275	55.563.782
SMOTHIE SELVA NEGRA	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	4.620.016	55.440.186	57.491.473	59.618.658	61.824.548	64.112.056
VASO DE GELATINA	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	5.005.017	60.060.202	62.282.429	64.586.879	66.976.594	69.454.728
HELADO DE BANANO FRESA	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	4.004.013	48.048.162	49.825.944	51.669.503	53.581.275	55.563.782
<b>TOTAL</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>20.384.443</b>	<b>244.613.314</b>	<b>253.664.007</b>	<b>263.049.575</b>	<b>272.782.410</b>	<b>282.875.359</b>
<b>COSTO UNITARIO SIN MANO</b>	<b>COSTO UNITARIO SIN MANO DE OBRA Y SIN CIF</b>																
PASTELILLO DE CARNE TOCIN	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	24.000	24.888	25.809	26.764	27.754
SMOTHIE SELVA NEGRA	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	24.000	24.888	25.809	26.764	27.754
VASO DE GELATINA	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	24.000	24.888	25.809	26.764	27.754
HELADO DE BANANO FRESA	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	12.000	12.444	12.904	13.382	13.877
<b>VENTAS TOTALES</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>24.000</b>	<b>24.888</b>	<b>25.809</b>	<b>26.764</b>	<b>27.754</b>
<b>BOMBA PIZZA</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>9.000</b>	<b>108.000</b>	<b>111.996</b>	<b>116.140</b>	<b>120.437</b>	<b>124.893</b>
<b>COSTOS TOTALES SIN MANO</b>	<b>COSTO TOTALES SIN MANO DE OBRA Y SIN CIF</b>																
SMOTHIE SELVA NEGRA	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	1.292.033	15.504.392	16.078.055	16.672.943	17.289.841	17.929.566
VASO DE GELATINA	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	686.913	8.242.951	8.547.940	8.864.214	9.192.190	9.532.301
HELADO DE BANANO FRESA	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	794.841	9.538.097	9.891.006	10.256.973	10.636.481	11.030.031
<b>TOTAL</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>474.769</b>	<b>5.697.230</b>	<b>5.908.028</b>	<b>6.126.625</b>	<b>6.353.310</b>	<b>6.588.382</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>1.522.439</b>	<b>18.269.263</b>	<b>18.945.226</b>	<b>19.646.199</b>	<b>20.373.108</b>	<b>21.126.913</b>
<b>BOMBA PIZZA</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>4.770.994</b>	<b>57.251.933</b>	<b>59.370.254</b>	<b>61.566.954</b>	<b>63.844.931</b>	<b>66.207.194</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 5.12 IMPUESTO AL CONSUMO, RECAUDO Y PAGOS

Tabla 28. Impuesto al consumo, recaudo y pagos para Eureka SAS

EUREKA SAS - IMPUESTO AL CONSUMO EN PESOS																	
ITEM	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
IMPUESTO NACIONAL AL CONSUMO COBRADO	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	2.712.106	2.817.878	2.927.775	3.041.958	3.160.595
INC PAGADO																	
INC CAUSADO	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	226.009	2.712.106	2.817.878	2.927.775	3.041.958	3.160.595
INC AL FLUJO DE CAJA					904.035				904.035				1.808.070	1.878.585	1.951.850	2.027.972	2.107.063
INC AÑO SIGUIENTE													0	904.035	939.293	975.925	1.013.966
IVA TOTAL AL FLUJO DE CAJA	0	0	0	0	904.035	0	0	0	904.035	0	0	0	1.808.070	2.782.620	2.891.143	3.003.897	3.121.049

1.053.532

MESES AÑO	12
INC PAGADO MESES POR AÑO	8
INC POR PAGAR MESES AÑO	4

EUREKA SAS - RECAUDO EN PESOS																	
	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CONTADO	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	20.546.255	246.555.063	314.876.498	327.156.682	339.915.792	353.172.508
CREDITO		5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	5.136.564	56.502.202	5.136.564	5.336.890	5.545.029	5.761.285
TOTAL	20.546.255	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	25.682.819	303.057.265	320.013.062	332.493.571	345.460.821	358.933.793

5.985.975

MESES AÑO	12
MESES RECAUDADOS	11

COSTOS TOTALES SIN MANO DE OBRA Y SIN CIF	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	108.356.923	112.582.843	116.973.574	121.535.543	126.275.429
---	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

EUREKA SAS - PAGOS																	
	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CONTADO	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	108.356.923	112.582.843	116.973.574	121.535.543	126.275.429
CREDITO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	13.216.500	108.356.923	112.582.843	116.973.574	121.535.543	126.275.429

0

Fuente: Elaboración propia.

Eureka SAS no cobra a sus clientes el IVA pero si se debe causar el Impuesto Nacional al Consumo INC, por esta razón se observa que este debe generarse cada cuatro meses.

## 5.13 ESTADO DE RESULTADOS

### 5.13.1 Estado de resultados sin financiación.

Tabla 29. Estado de resultado sin financiación de Eureka SAS

EUREKA SAS - ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACION EN PESOS																	
INGRESOS	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	354.355.192	367.466.334	381.062.588	395.161.904	409.782.894
COSTOS	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	244.613.314	253.664.007	263.049.575	272.782.410	282.875.359
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>109.741.877</b>	<b>113.802.327</b>	<b>118.013.013</b>	<b>122.379.494</b>	<b>126.907.536</b>
<b>EGRESOS</b>																	
nomina	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	24.903.468	25.824.896	26.780.417	27.771.293	28.798.831
gastos administrativos	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	36.441.035	37.789.353	39.187.559	40.637.499	42.141.086
gastos ventas	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	3.663.900	3.799.464	3.940.044	4.085.826	4.237.002
gastos depreciacion	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	8.928.233	8.928.233	8.928.233	4.609.400	4.609.400
gastos diferidos	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	7.922.510	8.215.643	8.519.622	8.834.848	9.161.737
ICA	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>8.015.726</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>8.015.726</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>84.587.681</b>	<b>87.387.080</b>	<b>90.290.058</b>	<b>88.981.612</b>	<b>92.103.384</b>
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>1.129.430</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>1.129.430</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>25.154.197</b>	<b>26.415.246</b>	<b>27.722.955</b>	<b>33.397.882</b>	<b>34.804.152</b>
<b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>																	
gastos financieros prestamo																	
gastos financieros leasing													0				
<b>TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>	<b>1.129.430</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>1.129.430</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>25.154.197</b>	<b>26.415.246</b>	<b>27.722.955</b>	<b>33.397.882</b>	<b>34.804.152</b>
impuesto de renta	282.358	597.546	534.639	597.546	534.639	597.546	282.358	597.546	534.639	597.546	534.639	597.546	6.288.549	6.603.812	6.930.739	8.349.471	8.701.038
<b>UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTO</b>	<b>847.073</b>	<b>1.792.639</b>	<b>1.603.916</b>	<b>1.792.639</b>	<b>1.603.916</b>	<b>1.792.639</b>	<b>847.073</b>	<b>1.792.639</b>	<b>1.603.916</b>	<b>1.792.639</b>	<b>1.603.916</b>	<b>1.792.639</b>	<b>18.865.647</b>	<b>19.811.435</b>	<b>20.792.216</b>	<b>25.048.412</b>	<b>26.103.114</b>
RESERVA LEGAL	84.707	179.264	160.392	179.264	160.392	179.264	84.707	179.264	160.392	179.264	160.392	179.264	1.886.565	1.981.143	2.079.222	2.504.841	2.610.311
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>762.365</b>	<b>1.613.375</b>	<b>1.443.525</b>	<b>1.613.375</b>	<b>1.443.525</b>	<b>1.613.375</b>	<b>762.365</b>	<b>1.613.375</b>	<b>1.443.525</b>	<b>1.613.375</b>	<b>1.443.525</b>	<b>1.613.375</b>	<b>16.979.083</b>	<b>17.830.291</b>	<b>18.712.995</b>	<b>22.543.571</b>	<b>23.492.803</b>
utilidad acumulada													16.979.083	34.809.374	53.522.369	76.065.939	99.558.742
reservalegal acumulada													1.886.565	3.867.708	5.946.930	8.451.771	11.062.082

Fuente: Elaboración propia.

El estado de resultados sin financiación refleja el total de ingresos, egresos y la diferencia de los dos da la utilidad operacional, al aplicarle el impuesto de renta del 25% y la reserva legal del 10% el resultado para el primer año es de \$16.979.083, el segundo año de \$17.830.291, en el tercer año con \$18.712.995, el cuarto año \$22.543.571 y el quinto año por \$23.492.803.

