

CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL RESTAURANTE & PANADERÍA “LA  
SUPREMA” EN LA CIUDAD DE CALI

LAURA GABRIELA GÓMEZ OSPINA 383666

UNICATÓLICA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA LUMEN GENTIUM  
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, CONTABILIDAD Y FINANZAS  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
SANTIAGO DE CALI

2021

CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL RESTAURANTE & PANADERÍA “LA  
SUPREMA” EN LA CIUDAD DE CALI

LAURA GABRIELA GÓMEZ OSPINA 383666

Trabajo de investigación para proyecto de grado Profesional Administración de  
Empresas

Asesor: Mg. Manuel Antonio Molina Martínez

UNICATÓLICA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA LUMEN GENTIUM  
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN, CONTABILIDAD Y FINANZAS  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS  
SANTIAGO DE CALI  
2021

Nota de Aceptación

---

---

---

---

Presidente del Jurado

---

Jurado

---

Jurado

Cali, 24 marzo 2021

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por su guía. A mi familia que son mi apoyo incondicional, motivación y el motor de vida para seguir adelante. Porque gracias a su amor y guía hoy por hoy he logrado muchas metas en mi vida.

Agradezco a mis maestros por su buena orientación, dedicación, conocimiento y tiempo brindado que nos ayuda a aprender y lograr nuestras metas y objetivos trazados como futuros administradores.

Agradezco a mis compañeros que, aunque algunos, no nos acompañan por diferentes motivos, fueron como una segunda familia para mí, por su compañerismo y esfuerzo durante toda la carrera.

Laura Gabriela Gómez Ospina

## CONTENIDO

|      |  |    |
|------|--|----|
| 1.   | CAPÍTULO: CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN..... | 16 |
| 1.1  | TÍTULO.....  | 16 |
| 1.2  | LÍNEA DE INVESTIGACIÓN.....                                    | 16 |
| 1.3  | PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....                                 | 16 |
| 1.4  | OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN. ....                            | 17 |
| 1.5  | JUSTIFICACIÓN.....   | 18 |
| 1.6  | MARCO REFERENCIAL.....   | 21 |
| 1.7  | ASPECTOS METODOLÓGICOS .....                                   | 25 |
| 2.   | CAPÍTULO: ESTUDIO DE MERCADEO.....                             | 35 |
| 2.1  | ANÁLISIS DEL MERCADO .....                                     | 35 |
| 2.2  | CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO .....                             | 38 |
| 2.3. | DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....                                | 51 |
| 2.4  | PLAN DE MERCADEO.....  | 53 |
| 3.   | CAPÍTULO: ESTUDIO TÉCNICO .....                                | 60 |
| 3.1  | INTRODUCCIÓN.....  | 60 |
| 3.2  | INGENIERÍA DEL PROYECTO .....                                  | 60 |
| 3.3  | PRODUCTO .....   | 61 |
| 3.4  | METODOLOGÍA .....  | 62 |
| 3.5  | DIAGRAMAS Y PLANES DE DESARROLLO.....                          | 63 |
| 3.6  | TECNOLOGÍA .....   | 64 |
| 3.7  | SELECCIÓN DE EQUIPO .....                                      | 65 |
| 3.8  | CÁLCULO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.....                        | 71 |
| 3.9  | LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.....                                 | 74 |
| 3.10 | TAMAÑO DEL PROYECTO.....                                       | 76 |
| 4.   | CAPITULO: ORGANIZACIONAL Y LEGAL .....                         | 78 |
| 4.1  | DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO.....                         | 78 |
| 4.2  | FILOSOFÍA DEL TRABAJO.....                                     | 79 |
| 4.3  | ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....                                | 80 |

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 4.4  | MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL .....                 | 80  |
| 4.5  | PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL .....                    | 81  |
| 4.6  | PROCESO DE CONTRATACIÓN .....                             | 81  |
| 4.7  | PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DE PERSONAL ..... | 82  |
| 4.8  | FUNDAMENTACIÓN CARGOS Y FUNCIONES ESTRATÉGICAS.....       | 82  |
| 4.9  | ASPECTOS JURÍDICOS Y LEGALES .....                        | 84  |
| 5.   | CAPÍTULO: FINANCIERO .....                                | 85  |
| 5.1  | INVENTARIO INICIAL .....                                  | 85  |
| 5.2  | INVERSIÓN INICIAL.....                                    | 89  |
| 5.3  | DEPRECIACIONES.....                                       | 96  |
| 5.4  | BALANCE INICIAL.....                                      | 97  |
| 5.5  | AMORTIZACIÓN .....  | 100 |
| 5.6  | PARÁMETROS.....   | 102 |
| 5.7  | COSTOS.....   | 105 |
| 5.8  | VENTAS .....  | 114 |
| 5.9  | GASTOS.....   | 120 |
| 5.10 | ESTADO DE RESULTADO .....                                 | 121 |
| 5.11 | FLUJO DE CAJA .....                                       | 129 |
| 5.12 | BALANCE GENERAL .....                                     | 135 |
| 5.13 | PUNTO DE EQUILIBRIO .....                                 | 141 |
| 6.   | CONCLUSIÓN .....  | 144 |
| 7.   | RECOMENDACIÓN.....  | 145 |
|      | REFERENCIAS .....   | 146 |
|      | ANEXOS .....  | 149 |

## TABLAS

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 1. Oferta de desayunos.....                              | 35  |
| Tabla 2. Oferta de almuerzos.....                              | 36  |
| Tabla 3. Clasificación de empresas en el sector.....           | 43  |
| Tabla 4. Cuadro comparativo de la competencia.....             | 47  |
| Tabla 5. Precios.....  | 53  |
| Tabla 6. Tecnología.....                                       | 65  |
| Tabla 7. Maquinaria y equipo.....                              | 65  |
| Tabla 8. Materia prima e insumos.....                          | 71  |
| Tabla 9. Inventario inicial.....                               | 85  |
| Tabla 10. Gastos de administración y ventas.....               | 89  |
| Tabla 11. Nomina.....  | 90  |
| Tabla 12. Proyección de nomina.....                            | 93  |
| Tabla 13. Inversión.....                                       | 95  |
| Tabla 14. Depreciaciones.....                                  | 96  |
| Tabla 15. Balance inicial sin financiación.....                | 97  |
| Tabla 16. Balance inicial con financiación.....                | 98  |
| Tabla 17. Variables amortización.....                          | 100 |
| Tabla 18. Cuotas de amortización.....                          | 101 |
| Tabla 19. Proyección amortización.....                         | 102 |
| Tabla 20. Parámetros económicos.....                           | 103 |
| Tabla 21. PIB.....   | 103 |
| Tabla 22. Parámetros laborales.....                            | 103 |
| Tabla 23. Valor en pesos de parámetros laborales.....          | 104 |
| Tabla 24. Margen bruto.....                                    | 105 |
| Tabla 25. Costos unitarios.....                                | 105 |
| Tabla 26. Proyección de costos unitarios.....                  | 113 |
| Tabla 27. Ventas mensuales.....                                | 114 |
| Tabla 28. Proyección de ventas.....                            | 118 |
| Tabla 29. Gastos mensuales.....                                | 120 |
| Tabla 30. Proyección de gastos.....                            | 120 |
| Tabla 31. Estado de resultado mensual sin financiación.....    | 121 |
| Tabla 32. Proyección estado de resultado sin financiación..... | 123 |
| Tabla 33. Estado de resultado mensual con financiación.....    | 125 |
| Tabla 34. Proyección estado de resultado con financiación..... | 126 |
| Tabla 35. INC.....   | 129 |
| Tabla 36. flujo de caja sin financiación.....                  | 130 |
| Tabla 37. Variables flujo de caja sin financiación.....        | 132 |
| Tabla 38. Flujo de caja con financiación.....                  | 132 |
| Tabla 39. Variables flujo de caja con financiación.....        | 134 |
| Tabla 40. Balance general sin financiación.....                | 135 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabla 41. Balance general con financiación..... | 138 |
| Tabla 42. Variables punto de equilibrio.....    | 141 |
| Tabla 43. Punto de equilibrio. ....             | 141 |

## FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| figura 1. Proceso de investigación. ....              | 52 |
| figura 2. Fases de la distribución. ....              | 55 |
| figura 3. Elaboración de productos de panadería ..... | 63 |
| figura 4. Proceso de entrega.....                     | 64 |
| figura 5. Estructura organizacional.....              | 80 |
| figura 6. Reclutamiento de personal. ....             | 80 |

## CUADROS

|   |    |
|---|----|
| Cuadro 1. Productos de restaurante.....                   | 39 |
| Cuadro 2. Bebidas.....                                    | 40 |
| Cuadro 3. Productos de panadería.....                     | 40 |
| Cuadro 4. Clasificación de las empresas en el sector..... | 43 |
| Cuadro 5. Matriz DOFA.....                                | 46 |
| Cuadro 6. Competidor 1.....                               | 47 |
| Cuadro 7. Competidor 2.....                               | 48 |
| Cuadro 8. Competidor 3.....                               | 48 |
| Cuadro 9. Capacidad de producción.....                    | 50 |
| Cuadro 10. Capacidad financiera.....                      | 50 |
| Cuadro 11. Empaque y presentación.....                    | 56 |
| Cuadro 12. Fichas técnica de la empresa.....              | 60 |
| Cuadro 13. Ficha técnica del producto.....                | 61 |
| Cuadro 14. Cargos y funciones.....                        | 82 |

## GRAFICAS

|   |     |
|---|-----|
| Gráfica 1. Media, moda y mediana. ....  | 27  |
| Gráfica 2. Pregunta 1: tiempo de investigación.....   | 28  |
| Gráfica 3. Pregunta 2: Al momento de almorzar usted prefiere. ....  | 28  |
| Gráfica 4. Pregunta 3: ¿cuánto es lo máximo que has esperado a que te atiendan, en un restaurante o panadería?..... | 29  |
| Gráfica 5. Pregunta 4: tiempo de entrega. ....  | 30  |
| Gráfica 6. Pregunta 5: ha utilizado plataforma virtual. ....  | 30  |
| Gráfica 7. Pregunta 6: ¿las plataformas virtuales agilizan los procesos? .....                                      | 31  |
| Gráfica 8. Pregunta 7:¿Qué aspectos tiene en cuenta al momento de realizar los pedidos? .....                       | 31  |
| Gráfica 9. Pregunta 8: utilizaría usted una plataforma virtual.....   | 32  |
| Gráfica 10. Pregunta 9: son demoradas las entregas en su barrio .....   | 33  |
| Gráfica 11. Pregunta 10: se ha quedado sin almorzar por demoras en entregas. ....                                   | 33  |
| Gráfica 12. Oferta de desayunos a domicilio. ....   | 36  |
| Gráfica 13. Oferta almuerzos. ....  | 37  |
| Gráfica 14. Demanda. ....   | 37  |
| Gráfica 15. Punto de equilibrio.....  | 142 |

## IMÁGENES

|  |     |
|--|-----|
| Imagen 1. Clasificación de alimentos según su función..... | 38  |
| Imagen 2. Comuna 4. ....                                   | 44  |
| Imagen 3. Barrios Porvenir e Industrial.....               | 45  |
| Imagen 4. Logo. ....                                       | 55  |
| Imagen 5. Empaque.....                                     | 57  |
| Imagen 6. Proceso de venta. ....                           | 58  |
| Imagen 7. Localización .....                               | 75  |
| Imagen 8. Plano piso 1 .....                               | 75  |
| Imagen 9. Plano piso 2. ....                               | 75  |
| Imagen 10. Plano del proyecto 3D.....                      | 76  |
| Imagen 11. Características de la microempresa.....         | 77  |
| Imagen 12. Valores corporativos. ....                      | 78  |
| Imagen 13. Filosofía del proyecto. ....                    | 79  |
| Imagen 14. Proceso de contratación. ....                   | 81  |
| Imagen 15. Encuesta.....                                   | 149 |
| Imagen 16. Fichero de descuento.....                       | 149 |

## RESUMEN

La idea de negocio surge debido a que en los barrios Porvenir e Industrial, por la calle 34. Se encuentran industrias que fabrican diferentes productos, y aunque, cuenta con establecimientos existentes que ofrecen productos de alimentación a la comunidad trabajadora de la zona, aún faltan suplir necesidades. Por ello, se generó la idea de crear un establecimiento el cual, ofrezca desayunos, almuerzos y también productos de panadería. Tales como; pan de bono, buñuelo, arepa de horno, almojábana, entre otros. Todo esto con el fin de satisfacer las necesidades de las personas ubicadas en la zona.

Las empresas existen con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes, con el fin, de mantener el equilibrio entre realización de beneficios, optimización de posibles riesgos y uso de recursos. Sin embargo, en el sector porvenir a pesar de que cuenta con establecimientos dedicados a brindar servicios de alimentación, aún falta suplir necesidades de trabajadores de estas industrias.

Por lo anterior, la panadería & restaurante la suprema ofrece una gran variedad de productos y servicios, con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes y a su vez brindar seguridad en cuanto a la calidad de los productos. También cuenta precios favorables y un excelente servicio de atención, ya sea a nivel local o a través de una plataforma virtual, que permite realizar los pedidos de manera rápida y eficaz. Para así, aportar a la creación de valor del establecimiento con los clientes.

Palabras clave: Restaurante, Panadería, Emprender, Alimentación.

## ABSTRACT

The business idea arises because in the Porvenir neighborhood, on 34th street. There are many industries that manufacture different products, however, there are very few establishments that offer food products to the working community of the area. The idea was generated to create an establishment which offers breakfasts, lunches and also bakery products. Such as; Bono bread, fritter, baked arepa, almojábana, among others. All this in order to satisfy the needs of the people located in the area.

Businesses exist in order to meet the needs of customers, maintaining the balance between realization of benefits, optimization of potential risks and use of resources. However, in the future sector, although it has some positions dedicated to offering food, these cannot meet the needs of a large part of the workers in the industries.

Therefore, the supreme bakery & restaurant offers a wide variety of products and services, in order to meet the needs of customers and at the same time provide security regarding the quality of the products. It also has favorable prices and excellent customer service, either locally or through a virtual platform, which allows you to place orders quickly and efficiently. Thus, contributing to the creation of value for the establishment with customers.

Keywords: Restaurant, Bakery, Undertaking, feeding

## INTRODUCCIÓN

En el presente trabajo de grado se plantea el proceso de creación del Restaurante & Panadería La Suprema, el cual, se divide en cinco capítulos. En el capítulo uno, se contextualiza el problema de investigación, dando a conocer la problemática presentada en el barrio Porvenir, en el corredor industrial, por la calle 34. A través, del planteamiento del problema, objetivos de la investigación, marco referencial y aspectos metodológicos, con el fin, de plantear la problemática, y dar solución.

Por consiguiente, en el capítulo dos, se proyecta el estudio de mercadeo, en el cual se da a conocer al mercado existente, los productos y servicios de venta de alimentos, precios, forma de distribución de productos y servicios, ventajas y desventajas competitivas. Con el fin, de identificar la rentabilidad del establecimiento. Por otro lado, en el capítulo tres, se dan a conocer fases del proyecto, naturaleza de la organización, objetivos y metas trazadas. Con el fin, de plasmar de forma clara y concreta lo que se quiere lograr con la creación del Restaurante & Panadería “La Suprema”.

En el capítulo cuatro se plasman aspectos organizacionales y legales del Restaurante & Panadería La Suprema, en el cual, se da a conocer misión, visión, valores objetivos, estructura organizacional, proceso de selección y contratación de personal, aspectos jurídicos y legales del establecimiento. Por otro lado, en el capítulo cinco se fijan aspectos como: inversión inicial, costos fijos y variables, depreciaciones, gastos de nómina, entre otras. Los cuales, permiten fundamentar la rentabilidad del proyecto, en los barrios Porvenir e industrial. Con lo anterior, se concluye que en este proyecto se plasman todos los procedimientos, recursos y requerimientos, necesarios en la creación e implementación del Restaurante & Panadería La suprema en la ciudad de Cali.

## **1. CAPÍTULO: CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.**

En este capítulo se da a conocer la problemática presentada en el barrio Porvenir, en el corredor industrial, por la calle 34. A través, del planteamiento del problema, objetivos de la investigación, marco referencial y aspectos metodológicos, con el fin, de plantear la problemática, y dar solución.

### **1.1 TÍTULO**

CREACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL RESTAURANTE & PANADERÍA “LA SUPREMA” EN LA CIUDAD DE CALI.

### **1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

Emprendimiento empresarial.

### **1.3 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

Colaboradores de las industrias y personas del sector, cuentan con establecimientos que ofrecen servicios de alimentación, cercanos a sus sitios de trabajo. Sin embargo, aún les falta satisfacer en su totalidad esta necesidad.

**1.3.1 Planteamiento del problema.** Entre los barrios Porvenir e Industrial, por la calle 34, entre la carrera 5° y carrera 8°, comuna 22, en el corredor industrial (ferreterías, parqueaderos, talleres de mecánica, Industrias de fábrica y distribución, etc.) cuentan con establecimientos dedicados a la prestación de servicios de alimentación. Sin embargo, aún les falta suplir en su totalidad necesidades de colaboradores ubicados en este sector, debido a, que los servicios prestados por estos establecimientos son de precios elevados, entrega demorada y en ocasiones

de entregas incorrectas de los pedidos realizados, ya sea a domicilio o en el establecimiento.

**1.3.2 Formulación del problema.** ¿Cómo afecta un servicio de alimentación que aún le falta suplir en su totalidad las necesidades de los colaboradores en los barrios porvenir e industrial?

**1.3.3 Sistematización del problema.** ¿Por qué el servicio de alimentación brindado por los establecimientos ubicados en el sector aún le falta suplir en su totalidad las necesidades de los colaboradores?

¿Cómo los establecimientos ubicados en los barrios Porvenir e Industrial, prestan sus servicios de alimentación, a los diferentes colaboradores de corredor industrial?

¿De qué manera se podrá mejorar la atención a las necesidades de los colaboradores del sector?

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

Identificar de qué manera afecta un servicio de alimentación que aún le falta suplir en su totalidad las necesidades de los colaboradores ubicados entre los barrios Porvenir e Industrial, en la calle 34, en la comuna 22, entre las carreras 5° y 8°. Implementar la creación del Restaurante & Panadería La suprema, la cual, ofrece productos de alimentación como: desayunos, almuerzos, bebidas, productos de panadería (pandebono, buñuelo, arepa de horno, almojábana, pan en diferentes presentaciones, etc.). A fin de que pueda satisfacer las necesidades de las personas que trabajan en estas industrias, y a su vez, las personas de zonas residenciales cercanas al establecimiento. A través, de una plataforma virtual, que agiliza los servicios a domicilios y atención oportuna de excelente calidad.

**1.4.1 Objetivo general.** Implementación del Restaurante & Panadería “La Suprema”, ante la falta de un servicio de alimentación saludable que supla en su totalidad las necesidades de los colaboradores en los barrios porvenir e industrial.

**1.4.2 Objetivos específicos.** Identificar las causas del porque aún falta suplir en su totalidad las necesidades de los colaboradores de las industrias y personas ubicadas entre los barrios Porvenir e Industrial.

Desarrollar estrategias que permitan suplir en su totalidad las necesidades de los colaboradores de las industrias y personas ubicadas entre los barrios Porvenir e Industrial.

Implementar estrategias que permitan suplir en su totalidad las necesidades de los colaboradores de las industrias y personas ubicadas entre los barrios Porvenir e Industrial.

## **1.5 JUSTIFICACIÓN.**

La creación del Restaurante & Panadería La suprema, surge al identificar que, entre los barrios Porvenir e Industrial, en la calle 34, en la comuna 22, entre la carrera 5ta y 8va. Cuenta con tres establecimientos, que brindan servicios de alimentación, los cuales, están ubicados en el corredor industrial del sector. Sin embargo, a pesar de contar con estos establecimientos, estos aún les falta suplir en su totalidad esta necesidad, por demora en las entregas. Por ello, se busca satisfacer esta necesidad, a través de un amplio portafolio de servicios y una plataforma virtual, donde los clientes podrán establecer su pedido al gusto, con el fin, de garantizar productos de excelente calidad y los mejores tiempos de entrega. En primera instancia se contratan colaboradores capacitados para la elaboración y venta de los productos y servicios.

Por consiguiente, se genera una inversión en publicidad, para dar a conocer el amplio portafolio de productos y servicios de excelente calidad ofrecidos al mercado,

a través de folletos, cartas de presentación, pancartas, redes sociales y la plataforma virtual. Durante los primeros 5 meses, todo esto, con el fin de generar reconocimiento y posicionamiento a nivel local del establecimiento. En la plataforma virtual, los clientes podrán visualizar el menú del día y los diferentes servicios ofrecidos por el establecimiento, y posteriormente, realizar su pedido. Por último, se establecerá fidelización por parte de los clientes por la excelente calidad y servicio ofrecido.

**1.5.1 Teórica.** Desde la antigüedad se ha evidenciado que, para el ser humano la alimentación juega un papel primordial en la vida diaria, ya sea a nivel social, cultural, familiar, o de ocio. Sin embargo, a lo largo de los años se ha demostrado también, que si esta se emplea de manera adecuada puede brindar grandes beneficios para la salud. Otorgando así, que su cuerpo almacene nutrientes, reduzca los riesgos de infecciones y la recuperación rápida ante enfermedades. Y aunque todavía haya millones de personas que sufren de carencias financieras, para la preservación de la vida humana es fundamental contar con alimentación adecuada.

Diferentes empresas existen con el fin de satisfacer necesidades de clientes, y de mantener el equilibrio entre elaborar beneficios, disminuir riesgos y optimizar uso de recursos. Por ello, el corredor industrial cuenta establecimientos dedicados a la prestación de servicios de alimentación, sin embargo, estos establecimientos presentan dificultades al momento de suplir necesidades de gran parte de trabajadores de industrias.

Por lo anterior, la panadería & restaurante la suprema ofrece una gran variedad de productos y servicios, con el fin de satisfacer necesidades de clientes y a su vez brindar seguridad en cuanto a calidad de los productos. También cuenta precios favorables y un excelente servicio de atención, ya sea a nivel local o a través de una plataforma virtual, que permite realizar los pedidos de manera rápida y eficaz. Aportando así, a la creación de valor del establecimiento con los clientes.

**1.5.2 Metodológica.** Para lograr los objetivos planteados, se implementa el tipo de estudio exploratorio - descriptivo, que permite dar a conocer de forma eficaz la información obtenida en el método de investigación, con el fin, de identificar el mercado potencial en diferentes industrias del sector, que tienen como necesidad principal adquirir productos y servicios de alimentación. Por otro lado, permite plantear bases con las cuales fundamentar de forma acertada resultados obtenidos en la encuesta, y así, garantizar resultados óptimos, y la mejor atención al cliente.

Con el fin de que el Restaurante & Panadería La Suprema, pueda suplir la necesidad del consumo de alimentos en el corredor industrial, con la prestación de productos y servicios a domicilio. Se aplican técnicas, en mercadeo, finanzas, ventas, a nivel organizacional, adquiridas en la carrera de administración. A fin, de brindar soluciones optimas que permitan suplir necesidades en cuanto a servicios de alimentación de calidad, al publico objetivo ubicado en el sector.

**1.5.3 Práctica.** El Restaurante & Panadería La suprema, Implementa estrategias como:

Publicidad: a través de la cual se dará a conocer a las personas ubicadas en el sector, productos, servicios, precios y ubicación del establecimiento.

Plataforma virtual: en la cual, diferentes colaboradores, podrán visualizar productos y servicios ofrecidos por el establecimiento y realizar sus pedidos. A fin de brindar seguridad y control, para así realizar entregas de forma rápida y eficaz, con alimentación de excelente calidad.

Servicio a Domicilio: Con la plataforma virtual los clientes podrán visualizar el menú, y así mismo, se realizarán las entregas a cada uno de los clientes. Dando solución a la falta de servicios de alimentación, brindados a colaboradores ubicados en el corredor industrial de los barrios Porvenir e industrial.

## 1.6 MARCO REFERENCIAL

“Desde la antigüedad, las iglesias y los monasterios tenían por costumbre albergar a los viajeros y alimentarlos aceptando algunas donaciones a cambio. Esta situación fue aprovechada por los comerciantes de la época para crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas” (Arozarena, 2014, Párr. 25).

“El primer establecimiento denominado “restaurante” fue el “Beauvilliers”, el cual abrió sus puertas en 1783, momento a partir del cual se asiste al nacimiento y desarrollo de una actividad donde la cocina de arte, se convierte en una cocina de técnicas, muchas veces con carácter empresarial” (Arozarena, 2014, Párr. 27).

“La variedad de establecimientos que ofertan comidas, representan un buen reflejo de los cambios experimentados por la sociedad, tanto en las necesidades, como en los estilos de vida, desde siglos pasados, hasta la actualidad” (Arozarena, 2014, Párr. 41).

“Durante la edad media, el pan era el sustento de las clases populares que consumían entorno a un Kilo o Kilo y medio de pan diarios. La importancia del pan como alimento diario, convertía a los panaderos en un elemento social de gran importancia para la comunidad. Se mejoro la cocción del pan gracias a la introducción de hornos dentro de viviendas, con nuevos materiales de construcción resistentes a las altas temperaturas, y a la fabricación de molinos cerca de estos hornos. Así, aparecieron las primeras tiendas especializadas en la venta de pan, más conocidas hoy en día como panaderías” (Asencio, 2016, pág.1).

Por lo anterior, se considera que el Restaurante & Panadería La Suprema, es una alternativa eficiente ante la falta de prestación de servicios de alimentación. Puesto que, reúne venta de comidas y bebidas brindadas por restaurantes, y a su vez, productos de panadería, en un solo lugar, a precios accesibles y con un servicio a

domicilio incluido. Permitiendo así, ofrecer un servicio de excelente calidad a la comunidad trabajadora de la zona.

**1.6.1 Referente histórico.** El ser humano ha evolucionado ante diferentes circunstancias mundiales al pasar de los años, por lo tanto, el consumo de alimentos también ha evolucionado. Desde la antigüedad hasta hoy en día, existen clases sociales, por ello, se generó el servicio de la clase más baja a la más alta, permitiendo desarrollar diferentes habilidades culinarias y de servicio. Sin embargo, en la actualidad estos conocimientos se han renovado e implementado, para la obtención de estabilidad económica y financiera, en lugar de aplicarla por diferencia de clase social.

Por otro lado, las iglesias y monasterios, al tener la costumbre de albergar y brindar alimentación a cambio de donaciones, se considera que este fue el origen de los restaurantes. Ya que, esta situación fue aprovechada por comerciantes de la época, a fin de crear establecimientos especializados en la venta de bebidas y comidas de todo tipo. También se considera como fuente de origen, a las posadas que existían en ese mismo periodo en Egipto, puesto que, también ofrecían servicios de alimentación y bebida.

El pan se considera un alimento esencial para el ser humano, de tal manera que incluso en el imperio romano en época de guerra, a diferentes soldados que prestaban servicio en ese tiempo, su alimento principal era este. En la edad media, fue el sustento para clases populares, convirtiéndolo en un alimento de consumo diario. Por lo anterior, se generaron tiendas especializadas en la producción de este, creando así, los primeros establecimientos en las diferentes ciudades.

**1.6.2 Referente teórico.** “La culinaria propia del Valle del Cauca es una de las más ricas y diversas de nuestro país; está influenciada por la cultura española, al ser ellos los primeros en habitar territorio colombiano. Gracias a ellos, esta zona es un

excelente terreno para la agricultura y se reconoce como uno de los escenarios más representativos en lo que a gastronomía refiere”. (Arango, 2018, p.7).

Por lo anterior, el Restaurante & panadería La Suprema, brinda un servicio de alimentación basado en la gastronomía vallecaucana, como lo es: El sancocho de gallina, el ajiaco, frijoles, pescado, entre otros. A fin de satisfacer la necesidad de los clientes con desayunos y almuerzos de excelente calidad.

“Colombia es uno de los países de Latinoamérica que menos consumo de pan per cápita tiene con 22,2 kg por habitante, mientras que países como Chile consume 96 kg por año. Así lo establece el estudio Taste Tomorrow realizado por Puratos. En este se puede observar que cerca del 98% de los colombianos consume pan, el 70% lo hace a diario, el 91% lo consume al desayuno, el 8% a las medias nueves y el 4% al almuerzo” (Salazar, 2017, Párr. 1).

Por lo anterior, el establecimiento ofrecerá también al mercado productos de panadería, tales como; pan aliñado, pan mantequilla, pan integral, pan de maíz, pan trenza, pandebono, buñuelo, arepa de horno. A fin de brindar servicios alimenticios de acompañamiento, tanto en desayunos, como en meriendas.

“De lo que lleva el 2020, las solicitudes de comida a domicilio incrementaron casi que un 20% según datos de la revista Portafolio. Además, se ha registrado aumento de ventas en restaurantes en todo Colombia. Cabe mencionar que el 50% de estas ventas se deben a combos, ofertas y descuentos que ofrecen las aplicaciones de domicilios” (Novedades gastronómicas, 2020, párr. 3).

Por lo anterior, se implementará una plataforma virtual, en la cual, los clientes podrán hacer sus pedidos y estos serán entregados a domicilio, por los colaboradores del Restaurante & Panadería La suprema.

**1.6.3 Referente conceptual.** Según Myriam Quiroa los clientes son: “personas o entidades que compran bienes y servicios que ofrece una empresa, ya sea por necesidad o gusto.” (Par. 1, 2019).

Según Rosario Peiró, la innovación “es un proceso que permite modificar elementos, ideas o protocolos ya existentes, mejorándolos o creando nuevos que impacten de manera favorable en el mercado.” (Par. 1, 2019).

Según Myriam Quiroa el mercado es: “un proceso mediante el cual se opera cuando actúan compradores y vendedores de bienes y servicios, generando un intercambio.” (Par.1, 2019).

Según Cecilia Bembibre la panadería es: “un negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos a base de harina” (Par.1, 2009).

Según Valentina Giraldo la plataforma virtual es: “un espacio en internet que permite y facilita la ejecución de tareas, a través de aplicaciones o programas. Estas se clasifican en; educativas, sociales, especializadas y de comercio electrónico.” (Par. 4, 2019).

Según la editorial definición MX el restaurante es: “un establecimiento que se caracteriza por brindar distintos platos para el consumo de las personas, las cuales, se ofrecen a través de un menú o carta de productos.” (Par.1, 2014).

**1.6.4. Referente legal.** Según la constitución nacional de Colombia; “La dirección general de la economía estará a cargo del Estado. Este intervendrá, por mandato de la ley, en la explotación de los recursos naturales, en el uso del suelo, en la producción, distribución, utilización y consumo de los bienes, y en los servicios públicos y privados, para racionalizar la economía con el fin de conseguir el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes, la distribución equitativa de

las oportunidades y los beneficios del desarrollo y la preservación de un ambiente sano” (Pág. 85, Art. 334, 1991).

Según Decreto Ley 019 de 2012, “establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, materias primas de alimentos, y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de alimentos según riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas” (Art. 1, 2013).

Según Decreto Ley 019 de 2012, “Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos” (Art. 12, 2013).

Según Ley 124 de 1994, “Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. La persona mayor de edad que facilite las bebidas embriagantes o su adquisición, será sancionada de conformidad con las normas establecidas en los códigos nacional o departamental” (Art. 1, 2010).

## **1.7 ASPECTOS METODOLÓGICOS**

Mediante el cual se identifica, plantea, fundamenta, establece y soluciona, el tipo de problemática en él proyecto.

**1.7.1 Tipo de estudio.** El tipo de estudio que se implementa en la creación del Restaurante & Panadería “La suprema”, es de tipo exploratorio - descriptivo, puesto que, estos permiten formular de manera exacta el tipo de problemática, emplear la investigación pertinente, y establecer funciones principales que se llevaran a cabo,

para dar solución del mismo. Por lo anterior, se logró identificar que entre los barrios Porvenir e Industrial, cuenta con establecimientos dedicado a la elaboración y comercialización de alimentos, sin embargo a estos se les dificulta suplir por completo necesidades de personas ubicadas en el sector, por demora en entregas.