### 5.13.2 Estado de resultado con financiación.

Tabla 30. Estado de resultado con financiación de Eureka SAS

EUREKA SAS - ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACION EN PESOS																	
INGRESOS	ENE	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	354.355.192	367.466.334	381.062.588	395.161.904	409.782.894
COSTOS	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	244.613.314	253.664.007	263.049.575	272.782.410	282.875.359
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>9.145.156</b>	<b>109.741.877</b>	<b>113.802.327</b>	<b>118.013.013</b>	<b>122.379.494</b>	<b>126.907.536</b>
<b>EGRESOS</b>																	
nomina	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	2.075.289	24.903.468	25.824.896	26.780.417	27.771.293	28.798.831
gastos administrativos	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	36.441.035	37.789.353	39.187.559	40.637.499	42.141.086
gastos ventas	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	3.663.900	3.799.464	3.940.044	4.085.826	4.237.002
gastos depreciacion	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	744.019	8.928.233	8.928.233	8.928.233	4.609.400	4.609.400
gastos diferidos	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	660.209	7.922.510	8.215.643	8.519.622	8.834.848	9.161.737
ICA	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>8.015.726</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>8.015.726</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>7.006.601</b>	<b>6.754.971</b>	<b>84.587.681</b>	<b>87.387.080</b>	<b>90.290.058</b>	<b>88.981.612</b>	<b>92.103.384</b>
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>1.129.430</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>1.129.430</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>2.138.555</b>	<b>2.390.186</b>	<b>25.154.197</b>	<b>26.415.246</b>	<b>27.722.955</b>	<b>33.397.882</b>	<b>34.804.152</b>
<b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>																	
gastos financieros prestamo	340.370	337.496	334.561	331.564	328.505	325.380	322.190	318.933	315.607	312.211	308.743	305.202	3.880.761	3.357.410	2.685.164	1.821.665	712.501
gastos financieros leasing													0				
<b>TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>340.370</b>	<b>337.496</b>	<b>334.561</b>	<b>331.564</b>	<b>328.505</b>	<b>325.380</b>	<b>322.190</b>	<b>318.933</b>	<b>315.607</b>	<b>312.211</b>	<b>308.743</b>	<b>305.202</b>	<b>3.880.761</b>	<b>3.357.410</b>	<b>2.685.164</b>	<b>1.821.665</b>	<b>712.501</b>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>	<b>789.060</b>	<b>2.052.690</b>	<b>1.803.994</b>	<b>2.058.621</b>	<b>1.810.050</b>	<b>2.064.805</b>	<b>807.240</b>	<b>2.071.253</b>	<b>1.822.948</b>	<b>2.077.975</b>	<b>1.829.812</b>	<b>2.084.984</b>	<b>21.273.435</b>	<b>23.057.837</b>	<b>25.037.791</b>	<b>31.576.217</b>	<b>34.091.651</b>
impuesto de renta	197.265	513.173	450.999	514.655	452.513	516.201	201.810	517.813	455.737	519.494	457.453	521.246	5.318.359	5.764.459	6.259.448	7.894.054	8.522.913
<b>UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTO</b>	<b>591.795</b>	<b>1.539.518</b>	<b>1.352.996</b>	<b>1.543.966</b>	<b>1.357.538</b>	<b>1.548.604</b>	<b>605.430</b>	<b>1.553.440</b>	<b>1.367.211</b>	<b>1.558.482</b>	<b>1.372.359</b>	<b>1.563.738</b>	<b>15.955.076</b>	<b>17.293.378</b>	<b>18.778.343</b>	<b>23.682.163</b>	<b>25.568.738</b>
RESERVA LEGAL	84.707	179.264	160.392	179.264	160.392	179.264	84.707	179.264	160.392	179.264	160.392	179.264	1.886.565	1.981.143	2.079.222	2.504.841	2.610.311
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>507.088</b>	<b>1.360.254</b>	<b>1.192.604</b>	<b>1.364.702</b>	<b>1.197.146</b>	<b>1.369.340</b>	<b>520.723</b>	<b>1.374.176</b>	<b>1.206.820</b>	<b>1.379.218</b>	<b>1.211.968</b>	<b>1.384.474</b>	<b>14.068.512</b>	<b>15.312.234</b>	<b>16.699.121</b>	<b>21.177.322</b>	<b>22.958.427</b>
utilidad acumulada													14.068.512	29.380.746	46.079.867	67.257.189	90.215.616
resenallegal acumulada													1.886.565	3.867.708	2.079.222	4.584.063	2.610.311

Fuente: Elaboración propia.

En el escenario del estado de resultados con financiación lo reflejado en la utilidad del ejercicio es menor que en el caso de sin financiación, debido que se registran los gastos financieros del préstamo donde para el primer año de \$14.068.512, en el segundo de \$15.312.234, tercero por \$16.699.121, cuarto \$21.177.322 y el quinto año con \$22.958.427.

## 5.14 FLUJOS DE CAJA

Un flujo de caja (también conocido como flujo de efectivo, flujo de liquidez o cash flow) es sin duda el informe financiero que explica los flujos de egresos e ingresos de dinero que ha tenido una organización, por este motivo en las tablas 31 y 32 se explica el comportamiento en los escenarios sin y con financiación.

### 5.14.1 Flujo de caja sin financiación.

Tabla 31. Flujo de caja sin financiación de Eureka SAS

EUREKA SAS - FLUJO DE CAJA SIN FINANCIACION EN PESOS																	
INGRESOS	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Recaudo	23.623.679	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	348.449.272	373.372.254	386.054.006	399.204.983	412.842.546
INC Cobrado	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>23.851.057</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>351.177.807</b>	<b>376.201.745</b>	<b>388.988.188</b>	<b>402.247.730</b>	<b>415.997.874</b>
<b>EGRESOS</b>																	
nomina	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	2.497.539	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	3.248.139	23.224.068	25.762.759	26.715.981	27.704.472	28.729.537
Gastos administrativos	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	36.441.035	37.789.353	39.187.559	40.637.499	42.141.086
gastos ventas	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	3.663.900	3.799.464	3.940.044	4.085.826	4.237.002
INC Pagado	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
INC DIAN					454.756				454.756				909.512	2.812.665	2.916.733	3.024.653	3.136.565
SEGUROS													0	8.215.643	8.519.622	8.834.848	9.161.737
Impuesto de renta													0	5.318.359	5.764.459	6.259.448	7.894.054
ICA													0	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747
PAGOS	14.478.523	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	238.707.395	259.569.927	268.040.993	276.825.489	285.935.010
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>20.762.571</b>	<b>25.407.735</b>	<b>25.659.366</b>	<b>25.407.735</b>	<b>26.114.121</b>	<b>26.157.435</b>	<b>26.668.491</b>	<b>25.407.735</b>	<b>26.114.121</b>	<b>25.407.735</b>	<b>25.659.366</b>	<b>26.908.035</b>	<b>305.674.444</b>	<b>348.826.195</b>	<b>360.849.064</b>	<b>373.349.162</b>	<b>387.433.066</b>
Flujo de caja operacional	3.088.487	4.349.242	4.097.612	4.349.242	3.642.856	3.599.542	3.088.487	4.349.242	3.642.856	4.349.242	4.097.612	2.848.942	45.503.363	27.375.550	28.139.124	28.898.568	28.564.808
<b>flujo de caja financiero</b>																	
Gastos financieros prestamo													0				
amortizacion prestamo													0				
Gastos financieros leasing													0				
amortizacion leasing													0				
<b>total flujo caja financiero</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
FLUJO DE CAJA NETO	3.088.487	4.349.242	4.097.612	4.349.242	3.642.856	3.599.542	3.088.487	4.349.242	3.642.856	4.349.242	4.097.612	2.848.942	45.503.363	27.375.550	28.139.124	28.898.568	28.564.808
Saldo inicial de caja	36.794.243	39.882.730	44.231.972	48.329.584	52.678.827	56.321.682	59.921.225	63.009.712	67.358.954	71.001.810	75.351.052	79.448.664	36.794.243	82.297.606	109.673.156	137.812.280	166.710.848
Saldo final de caja	39.882.730	44.231.972	48.329.584	52.678.827	56.321.682	59.921.225	63.009.712	67.358.954	71.001.810	75.351.052	79.448.664	82.297.606	82.297.606	109.673.156	137.812.280	166.710.848	195.275.656

		<b>AÑO 0</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
		(80.720.253)	45.503.363	27.375.550	28.139.124	28.898.568	28.564.808
DTF(%)		4,50%					
SPREAD(%)		16,00%					
CDO(%)		21,22%					
VPN(\$)	VALOR PRESENTE NETO	15.542.309					
TIR		30,78%					
BENEFICIO/COSTO (VECES)		1,19					

Fuente: Elaboración propia.

El valor del año 0 que es de \$(80.720.253) el cual es la inversión inicial y las proyecciones de los años 1, 2, 3, 4 y 5 arrojan la siguiente conclusión, por un peso invertido en el año 0 Eureka SAS recupera un peso con diecinueve centavos \$1,19, una tasa interna de retorno del 30,78% y un valor presente neto de \$15.542.309 donde los socios podrán recuperar lo invertido a partir del año 3.

#### **5.14.2 Flujo de caja con financiación.**

En lo que concierne con el flujo de caja con financiación el año 0 es de \$(64.576.203) debido los socios Alexa Calvache Flor y Víctor Leandro Collazos Mahecha, deciden apalancarse y financiar el 20% del proyecto equivalente a \$16.144.051 por lo que se asumió una obligación financiera y amortización del préstamo reflejado en la tabla 32.

Debido al apalancamiento financiero Eureka SAS por cada peso invertido tendrá un VPN de \$21.215.921, una TIR del 37,19% y un beneficio/costo de un peso con treinta y tres centavos \$1,33; por lo que la inversión mencionada en el año 0 se recuperará en el año 2.

Tabla 32. Flujo de caja con financiación de Eureka SAS

EUREKA SAS - FLUJO DE CAJA CON FINANCIACION EN PESOS																	
INGRESOS	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Recaudo	23.623.679	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	29.529.599	348.449.272	373.372.254	386.054.006	399.204.983	412.842.546
IVA Cobrado	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>23.851.057</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>29.756.977</b>	<b>351.177.807</b>	<b>376.201.745</b>	<b>388.988.188</b>	<b>402.247.730</b>	<b>415.997.874</b>
<b>EGRESOS</b>																	
nomina	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	2.497.539	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	1.747.839	3.248.139	23.224.068	25.762.759	26.715.981	27.704.472	28.729.537
Gastos administrativos	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	4.003.506	2.742.750	2.994.381	2.742.750	2.994.381	2.742.750	36.441.035	37.789.353	39.187.559	40.637.499	42.141.086
gastos ventas	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	305.325	3.663.900	3.799.464	3.940.044	4.085.826	4.237.002
IVA Pagado	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	227.378	2.728.535	0	0	0	0
IVA DIAN					454.756				454.756				909.512	2.812.665	2.916.733	3.024.653	3.136.565
SEGUROS	0	0	0	0									0	8.215.643	8.519.622	8.834.848	9.161.737
Impuesto de renta	0	0	0	0									0	5.318.359	5.764.459	6.259.448	7.894.054
ICA	0	0	0	0									0	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747
PAGOS	14.478.523	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	20.384.443	238.707.395	259.569.927	268.040.993	276.825.489	285.935.010
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>20.762.571</b>	<b>25.407.735</b>	<b>25.659.366</b>	<b>25.407.735</b>	<b>26.114.121</b>	<b>26.157.435</b>	<b>26.668.491</b>	<b>25.407.735</b>	<b>26.114.121</b>	<b>25.407.735</b>	<b>25.659.366</b>	<b>26.908.035</b>	<b>305.674.444</b>	<b>345.996.704</b>	<b>357.914.882</b>	<b>370.306.415</b>	<b>384.277.738</b>
Flujo de caja operacional	3.088.487	4.349.242	4.097.612	4.349.242	3.642.856	3.599.542	3.088.487	4.349.242	3.642.856	4.349.242	4.097.612	2.848.942	45.503.363	30.205.041	31.073.306	31.941.315	31.720.136
<b>flujo de caja financiero</b>																	
Gastos financieros prestamo	340.370	337.496	334.561	331.564	328.505	325.380	322.190	318.933	315.607	312.211	308.743	305.202	3.880.761	3.357.410	2.685.164	1.821.665	712.501
amortizacion prestamo	136.323	139.197	142.131	145.128	148.188	151.312	154.502	157.760	161.086	164.482	167.950	171.491	1.839.549	2.362.901	3.035.146	3.898.645	5.007.810
Gastos financieros leasing													0				
amortizacion leasing													0				
<b>total flujo caja financiero</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>476.693</b>	<b>5.720.310</b>	<b>5.720.310</b>	<b>5.720.310</b>	<b>5.720.310</b>	<b>5.720.310</b>
FLUJO DE CAJA NETO	2.611.794	3.872.550	3.620.919	3.872.550	3.166.163	3.122.850	2.611.794	3.872.550	3.166.163	3.872.550	3.620.919	2.372.250	39.783.053	24.484.730	25.352.995	26.221.004	25.999.826
Saldo inicial de caja	36.794.243	39.406.037	43.278.587	46.899.506	50.772.056	53.938.220	57.061.070	59.672.864	63.545.414	66.711.577	70.584.127	74.205.046	36.794.243	76.577.296	101.062.026	126.415.021	
Saldo final de caja	39.406.037	43.278.587	46.899.506	50.772.056	53.938.220	57.061.070	59.672.864	63.545.414	66.711.577	70.584.127	74.205.046	76.577.296	76.577.296	101.062.026	126.415.021	152.636.026	25.999.826

AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(64.576.203)	39.783.053	24.484.730	25.352.995	26.221.004	25.999.826

DTF(%)	4,50%
SPREAD(%)	16,00%
CDO(%)	21,22%

VPN(\$) VALOR PRESENTE NETO	21.215.921
TIR	37,19%
BENEFICIO/COSTO (VECES)	1,33

Fuente: Elaboración propia.

## 5.15 BALANCE GENERAL PROYECTADO

### 5.15.1 Balance general proyectado sin financiación.

Tabla 33. Balance general proyectado sin financiación de Eureka SAS

<b>EUREKA SAS</b>	<b>BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACION EN PESOS</b>					
<b>ACTIVOS</b>	<b>BALANCE INICIAL</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>						
Caja Banco	36.794.243	82.297.606	109.673.156	137.812.280	166.710.848	195.275.656
CxC o deudores	0	5.905.920	6.124.439	6.351.043	6.586.032	6.829.715
Inventario	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>	<b>88.203.526</b>	<b>115.797.595</b>	<b>144.163.323</b>	<b>173.296.880</b>	<b>202.105.371</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>						
<b>ACTIVOS FIJOS</b>						
Muebles y enseres	9.467.500	9.467.500	9.467.500	9.467.500	9.467.500	9.467.500
Equipos de computo	3.489.000	3.489.000	3.489.000	3.489.000	3.489.000	3.489.000
Maquinaria y equipo	23.047.000	23.047.000	23.047.000	23.047.000	23.047.000	23.047.000
Depreciacion Acumulada	0	8.928.233	17.856.467	26.784.700	31.394.100	36.003.500
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>	<b>27.075.267</b>	<b>18.147.033</b>	<b>9.218.800</b>	<b>4.609.400</b>	<b>0</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>						
Diferidos	7.922.510	0	0	0	0	0
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>	<b>27.075.267</b>	<b>18.147.033</b>	<b>9.218.800</b>	<b>4.609.400</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>133.944.628</b>	<b>153.382.123</b>	<b>177.906.280</b>	<b>202.105.371</b>
<b>PASIVOS</b>						
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>						
CxP o Acreedores	0	0	0	0	0	0
Cesantias por pagar	0	1.499.400	1.554.878	1.612.408	1.672.067	1.733.934
intereses a las cesantias por pagar	0	180.000	186.660	193.566	200.728	208.155
impuesto de renta por pagar	0	6.288.549	6.603.812	6.930.739	8.349.471	8.701.038
INC POR PAGAR	0	454.756	471.582	489.030	507.124	525.888
INC por pagar *aplica restaurantes	0	0	0	0	0	0
ICA por pagar	0	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>11.151.240</b>	<b>11.646.422</b>	<b>12.159.926</b>	<b>13.772.137</b>	<b>14.324.344</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>						
obligaciones financieras	0					
Leasing financiero	0					
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0</b>	<b>11.151.240</b>	<b>11.646.422</b>	<b>12.159.926</b>	<b>13.772.137</b>	<b>14.324.344</b>
<b>PATRIMONIO</b>						
Capital Social	80.720.253	85.261.906	83.621.124	81.752.899	79.616.432	77.160.203
Utilidad Acumulada	0	16.979.083	34.809.374	53.522.369	76.065.939	99.558.742
Reserva Acumulada	0	1.886.565	3.867.708	5.946.930	8.451.771	11.062.082
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>80.720.253</b>	<b>104.127.553</b>	<b>122.298.206</b>	<b>141.222.198</b>	<b>164.134.142</b>	<b>187.781.028</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>133.944.628</b>	<b>153.382.123</b>	<b>177.906.280</b>	<b>202.105.371</b>

0 0 0 0 0 0

Fuente: Elaboración propia.



## 5.15.2 Balance general proyectado con financiación.

Tabla 34. Balance general proyectado con financiación de Eureka SAS

BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACION EN PESOS						
ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>						
Caja Banco	36.794.243	82.297.606	109.673.156	137.812.280	166.710.848	195.275.656
CxC o deudores	0	5.905.920	6.124.439	6.351.043	6.586.032	6.829.715
Inventario	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>	<b>88.203.526</b>	<b>115.797.595</b>	<b>144.163.323</b>	<b>173.296.880</b>	<b>202.105.371</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>						
<b>ACTIVOS FIJOS</b>						
Muebles y enseres	9.467.500	9.467.500	9.467.500	9.467.500	9.467.500	9.467.500
Equipos de computo	3.489.000	3.489.000	3.489.000	3.489.000	3.489.000	3.489.000
Maquinaria y equipo	23.047.000	23.047.000	23.047.000	23.047.000	23.047.000	23.047.000
Depreciacion Acumulada	0	8.928.233	17.856.467	26.784.700	31.394.100	36.003.500
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>	<b>27.075.267</b>	<b>18.147.033</b>	<b>9.218.800</b>	<b>4.609.400</b>	<b>0</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>						
Diferidos	7.922.510	0	0	0	0	0
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>	<b>27.075.267</b>	<b>18.147.033</b>	<b>9.218.800</b>	<b>4.609.400</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>133.944.628</b>	<b>153.382.123</b>	<b>177.906.280</b>	<b>202.105.371</b>
<b>PASIVOS</b>						
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>						
CxP o Acreedores	0	0	0	0	0	0
Cesantias por pagar	0	1.499.400	1.554.878	1.612.408	1.672.067	1.733.934
intereses a las cesantias por pagar	0	180.000	186.660	193.566	200.728	208.155
impuesto de renta por pagar	0	5.318.359	5.764.459	6.259.448	7.894.054	8.522.913
IVA/INC POR PAGAR	0	454.756	471.582	489.030	507.124	525.888
INC por pagar *aplica restaurantes	0	0	0	0	0	0
ICA por pagar	0	2.728.535	2.829.491	2.934.182	3.042.747	3.155.328
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>10.181.050</b>	<b>10.807.070</b>	<b>11.488.635</b>	<b>13.316.721</b>	<b>14.146.218</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>						
obligaciones financieras	16.144.051	14.304.502	11.941.601	8.906.455	5.007.810	0
Leasing financiero	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>16.144.051</b>	<b>14.304.502</b>	<b>11.941.601</b>	<b>8.906.455</b>	<b>5.007.810</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>16.144.051</b>	<b>24.485.551</b>	<b>22.748.670</b>	<b>20.395.089</b>	<b>18.324.531</b>	<b>14.146.218</b>
<b>PATRIMONIO</b>						
Capital Social	64.576.203	74.838.165	77.947.504	84.827.945	87.740.498	95.133.226
Utilidad Acumulada	0	14.068.512	29.380.746	46.079.867	67.257.189	90.215.616
Reserva Acumulada	0	1.886.565	3.867.708	2.079.222	4.584.063	2.610.311
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>64.576.203</b>	<b>90.793.242</b>	<b>111.195.958</b>	<b>132.987.034</b>	<b>159.581.749</b>	<b>187.959.153</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>133.944.628</b>	<b>153.382.123</b>	<b>177.906.280</b>	<b>202.105.371</b>

0 0 0 0 0 0

Fuente: Elaboración propia.

## 5.16 ANÁLISIS VERTICAL

### 5.16.1 Análisis vertical del balance general proyectado sin financiación.

Tabla 35. Análisis vertical del balance general proyectado sin financiación de Eureka SAS