Por ello, se busca satisfacer esta necesidad, a través de un amplio portafolio de servicios y una plataforma virtual, donde los clientes podrán establecer su pedido al gusto, garantizando productos de excelente calidad y tiempos de entrega eficaces.

**1.7.2 Método de investigación.** Como metodología de investigación se emplea el método de encuesta, en la cual, se identifica el número de colaboradores del sector, que se han visto afectados ante esta problemática. Para así, generar una lista de posibles clientes a los cuales, se les brindara el servicio.

### **1.7.3 Fuentes y técnicas para la recolección de datos**

#### **FUENTE PRIMARIA**

Se inicia con un trabajo de campo donde se visita y se recorre toda el área en la calle 34, desde la carrera 5ta a la carrera 8va, La cual dio paso a determinar el realizar una encuesta, donde se identifican varios aspectos entre ellos, el mercado potencial en diferentes industrias del sector, los cuales, su necesidad principal es adquirir productos y servicios de alimentación, a su vez, permite plantear bases con las cuales fundamentar de forma acertada resultados obtenidos por el Restaurante & Panadería “La suprema”.

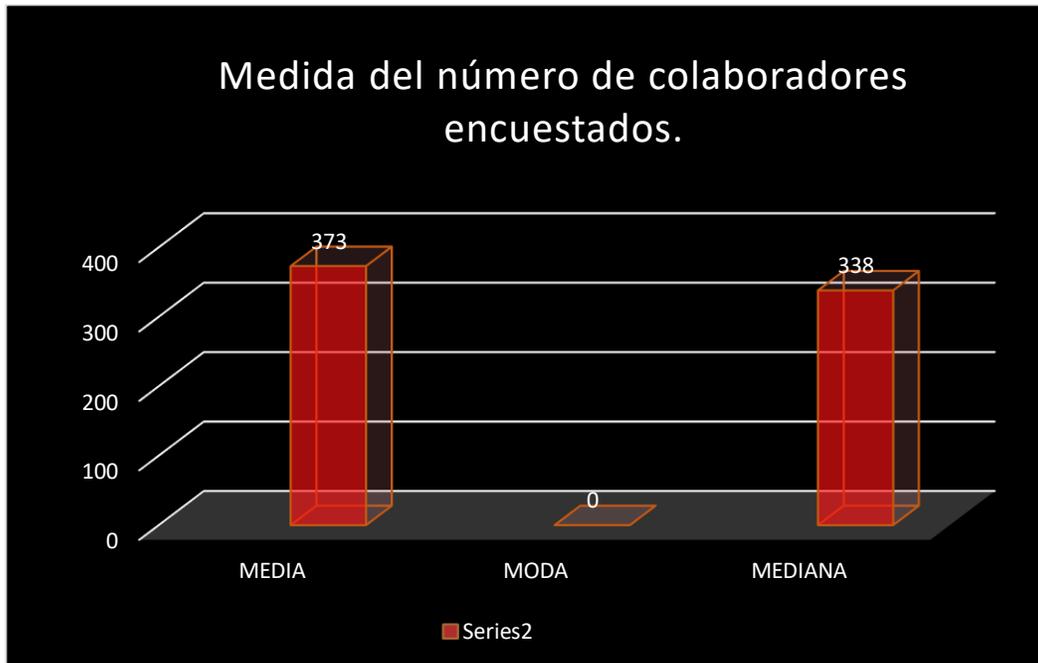
#### **FUENTE SECUNDARIA**

Se implementa el conocimiento brindado en diferentes páginas, libros, reseñas, ensayos, entre otras. Para así, crear, brindar y fundamentar la investigación pertinente, que establezca funciones principales que se llevaran a cabo, para entrelazarlas con conocimientos brindados durante la carrera, a fin de dar solución a la problemática.

**1.7.4 Tratamiento de la información.** Al analizar previamente información obtenida en la encuesta (ver anexo), y al emplear conocimientos adquiridos a lo largo de la investigación como: Clientes, a los cuales se les brindaran productos y servicios del establecimiento. Competencia, de la cual se obtendrá información importante, para validar la rentabilidad de un establecimiento con estas características. El lugar, del cual, se identifican pros y contras, de establecer el Restaurante & Panadería La suprema en este. Con el fin, de lograr dar solución clara y precisa, ante la prestación de servicios alimenticios inadecuados.

**1.7.5. Técnicas estadísticas.** En este proyecto como método de investigación se emplea una encuesta, y a los resultados obtenidos se les implementa métodos de medida como: media, mediana y moda, arrojando los siguientes resultados:

Gráfica 1. Media, moda y mediana.



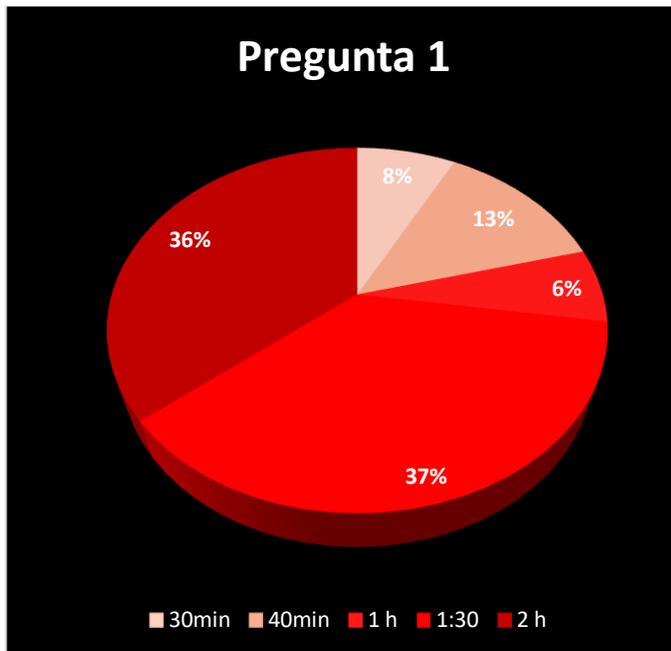
Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Al realizar la encuesta se obtuvo que más de la mitad de los colaboradores encuestados, les interesa el proyecto. Puesto que, los

establecimientos que brindan alimentación, se les dificulta satisfacer por completo las necesidades de los mismos. Presentando demoras en las entregas a domicilios y en algunos casos entregas de pedidos completamente diferentes a los ordenados por los clientes.

**1.7.6 Resultados obtenidos.** En el método de la encuesta, implementada a el Restaurante & Panadería La Suprema, se arrojan resultados individuales por pregunta realizada, a continuación, se plantean porcentajes obtenidos y para establecer métodos que se implementaran.

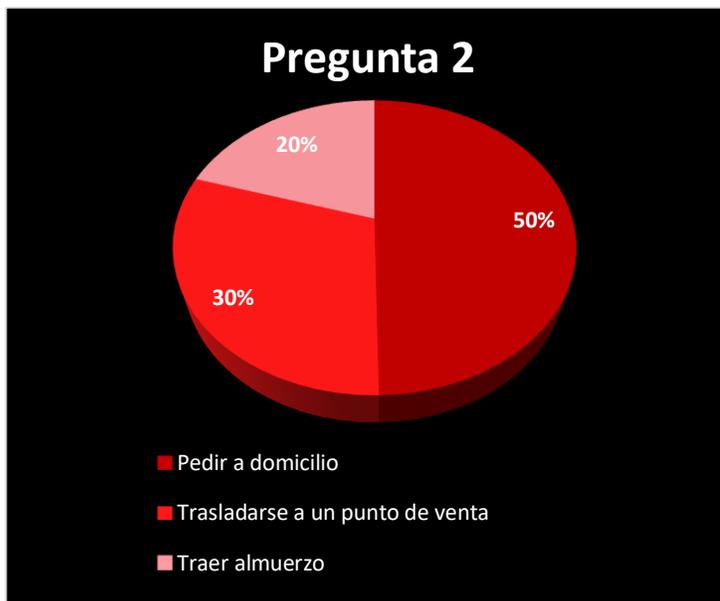
Gráfica 2. Pregunta 1: tiempo de investigación.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

Interpretación: se pudo identificar que a pesar de que la mayoría de colaboradores de las industrias cuentan con un tiempo de almuerzo entre 1 h a 2h, aun así, estos establecimientos ubicados en el sector, se les dificulta realizar entregas de los pedidos de forma deacuada y eficaz a las personas.

Gráfica 3. Pregunta 2: Al momento de almorzar usted prefiere.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

Interpretación: se identificó que la mayoría prefiere pedir a domicilio o trasladarse a un punto de venta, lo que nos brinda la oportunidad de ofrecer productos y servicios ofertados por el establecimiento “La Suprema”. Puesto que, la mayoría buscan nuevos establecimientos que puedan satisfacer sus necesidades.

Gráfica 4. Pregunta 3: ¿cuánto es lo máximo que has esperado a que te atiendan, en un restaurante o panadería?



Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que, a la mayoría de los colaboradores ubicados en el corredor industrial, han esperado hasta 30min a que los atiendan, lo que genera que la mayoría este en búsqueda de nuevos establecimientos que brinden servicios de atención más rápidos y, por consiguiente, se origina una oportunidad de mercado.

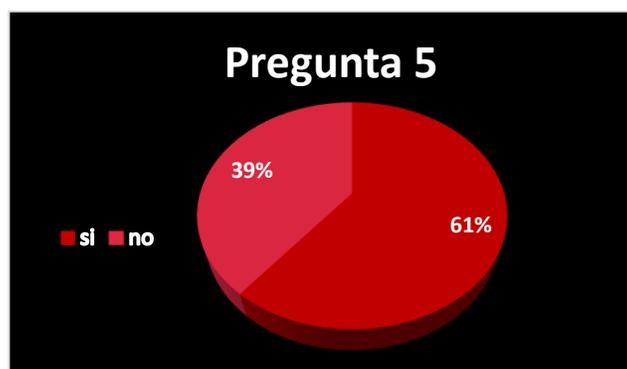
Gráfica 5. Pregunta 4: tiempo de entrega.



Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que los establecimientos ubicados en el sector en cuanto a tiempo de entrega son demorados, lo que genera pérdida de clientes, sin embargo, como el Restaurante & Panadería “La Suprema” se caracteriza por sus rápidas entregas, significa una oportunidad de mercado en el sector.

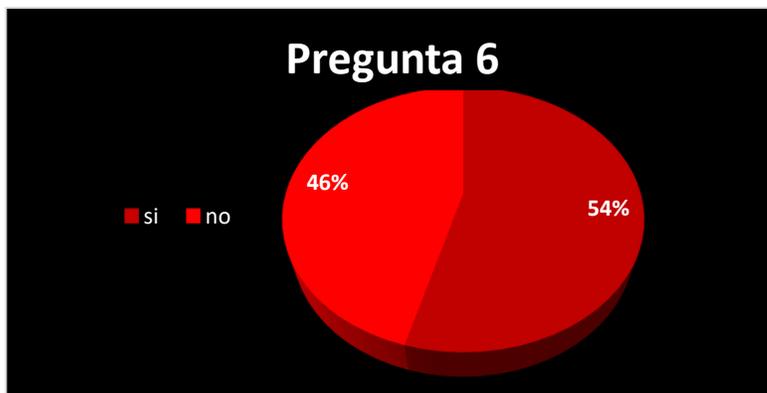
Gráfica 6. Pregunta 5: ha utilizado plataforma virtual.



Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que la mayoría de los posibles clientes futuros, tiene conocimiento de cómo realizar pedidos, a través de una plataforma virtual, sin embargo, en caso contrario, “La suprema” brinda un video practico de 3 min en la misma plataforma, a fin de dar a conocer de que manera podran realizar su pedido. En caso de que el cliente a pesar de haber visto el video y se le dificulte realizar el pedido se le brindara asesoría de forma directa.

Gráfica 7. Pregunta 6: ¿las plataformas virtuales agilizan los procesos?



Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que la mayoría considera que las plataformas agiliza los procesos, lo que da garantía de que los clientes estarán satisfechos con la implementación de la plataforma virtual para visualizar y realizar los pedidos.

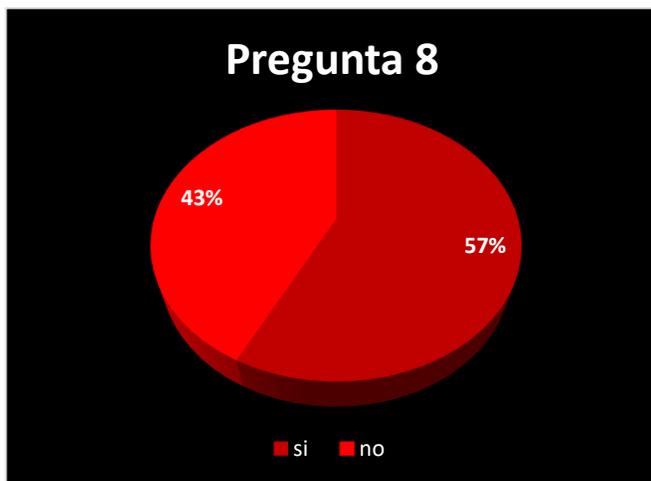
Gráfica 8. Pregunta 7: ¿Qué aspectos tiene en cuenta al momento de realizar los pedidos?



Fuente: Autora del Proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que la mayoría busca la economía, por lo tanto, se brindan precios favorables, que permitan al cliente estar satisfecho con los productos y servicios ofertados por el establecimiento.

Gráfica 9. Pregunta 8: utilizaría usted una plataforma virtual.

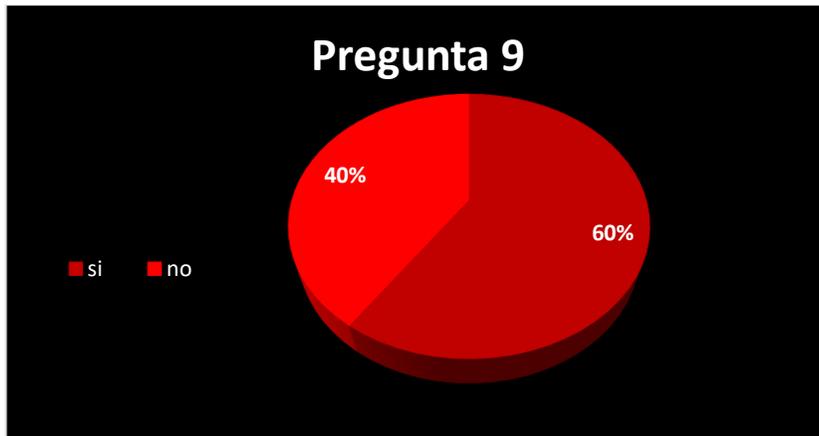


Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que la mayoría de las personas, están dispuesto a utiliza la plataforma virtual para realizar pedidos, a fin de optimizar tiempos de entrega y

mejorar la calidad del servicio ofrecido. Permitiendo establecer tiempos de horario donde se elabora, realizan y venden al consumidor.

Gráfica 10. Pregunta 9: son demoradas las entregas en su barrio



Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que en los barrios Porvenir e Industrial, los establecimientos que brindan alimentación a colaboradores, son demorados en las entregas, por lo que algunos prefieren abstenerse de realizar pedidos. Por lo anterior, se brindan servicios de alimentación saludable que cumplan con las características según su función, que aporten nutrientes al consumidor.

Gráfica 11. Pregunta 10: se ha quedado sin almorzar por demoras en entregas.



Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Se identificó que a la mayoría se ha quedado sin almorzar por demoras en entregas, lo que brinda la oportunidad de ofertar productos y servicios de excelente calidad a la comunidad ubicada en el corredor industrial de la zona.

## 2. CAPÍTULO: ESTUDIO DE MERCADEO

En este capítulo se da a conocer al mercado existente, método de venta de productos y servicios alimenticios, precios, forma de distribución, ventajas y desventajas competitivas. Con el fin, de identificar que tan rentable es el implementar el establecimiento “La suprema”.

### 2.1 ANÁLISIS DEL MERCADO

**2.1.1 Análisis del sector.** Entre los barrios Porvenir e industrial, en la calle 34, comuna 22, entre las carreras 5ta y 8va, en Cali. Se ha podido identificar que, a pesar de que existe gran variedad de industrias, en las cuales sus jornadas de trabajo son continuas. El sector cuenta con establecimientos dedicados a la elaboración y comercialización de alimentos. Por lo anterior, se emplea una idea de negocio, la cual, busca satisfacer esta necesidad identificada. Se espera, que al generar la idea e implementarla en el sector, esta pueda brindar una solución óptima a la problemática planteada.

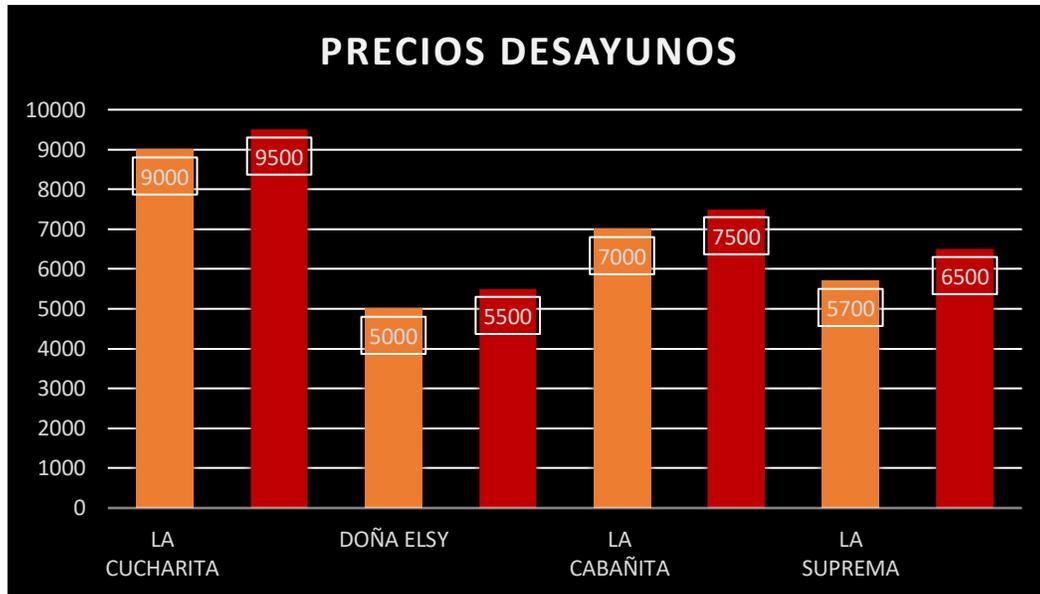
**2.1.2 Análisis de oferta.** Para realizar un análisis de oferta se dará a conocer precios, en los que se ofertaran los productos al mercado, los cuales, se plantean en las siguientes tablas:

Tabla 1. Oferta de desayunos.

| DESAYUNO         |         |
|------------------|---------|
| ESTABLECIMIENTOS | PRECIOS |
| LA CUCHARITA     | \$9.000 |
|                  | \$9.500 |
| DOÑA ELSY        | \$5.000 |
|                  | \$5.500 |
| LA CABAÑITA      | \$7.000 |
|                  | \$7.500 |
| LA SUPREMA       | \$5.700 |
|                  | \$6.500 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Gráfica 12. Oferta de desayunos a domicilio.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

Interpretación: la oferta de precios por desayunos y almuerzos, revelo, que los precios de la cucharita son elevados, por consiguiente, el cliente descarta el almorzar continuamente, a fin de ahorrar un poco más del dinero. Puesto que, según los datos obtenidos en cuenta el 34 % se fija en el precio de venta. Sin embargo, esto no descarta la posibilidad de que realicen el pedido.

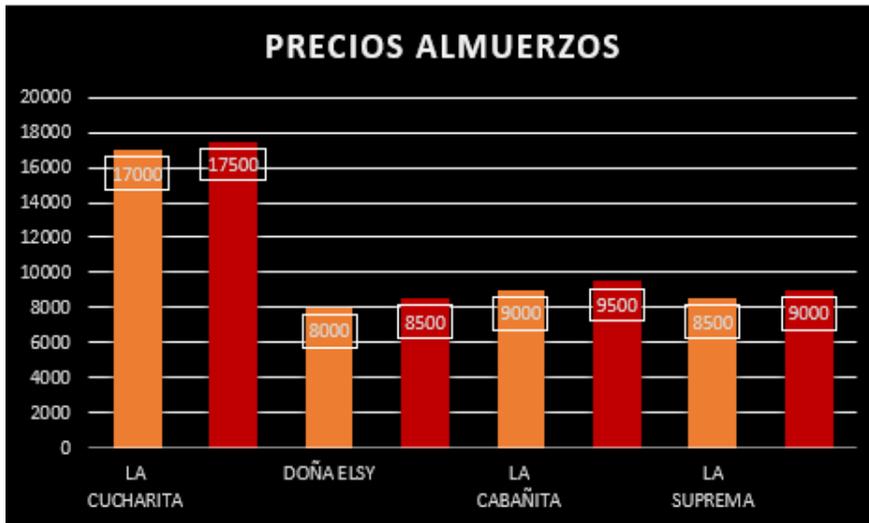
Tabla 2. Oferta de almuerzos.

| ALMUERZOS        |         |
|------------------|---------|
| ESTABLECIMIENTOS | PRECIOS |
| LA CUCHARITA     | 17000   |
|                  | 175000  |
| DOÑA ELSY        | 8000    |
|                  | 85000   |
| LA CABAÑITA      | 90000   |
|                  | 95000   |

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| <b>LA SUPREMA</b> | 85000       |
|                   | <b>9000</b> |

Fuente: autora del proyecto (2021).

Gráfica 13. Oferta almuerzos.

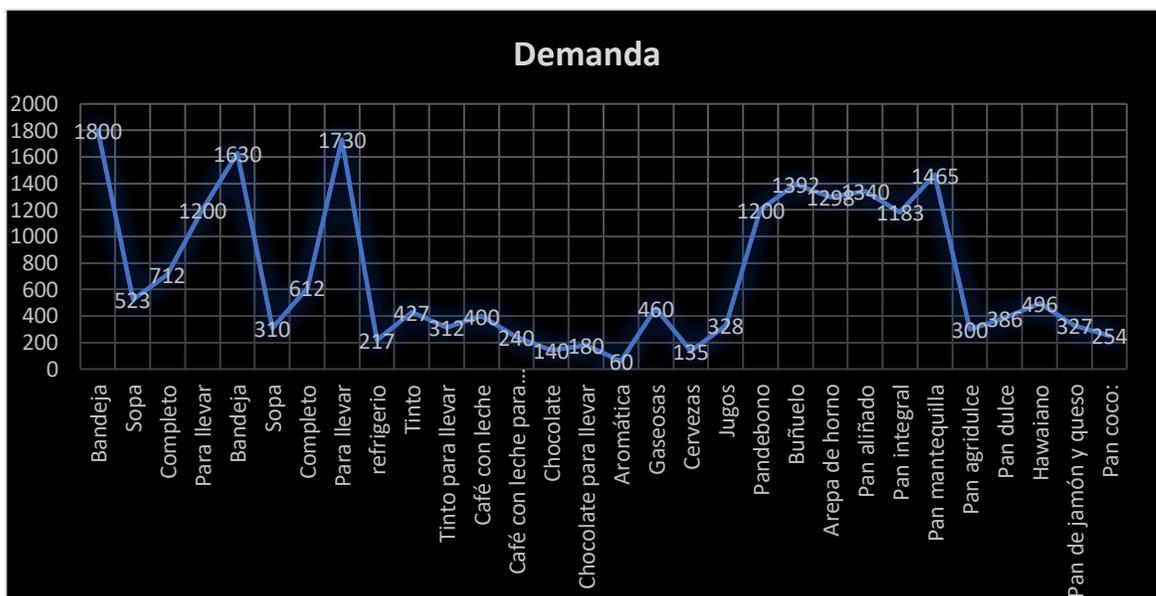


Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: la oferta de precios por desayunos y almuerzos, revelo, que los precios de la cucharita son elevados, por consiguiente, el cliente descarta el almorzar continuamente, a fin de ahorrar un poco más del dinero. Puesto que, según los datos obtenidos en cuenta el 34 % se fija en el precio de venta. Sin embargo, esto no descarta la posibilidad de que realicen el pedido.

**2.1.3 Análisis de demanda.** Se establece la demanda, con el fin de identificar si el establecimiento es rentable, la cual, se establece de acuerdo al consumo del cliente, de la siguiente manera:

Gráfica 14. Demanda.

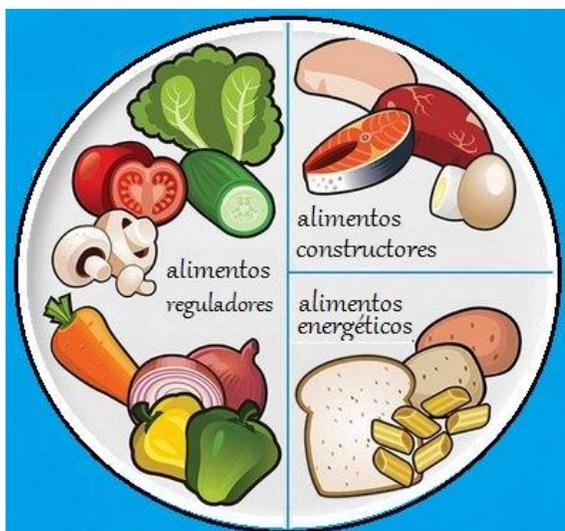


Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 2.2 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO

Los productos ofrecidos al mercado, cumplen con la clasificación de alimentos, según su función, con el fin, de contribuir a una alimentación saludable, la cual, aplica de la siguiente manera:

Imagen 1. Clasificación de alimentos según su función.



Fuente: Gluten café, por Mariana (2017)

Por lo anterior, se establece que los productos ofrecidos en el Restaurante & Panadería La Suprema, generan un balance de esta clasificación, estructurando alimentos que contengan tanto alimentos reguladores, constructores, como energéticos.

### 2.2.1 Descripción del producto

Cuadro 1. Productos de restaurante.

| <b>PRODUCTO</b>            | <b>DESCRIPCIÓN</b>  |
|----------------------------|---|
| <b>Sopas de desayuno</b>   | Están compuestas por: consume (papa, menudencias, cilantro, sal, cebolla, tomate, ajo, caldo rico), pajarilla (papa, hígado, corazón, cilantro, pajarilla)  |
| <b>Bandeja de desayuno</b> | Está compuesta por: arroz, papa guisada, lentejas, tajada de plátano maduro, carne sudada, o huevos al gusto (revueltos, pericos, fritos)   |
| <b>Sopas de almuerzo</b>   | Están compuestas por: sancocho de gallina (Papa, plátano verde, caldo rico, sal, presa de pollo, cilantro) Sancocho de pescado (Papa, plátano verde, caldo rico, sal, cebolla, tomate, ajo, trozos de pescado, cilantro), ajiaco (Papa, plátano verde, caldo rico, sal, tomate, cebolla, ajo, trozos de mazorca, cilantro). |
| <b>Bandeja de almuerzo</b> | Está compuesto por: arroz, ensalada de Batavia, tajada de plátano maduro, frijoles o espagueti o puré de papa, filete de pollo a la plancha o pollo sudado o carne a la plancha.  |

Fuente: Autora del proyecto (2021).

Cuadro 2. Bebidas.

| <b>PRODUCTO</b>       | <b>DESCRIPCIÓN</b>   |
|-----------------------|--|
| <b>Tinto</b>          | Está compuesto por: café águila roja, agua caliente, azúcar.                               |
| <b>Café con leche</b> | Está compuesto por: café águila roja, leche líquida caliente, azúcar.                      |
| <b>Chocolate</b>      | Están compuestas por: chocolate corona en pastilla, agua o leche líquida caliente, azúcar. |
| <b>Milo</b>           | Está compuesto por: milo en polvo, leche líquida caliente o fría, azúcar.                  |
| <b>Aromática</b>      | Está compuesta por: agua caliente, azúcar, tizana (limoncillo, manzanilla, menta).         |
| <b>Gaseosas</b>       | Como: Coca-Cola, manzana, uva, colombiana, Bretaña, premio y poni Malta.                   |
| <b>Cervezas</b>       | Como: póker, club dorada, costeña, águila light y corona.                                  |
| <b>Jugos</b>          | Como: hit, del valle y naturales (mango, maracuyá, lulo y tomate de árbol).                |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Cuadro 3. Productos de panadería.

| <b>PRODUCTO</b>       | <b>DESCRIPCIÓN</b>  |
|-----------------------|---|
| <b>Pandebono</b>      | Está compuesto por: almidón, polvo de hornear, sal, azúcar, queso mozzarella rallado, mantequilla, huevo, leche, col maíz.                      |
| <b>Buñuelo</b>        | Está compuesto por: harina de trigo, col maíz, queso costeño rallado, huevo, polvo de hornear, leche tibia, azúcar, sal, aceite, queso cuajada. |
| <b>Arepa de horno</b> | Esta compuesta por: harina de trigo, sal, huevo, mantequilla, agua tibia.   |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Almojábana</b>           | Esta compuesta por: harina de trigo, azúcar, polvo de hornear, sal, queso cuajada, huevo, leche tibia.  |
| <b>Pan aliñado</b>          | Está compuesto por: harina de trigo, queso rallado, mantequilla, agua tibia, leche en polvo, azúcar, sal, levadura fresca, huevo, esencia de mantequilla.                             |
| <b>Pan integral</b>         | Está compuesto por: harina integral, levadura seca en polvo, sal, mantequilla baja en grasa, agua tibia.  |
| <b>Pan mantequilla</b>      | Está compuesto por: harina de trigo, agua tibia, levadura, sal, mantequilla, azúcar, huevo, esencia de mantequilla.   |
| <b>Pan agridulce</b>        | Está compuesto por: harina de trigo, sal, azúcar, queso costeño molido, queso cuajada, huevos, agua tibia, levadura fresca, esencia de mantequilla.                                   |
| <b>Pan dulce</b>            | Está compuesto por: harina, mantequilla, sal, azúcar, huevos, dulce de guayaba o de arequipe, agua, levadura, esencia de mantequilla.   |
| <b>Hawaiano</b>             | Está compuesto por: harina de trigo, levadura, azúcar, mantequilla, sal, agua tibia, esencia de mantequilla, jamón, queso mozzarella, piña en cuadros, huevos, queso costeño rallado. |
| <b>Pan de jamón y queso</b> | Está compuesto por: harina de trigo, levadura, azúcar, sal, mantequilla, esencia de mantequilla, jamón, queso mozzarella, huevos, agua tibia, queso costeño rallado.                  |
| <b>Pan coco:</b>            | Está compuesto por: harina de trigo, huevos, levadura fresca, azúcar, leche líquida, mantequilla, sal, esencia de coco, coco deshidratado.  |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Refrigerios:

1. Ponqué, jugo, dulce pequeño.
2. Empanada, gaseosa, dulce pequeño.

Horario de atención al público: 6:00am a 5:00pm, el cual se distribuye de la siguiente manera:

- ❖ De 6:00am a 8:00am pedidos desayuno.
- ❖ De 8:00am entrega de desayunos a domicilio.
- ❖ De 10:00am a 11:00am pedidos almuerzos.
- ❖ De 11:00am a 3:00 pm entrega de almuerzos a domicilio.
- ❖ De 3:00pm a 5:00 Pm se brindan refrigerios.

Fortalezas y debilidades de los productos del Restaurante & Panadería La Suprema, frente a los productos competidores.

Fortalezas:

- ❖ Materia prima de fácil acceso
- ❖ Tiempos de atención
- ❖ Entregas a domicilio
- ❖ Precio de venta

Debilidades:

- ❖ Falta de reconocimiento
- ❖ Cualquiera puede preparar los productos
- ❖ Experiencia en la zona
- ❖ Existen productos sustitutos

Cuidados especiales de los productos:

- ❖ Carne de res, cerdo, pollo, costilla, entre otros, se deben mantener en congelador.
- ❖ Verduras, frutas, condimentos, se deben almacenar por separado en un lugar seco, sin humedad.
- ❖ Las bebidas frías, se deben mantener en congelador, mientras que las calientes, en la greca.