ANALISIS VERTICAL BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACION EN PESOS												
ACTIVOS	BALANCE INICIAL	ANALISIS VERTICAL	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>												
Caja Banco	36.794.243	45,58%	82.297.606	61,82%	109.673.156	64,64%	137.812.280	66,59%	166.710.848	69,26%	195.275.656	71,24%
CxC o deudores	0	0,00%	5.905.920	4,44%	6.124.439	3,61%	6.351.043	3,07%	6.586.032	2,74%	6.829.715	2,49%
Inventario	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>	<b>45,58%</b>	<b>88.203.526</b>	<b>66,25%</b>	<b>115.797.595</b>	<b>68,25%</b>	<b>144.163.323</b>	<b>69,66%</b>	<b>173.296.880</b>	<b>72,00%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>73,73%</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>												
<b>ACTIVOS FIJOS</b>												
Muebles y enseres	9.467.500	26,30%	9.467.500	7,11%	9.467.500	5,58%	9.467.500	4,57%	9.467.500	3,93%	9.467.500	3,45%
Equipos de computo	3.489.000	9,69%	3.489.000	2,62%	3.489.000	2,06%	3.489.000	1,69%	3.489.000	1,45%	3.489.000	1,27%
Maquinaria y equipo	23.047.000	64,01%	23.047.000	17,31%	23.047.000	13,58%	23.047.000	11,14%	23.047.000	9,58%	23.047.000	8,41%
Depreciacion Acumulada	0	0,00%	8.928.233	6,71%	17.856.467	10,53%	26.784.700	12,94%	31.394.100	13,04%	36.003.500	13,13%
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>	<b>100,00%</b>	<b>44.931.733</b>	<b>33,75%</b>	<b>53.859.967</b>	<b>31,75%</b>	<b>62.788.200</b>	<b>30,34%</b>	<b>67.397.600</b>	<b>28,00%</b>	<b>72.007.000</b>	
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>												
Diferidos	7.922.510	9,81%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>	<b>9,81%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>	<b>54,42%</b>	<b>44.931.733</b>	<b>33,75%</b>	<b>53.859.967</b>	<b>31,75%</b>	<b>62.788.200</b>	<b>30,34%</b>	<b>67.397.600</b>	<b>28,00%</b>	<b>72.007.000</b>	<b>26,27%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>100,00%</b>	<b>133.135.260</b>	<b>100,00%</b>	<b>169.657.562</b>	<b>100,00%</b>	<b>206.951.523</b>	<b>100,00%</b>	<b>240.694.480</b>	<b>100,00%</b>	<b>274.112.371</b>	<b>100,00%</b>
<b>PASIVOS</b>												
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>												
CxP o Acreedores	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Cesantias por pagar	0	0,00%	1.499.400	1,13%	1.554.878	0,92%	1.612.408	0,78%	1.672.067	0,69%	1.733.934	0,63%
intereses a las cesantias por pagar	0	0,00%	180.000	0,14%	186.660	0,11%	193.566	0,09%	200.728	0,08%	208.155	0,08%
impuesto de renta por pagar	0	0,00%	6.288.549	4,72%	6.603.812	3,89%	6.930.739	3,35%	8.349.471	3,47%	8.701.038	3,17%
IVA POR PAGAR	0	0,00%	454.756	0,34%	471.582	0,28%	489.030	0,24%	507.124	0,21%	525.888	0,19%
INC por pagar *aplica restaurantes	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
ICA por pagar	0	0,00%	2.728.535	2,05%	2.829.491	1,67%	2.934.182	1,42%	3.042.747	1,26%	3.155.328	1,15%
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>11.151.240</b>	<b>8,38%</b>	<b>11.646.422</b>	<b>6,86%</b>	<b>12.159.926</b>	<b>5,88%</b>	<b>13.772.137</b>	<b>5,72%</b>	<b>14.324.344</b>	<b>5,23%</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>												
obligaciones financieras	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Leasing financiero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>11.151.240</b>	<b>8,38%</b>	<b>11.646.422</b>	<b>6,86%</b>	<b>12.159.926</b>	<b>5,88%</b>	<b>13.772.137</b>	<b>5,72%</b>	<b>14.324.344</b>	<b>5,23%</b>
<b>PATRIMONIO</b>												
Capital Social	80.720.253	100,00%	85.261.906	64,04%	83.621.124	49,29%	81.752.899	39,50%	79.616.432	33,08%	77.160.203	28,15%
Utilidad Acumulada	0	0,00%	16.979.083	12,75%	34.809.374	20,52%	53.522.369	25,86%	76.065.939	31,60%	99.558.742	36,32%
Reserva Acumulada	0	0,00%	1.886.565	1,42%	3.867.708	2,28%	5.946.930	2,87%	8.451.771	3,51%	11.062.082	4,04%
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>80.720.253</b>	<b>100,00%</b>	<b>104.127.553</b>	<b>78,21%</b>	<b>122.298.206</b>	<b>72,09%</b>	<b>141.222.198</b>	<b>68,24%</b>	<b>164.134.142</b>	<b>68,19%</b>	<b>187.781.028</b>	<b>68,51%</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>100,00%</b>	<b>115.278.793</b>	<b>86,59%</b>	<b>133.944.628</b>	<b>78,95%</b>	<b>153.382.123</b>	<b>74,12%</b>	<b>177.906.280</b>	<b>73,91%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>73,73%</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 5.16.2 Análisis vertical del balance general proyectado con financiación.

Tabla 36. Análisis vertical del balance general proyectado con financiación de Eureka SAS

ANALISIS VERTICAL BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACION EN PESOS												
ACTIVOS	BALANCE INICIAL	ANALISIS VERTICAL	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>												
Caja Banco	36.794.243	45,58%	82.297.606	66,26%	109.673.156	72,25%	137.812.280	76,49%	166.710.848	79,65%	195.275.656	82,01%
CxC o deudores	0	0,00%	5.905.920	4,75%	6.124.439	4,03%	6.351.043	3,53%	6.586.032	3,15%	6.829.715	2,87%
Inventario	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>	<b>45,58%</b>	<b>88.203.526</b>	<b>71,01%</b>	<b>115.797.595</b>	<b>76,28%</b>	<b>144.163.323</b>	<b>80,02%</b>	<b>173.296.880</b>	<b>82,80%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>84,88%</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>												
<b>ACTIVOS FIJOS</b>												
muebles y enseres	9.467.500	26,30%	9.467.500	7,62%	9.467.500	6,24%	9.467.500	5,25%	9.467.500	4,52%	9.467.500	3,98%
equipos de computo	3.489.000	9,69%	3.489.000	2,81%	3.489.000	2,30%	3.489.000	1,94%	3.489.000	1,67%	3.489.000	1,47%
Maquinaria y equipo	23.047.000	64,01%	23.047.000	18,56%	23.047.000	15,18%	23.047.000	12,79%	23.047.000	11,01%	23.047.000	9,68%
Depreciacion Acumulada	0	0,00%	8.928.233	7,19%	17.856.467	11,76%	26.784.700	14,87%	31.394.100	15,00%	36.003.500	15,12%
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>	<b>100,00%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>28,99%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>23,72%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>19,98%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>17,20%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>15,12%</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>												
Diferidos	7.922.510	9,81%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>	<b>9,81%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>	<b>54,42%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>28,99%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>23,72%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>19,98%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>17,20%</b>	<b>36.003.500</b>	<b>15,12%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>100,00%</b>	<b>124.207.026</b>	<b>100,00%</b>	<b>151.801.095</b>	<b>100,00%</b>	<b>180.166.823</b>	<b>100,00%</b>	<b>209.300.380</b>	<b>100,00%</b>	<b>238.108.871</b>	<b>100,00%</b>
<b>PASIVOS</b>												
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>												
CxP o Acreedores	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Cesantias por pagar	0	0,00%	1.499.400	1,21%	1.554.878	1,02%	1.612.408	0,89%	1.672.067	0,80%	1.733.934	0,73%
Intereses a las cesantias por pagar	0	0,00%	180.000	0,14%	186.660	0,12%	193.566	0,11%	200.728	0,10%	208.155	0,09%
impuesto de renta por pagar	0	0,00%	5.318.359	4,28%	5.764.459	3,80%	6.259.448	3,47%	7.894.054	3,77%	8.522.913	3,58%
IVA POR PAGAR	0	0,00%	454.756	0,37%	471.582	0,31%	489.030	0,27%	507.124	0,24%	525.888	0,22%
INC por pagar *aplica restaurantes	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
ICA por pagar	0	0,00%	2.728.535	2,20%	2.829.491	1,86%	2.934.182	1,63%	3.042.747	1,45%	3.155.328	1,33%
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>10.181.050</b>	<b>8,20%</b>	<b>10.807.070</b>	<b>7,12%</b>	<b>11.488.635</b>	<b>6,38%</b>	<b>13.316.721</b>	<b>6,36%</b>	<b>14.146.218</b>	<b>5,94%</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>												
obligaciones financieras	16.144.051	20,00%	14.304.502	11,52%	11.941.601	7,87%	8.906.455	4,94%	5.007.810	2,39%	0	0,00%
Leasing financiero	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>16.144.051</b>	<b>20,00%</b>	<b>14.304.502</b>	<b>11,52%</b>	<b>11.941.601</b>	<b>7,87%</b>	<b>8.906.455</b>	<b>4,94%</b>	<b>5.007.810</b>	<b>2,39%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>16.144.051</b>	<b>20,00%</b>	<b>24.485.551</b>	<b>19,71%</b>	<b>22.748.670</b>	<b>14,99%</b>	<b>20.395.089</b>	<b>11,32%</b>	<b>18.324.531</b>	<b>8,76%</b>	<b>14.146.218</b>	<b>5,94%</b>
<b>PATRIMONIO</b>												
Capital Social	64.576.203	80,00%	74.838.165	60,25%	77.947.504	51,35%	84.827.945	47,08%	87.740.498	41,92%	95.133.226	39,95%
Utilidad Acumulada	0	0,00%	14.068.512	11,33%	29.380.746	19,35%	46.079.867	25,58%	67.257.189	32,13%	90.215.616	37,89%
Reserva Acumulada	0	0,00%	1.886.565	1,52%	3.867.708	2,55%	2.079.222	1,15%	4.584.063	2,19%	2.610.311	1,10%
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>64.576.203</b>	<b>80,00%</b>	<b>90.793.242</b>	<b>73,10%</b>	<b>111.195.958</b>	<b>73,25%</b>	<b>132.987.034</b>	<b>73,81%</b>	<b>159.581.749</b>	<b>76,25%</b>	<b>187.959.153</b>	<b>78,94%</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>100,00%</b>	<b>115.278.793</b>	<b>92,81%</b>	<b>133.944.628</b>	<b>88,24%</b>	<b>153.382.123</b>	<b>85,13%</b>	<b>177.906.280</b>	<b>85,00%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>84,88%</b>

Fuente: Elaboración propia.

### 5.16.3 Análisis vertical del estado de resultados sin financiación.

Tabla 37. Análisis vertical del estado de resultados sin financiación de Eureka SAS

ANALISIS VERTICAL ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACION EN PESOS										
INGRESOS	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
VENTAS	354.355.192	100,00%	367.466.334	100,00%	381.062.588	100,00%	395.161.904	100,00%	409.782.894	100,00%
COSTOS	244.613.314	69,03%	253.664.007	69,03%	263.049.575	69,03%	272.782.410	69,03%	282.875.359	69,03%
UTILIDAD BRUTA	109.741.877	30,97%	113.802.327	30,97%	118.013.013	30,97%	122.379.494	30,97%	126.907.536	30,97%
<b>EGRESOS</b>	0		0		0		0		0	
nomina	24.903.468	7,03%	25.824.896	7,03%	26.780.417	7,03%	27.771.293	7,03%	28.798.831	7,03%
gastos administrativos	36.441.035	10,28%	37.789.353	10,28%	39.187.559	10,28%	40.637.499	10,28%	42.141.086	10,28%
gastos ventas	3.663.900	1,03%	3.799.464	1,03%	3.940.044	1,03%	4.085.826	1,03%	4.237.002	1,03%
gastos depreciacion	8.928.233	2,52%	8.928.233	2,43%	8.928.233	2,34%	4.609.400	1,17%	4.609.400	1,12%
gastos diferidos	7.922.510	2,24%	8.215.643	2,24%	8.519.622	2,24%	8.834.848	2,24%	9.161.737	2,24%
ICA	2.728.535	0,77%	2.829.491	0,77%	2.934.182	0,77%	3.042.747	0,77%	3.155.328	0,77%
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>84.587.681</b>	<b>23,87%</b>	<b>87.387.080</b>	<b>23,78%</b>	<b>90.290.058</b>	<b>23,69%</b>	<b>88.981.612</b>	<b>22,52%</b>	<b>92.103.384</b>	<b>22,48%</b>
UTILIDAD OPERACIONAL	25.154.197	7,10%	26.415.246	7,19%	27.722.955	7,28%	33.397.882	8,45%	34.804.152	8,49%
<b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>										
gastos financieros prestamo										
gastos financieros leasing	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
<b>TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO	25.154.197	7,10%	26.415.246	7,19%	27.722.955	7,28%	33.397.882	8,45%	34.804.152	8,49%
impuesto de renta	6.288.549	1,77%	6.603.812	1,80%	6.930.739	1,82%	8.349.471	2,11%	8.701.038	2,12%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTO	18.865.647	5,32%	19.811.435	5,39%	20.792.216	5,46%	25.048.412	6,34%	26.103.114	6,37%
RESERVA LEGAL	1.886.565	0,53%	1.981.143	0,54%	2.079.222	0,55%	2.504.841	0,63%	2.610.311	0,64%
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>16.979.083</b>	<b>4,79%</b>	<b>17.830.291</b>	<b>4,85%</b>	<b>18.712.995</b>	<b>4,91%</b>	<b>22.543.571</b>	<b>5,70%</b>	<b>23.492.803</b>	<b>5,73%</b>

Fuente: Elaboración propia.

#### 5.16.4 Análisis vertical del estado de resultados con financiación.

Tabla 38. Análisis vertical del estado de resultados con financiación de Eureka SAS

ANALISIS VERTICAL ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACION EN PESOS										
INGRESOS	AÑO 1	ANALISIS VERTICAL	AÑO 2	ANALISIS VERTICAL	AÑO 3	ANALISIS VERTICAL	AÑO 4	ANALISIS VERTICAL	AÑO 5	ANALISIS VERTICAL
VENTAS	354.355.192	100,00%	367.466.334	100,00%	381.062.588	100,00%	395.161.904	100,00%	409.782.894	100,00%
COSTOS	244.613.314	69,03%	253.664.007	69,03%	263.049.575	69,03%	272.782.410	69,03%	282.875.359	69,03%
UTILIDAD BRUTA	109.741.877	30,97%	113.802.327	30,97%	118.013.013	30,97%	122.379.494	30,97%	126.907.536	30,97%
<b>EGRESOS</b>	0		0		0		0		0	
nomina	24.903.468	7,03%	25.824.896	7,03%	26.780.417	7,03%	27.771.293	7,03%	28.798.831	7,03%
gastos administrativos	36.441.035	10,28%	37.789.353	10,28%	39.187.559	10,28%	40.637.499	10,28%	42.141.086	10,28%
gastos ventas	3.663.900	1,03%	3.799.464	1,03%	3.940.044	1,03%	4.085.826	1,03%	4.237.002	1,03%
gastos depreciacion	8.928.233	2,52%	8.928.233	2,43%	8.928.233	2,34%	4.609.400	1,17%	4.609.400	1,12%
gastos diferidos	7.922.510	2,24%	8.215.643	2,24%	8.519.622	2,24%	8.834.848	2,24%	9.161.737	2,24%
ICA	2.728.535	0,77%	2.829.491	0,77%	2.934.182	0,77%	3.042.747	0,77%	3.155.328	0,77%
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>84.587.681</b>	<b>23,87%</b>	<b>87.387.080</b>	<b>23,78%</b>	<b>90.290.058</b>	<b>23,69%</b>	<b>88.981.612</b>	<b>22,52%</b>	<b>92.103.384</b>	<b>22,48%</b>
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>25.154.197</b>	<b>7,10%</b>	<b>26.415.246</b>	<b>7,19%</b>	<b>27.722.955</b>	<b>7,28%</b>	<b>33.397.882</b>	<b>8,45%</b>	<b>34.804.152</b>	<b>8,49%</b>
<b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>										
gastos financieros prestamo	3.880.761	1,10%	2.685.164	0,73%	2.685.164	0,70%	1.821.665	0,46%	712.501	0,17%
gastos financieros leasing	0	0,00%		0,00%		0,00%		0,00%		0,00%
<b>TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>3.880.761</b>	<b>1,10%</b>	<b>2.685.164</b>	<b>0,73%</b>	<b>2.685.164</b>	<b>0,70%</b>	<b>1.821.665</b>	<b>0,46%</b>	<b>712.501</b>	<b>0,17%</b>
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO	21.273.435	6,00%	23.057.837	6,27%	25.037.791	6,57%	31.576.217	7,99%	34.091.651	8,32%
impuesto de renta	5.318.359	1,50%	5.764.459	1,57%	6.259.448	1,64%	7.894.054	2,00%	8.522.913	2,08%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTO	15.955.076	4,50%	17.293.378	4,71%	18.778.343	4,93%	23.682.163	5,99%	25.568.738	6,24%
RESERVA LEGAL	1.886.565	0,53%	1.981.143	0,54%	2.079.222	0,55%	2.504.841	0,63%	2.610.311	0,64%
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>14.068.512</b>	<b>3,97%</b>	<b>15.312.234</b>	<b>4,17%</b>	<b>16.699.121</b>	<b>4,38%</b>	<b>21.177.322</b>	<b>5,36%</b>	<b>22.958.427</b>	<b>5,60%</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 5.17 ANÁLISIS HORIZONTAL

### 5.17.1 Análisis horizontal del balance general proyectado sin financiación.

Tabla 39. Análisis horizontal del balance general proyectado sin financiación de Eureka SAS

ANÁLISIS HORIZONTAL BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACION EN PESOS																
ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 2	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>																
Caja Banco	36.794.243	82.297.606	45.503.363	123,67%	109.673.156	64.169.793	77,97%	137.812.280	73.642.487	67,15%	166.710.848	93.068.361	67,53%	195.275.656	102.207.295	61,31%
CxC o deudores	0	5.905.920	5.905.920		6.124.439	218.519	0,00%	6.351.043	6.132.524	0,00%	6.586.032	453.508	0,00%	6.829.715	6.376.207	0,00%
Inventario	0	0	0		0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>	<b>88.203.526</b>	<b>51.409.283</b>	<b>139,72%</b>	<b>115.797.595</b>	<b>64.388.312</b>	<b>73,00%</b>	<b>144.163.323</b>	<b>79.775.011</b>	<b>68,89%</b>	<b>173.296.880</b>	<b>93.521.869</b>	<b>64,87%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>108.583.502</b>	<b>62,66%</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>																
<b>ACTIVOS FIJOS</b>																
Muebles y enseres	9.467.500	9.467.500	0	0,00%	9.467.500	9.467.500	100,00%	9.467.500	0	0,00%	9.467.500	9.467.500	100,00%	9.467.500	0	0,00%
Equipos de computo	3.489.000	3.489.000	0	0,00%	3.489.000	3.489.000	100,00%	3.489.000	0	0,00%	3.489.000	3.489.000	100,00%	3.489.000	0	0,00%
Maquinaria y equipo	23.047.000	23.047.000	0	0,00%	23.047.000	23.047.000	100,00%	23.047.000	0	0,00%	23.047.000	23.047.000	100,00%	23.047.000	0	0,00%
Depreciacion Acumulada	0	8.928.233	8.928.233	0,00%	17.856.467	8.928.233	100,00%	26.784.700	17.856.467	100,00%	31.394.100	13.537.633	50,54%	36.003.500	22.465.867	71,56%
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>	<b>27.075.267</b>	<b>(8.928.233)</b>	<b>-24,80%</b>	<b>18.147.033</b>	<b>27.075.267</b>	<b>100,00%</b>	<b>9.218.800</b>	<b>(17.856.467)</b>	<b>-98,40%</b>	<b>4.609.400</b>	<b>22.465.867</b>	<b>243,70%</b>	<b>0</b>	<b>(22.465.867)</b>	<b>-487,39%</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>																
Diferidos	7.922.510	0	(7.922.510)	-100,00%	0	7.922.510	0,00%	0	(7.922.510)	0,00%	0	7.922.510	0,00%	0	(7.922.510)	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0</b>	<b>(7.922.510)</b>	<b>-100,00%</b>	<b>0</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>(7.922.510)</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>(7.922.510)</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>	<b>27.075.267</b>	<b>(16.850.743)</b>	<b>-38,36%</b>	<b>18.147.033</b>	<b>34.997.777</b>	<b>129,26%</b>	<b>9.218.800</b>	<b>(25.778.977)</b>	<b>-142,06%</b>	<b>4.609.400</b>	<b>30.388.377</b>	<b>329,63%</b>	<b>0</b>	<b>(30.388.377)</b>	<b>-659,27%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>34.558.540</b>	<b>42,81%</b>	<b>133.944.628</b>	<b>99.386.089</b>	<b>86,21%</b>	<b>153.382.123</b>	<b>53.996.035</b>	<b>40,31%</b>	<b>177.906.280</b>	<b>123.910.245</b>	<b>80,79%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>78.195.126</b>	<b>43,95%</b>
<b>PASIVOS</b>																
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>																
CxP o Acreedores	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Cesantias por pagar	0	1.499.400	1.499.400	0,00%	1.554.878	55.478	3,70%	1.612.408	1.556.930	100,13%	1.672.067	115.137	7,14%	1.733.934	1.618.797	96,81%
intereses a las cesantias por pagar	0	180.000	180.000	0,00%	186.660	6.660	3,70%	193.566	186.906	100,13%	200.728	13.822	7,14%	208.155	194.333	96,81%
impuesto de renta por pagar	0	6.288.549	6.288.549	0,00%	6.603.812	315.262	5,01%	6.930.739	6.615.476	100,18%	8.349.471	1.733.994	25,02%	8.701.038	6.967.044	83,44%
INC POR PAGAR	0	454.756	454.756	0,00%	471.582	16.826	3,70%	489.030	472.204	100,13%	507.124	34.920	7,14%	525.888	490.968	96,81%
INC por pagar *aplica restaurantes	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
ICA por pagar	0	2.728.535	2.728.535	0,00%	2.829.491	100.956	3,70%	2.934.182	2.833.226	100,13%	3.042.747	209.521	7,14%	3.155.328	2.945.808	96,81%
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>11.151.240</b>	<b>11.151.240</b>	<b>0,00%</b>	<b>11.646.422</b>	<b>495.182</b>	<b>4,44%</b>	<b>12.159.926</b>	<b>11.664.744</b>	<b>100,16%</b>	<b>13.772.137</b>	<b>2.107.394</b>	<b>17,33%</b>	<b>14.324.344</b>	<b>12.216.950</b>	<b>88,71%</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>																
obligaciones financieras	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Leasing financiero	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0</b>	<b>11.151.240</b>	<b>11.151.240</b>	<b>0,00%</b>	<b>11.646.422</b>	<b>495.182</b>	<b>4,44%</b>	<b>12.159.926</b>	<b>11.664.744</b>	<b>100,16%</b>	<b>13.772.137</b>	<b>2.107.394</b>	<b>17,33%</b>	<b>14.324.344</b>	<b>12.216.950</b>	<b>88,71%</b>
<b>PATRIMONIO</b>																
Capital Social	80.720.253	85.261.906	4.541.652	5,63%	83.621.124	79.079.472	92,75%	81.752.899	2.673.427	3,20%	79.616.432	76.943.005	94,12%	77.160.203	217.198	0,27%
Utilidad Acumulada	0	16.979.083	16.979.083	0,00%	34.809.374	17.830.291	105,01%	53.522.369	35.692.077	102,54%	76.065.939	40.373.862	75,43%	99.558.742	59.184.880	77,81%
Reserva Acumulada	0	1.886.565	1.886.565	0,00%	3.867.708	1.981.143	105,01%	5.946.930	3.965.786	102,54%	8.451.771	4.485.985	75,43%	11.062.082	6.576.098	77,81%
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>80.720.253</b>	<b>84.624.397</b>	<b>3.904.144</b>	<b>4,84%</b>	<b>122.298.206</b>	<b>118.394.063</b>	<b>139,91%</b>	<b>104.127.553</b>	<b>(14.266.510)</b>	<b>-11,67%</b>	<b>164.134.142</b>	<b>178.400.652</b>	<b>171,33%</b>	<b>187.781.028</b>	<b>9.380.376</b>	<b>5,72%</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>105.288.076</b>	<b>24.567.822</b>	<b>30,44%</b>	<b>133.944.628</b>	<b>109.376.806</b>	<b>103,88%</b>	<b>115.278.793</b>	<b>5.901.987</b>	<b>4,41%</b>	<b>177.906.280</b>	<b>172.004.293</b>	<b>149,21%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>30.101.078</b>	<b>16,92%</b>