**2.2.2 Clientes.** Los clientes a los cuales se brindan los servicios y productos alimenticios, que cumplen con la clasificación de alimentos según su función, son los siguientes:

Tabla 3. Clasificación de empresas en el sector.

| <b>TAMAÑO</b>   | <b>EMPRESAS</b> | <b>TRABAJADORES<br/>POR EMPRESA</b> | <b>TOTAL</b> |
|-----------------|-----------------|-------------------------------------|--------------|
| <b>MICRO</b>    | 6               | 7                                   | 70           |
|                 | 6               | 10                                  | 60           |
| <b>PEQUEÑAS</b> | 6               | 15                                  | 90           |
|                 | 7               | 50                                  | 250          |
| <b>MEDIANAS</b> | 3               | 210                                 | 630          |
| <b>GRANDES</b>  | 4               | 154                                 | 616          |
| <b>TOTAL</b>    | 34              | 446                                 | 1716         |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Cuadro 4. Clasificación de las empresas en el sector.

| <b>CLASIFICACIÓN SEGÚN TAMAÑO Y NOMBRE DE LAS EMPRESAS</b> |                            |
|--|----------------------------|
| <b>MICRO</b>   | <b>PEQUEÑAS</b>            |
| ❖ La cordobesa.  | ❖ Arenas Diesel del valle. |
| ❖ Punto Diesel y turbos.                                   | ❖ Autopartes atlas S.A.    |
| ❖ Mundo Diesel.  | ❖ Glass automotriz.        |
| ❖ Técnica Diesel.  | ❖ Embragues la 34.         |
| ❖ B&t Diesel, bombas y turbos.                             | ❖ Parqueadero.             |
| ❖ Metalmecánica.   | ❖ Soluciones Diesel.       |

- ❖ Motorreductores y motores.
- ❖ Agro retenes Ltda.
- ❖ Bobinados compraventa.
- ❖ Turbos.
- ❖ Industria Villegas.
- ❖ Geralturbos S.A.

- ❖ Induresortes.
- ❖ Repuestos multidiesel.
- ❖ American star motos.
- ❖ Cliniculatas S.A.S.
- ❖ Envía mensajería y mercancía.
- ❖ Ferro almacén el soldador.
- ❖ M&C soluciones industriales.

| MEDIANAS   | GRANDES   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Paneles y cubiertas HB, hierros.</li> <li>❖ Hierros HB.</li> <li>❖ Chatarrería ospina, compraventa de vehículos.</li> <li>❖ Nissan.</li> <li>❖ Parqueadero con hospedaje el por venir.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Eurotaller, autoinyección taller multimarca.</li> <li>❖ Veloenvios.</li> <li>❖ Steckerl Aceros.</li> <li>❖ Aceros Mapa S.A.</li> </ul> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Localización de los clientes: a los cuales, se brindan los productos y servicios de alimentación, están ubicados en los barrios Porvenir e industrial, comuna 4, ubicada en el nororiente de la ciudad de Cali, limita al norte con la comuna 6, al occidente con las comunas 2 y 3, al sur con las comunas 8 y 7 y al oriente con la comuna 5.

Imagen 2. Comuna 4.



Fuente: Wikipedia (2021)

Imagen 3. Barrios Porvenir e Industrial



Fuente: Google Maps (2021)

**2.2.3 Competencia.** Se realiza una Matriz DOFA, en la cual, se identifican debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas, en la creación del Restaurante & Panadería La suprema.

Cuadro 5. Matriz DOFA.

|   |  |  |
|---|--|--|
|    | <p><b>FORTALEZAS</b></p> <p>Elaboración propia de los productos<br/>Precios favorables<br/>Entregas rápidas y eficientes<br/>Plataforma virtual</p>  | <p><b>DEBILIDADES</b></p> <p>Costos de fabricación<br/>Baja participación en el mercado<br/>Disposición de recursos<br/>Competencia</p>  |
| <p><b>OPORTUNIDADES</b></p> <p>Buena presentación de los productos<br/>Diversidad de productos<br/>Personal capacitado<br/>Apertura de nuevas sedes</p> | <p><b>ESTRETEGIA FO</b></p> <p>La elaboración propia de los productos, permite mejorar la calidad y generar diversidad de los mismos. A fin de mejorar los tiempos de entrega de los productos y a precios favorables. Y, por consiguiente, a futuro lograr la apertura de nuevas sedes a nivel local y nacional.</p>      | <p><b>ESTRATEGIA DO</b></p> <p>Al contar con un personal capacitado, se optimizan los recursos, y por consiguiente, se minimizan los costos de fabricación. Mejorando la participación en el mercado y convierte al establecimiento en un competidor formidable.</p> |
| <p><b>AMENAZAS</b></p> <p>Control sobre el buen manejo de la plataforma virtual<br/>Falta de reconocimiento<br/>Covid</p>                               | <p><b>ESTRATEGIA FA</b></p> <p>La plataforma contara con un video practico de 1 min, donde la persona podra visualizar la forma de realizar el pedido a través de esta.<br/>El amplio portafolio de productos y los excelentes servicio de atencion permite a mediano plazo establecer un reconocimiento en el sector.</p> | <p><b>ESTRATEGIA DA</b></p> <p>En el establecimiento se implementara el protocolo de bioseguridad establecido por el gobierno ante esta contingencia.</p>  |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Por consiguiente, se emplea un cuadro comparativo de la competencia, el cual, se subdivide en niveles como: ubicación, precio, publicidad, distribución, horarios de atención y empaque, basado en los porcentajes, para un total de 100%. cuadro:

Tabla 4. Cuadro comparativo de la competencia.

| FACTOR       | PORCENTAJE  | LA CUCHARITA |             | DOÑA ELSY LA 34 |             | PANADERÍA & RESTAURANTE LA CABAÑITA |            |
|--------------|-------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|-------------------------------------|------------|
|              |             | PUNTOS       | %           | PUNTOS          | %           | PUNTOS                              | %          |
| PRECIO       | 15%         | 9            | 1,35        | 9               | 1,35        | 6                                   | 0,9        |
| DISTRIBUCIÓN | 30%         | 8            | 2,4         | 4               | 1,2         | 6                                   | 1,8        |
| PUBLICIDAD   | 10%         | 7            | 0,7         | 5               | 0,5         | 7                                   | 0,7        |
| HORARIOS     | 15%         | 8            | 1,2         | 6               | 0,9         | 4                                   | 0,6        |
| UBICACIÓN    | 10%         | 6            | 0,6         | 5               | 0,5         | 3                                   | 0,3        |
| EMPAQUE      | 20%         | 9            | 1,8         | 3               | 0,6         | 8                                   | 1,6        |
| <b>TOTAL</b> | <b>100%</b> | <b>47</b>    | <b>8,05</b> | <b>32</b>       | <b>5,05</b> | <b>34</b>                           | <b>5,9</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021).

## 2.2.4 Competidores.

Cuadro 6. Competidor 1.



**LA CUCHARITA**

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>PRODUCTOS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Desayunos</li> <li>❖ Almuerzos</li> <li>❖ Comidas</li> <li>❖ Bebidas</li> </ul> |
| <b>UBICACIÓN</b> | Calle 34 # 4b – 37, barrio Porvenir  |
| <b>FACHADA</b>   |  |

|                |   |
|----------------|---|
| <b>HORARIO</b> | En el establecimiento: 8:00 am a 9:00 pm<br>Domicilio: 11:00 am a 9:00 pm   |
| <b>PRECIOS</b> | Desayuno: 9.000 pesos<br>Almuerzo - comidas: desde 17.000 pesos hasta 30.000 pesos<br>Bebidas: desde 3.500 pesos hasta 5.500 pesos. |

Fuente: Restaurantelacucharita.com (2021)

Cuadro 7. Competidor 2.



### Restaurante Doña Elsy la 34

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>PRODUCTOS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desayunos</li> <li>✓ Almuerzos</li> <li>✓ Bebidas</li> </ul>                   |
| <b>UBICACIÓN</b> | Calle 34 #732, barrio Porvenir  |
| <b>FACHADA</b>   |                                     |
| <b>HORARIO</b>   | Lunes a viernes: 7:00 am – 5:00 pm  |
| <b>PRECIOS</b>   | Desayuno: desde 3.500 pesos hasta 5.000 pesos<br>Almuerzo: 8.000 pesos<br>Bebidas: desde 1.000 pesos hasta 6.200 pesos. |

Fuente: Establecimiento doña Elsy (2021)

Cuadro 8. Competidor 3.



## Panadería & restaurante la cabañita.

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>PRODUCTOS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desayunos</li> <li>✓ Almuerzos</li> <li>✓ Bebidas</li> </ul>  |
| <b>UBICACIÓN</b> | Calle 34 # 7- 130  |
| <b>FACHADA</b>   |    |
| <b>HORARIO</b>   | <p>Lunes a sábado: 6:00 am -7:00 pm</p> <p>Domingo: 6:00 am – 1:00pm</p>   |
| <b>PRECIOS</b>   | <p>Desayuno: desde 4.000 pesos hasta 7.000 pesos</p> <p>Almuerzo: 9.000 pesos</p> <p>Especiales: 13.000 pesos hasta 29.000 pesos.</p> <p>Bebidas: desde 1.000 pesos hasta 6.200 pesos.</p> |

Fuente: Establecimiento la cabañita (2021)

Limitaciones en la satisfacción de los clientes:

- ❖ Demora en las entregas.
- ❖ Entregas incorrectas de pedidos realizados por el consumidor.
- ❖ Precios muy elevados.

Por lo anterior, el Restaurante & Panadería La Suprema cuenta con una plataforma virtual, donde los clientes podrán visualizar el menú, y realizar pedidos a domicilio en los horarios establecidos, a fin de garantizar un servicio rápido y eficaz, a precios accesibles al público.

Esquemas capacidad de producción y capacidad financiera.

En las siguientes tablas se plantea la capacidad de producción semanal y la capacidad financiera de los competidores.

Cuadro 9. Capacidad de producción.

| ESTABLECIMIENTOS | N. DESAYUNOS | N. ALMUERZOS | ESPECIALS | PRODUCTOS DE PANADERÍA | TOTAL, PRODUCCIÓN |
|------------------|--------------|--------------|-----------|------------------------|-------------------|
| LA CUCHARITA     | 3314         | 3730         | 673       | NO VENDE               | 7717              |
| DOÑA ELSY        | 325          | 456          | NO VENDE  | NO VENDE               | 781               |
| LA CABAÑITA      | 963          | 2236         | 382       | 367                    | 3948              |
| <b>TOTAL</b>     | 4602         | 6422         | 1055      | 367                    | 12446             |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

En la cual, se puede observar que la cucharita se encuentra en primer lugar de producción del sector con 7717 productos en total, por consiguiente, en segundo lugar, se encuentra La panadería – restaurante la cabañita, con un total de 3948 productos en total. Y, por último, se encuentra el restaurante Doña Elsy con 781 productos en total.

Cuadro 10. Capacidad financiera.

#### CAPACIDAD FINANCIERA MENSUAL

| ESTABLECIMIENTOS | VENTAS                 | CONSUMO DE MATERIA PRIMA |
|------------------|------------------------|--------------------------|
| LA CUCHARITA     | \$2.809.716.000        | \$ 65.345.900            |
| DOÑA ELSY        | \$ 120.112.200         | \$ 5.320.200             |
| LA CABAÑITA      | \$1.265.992.000        | \$ 7.320.500             |
| <b>TOTAL</b>     | <b>\$4.195.820.200</b> | <b>\$ 77.986.600</b>     |

#### CAPACIDAD FINANCIERA MENSUAL

| ESTABLECIMIENTOS | COSTOS FIJOS   | COSTOS VARIABLES | TOTAL            |
|------------------|----------------|------------------|------------------|
| LA CUCHARITA     | \$ 128.450.600 | \$ 12.498.500    | \$ 3.016.011.000 |

|                    |                      |                      |                         |
|--------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|
| <b>DOÑA ELSY</b>   | \$ 6.450.600         | \$ 5.426.300         | \$ 137.309.300          |
| <b>LA CABAÑITA</b> | \$ 11.650.700        | \$ 9.056.700         | \$ 1.294.019.900        |
| <b>TOTAL</b>       | <b>\$ 18.101.300</b> | <b>\$ 26.981.500</b> | <b>\$ 4.447.340.200</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Según el cual, se identificó que la capacidad financiera del establecimiento la cucharita es de 3'016.011.000 pesos, mientras que, la cabañita tiene una capacidad financiera es de 1'294.019.900 pesos. Por otro lado, el restaurante Doña Elsy cuenta con una capacidad financiera de 137'309.300 pesos.

Fracción del mercado: Se tiene en consideración que la participación en el mercado en primera instancia será complicada, puesto que, los establecimientos ubicados en el sector cuentan con un reconocimiento de productos y servicios brindados. Sin embargo, esto solo será en un inicio, puesto que, el Restaurante & Panadería "la Suprema", cuenta con una excelente calidad en productos, servicios rápidos y eficientes en su atención al cliente, precios accesibles al público.

Por otro lado, también brinda servicios adicionales como refrigerios en horarios de la tarde, empaque biodegradable que ayuda a la preservación del medio ambiente e incluso se puede reutilizar por el cliente, por consiguiente, brindará solución ante la problemática que se identificó en el corredor industrial de la calle 34.

### **2.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

En este punto se da a conocer el proceso, que se lleva a cabo para identificar, plasmar y dar solución a la problemática. Por lo anterior, la entrevista se realiza a 1.716 personas ubicadas en los barrios Porvenir e Industrial, en el corredor industrial de la calle 34. Las técnicas probabilísticas - no probabilísticas seleccionadas en la encuesta son:

Probabilística: muestreo aleatorio simple, puesto que, se selecciona a personas ubicadas en los barrios Porvenir e Industrial, en la comuna 4, entre las carreras 5ta y 8va, se emplea una encuesta de manera directa, sin dividir en secciones al grupo

de personas. Por lo tanto, se da un resultado concreto y preciso, para así, identificar la problemática. Y por consiguiente brindar una solución pertinente.

figura 1. Proceso de investigación.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

1. Observación: en primera instancia se observa que entre los barrios Porvenir e Industrial, a pesar de contar con un corredor industrial por la calle 34, este cuenta con tres establecimientos dedicados a la producción y venta de alimentos para el consumo de colaboradores y personas ubicadas en el sector, por tal motivo, se realiza una encuesta a fin de validar si estos establecimientos existentes satisfacen esta necesidad.
2. Encuesta: Se realiza un análisis de los datos obtenidos en la encuesta, los cuales, arrojan que efectivamente estos presentan dificultades al momento de suplir por completo servicios de atención adecuados para el público objetivo. Dando paso, a una investigación que permite fundamentar y plasmar una solución pertinente.

3. Investigación: Se plantea y fundamenta ante la falta de servicios de atención adecuados en el sector, optimas soluciones. Y por consiguiente, se programan los pasos y requerimientos, necesarios para llevarlo a cabo.
4. Solución: Se implementa soluciones optimas en el sector afectado y, por ende, empieza la participación del Restaurante & Panadería “La Suprema”.