Fuente: Elaboración propia.

## 5.17.2 Análisis horizontal del balance general proyectado con financiación.

Tabla 40. Análisis horizontal del balance general proyectado con financiación de Eureka SAS

ANALISIS HORIZONTAL BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACION EN PESOS																
ACTIVOS	BALANCE INICIAL	AÑO 1	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 2	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>																
Caja Banco	36.794.243	82.297.606	45.503.363	123,67%	109.673.156	64.169.793	77,97%	137.812.280	73.642.487	67,15%	166.710.848	93.068.361	67,53%	195.275.656	102.207.295	61,31%
Cx C o deudores	0	5.905.920	5.905.920	0,00%	6.124.439	218.519	0,00%	6.351.043	6.132.524	0,00%	6.586.032	453.508	0,00%	6.829.715	6.376.207	0,00%
Inventario	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>36.794.243</b>	<b>88.203.526</b>	<b>51.409.283</b>	<b>139,72%</b>	<b>115.797.595</b>	<b>64.388.312</b>	<b>73,00%</b>	<b>144.163.323</b>	<b>79.775.011</b>	<b>68,89%</b>	<b>173.296.880</b>	<b>93.521.869</b>	<b>64,87%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>108.583.502</b>	<b>62,66%</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>																
<b>ACTIVOS FIJOS</b>																
muebles y enseres	9.467.500	9.467.500	0	0,00%	9.467.500	9.467.500	100,00%	9.467.500	0	0,00%	9.467.500	9.467.500	100,00%	9.467.500	0	0,00%
equipos de computo	3.489.000	3.489.000	0	0,00%	3.489.000	3.489.000	100,00%	3.489.000	0	0,00%	3.489.000	3.489.000	100,00%	3.489.000	0	0,00%
Maquinaria y equipo	23.047.000	23.047.000	0	0,00%	23.047.000	23.047.000	100,00%	23.047.000	0	0,00%	23.047.000	23.047.000	100,00%	23.047.000	0	0,00%
Depreciacion Acumulada	0	8.928.233	8.928.233	0,00%	17.856.467	8.928.233	100,00%	26.784.700	17.856.467	100,00%	31.394.100	13.537.633	50,54%	36.003.500	22.465.867	71,56%
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>36.003.500</b>	<b>27.075.267</b>	<b>-8.928.233</b>	<b>-24,80%</b>	<b>18.147.033</b>	<b>27.075.267</b>	<b>100,00%</b>	<b>9.218.800</b>	<b>-17.856.467</b>	<b>-98,40%</b>	<b>4.609.400</b>	<b>22.465.867</b>	<b>243,70%</b>	<b>0</b>	<b>-22.465.867</b>	<b>-487,39%</b>
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>																
Diferidos	7.922.510	0	-7.922.510	-100,00%	0	7.922.510	0,00%	0	-7.922.510	0,00%	0	7.922.510	0,00%	0	-7.922.510	0,00%
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0</b>	<b>-7.922.510</b>	<b>-100,00%</b>	<b>0</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>-7.922.510</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>7.922.510</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>-7.922.510</b>	<b>0,00%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>43.926.010</b>	<b>27.075.267</b>	<b>-16.850.743</b>	<b>-38,36%</b>	<b>18.147.033</b>	<b>34.997.777</b>	<b>129,26%</b>	<b>9.218.800</b>	<b>-25.778.977</b>	<b>-142,06%</b>	<b>4.609.400</b>	<b>30.388.377</b>	<b>329,63%</b>	<b>0</b>	<b>-30.388.377</b>	<b>-659,27%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>34.558.540</b>	<b>42,81%</b>	<b>133.944.628</b>	<b>99.386.089</b>	<b>86,21%</b>	<b>153.382.123</b>	<b>53.996.035</b>	<b>40,31%</b>	<b>177.906.280</b>	<b>123.910.245</b>	<b>80,79%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>78.195.126</b>	<b>43,95%</b>
<b>PASIVOS</b>																
<b>PASIVOS CORRIENTES</b>																
CxP o Acreedores	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
Cesantias por pagar	0	1.499.400	1.499.400	0,00%	1.554.878	55.478	3,70%	1.612.408	1.556.930	100,13%	1.672.067	115.137	7,14%	1.733.934	1.618.797	96,81%
intereses a las cesantias por pagar	0	180.000	180.000	0,00%	186.660	6.660	3,70%	193.566	186.906	100,13%	200.728	13.822	7,14%	208.155	194.333	96,81%
impuesto de renta por pagar	0	5.318.359	5.318.359	0,00%	5.764.459	446.100	8,39%	6.259.448	5.813.347	100,85%	7.894.054	2.080.707	33,24%	8.522.913	6.442.206	81,61%
INCPOR PAGAR	0	454.756	454.756	0,00%	471.582	16.826	16,82%	489.030	472.204	100,13%	507.124	34.920	7,14%	525.888	490.968	96,81%
INC por pagar *aplica restaurantes	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
ICA por pagar	0	2.728.535	2.728.535	0,00%	2.829.491	100.956	3,70%	2.934.182	2.833.226	100,13%	3.042.747	209.521	7,14%	3.155.328	2.945.808	96,81%
<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>0</b>	<b>10.181.050</b>	<b>10.181.050</b>	<b>0,00%</b>	<b>10.807.070</b>	<b>626.020</b>	<b>6,15%</b>	<b>11.488.635</b>	<b>10.862.615</b>	<b>100,51%</b>	<b>13.316.721</b>	<b>2.454.106</b>	<b>21,36%</b>	<b>14.146.218</b>	<b>11.692.112</b>	<b>87,80%</b>
<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>																
obligaciones financieras	16.144.051	14.304.502	-1.839.549	-11,39%	11.941.601	13.781.150	13,781.150	8.906.455	-4.874.695	-40,82%	5.007.810	9.882.505	110,96%	0	-9.882.505	-197,34%
Leasing financiero	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>16.144.051</b>	<b>14.304.502</b>	<b>-1.839.549</b>	<b>-11,39%</b>	<b>11.941.601</b>	<b>13.781.150</b>	<b>13,781.150</b>	<b>8.906.455</b>	<b>-4.874.695</b>	<b>-40,82%</b>	<b>5.007.810</b>	<b>9.882.505</b>	<b>110,96%</b>	<b>0</b>	<b>-9.882.505</b>	<b>-197,34%</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>16.144.051</b>	<b>24.485.551</b>	<b>8.341.501</b>	<b>51,67%</b>	<b>22.748.670</b>	<b>14.407.170</b>	<b>14,407.169</b>	<b>20.395.089</b>	<b>5.987.920</b>	<b>26,32%</b>	<b>18.324.531</b>	<b>12.336.611</b>	<b>60,49%</b>	<b>14.146.218</b>	<b>1.809.607</b>	<b>9,88%</b>
<b>PATRIMONIO</b>																
Capital Social	64.576.203	74.838.165	10.261.963	15,89%	77.947.504	67.685.541	90,44%	84.827.945	17.142.404	21,99%	87.740.498	70.598.094	83,23%	95.133.226	24.535.132	27,96%
Utilidad Acumulada	0	14.068.512	14.068.512	0,00%	29.380.746	15.312.234	108,84%	46.079.867	30.767.633	104,72%	67.257.189	36.489.556	79,19%	90.215.616	53.726.060	79,88%
Reserva Acumulada	0	1.886.565	1.886.565	0,00%	3.867.708	1.981.143	105,01%	2.079.222	98.078	2,54%	4.584.063	4.485.985	215,75%	2.610.311	-1.875.673	-40,92%
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>64.576.203</b>	<b>90.793.242</b>	<b>26.217.039</b>	<b>40,60%</b>	<b>111.195.958</b>	<b>84.978.919</b>	<b>93,60%</b>	<b>132.987.034</b>	<b>48.008.115</b>	<b>43,17%</b>	<b>159.581.749</b>	<b>111.573.634</b>	<b>83,90%</b>	<b>187.959.153</b>	<b>76.385.519</b>	<b>47,87%</b>
<b>PASIVO + PATRIMONIO = ACTIVOS</b>	<b>80.720.253</b>	<b>115.278.793</b>	<b>34.558.540</b>	<b>42,81%</b>	<b>133.944.628</b>	<b>99.386.089</b>	<b>86,21%</b>	<b>153.382.123</b>	<b>53.996.035</b>	<b>40,31%</b>	<b>177.906.280</b>	<b>123.910.245</b>	<b>80,79%</b>	<b>202.105.371</b>	<b>78.195.126</b>	<b>43,95%</b>

Fuente: elaboración propia.