## 2.4 PLAN DE MERCADEO

### 2.4.1 Estrategia de precios. Los precios de los productos son los siguientes:

Tabla 5. Precios.

| PRODUCTO          |                              | PRECIO   |
|-------------------|------------------------------|----------|
| <b>DESAYUNOS</b>  | Bandeja                      | \$ 5.700 |
|                   | Sopa                         | \$ 3.000 |
|                   | Completo                     | \$ 6.500 |
|                   | Para llevar                  | \$ 7.000 |
| <b>ALMUERZOS</b>  | Bandeja                      | \$ 7.500 |
|                   | Sopa                         | \$ 3.000 |
|                   | Completo                     | \$ 8.500 |
|                   | Para llevar                  | \$ 9.000 |
| <b>REFRIGERIO</b> |                              | \$ 5.000 |
| <b>BEBIDAS</b>    | Tinto                        | \$ 1.000 |
|                   | Tinto para llevar            | \$ 1.500 |
|                   | Café con leche               | \$ 1.500 |
|                   | Café con leche para llevar   | \$ 2.000 |
|                   | Chocolate                    | \$ 1.500 |
|                   | Chocolate para llevar        | \$ 2.000 |
|                   | Aromática                    | \$ 700   |
|                   | Gaseosa personal             | \$ 1.800 |
|                   | Gaseosa personal para llevar | \$ 2.200 |
|                   | Cerveza botella              | \$ 2.800 |
|                   | Cerveza lata                 | \$ 3.300 |

|                               |                      |                  |
|-------------------------------|----------------------|------------------|
|                               | Jugos                | \$ 1.500         |
| <b>PRODUCTOS DE PANADERÍA</b> | Pandebono            | \$ 500           |
|                               | Buñuelo              | \$ 500           |
|                               | Arepa de horno       | \$ 500           |
|                               | Almojábana           | \$1000           |
|                               | Pan aliñado          | \$ 500           |
|                               | Pan integral         | \$ 500           |
|                               | Pan mantequilla      | \$ 500           |
|                               | Pan agridulce        | \$ 800           |
|                               | Pan dulce            | \$ 300           |
|                               | Hawaiano             | \$ 1.200         |
|                               | Pan de jamón y queso | \$ 1.500         |
|                               | Pan coco:            | \$ 300           |
|                               | <b>TOTAL</b>         | <b>\$ 85.100</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Descuento: se implementa también como estrategia de precios un descuento del 5% en almuerzos a domicilio, el cual, aplica para aquellas personas que realicen compras de productos de panadería diariamente, pero esta solo aplica después de 20 días de realizar compras continuas de más de 1.000 pesos. Para llevar un control de lo propuesto anteriormente se le entrega un fichero (ver anexo), a cada cliente, en donde se pondrá un sello por cada día de compra de productos de panadería.

**2.4.2 Estrategia de venta.** Los productos y servicios, se ofrecen en un principio a colaboradores de industrias cercanas al establecimiento, a través de una plataforma virtual, por consiguiente, personas con viviendas cercanas al establecimiento.

Las ventas se enfatizarán en alimentos, como; desayuno, almuerzos, bebidas de acompañamiento, y productos de panadería.

Los clientes podrán consumir sus alimentos en el establecimiento o podrán solicitar también servicio a domicilio.

Los pedidos se realizarán a través de una plataforma virtual. Inicialmente se brindan productos y servicios de alimentación a los colaboradores de las industrias en los barrios Porvenir e Industrial, por consiguiente, a las personas de zonas residenciales cercanas ubicadas en el sector. Luego, se planea ampliar a barrios cercanos, hasta que finalmente se puedan establecer sedes a nivel local y nacional.

**2.4.3 Estrategia promocional.** Para dar a conocer productos y servicios ofrecidos por “La suprema”, en primera instancia se genera una inversión en publicidad, para dar a conocer el amplio portafolio de productos y servicios de excelente calidad ofrecidos al mercado, a través de folletos, pancartas, redes sociales y plataforma virtual. La cual, permitira a clientes mantenerse informados de los diferentes productos y servicios ofrecidos, El menú del día, donde podrán realizar sus pedidos.

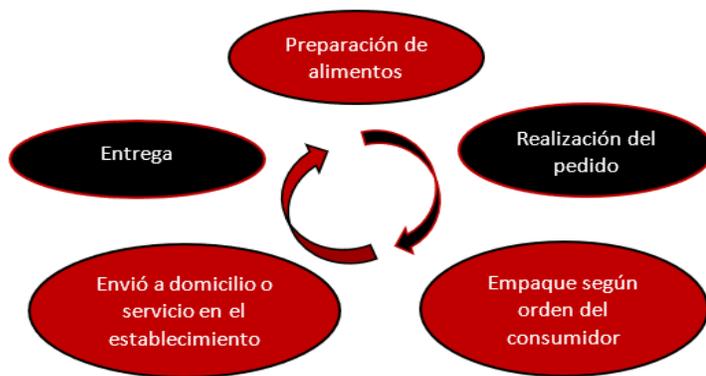
Imagen 4. Logo.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

**2.4.4 Estrategia de distribución.** La estrategia de distribución se emplea de la siguiente manera:

figura 2. Fases de la distribución.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

Preparación de alimentos: cuando colaboradores de establecimientos elaboran, almuerzos, desayunos y productos de panadería.

Realización del pedido: cuando el cliente establece el tipo de producto que desea adquirir del establecimiento. Tales como: Productos de panadería, desayunos, almuerzos, refrigerios, bebidas, empaque según orden del consumidor: en caso de que el pedido sea a domicilio o atención en el establecimiento.

Cuadro 11. Empaque y presentación.

| PRODUCTOS DE RESTAURANTE  |   | PRODUCTOS DE PANADERÍA   |   |
|---|---|--|---|
| EN EL LUGAR   | A DOMICILIO   | EN EL LUGAR  | A DOMICILIO   |
| <b>VAJILLA DE PORCELANA</b>   | <b>CAJAS DE CARTÓN BIODEGRADABLES</b>   | <b>BANDEJAS PLÁSTICAS</b>  | <b>BOLSA DE PAPEL</b>   |
|  |  |  |  |

Fuente:  
Autora  
del  
proyecto  
y

Pinterest.com (2021)

Los refrigerios se empaacan en bolsas de papel, con el fin, de que el cliente pueda reutilizar la bolsa.

Imagen 5. Empaque.



Fuente: Pinterest.com (2021)

Envío a domicilio o servicio en el establecimiento: cuando el pedido realizado es a domicilio este se entrega por el mensajero, mientras que, si el pedido realizado es para consumir en el establecimiento este se entrega por el mesero. Entrega: esta se realiza de forma eficaz y pertinente dentro del establecimiento, sea por mensajeros o meseros capacitados para brindar un excelente servicio.

**2.4.5 Políticas de servicios.** Preparación de alimentos: brindar alimentos que cumplan con estándares de sanidad, los cuales, garanticen preparación de alimentos adecuada y libre de contaminación.

Calidad de servicio: ofrecer servicios de atención al cliente de excelente calidad, los cuales, garanticen el compromiso por satisfacer, necesidades y gustos del público objetivo.

Relación con clientes: promover relaciones a largo plazo con clientes, las cuales, garanticen una mejor comprensión de gustos y necesidades del consumidor.

Protección al cliente: proporcionar bienestar y seguridad al cliente, las cuales, garanticen un ambiente agradable, donde lo primordial es asegurarle al cliente que está adquiriendo servicios de una empresa comprometida.

Manejo de personal: garantizar que la empresa cuenta con personal capacitado, el cual, proporciona productos y servicios de excelente calidad para el consumidor.

**2.4.6 Tácticas de ventas.** Descuento del 5% en almuerzos a domicilio, el cual, aplica para aquellas personas que realicen compras de productos de panadería diariamente, pero esta solo aplica después de 20 días de realizar compras continuas de más de 1.000 pesos. Con el fin, de llevar un control de lo propuesto anteriormente se le entrega un fichero, a cada cliente, en donde se pondrá un sello por cada día de compra de productos de panadería. Para que, de esta manera se pueda garantizar la compra de productos de panadería en el sector.

Para las empresas también se implementa un descuento del 10%, pero este solo aplica bajo un convenio realizado con la empresa, el cual, valide que la mayoría de colaboradores adquirirán sus almuerzos y desayunos en el establecimiento. Por otro lado, el establecimiento se encuentra ubicado en un punto estratégico donde se encuentran varios parqueaderos cercanos, que les permite a clientes, ingresar a consumir alimentos sin inconveniente alguno.

Imagen 6. Proceso de venta.



Fuente: Autora del proyecto (2021).

### 3. CAPÍTULO: ESTUDIO TÉCNICO

En este capítulo se dan a conocer fases del proyecto, naturaleza de la organización, objetivos y metas trazadas. Con el fin, de plasmar de forma clara y concreta lo que se quiere lograr con la creación del Restaurante & Panadería La Suprema.

#### 3.1 INTRODUCCIÓN

En el siguiente capítulo se da a conocer la ficha técnica del proyecto, la ficha técnica del producto, a fin de, exponer de forma más concreta componentes de la creación e implementación del Restaurante & panadería "La Suprema". Como lo son: la maquinaria y equipo, que se implementará. la materia prima e insumos que se empleara, por consiguiente, la tecnología y la localización exacta del establecimiento comercial.

#### 3.2 INGENIERÍA DEL PROYECTO

Cuadro 12. Fichas técnica de la empresa.

##### FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA

###### DATOS GENERALES

**NOMBRE:** Restaurante & Panadería "La Suprema"

**ACTIVIDAD ECONÓMICA:** Terciario o de servicios.

**CÓDIGO CIIU: 5611:** Expendio a la mesa de comidas preparadas

**TAMAÑO:** Microempresa

###### LUGAR DE UBICACIÓN

**PAÍS:** Colombia

**DEPARTAMENTO:** Valle del Cauca

**CIUDAD:** Santiago de Cali

**BARRIO:** Porvenir e Industrial

###### ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

**NÚMERO DE COLABORADORES:** 9

**MISIÓN:** Somos un establecimiento comprometido con el servicio al cliente, compuesto por un conjunto de personas capacitadas para ofrecer tanto productos de panadería, como comida gourmet. Nuestro objetivo se centra en brindar alimentación a los diferentes colaboradores de las industrias cercanas al establecimiento, a través de nuestra plataforma virtual.

**VISIÓN:** Para el 2025 la panadería & restaurante la suprema se posicionará a nivel local, como una empresa rentable, responsable y comprometida con el servicio al cliente, con un amplio portafolio de productos.

**OBJETIVOS GENERALES:** crecer como empresa a nivel local, obtener un lucro por la venta y servicio de productos ofrecidos, apertura de varios establecimientos.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Ofrecer productos y servicios que permiten una alimentación saludable, de tal manera, que contribuyan al balance y clasificación de alimentos según su función, a precios accesibles para el público.
- Proporcionar comodidad tanto en el establecimiento, como en el lugar de trabajo de los colaboradores.
- Generar fidelización en los clientes, mediante los excelentes servicios brindados, que representan la rentabilidad del establecimiento.

**VALORES Y PRINCIPIOS:** Compromiso, honestidad, trabajo en equipo, respeto y responsabilidad.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA**

**CLASES DE PRODUCTOS:** Desayunos, almuerzos, productos de panadería, bebidas calientes, frías y alcohólicas.

**MAQUINARIA Y EQUIPO:** mesas, sillas, vitrinas, neveras, hornos, estufa, computador, licuadora, greca, dispensador de bebidas frías, cuadros, letreros, portas de cartón, bolsa de papel, cucharas plásticas, y vasos de cartón.

Fuente: Autora del proyecto (2021)

### 3.3 PRODUCTO

Cuadro 13. Ficha técnica del producto

#### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>PRODUCTOS</b>              | Desayunos, almuerzos, productos de panadería, bebidas y refrigerios.   |
| <b>DESAYUNOS</b>              | Sopas (pasta, costilla, torrijas y consume) bandejas (arroz, tajada de plátano maduro, carne sudada y huevos al gusto).  |
| <b>ALMUERZOS</b>              | Sopas (sancocho de gallina, sancocho de pescado, ajíaco y guineo) bandejas (arroz, tajada de plátano maduro, ensalada dulce o de Batavia, carne de res, filete de pollo, chuleta de pescado o de pollo, cerdo agridulce, frijoles, puré de papa, lentejas, pasta fría) arroz con pollo, frijolada de chicharrón o chorizo. |
| <b>PRODUCTOS DE PANADERÍA</b> | Pan aliñado, pan integral, pan mantequilla, pan agridulce, hawaiano, pan dulce y pan coco.   |
| <b>BEBIDAS</b>                | Calientes (Tinto, café leche, chocolate, milo y tizana) frías (jugos naturales y milo) cervezas y gaseosas.  |
| <b>REFRIGERIOS</b>            | Ponqué, empanadas, gaseosas, jugo, chocolatina pequeña.  |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

### 3.4 METODOLOGÍA

Con el proyecto de creación e implementación del Restaurante & Panadería “La Suprema” se pretende brindar un servicio de atención rápido, efectivo y a precios favorable, que permitan una alimentación saludable, a las personas ubicadas en el corredor industrial, entre los barrios Porvenir e Industrial. A través de una plataforma virtual, donde el cliente puede visualizar el menú y por consiguiente realizar el pedido según preferencias.

Con el fin de satisfacer necesidades y gustos de personas, que deseen adquirir productos, brindados por el establecimiento. Para la implementación del mismo, se empleó una encuesta en el sector, donde se obtuvieron resultados, que revelan que en el sector a pesar de contar con establecimientos dedicados a la prestación de servicios alimenticios, a estos se les dificulta satisfacer completamente esta

necesidad alimentaria, debido a, que la atención y entregas realizadas por los mismos, tienden a ser demoradas.

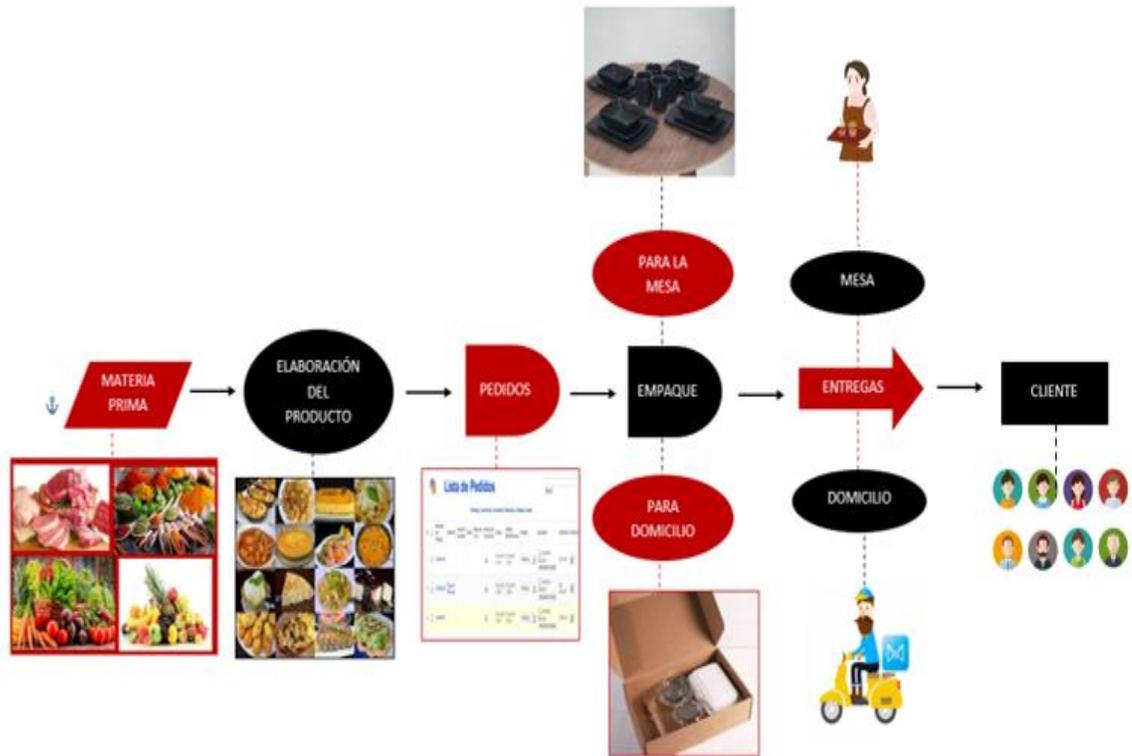
La maquinaria y equipo necesaria son:

- ❖ Principales: Neveras, vitrinas, estufas, mesas, sillas, computadores, mojadora, hornos, cilindradora, escabiladero, divisoras de masa, bandejas de lata.
- ❖ Secundarias Licuadora, greca, dispensador de jugos fríos, vajilla, utensilios de cocina, utensilios de panadería, ollas, cuadros, bandeja plástica.