### 5.17.3 Análisis horizontal del estado de resultado sin financiación.

Tabla 41. Análisis horizontal del estado de resultados sin financiación de Eureka SAS

ANALISIS HORIZONTAL ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACION EN PESOS													
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
VENTAS	354.355.192	367.466.334	13.111.142	3,70%	381.062.588	13.596.254	3,70%	395.161.904	14.099.316	3,70%	409.782.894	14.620.990	3,70%
COSTOS	244.613.314	253.664.007	9.050.693	3,70%	263.049.575	9.385.568	3,70%	272.782.410	9.732.834	3,70%	282.875.359	10.092.949	3,70%
UTILIDAD BRUTA	109.741.877	113.802.327	4.060.449	3,70%	118.013.013	4.210.686	3,70%	122.379.494	4.366.481	3,70%	126.907.536	4.528.041	3,70%
<b>EGRESOS</b>	0	0			0			0			0		
nomina	24.903.468	25.824.896	921.428	3,70%	26.780.417	955.521	3,70%	27.771.293	990.875	3,70%	28.798.831	1.027.538	3,70%
gastos administrativos	36.441.035	37.789.353	1.348.318	3,70%	39.187.559	1.398.206	3,70%	40.637.499	1.449.940	3,70%	42.141.086	1.503.587	3,70%
gastos ventas	3.663.900	3.799.464	135.564	3,70%	3.940.044	140.580	3,70%	4.085.826	145.782	3,70%	4.237.002	151.176	3,70%
gastos depreciacion	8.928.233	8.928.233	0	0,00%	8.928.233	0	0,00%	4.609.400	(4.318.833)	-48,37%	4.609.400	0	0,00%
gastos diferidos	7.922.510	8.215.643	293.133	3,70%	8.519.622	303.979	3,70%	8.834.848	315.226	3,70%	9.161.737	326.889	3,70%
ICA	2.728.535	2.829.491	100.956	3,70%	2.934.182	104.691	3,70%	3.042.747	108.565	3,70%	3.155.328	112.582	3,70%
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>84.587.681</b>	<b>87.387.080</b>	<b>2.799.400</b>	<b>3,31%</b>	<b>90.290.058</b>	<b>2.902.977</b>	<b>3,32%</b>	<b>88.981.612</b>	<b>(1.308.446)</b>	<b>-1,45%</b>	<b>92.103.384</b>	<b>3.121.772</b>	<b>3,51%</b>
UTILIDAD OPERACIONAL	25.154.197	26.415.246	1.261.050	5,01%	27.722.955	1.307.709	4,95%	33.397.882	5.674.927	20,47%	34.804.152	1.406.269	4,21%
<b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>													
gastos financieros prestamo			0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
gastos financieros leasing	0		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%		0	0,00%
<b>TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO	25.154.197	26.415.246	1.261.050	5,01%	27.722.955	1.307.709	4,95%	33.397.882	5.674.927	20,47%	34.804.152	1.406.269	4,21%
impuesto de renta	6.288.549	6.603.812	315.262	5,01%	6.930.739	326.927	4,95%	8.349.471	1.418.732	20,47%	8.701.038	351.567	4,21%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTO	18.865.647	19.811.435	945.787	5,01%	20.792.216	980.782	4,95%	25.048.412	4.256.195	20,47%	26.103.114	1.054.702	4,21%
RESERVA LEGAL	1.886.565	1.981.143	94.579	5,01%	2.079.222	98.078	4,95%	2.504.841	425.620	20,47%	2.610.311	105.470	4,21%
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>16.979.083</b>	<b>17.830.291</b>	<b>851.209</b>	<b>5,01%</b>	<b>18.712.995</b>	<b>882.703</b>	<b>4,95%</b>	<b>22.543.571</b>	<b>3.830.576</b>	<b>20,47%</b>	<b>23.492.803</b>	<b>949.232</b>	<b>4,21%</b>

Fuente: elaboración propia.



### 5.17.4 Análisis horizontal del estado de resultado con financiación.

Tabla 42. Análisis horizontal del estado de resultados con financiación de Eureka SAS

ANALISIS HORIZONTAL ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACION EN PESOS													
INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 3	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 4	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA	AÑO 5	VARIACION ABSOLUTA	VARIACION RELATIVA
VENTAS	354.355.192	367.466.334	13.111.142	3,70%	381.062.588	13.596.254	3,70%	395.161.904	14.099.316	3,70%	409.782.894	14.620.990	3,70%
COSTOS	244.613.314	253.664.007	9.050.693	3,70%	263.049.575	9.385.568	3,70%	272.782.410	9.732.834	3,70%	282.875.359	10.092.949	3,70%
UTILIDAD BRUTA	109.741.877	113.802.327	4.060.449	3,70%	118.013.013	4.210.686	3,70%	122.379.494	4.366.481	3,70%	126.907.536	4.528.041	3,70%
<b>EGRESOS</b>	0	0			0			0			0		
nomina	24.903.468	25.824.896	921.428	3,70%	26.780.417	955.521	3,70%	27.771.293	990.875	3,70%	28.798.831	1.027.538	3,70%
gastos administrativos	36.441.035	37.789.353	1.348.318	3,70%	39.187.559	1.398.206	3,70%	40.637.499	1.449.940	3,70%	42.141.086	1.503.587	3,70%
gastos ventas	3.663.900	3.799.464	135.564	3,70%	3.940.044	140.580	3,70%	4.085.826	145.782	3,70%	4.237.002	151.176	3,70%
gastos depreciacion	8.928.233	8.928.233	0	0,00%	8.928.233	0	0,00%	4.609.400	(4.318.833)	-48,37%	4.609.400	0	0,00%
gastos diferidos	7.922.510	8.215.643	293.133	3,70%	8.519.622	303.979	3,70%	8.834.848	315.226	3,70%	9.161.737	326.889	3,70%
ICA	2.728.535	2.829.491	100.956	3,70%	2.934.182	104.691	3,70%	3.042.747	108.565	3,70%	3.155.328	112.582	3,70%
<b>TOTAL EGRESOS</b>	<b>84.587.681</b>	<b>87.387.080</b>	<b>2.799.400</b>	<b>3,31%</b>	<b>90.290.058</b>	<b>2.902.977</b>	<b>3,32%</b>	<b>88.981.612</b>	<b>(1.308.446)</b>	<b>-1,45%</b>	<b>92.103.384</b>	<b>3.121.772</b>	<b>3,51%</b>
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>25.154.197</b>	<b>26.415.246</b>	<b>1.261.050</b>	<b>5,01%</b>	<b>27.722.955</b>	<b>1.307.709</b>	<b>4,95%</b>	<b>33.397.882</b>	<b>5.674.927</b>	<b>20,47%</b>	<b>34.804.152</b>	<b>1.406.269</b>	<b>4,21%</b>
<b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>													
gastos financieros prestamo	3.880.761	2.685.164	(1.195.597)	-30,81%	2.685.164	0	0,00%	1.821.665	(863.499)	-32,16%	712.501	(1.109.165)	-60,89%
gastos financieros leasing	0	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%	0	0	0,00%
<b>TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>	<b>3.880.761</b>	<b>2.685.164</b>	<b>(1.195.597)</b>	<b>-30,81%</b>	<b>2.685.164</b>	<b>0</b>	<b>0,00%</b>	<b>1.821.665</b>	<b>(863.499)</b>	<b>-32,16%</b>	<b>712.501</b>	<b>(1.109.165)</b>	<b>-60,89%</b>
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO	21.273.435	23.057.837	1.784.402	8,39%	25.037.791	1.979.954	8,59%	31.576.217	6.538.426	26,11%	34.091.651	2.515.434	7,97%
impuesto de renta	5.318.359	5.764.459	446.100	8,39%	6.259.448	494.989	8,59%	7.894.054	1.634.607	26,11%	8.522.913	628.858	7,97%
UTILIDAD NETA DESPUES DE IMPUESTO	15.955.076	17.293.378	1.338.301	8,39%	18.778.343	1.484.966	8,59%	23.682.163	4.903.820	26,11%	25.568.738	1.886.575	7,97%
RESERVA LEGAL	1.886.565	1.981.143	94.579	5,01%	2.079.222	98.078	4,95%	2.504.841	425.620	20,47%	2.610.311	105.470	4,21%
<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>	<b>14.068.512</b>	<b>15.312.234</b>	<b>1.243.722</b>	<b>8,84%</b>	<b>16.699.121</b>	<b>1.386.887</b>	<b>9,06%</b>	<b>21.177.322</b>	<b>4.478.200</b>	<b>26,82%</b>	<b>22.958.427</b>	<b>1.781.105</b>	<b>8,41%</b>

Fuente: elaboración propia.

## 5.18 RAZONES FINANCIERAS

### 5.18.1 Razones financieras sin financiación.

Tabla 43. Razones financieras sin financiación

<b>Razones financieras Estados financieros sin financiación</b>					
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Capital de trabajo</b>	77.052.286	104.151.173	132.003.398	159.524.742	187.781.028
<b>Razon corriente</b>	7,91	9,94	11,86	12,58	14,11
<b>Prueba acida</b>	7,91	9,94	11,86	12,58	14,11
<b>Dias de cartera</b>	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
<b>rotacion de cartera</b>	60	60	60	60	60
<b>endeudamiento</b>	9,67%	8,69%	7,93%	7,74%	7,09%
<b>rendimiento sobre activos</b>	1,64%	1,48%	1,36%	1,41%	1,29%
<b>rendimiento sobre patrimonio</b>	1,81%	1,62%	1,47%	1,53%	1,39%
<b>margen bruto</b>	30,97%	30,97%	30,97%	30,97%	30,97%
<b>Margen operacional</b>	7,10%	7,19%	7,28%	8,45%	8,49%
<b>Margen neto</b>	0,53%	0,54%	0,55%	0,63%	0,64%

Fuente: elaboración propia.

Para las razones financieras sin financiación se mencionan las siguientes las cuales inciden de manera relevante en el comportamiento financiero del establecimiento el Capital de trabajo es el dinero que dispondrá el restaurante para operar ese año y poder cubrir sus gastos administrativos gastos operativos, de ventas, nominas e inventario, por esta razón solo asignará para el año uno \$77.052.286, para el año dos \$104.151.173, el año tres \$132.003.398, el año cuatro \$159.524.742 y en el año cinco por \$187.781.028.

Razón corriente y la prueba acida reflejan el nivel de liquidez y manejo de efectivo por lo que se informa que es igual para los os indicadores donde el año uno es de 7,91, para el año dos 9.94, el año tres 11,86, el año cuatro 12,58 y en el año cinco con 14,11.

El nivel de endeudamiento es un indicador que debe tender a disminuir debido que la empresa poco a poco recupera su inversión inicial y año tras año dispone de mayor dinero para su capital de trabajo, lo que concluye que Eureka inicio operaciones con una deuda de los socios por un capital de \$80.720.253 y en la medida que transcurre los años este indicador disminuye reflejando que la empresa es rentable emprenderla en este escenario solo con el capital de los socios.

### 5.18.2 Razones financieras con financiación.

Tabla 44. Razones financieras con financiación

<b>Razones financieras Estados financieros con financiación</b>					
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
<b>Capital de trabajo</b>	88.203.526	115.797.595	144.163.323	173.296.880	202.105.371
<b>Razon corriente</b>	8,66	10,71	12,55	13,01	14,29
<b>Prueba acida</b>	8,66	10,71	12,55	13,01	14,29
<b>Dias de cartera</b>	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
<b>rotacion de cartera</b>	60	60	60	60	60
<b>endeudamiento</b>	21,24%	16,98%	13,30%	10,30%	7,00%
<b>rendimiento sobre activos</b>	1,64%	1,48%	1,36%	1,41%	1,29%
<b>rendimiento sobre patrimonio</b>	2,08%	1,78%	1,56%	1,57%	1,39%
<b>margen bruto</b>	30,97%	30,97%	30,97%	30,97%	30,97%
<b>Margen operacional</b>	7,10%	7,19%	7,28%	8,45%	8,49%
<b>Margen neto</b>	0,53%	0,54%	0,55%	0,63%	0,64%

Fuente: elaboración propia.

Pero en el caso de las razones financieras con financiación el Capital de trabajo es mucho mayor que en la situación de sin financiación, ya que Eureka SAS colocará a su disposición de mayor cantidad de dinero para cubrir sus gastos como se observa en el año uno con \$ 88.203.526, para el año dos \$115.797.595, el año tres \$144.163.323, el año cuatro \$173.296.880 y en el año cinco con \$202.105.371.

Razón corriente y la prueba acida también son mayores que en el caso anterior, donde el año uno es de 8,66, para el año dos 10.71, el año tres 12,55, el año cuatro 13,01 y en el año cinco con 14,29.

Finalmente, el nivel de endeudamiento en este caso es para el año uno de 21,24%, para el año dos de 16,98%, para el año tres de 13,30%, el año cuatro 10,30% y para para el año quinto de 7,00%; lo que significa que a pesar que el negocio les adeude el capital a los socios más la financiación del préstamo con Bancolombia del 20% equivalente a \$16.144.051, lo que refleja es a pesar de toda esta carga de cuentas por pagar Eureka se recupera significativamente siendo una idea de negocio que tiene la gran oportunidad de trabajar con una financiación a cuotas.

## 5.19 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Tabla 45. Análisis de sensibilidad de Eureka SAS

<b>ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD</b>				
<b>DISMINUCION DE MARGEN BRUTO EN 5,00%</b>				
	<b>FLUJO DE CAJA SF</b>		<b>FLUJO DE CAJA CF</b>	
	<b>VALOR ORIGINAL</b>	<b>VALOR MODIFICADO</b>	<b>VALOR ORIGINAL</b>	<b>VALOR MODIFICADO</b>
<b>VPN (\$)</b>	15.542.309	(6.984.798)	21.215.921	(1.311.185)
<b>TIR(%)</b>	30,78%	16,56%	37,19%	20,14%
<b>BENEFICIO/COSTO (VECES)</b>	\$1,19	0,91	\$1,33	\$0,98

Fuente: Elaboración propia.

En este apartado el análisis de sensibilidad si se disminuye el margen bruto en un 5% sucede lo siguiente:

Si se disminuye el margen en un 5% sin financiación, Eureka por cada peso invertido solo recuperará noventa y un centavos \$0.91, solo se tendrá una TIR del 16,56% y un VPN de \$(6.984.798), ahora con financiación el escenario es similar debido que por cada peso invertido solo recuperará un costo beneficio de noventa y ocho centavos \$0,98, una TIR del 20,14% y un Valor presente neto de \$(1.311.185). por esta razón se recomienda que en la empresa solo se pueda disminuir el margen hasta el 4%.

## 6 CONCLUSIONES

Para el proyecto de investigación se presentan las siguientes conclusiones:

- Eureka SAS es un establecimiento dedicado a ofrecer comida gourmet y donde los clientes en su diario vivir prefieren probar diferentes productos y platos de otras culturas, sin tener presente las propiedades, calorías y componente nutricional que estos les puedan aportar a sus cuerpos. Por este motivo esta situación es una oportunidad para crear un lugar donde los amantes de los alimentos gourmet no sólo se distinguen por su apego a la buena comida, sino también porque valoran los beneficios saludables de los alimentos que consumen.
- Esta idea de emprendimiento al pertenecer al sector gastronómico de alta cocina, en el barrio Ciudad Jardín de la comuna 22, cuenta con clientes potenciales, donde estos pueden generar en algunos momentos volatilidad por la fuerza que ejerce la competencia tanto directa como indirecta, llevando a la empresa Eureka SAS a establecer estrategias ofensivas y de valor agregado para ingresar a un nicho muy competitivo destacando las ventajas de consumir en el interior del negocio.
- El proceso de producción que se lleva a cabo al interior de la organización cumple con todos los estándares de calidad para que el diverso menú que ofrece Eureka cumpla con las exigencias del cliente al ser un producto gourmet que contribuye al beneficio individual del comensal.
- La organización contará con una planeación estratégica enfocada a ser un restaurante líder en ofrecer un menú gourmet, con la ayuda del mejor equipo de trabajo *“un chef administrador, un cajero, un mensajero, un mesero y un auxiliar de cocina y finalmente un contador quien será contratado por prestación de servicios”* optimizando las responsabilidades por disponer con una nómina pequeña y destacándose por ser una empresa que operará bajo la razón social SAS.

- La razón social Eureka SAS deberá disponer de un capital para iniciar sus funciones comerciales de \$88.261.593 m/cte necesarios para la adquisición de los diferentes muebles y enseres, equipos de cómputo, maquinaria y demás activos. Reflejando que esta inversión se recuperará sin financiación para el 4 año y con financiación para el segundo año de operación.

## **7 RECOMENDACIONES**

Al aplicar todos los conocimientos adquiridos en el programa de administración de empresas, este proyecto será un documento sin duda de consulta para cualquier persona que tenga interés sobre un establecimiento que se dedique en ofrecer un menú gourmet en el barrio Ciudad Jardín perteneciente a la comuna 22 de Santiago de Cali.

Finalmente, este estudio de viabilidad cuenta con todos los lineamientos y análisis para que sea un candidato ideal para obtener un patrocinio de financiación a sea por la Unicatolica o por cualquier otro fondo de inversionistas, con el propósito colocar en marcha y hacer realidad todo lo planteado en el mismo.

## 8 REFERENCIAS

Alcaldía de Santiago de Cali. (2011). *Comuna 22—Informe general*. Departamento Administrativo de Planeación Municipal (DAPM).

Alcaldía de Santiago de Cali. (2018). *Caracterización del barrio Ciudad Jardín*. Alcaldía de Santiago de Cali.

Arias, G. (2018). *Estudio de la secretaría de cultura y turismo sobre el sector gastronómico en Cali - Lupa a los restaurantes caleños*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-3947556>

Brown, L. (1959). *Comercialización y Análisis del Mercado*. Editorial IICA Biblioteca Venezuela.

Castillo, M. (2004). *Guía para la formulación de proyectos de investigación*. Cooperación Editorial Magisterio.

Cosoy, N. (2017). 7 grandes platos de Colombia más allá de la bandeja paisa, el sancocho y el ajiaco. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-38782458>

Escobar, G., & Perilla, D. (2019). *Cali en cifras 2018—2019*. Alcaldía de Santiago de Cali.

Facebook. (2009). *Bio Natural* [Foto]. Recuperado de [https://www.facebook.com/pg/bionaturalchill.cali/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/bionaturalchill.cali/about/?ref=page_internal)



Garzón, D. (2015). El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes. <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

Hernández, C. (2007). *Análisis Administrativo. Técnicas Y Métodos*. Editorial EUNED.

Hurtado, I., y Toro, J. (2007). *Paradigmas Y Métodos de Investigación en Tiempos de Cambios*. Editorial El Nacional

Maslow, A. H. (1991). *Motivación y personalidad*. Ediciones Díaz de Santos.

Romero, R., y Rondón, S. (2011). *Perfil de mercado de alimentos gourmet*. Oficina de promoción comercial e inversiones del Perú. Recuperado de [http://www.rree.gob.pe/promocioneconomica/Documents/Estudios\\_y\\_Perfiles/Alimentos\\_Gourmet/Perfil\\_de\\_Mercado\\_EEUU\\_2011.pdf](http://www.rree.gob.pe/promocioneconomica/Documents/Estudios_y_Perfiles/Alimentos_Gourmet/Perfil_de_Mercado_EEUU_2011.pdf)

Scheinsohn, D. (2009). *Comunicación Estratégica*. Ediciones Granica S.A.

## 9 ANEXOS

### Anexo 1. Portafolio Eure-k





## *Conocenos...*

Eure-K Gourmet SAS surgió como resultado a los comentarios de varias personas después de probar nuestras comidas, las cuales fueron realizadas en distintas reuniones.

Está constituida por dos socios, que iniciaron mas o menos hace dos años probando recetas y vendiéndolas para darse a conocer y recibir retroalimentación por parte de los clientes.



## *Menú.*

A continuación daremos a conocer 5  
nuestros 5 productos estrella.

### *Bomba de pizza*



Pizza en miniatura servida en forma de bomba



ÆK

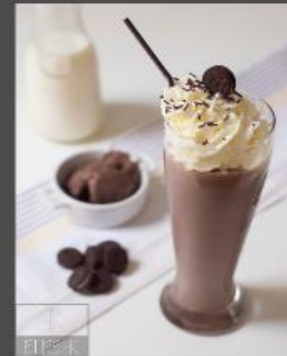
EURE-K

## *Pastelito Carne/Tocino*



Pastel de carne y tocino de tamaño personal.

## *Smoothie Selva Negra*



Bebida fría a base de frutos rojos



## *Vaso de Gelatina*



Vaso fabricado en gelatina comestible de sabores

## *Helado Banano/Fresa*



Helado a base de banano y fresa

Fuente: Elaboración propia.