### **3.5 DIAGRAMAS Y PLANES DE DESARROLLO**

Se plantea el diagrama de flujo del proceso, donde se visualiza procesos de elaboración de productos. Que permiten identificar, secuencia, materia prima, posibles retrasos, y ejecución del mismo. A fin de optimizar recursos, y brindar productos de excelente calidad.

figura 3. Elaboración de productos de panadería



Fuente: Autora del proyecto (2021)

figura 4. Proceso de entrega



Fuente: Autora del Proyecto (2021)

### 3.6 TECNOLOGÍA

En la cual, se plantea el tipo de tecnología que se implementara en el Restaurante y Panadería La suprema.

Tabla 6. Tecnología.

| <b>TECNOLOGÍA</b>                   |                 |               |
|-------------------------------------|-----------------|---------------|
| <b>PRODUCTO</b>                     | <b>CANTIDAD</b> | <b>PRECIO</b> |
| <b>Sistema de seguridad</b>         | 1               | \$ 519.000    |
| <b>Plataforma virtual</b>           | 1               | \$ 712.600    |
| <b>Windows</b>                      | 1               | \$ 105.000    |
| <b>Paquete de Office</b>            | 1               | \$ 180.000    |
| <b>Antivirus</b>                    | 1               | \$ 106.500    |
| <b>Software de facturación</b>      | 1               | \$ 200.000    |
| <b>Paquete internet y telefonía</b> | 1               | \$ 97.300     |
| <b>TOTAL</b>                        |                 | \$ 1.920.400  |

Fuente: Autora del Proyecto (2021)

### 3.7 SELECCIÓN DE EQUIPO

En el cual, se plantea el tipo de maquinaria y equipo necesario para la implementación del Restaurante y Panadería La Suprema.

Tabla 7. Maquinaria y equipo.

| <b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>  |  |               |
|---|--|---------------|
| <b>PRODUCTO</b>   | <b>DESCRIPCIÓN</b>   | <b>PRECIO</b> |
| <b>NEVERA</b>   |  |               |
|  | NEVERA VERTICAL<br>339LTS ECO FRIAL<br>INPV- 350E - 3 unidades | \$ 6.458.823  |
| <b>CONGELADOR</b>   |  |               |



CONGELADOR  
HORIZONTAL ABBA CH  
ARS 670 CB 2P - 515 DE  
CAPACIDAD

\$ 3.092.000

### VITRINA



VITRINA DE  
PANADERÍA ACERO  
CALIBRE 20  
VIDRIO DE 10 MM,  
INYECTADA EN  
POLIURETANO  
ECOLÓGICO DE BAJO  
CONSUMO - 2 unidades

\$ 11.000.000

### ESTUFA



ESTUFA EN ACERO 8  
PUESTOS QUEMADOR  
EN HIERRO DE ALTA  
POTENCIA.

\$ 9.647.863

### MESA



MUEBLE DE  
RESTAURANTE DE  
MADERA, STEEL LEGS  
X 4 SILLAS JINBEIXUAN  
- 12 unidades

\$ 612.900

### CAJA REGISTRADORA



TPV LOTE COMPLETO  
POS CAJA  
REGISTRADORA  
INSIGNIA PREMIUM  
PANTALLA TÁCTIL 15"  
CON ORDENADOR  
COMPACTO  
INCORPORADO A LA  
PANTALLA -  
IMPRESORA TÉRMICA -  
CAJÓN  
PORTAMONEDAS

\$ 952.362

### CELULAR



CELULAR KALLEY  
ELEMENT 4 PLUS 8GB  
NEGRO SISTEMA  
OPERATIVO ANDROID  
8.1 OREO (GO  
EDITION) MEMORIA  
ROM DE 8GB  
(EXPANDIBLE HASTA  
32 GB CON MICROSD)

\$ 109.300

### HORNO



HORNO ROTATIVO  
TODO EN ACERO  
INOXIDABLE  
CAPACIDAD DE 12  
CHAROLAS DE  
45X65CM. MEDIDAS  
EXTERNAS  
112X164X147CM. PESO  
500KG. CONSUMO  
1KW. 20,000KCAL.  
ALIMENTACIÓN 220V.  
TRIFÁSICA. MARCA  
TECNO VÉNETA.

\$ 12.354.782

### CILINDRADORA



CILINDRADORA DE  
MASA EN ACERO  
INOXIDABLE CON  
MOTOR DE 1 HP DE  
FUERZA - RODILLO DE  
45CM

\$ 244.200

### MOJADORA



MOJADORA  
AMASADORA DE 1  
ARROBA DE HARINA  
EN HR CON ACABADO  
EN PINTURA  
ELECTROSTÁTICA

\$ 5.192.300

### ESCABILADERO



ESCABILADERO EN  
ACERO INOXIDABLE  
CON RODACHINES  
CON ESPACIO PARA 16  
BANDEJAS DE LATA

\$ 592.550

### BANDEJAS DE LATA



LATA/ BANDEJA  
PANADERÍA 33 X 45  
ALUMINIO WINCO  
ALXP-1318 - 25  
unidades

\$  
1.122.500

### LICUADORA



LICUADORA  
UNIVERSAL L50803  
NEGRA CON CUERPO  
PLÁSTICO ABS VASO  
DE VIDRIO CON  
CAPACIDAD PAS 1,5  
LITROS, POTENCIA DE  
350 VATIOS 4  
VELOCIDADES,  
CUCHILLA DE 4 ASPAS  
DE ACERO  
INOXIDABLE.

\$ 69.990

**GRECA**



GRECA TRADICIONAL  
SENCILLA 1100 A GAS  
CON 2 FILTROS 1  
CHUPA 1 RESORTE 1  
ESCOBILLÓN

\$ 317.700

**DISPENSADOR DE JUGOS**



DISPENSADOR DE  
JUGOS 4 TANQUES  
38LITROS CAPACIDAD  
TOTAL D 10 GALONES  
EN LAMINA DE ACERO  
INOXIDABLE TIPO 304  
CALIBRE 20

\$ 4.610.000

**VAJILLA**



VAJILLA SKU 16  
PIEZAS NEGRA MATE  
3334\_2 - 17 unidades

\$ 2.204.900

**OLLAS**

|   |  |                      |
|---|--|----------------------|
|    | <p>JUEGO CALDERO 18-26<br/>CM EN ALUMINIO DE<br/>ALTA PUREZAX5<br/>UNIDADES - 3 unidades</p>   | <p>\$ 228.900</p>    |
| <b>SARTÉN</b>   |  |                      |
|    | <p>JUEGO DE SARTENES<br/>X 4 EN ACERO<br/>INOXIDABLE NEGRA - 3<br/>unidades</p>                | <p>\$ 183.600</p>    |
| <b>UTENSILIOS DE COCINA</b>   |  |                      |
|  | <p>JUEGO DE UTENSILIOS<br/>DE COCINA DE 36<br/>PIEZAS DE SILICONA</p>                          | <p>\$ 196.200</p>    |
| <b>BANDEJA PLÁSTICA</b>   |  |                      |
|  | <p>BANDEJA DE COMIDA<br/>POR DOCENA LARGO<br/>44 CM ANCHO 30 CM<br/>ALTO 3CM - 12 unidades</p> | <p>\$ 102.300</p>    |
| <b>TOTAL</b>  |  | <p>\$ 66.035.070</p> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

### 3.8 CÁLCULO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

En el cual, se plantea la materia prima e insumos necesarios para la implementación del Restaurante & Panadería La suprema.

Tabla 8. Materia prima e insumos.

| <b>PRODUCTOS</b>   | <b>PRECIO</b> |
|--------------------|---------------|
| <b>CARNES</b>      |               |
| Carne De Cerdo     | \$ 9.000      |
| Bola Negra         | \$ 8.500      |
| Filete De Pollo    | \$ 10.500     |
| Pernil De Pollo    | \$ 5.500      |
| Menudencias        | \$ 2.000      |
| <b>VERDURAS</b>    |               |
| Lechuga            | \$ 3.200      |
| Zanahoria          | \$ 1.600      |
| Tomate             | \$ 2.200      |
| Zapallo            | \$ 4.200      |
| Papa Blanca        | \$ 800        |
| Cebolla Cabezona   | \$ 1.200      |
| Cebolla Larga      | \$ 1.100      |
| Plátano Maduro     | \$ 2.000      |
| Plátano Verde      | \$ 2.000      |
| Habichuela         | \$ 1.600      |
| Mazorca            | \$ 3.200      |
| Ajo                | \$ 3.200      |
| Yuca               | \$ 1.300      |
| <b>CONDIMENTOS</b> |               |
| Cilantro           | \$ 3.000      |
| Laurel             | \$ 3.000      |
| Color              | \$ 3.300      |
| Ricostilla         | \$ 200        |
| <b>GRANOS</b>      |               |
| Arroz              | \$ 1.600      |
| Frijoles           | \$ 1.800      |
| Lentejas           | \$ 1.800      |
| <b>PASTAS</b>      |               |
| Conchas            | \$ 1.500      |
| Cabello De Ángel   | \$ 1.500      |
| Tornillos          | \$ 1.500      |
| Espagueti          | \$ 3.200      |
| <b>FRUTAS</b>      |               |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Mango</b>                               | \$ 2.200  |
| <b>Tomate De Árbol</b>                     | \$ 1.300  |
| <b>Maracuyá</b>                            | \$ 1.700  |
| <b>Mora</b>                                | \$ 2.200  |
| <b>Piña</b>                                | \$ 1.500  |
| <b>Limonos</b>                             | \$ 2.000  |
| <b>OTROS</b>                               |           |
| <b>Sal</b>                                 | \$ 900    |
| <b>Azúcar</b>                              | \$ 1.600  |
| <b>Milo</b>                                | \$ 3.200  |
| <b>Café</b>                                | \$ 5.000  |
| <b>Leche Liquida</b>                       | \$ 3.200  |
| <b>Chocolate</b>                           | \$ 3.200  |
| <b>Panela</b>                              | \$ 1.800  |
| <b>Huevos</b>                              | \$ 9.900  |
| <b>Harina</b>                              | \$ 2.200  |
| <b>Mantequilla</b>                         | \$ 7.000  |
| <b>Queso Cuajada</b>                       | \$ 11.800 |
| <b>Queso Costeño</b>                       | \$ 14.000 |
| <b>Queso Mozzarella</b>                    | \$ 23.600 |
| <b>Col Maíz</b>                            | \$ 6.200  |
| <b>Levadura</b>                            | \$ 18.800 |
| <b>Polvo De Hornear</b>                    | \$ 2.200  |
| <b>Almidón</b>                             | \$ 8.500  |
| <b>Leche En Polvo</b>                      | \$ 8.300  |
| <b>Empanadas X 20</b>                      | \$ 7.500  |
| <b>Chocolatina</b>                         | \$ 12.600 |
| <b>Ponqué Gala</b>                         | \$ 26.000 |
| <b>Aceite</b>                              | \$ 6.700  |
| <b>GASEOSAS</b>                            |           |
| <b>Manzana Personal De Vidrio X 30</b>     | \$ 33.000 |
| <b>Manzana Personal Para Llevar X15</b>    | \$ 22.500 |
| <b>Manzana 1.5 Para Llevar X8</b>          | \$ 32.000 |
| <b>Colombiana Personal De Vidrio X30</b>   | \$ 33.000 |
| <b>Colombiana Personal Para Llevar X15</b> | \$ 22.500 |
| <b>Colombiana 1.5 Para Llevar X8</b>       | \$ 32.000 |
| <b>Uva Personal De Vidrio X30</b>          | \$ 33.000 |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Uva Personal Para Llevar X15</b>             | \$ 22.500 |
| <b>Uva 1.5 Para Llevar X8</b>                   | \$ 32.000 |
| <b>Agua Personal X 15</b>                       | \$ 26.000 |
| <b>Agua Con Gas Personal X15</b>                | \$ 32.000 |
| <b>Ponymalta Personal De Vidrio X30</b>         | \$ 29.500 |
| <b>Ponymalta Personal para llevar X15</b>       | \$ 22.500 |
| <b>Ponymalta Litro Y Medio X8</b>               | \$ 28.000 |
| <b>Coca-Cola Personal Vidrio X30</b>            | \$ 36.000 |
| <b>Coca-Cola Personal para llevar X15</b>       | \$ 30.000 |
| <b>Coca-Cola 1.5 X8</b>                         | \$ 34.400 |
| <b>Coca-Cola Light Personal X 30</b>            | \$ 36.000 |
| <b>Coca-Cola Light Personal Para Llevar X15</b> | \$ 30.000 |
| <b>Coca-Cola Light 1.5 X8</b>                   | \$ 34.400 |
| <b>Coca-Cola Zero Personal Vidrio X 30</b>      | \$ 36.000 |
| <b>Coca-Cola Zero Personal Para Llevar</b>      | \$ 30.000 |
| <b>Coca-Cola Zero 1.5</b>                       | \$ 34.400 |
| <b>Hit Mango Personal Vidrio X30</b>            | \$ 30.000 |
| <b>Hit Mango Personal Plástico x15</b>          | \$ 22.500 |
| <b>Hit Mango Caja X6</b>                        | \$ 18.000 |
| <b>Hit Mango 1.5 X 8</b>                        | \$ 30.400 |
| <b>Hit Mora Personal Vidrio X30</b>             | \$ 30.000 |
| <b>Hit Mora Personal Plástico X15</b>           | \$ 22.500 |
| <b>Hit Mora Caja X6</b>                         | \$ 18.000 |
| <b>Hit Mora 1.5 X8</b>                          | \$ 30.400 |
| <b>Hit Lulo Personal Vidrio X30</b>             | \$ 30.000 |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Hit Lulo Personal Plástico X15</b>         | \$ 22.500    |
| <b>Hit Lulo Caja X6</b>                       | \$ 18.000    |
| <b>Hit Lulo 1.5 X8</b>                        | \$ 30.400    |
| <b>Hit Tropical Personal Vidrio X30</b>       | \$ 30.000    |
| <b>Hit Tropical Personal Plástico X15</b>     | \$ 22.500    |
| <b>Hit Tropical Caja X6</b>                   | \$ 18.000    |
| <b>Hit Tropical 1.5 X8</b>                    | \$ 30.400    |
| <b>Hit Naranja-Piña Personal Vidrio X30</b>   | \$ 30.000    |
| <b>Hit Naranja-Piña Personal Plástico X15</b> | \$ 22.500    |
| <b>Hit Naranja Piña Caja X6</b>               | \$ 18.000    |
| <b>Hit Naranja-Piña 1.5 X8</b>                | \$ 30.400    |
| <b>CERVEZAS</b>                               |              |
| <b>Cerveza Lata Póker X24</b>                 | \$ 64.800    |
| <b>Cerveza vidrio Póker X30</b>               | \$ 75.000    |
| <b>Cerveza Lata Club Colombia X24</b>         | \$ 72.000    |
| <b>Cerveza vidrio Club Colombia X30</b>       | \$ 84.000    |
| <b>Cerveza Lata Águila Light X24</b>          | \$ 64.800    |
| <b>Cerveza vidrio Águila Light X30</b>        | \$ 75.000    |
| <b>Cerveza Lata Andina X24</b>                | \$ 64.800    |
| <b>Cerveza Vidrio Andina X30</b>              | \$ 75.000    |
| <b>TOTAL, MATERIA PRIMA</b>                   | \$ 2.062.200 |

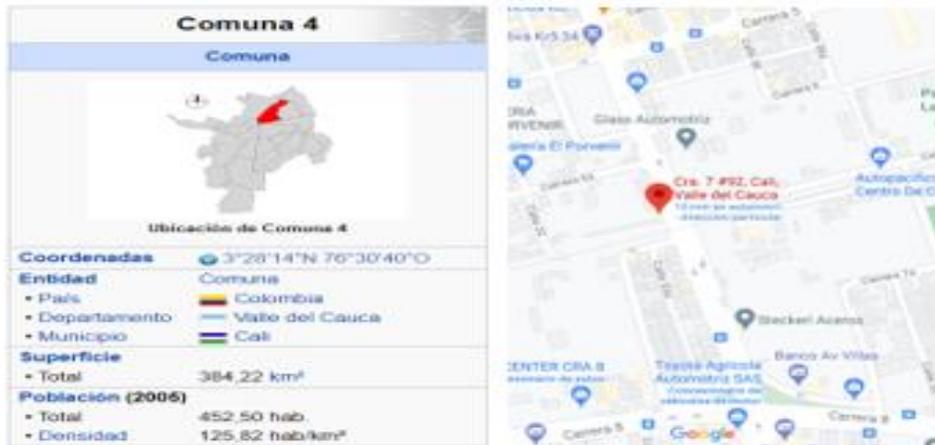
Fuente: Autora del proyecto (2021)

### 3.9 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El Restaurante & Panadería La suprema se ubica por la calle 34, en la Cra 7 #92 en el barrio Porvenir, comuna 4, ubicada en el nororiente de la ciudad de Cali, limita al

norte con la comuna 6, al occidente con las comunas 2 y 3, al sur con las comunas 8 y 7 y al oriente con la comuna 5.

Imagen 7. Localización



Fuente: Google Maps (2021)

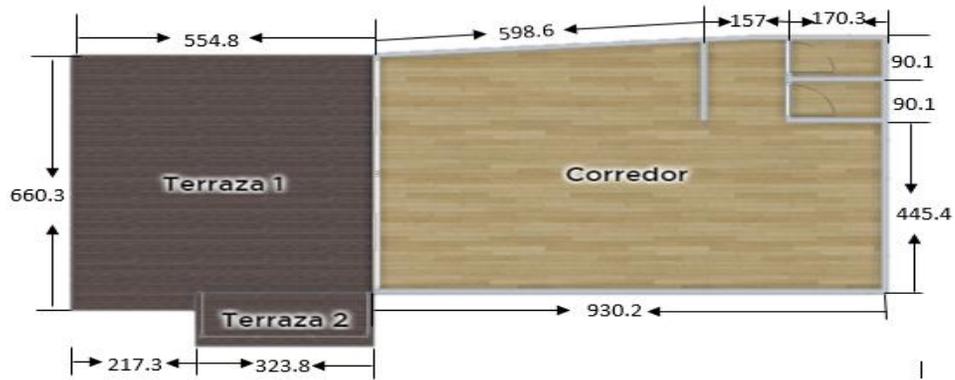
Plano del proyecto

Imagen 8. Plano piso 1



Fuente: Home.by.com (2021)

Imagen 9. Plano piso 2.



Fuente: home.by.com (2021)

Imagen 10. Plano del proyecto 3D.

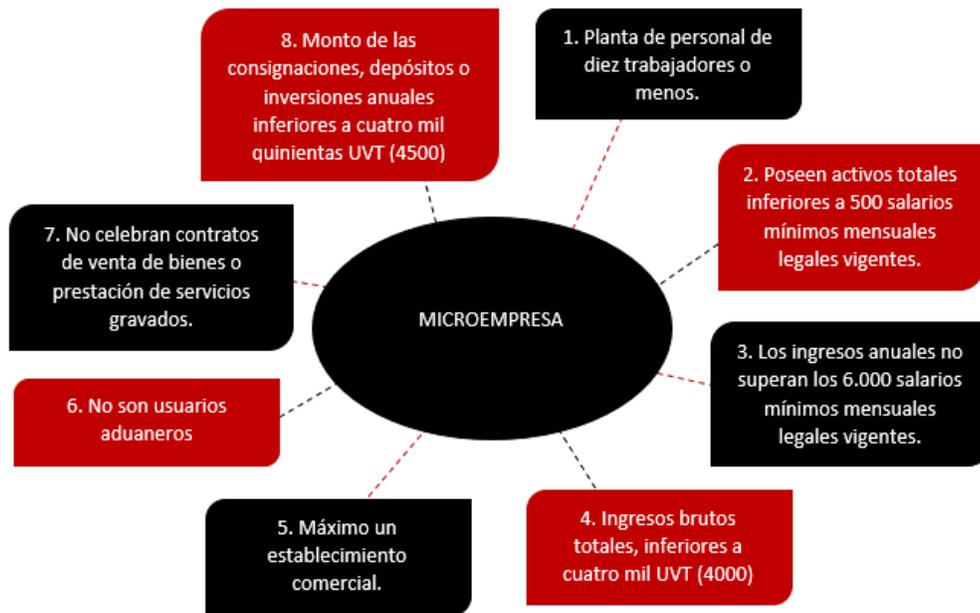


Fuente: home.by.my (2021)

### 3.10 TAMAÑO DEL PROYECTO

El tamaño del proyecto de creación e implementación del Restaurante & Panadería “La Suprema” es microempresa, puesto que, cumple con las siguientes características:

Imagen 11. Características de la microempresa.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 4. CAPITULO: ORGANIZACIONAL Y LEGAL

En este capítulo se da a conocer misión, visión, valores objetivos, estructura organizacional, proceso de selección y contratación de personal, aspectos jurídicos y legales del establecimiento. Con el fin, de fundamentar bases del proyecto, para su creación.

### 4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

**4.1.1 Misión.** Somos un establecimiento comprometido con el servicio al cliente, compuesto por un conjunto de personas capacitadas para ofrecer tanto productos de panadería, como comida gourmet. Nuestro objetivo se centra en brindar alimentación a los diferentes colaboradores de las industrias y personas cercanas al establecimiento, a través de nuestra plataforma virtual.

**4.1.2 Visión.** Para el 2025 la panadería & restaurante la suprema se posicionará a nivel local, como una empresa rentable, responsable y comprometida con el servicio al cliente, con un amplio portafolio de productos.

#### 4.1.3 Valores corporativos

Imagen 12. Valores corporativos.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 4.2 FILOSOFÍA DEL TRABAJO

Con la creación e implementación del Restaurante & Panadería “La Suprema” se busca establecer una solución pertinente, manteniendo un equilibrio tanto, social, económico, como ambiental de la siguiente manera:

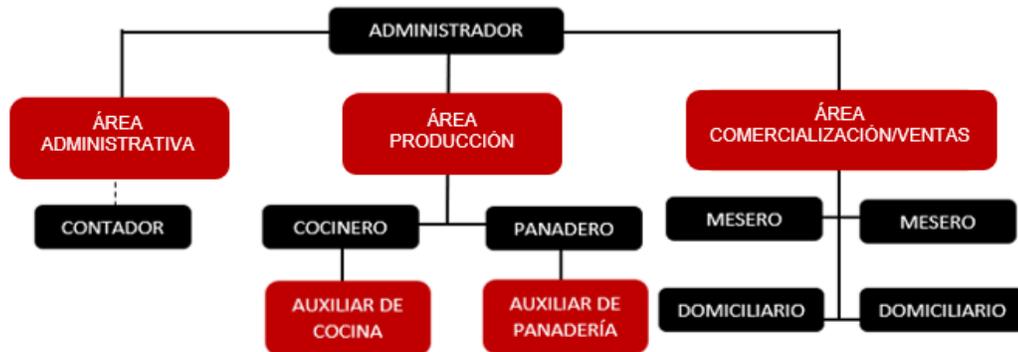
Imagen 13. Filosofía del proyecto.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

### 4.3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

figura 5. Estructura organizacional.



Fuente: autora del proyecto (2021)

### 4.4 MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL

Se emplea el tipo de reclutamiento de personal externo, a través de redes sociales y páginas de empleo. Donde se dan a conocer requisitos pertinentes para la contratación y, por consiguiente, la persona interesada debe enviar su hoja de vida al correo, que se brinda en el mismo anuncio publicitario de contratación.

figura 6. Reclutamiento de personal.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 4.5 PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL

El proceso de selección de personal se divide en 5 fases, las cuales son:

Fase 1: definición del cargo, donde se da a conocer requisitos pertinentes para la contratación del personal.

Fase 2: Preselección, donde se escogen candidatos que cumplen con requisitos establecidos por La suprema.

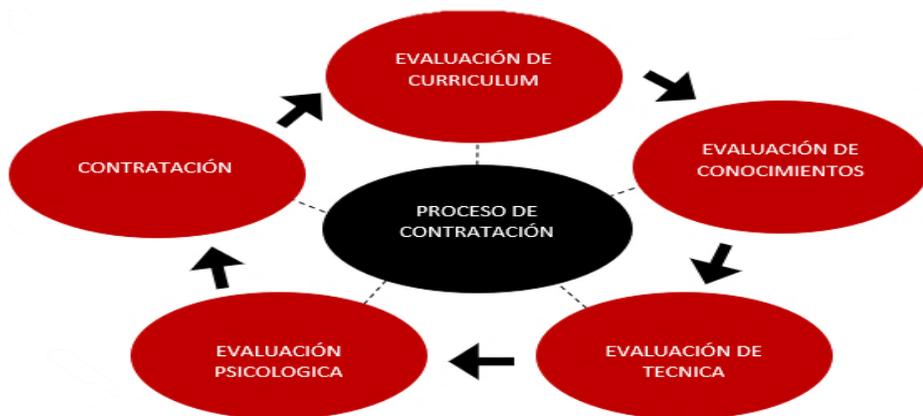
Fase 3: Selección y evaluación, donde a través de una entrevista se identifica y evalúan rasgos de la personalidad, para definir si es apto para el cargo.

Fase 4: Capacitación, donde se brinda conocimiento sobre la empresa, a fin de que estén al tanto de los objetivos y metas, y así trabajar en conjunto, para la obtención y logro de los mismos.

Fase 5: Seguimiento, donde se realiza un seguimiento al nuevo personal durante un mes, para validar si este continuara en la empresa.

## 4.6 PROCESO DE CONTRATACIÓN

Imagen 14. Proceso de contratación.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

#### 4.7 PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DE PERSONAL

El proceso de capacitación y entrenamiento de personal se plantea en 4 fases, las cuales son:

Fase 1: Se identifican las áreas en las cuales el personal necesita capacitación. Con el fin de optimizar calidad en productos y servicios ofrecidos al mercado.

Fase 2: Se establece el personal seleccionado para brindar capacitación. A fin, de que este brinde conocimientos adecuados.

Fase 3: Se brinda capacitación al personal seleccionado, a fin de optimizar calidad en el servicio brindado.

Fase 4: Se evalúa al personal seleccionado, el cual, recibió capacitación. A fin de validar el conocimiento adquirido.

#### 4.8 FUNDAMENTACIÓN CARGOS Y FUNCIONES ESTRATÉGICAS

Cuadro 14. Cargos y funciones.

##### FUNCIONES DEL PERSONAL

| NOMBRE DEL CARGO | ADMINISTRADOR  |
|------------------|--|
| FUNCIONES        | Pedidos a proveedores<br>Inventario quincenal<br>Ingresar los productos al sistema<br>Caja registradora. |
| SALARIO          | \$ 3.042.322   |

| NOMBRE DEL CARGO | CONTADOR  |
|------------------|---|
| FUNCIONES        | Asistir mensualmente al establecimiento.<br>Analizar los libros contables |

|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         | Realizar un informe financiero.<br>Elaborar balance general de los libros financieros.            |
| <b>SALARIO</b>          | \$ 2.000.000  |
| <b>NOMBRE DEL CARGO</b> | <b>COCINERO</b>   |
| <b>FUNCIONES</b>        | Elaboración de platillos<br>Servir alimentos<br>Supervisión del auxiliar de cocina                |
| <b>SALARIO</b>          | \$ 1.250.000  |
| <b>NOMBRE DEL CARGO</b> | <b>PANADERO</b>   |
| <b>FUNCIONES</b>        | Elaboración y cocción de panes<br>limpieza de utensilios<br>Supervisión del auxiliar de panadería |
| <b>SALARIO</b>          | \$ 1.250.000  |
| <b>NOMBRE DEL CARGO</b> | <b>AUXILIAR DE COCINA</b>   |
| <b>FUNCIONES</b>        | Limpieza de utensilios de cocina<br>Servir alimentos<br>Preparación de jugos                      |
| <b>SALARIO</b>          | \$ 1.000.000  |
| <b>NOMBRE DEL CARGO</b> | <b>AUXILIAR DE PANADERÍA</b>  |
| <b>FUNCIONES</b>        | Elaboración de buñuelos, pandebonos<br>Limpieza de panadería                                      |
| <b>SALARIO</b>          | \$ 1.000.000  |
| <b>NOMBRE DEL CARGO</b> | <b>MESEROS</b>  |

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>FUNCIONES</b> | Atender mesas<br>Vender productos<br>Surtir neveras y vitrinas<br>Limpieza de mesas y<br>corredores |
| <b>SALARIO</b>   | \$ 908.526  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>NOMBRE DEL CARGO</b> | <b>MENSAJEROS</b>   |
| <b>FUNCIONES</b>        | Acomodar pedidos a domicilio<br>Entregas a domicilio<br>revisar los pedidos realizados en la pagina |
| <b>SALARIO</b>          | \$ 908.526  |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

#### 4.9 ASPECTOS JURÍDICOS Y LEGALES

1. Permisos y licencias Matricula mercantil vigente Certificado Sayco & Acinpro Registro nacional de turismo Concepto sanitario, uso de suelos, certificado de publicidad exterior visual o certificado de intensidad auditiva, protección contra incendios, lista de precios, inscripción en el RUT, inscripción en el NIT, certificado de manipulación de alimentos, depósito de enseñanza comercial.
2. Definir tipos de contratos y conocer ley para los trabajadores.
3. Compensaciones, licencias de maternidad, accidentes, despidos, vacaciones.
4. Cumplir con los términos y condiciones de publicidad dependiendo del tipo de producto.
5. Privacidad y uso de datos.
6. Pago de impuestos.

## 5. CAPÍTULO: FINANCIERO

En este capítulo se da a conocer aspectos como: inversión inicial, costos fijos y variables, depreciaciones, gastos de nómina, entre otras. Con el fin, de plantear, fundamentar y constituir datos reales.

### 5.1 INVENTARIO INICIAL

Tabla 9. Inventario inicial.

| MEDIDA             | PRODUCTOS        | CANTIDA<br>D | PRECIO    | TOTAL      |
|--------------------|------------------|--------------|-----------|------------|
| <b>CARNES</b>      |                  |              |           |            |
| LIBRA              | Carne De Cerdo   | 10           | \$ 9.000  | \$ 90.000  |
| LIBRA              | Bola Negra       | 10           | \$ 8.500  | \$ 85.000  |
| LIBRA              | Filete De Pollo  | 10           | \$ 10.500 | \$ 105.000 |
| UNIDAD             | Pernil De Pollo  | 20           | \$ 5.500  | \$ 110.000 |
| LIBRA              | Menudencias      | 10           | \$ 2.000  | \$ 20.000  |
| <b>VERDURAS</b>    |                  |              |           |            |
| LIBRA              | Lechuga          | 10           | \$ 3.200  | \$ 32.000  |
| LIBRA              | Zanahoria        | 10           | \$ 1.600  | \$ 16.000  |
| LIBRA              | Tomate           | 10           | \$ 2.200  | \$ 22.000  |
| LIBRA              | Zapallo          | 10           | \$ 4.200  | \$ 42.000  |
| LIBRA              | Papa Blanca      | 10           | \$ 800    | \$ 8.000   |
| LIBRA              | Cebolla Cabezona | 10           | \$ 1.200  | \$ 12.000  |
| LIBRA              | Cebolla Larga    | 10           | \$ 1.100  | \$ 11.000  |
| LIBRA              | Plátano Maduro   | 10           | \$ 2.000  | \$ 20.000  |
| LIBRA              | Plátano Verde    | 10           | \$ 2.000  | \$ 20.000  |
| LIBRA              | Habichuela       | 10           | \$ 1.600  | \$ 16.000  |
| UNIDAD             | Mazorca          | 10           | \$ 3.200  | \$ 32.000  |
| LIBRA              | Ajo              | 10           | \$ 3.200  | \$ 32.000  |
| LIBRA              | Yuca             | 10           | \$ 1.300  | \$ 13.000  |
| <b>CONDIMENTOS</b> |                  |              |           |            |
| LIBRA              | Cilantro         | 5            | \$ 3.000  | \$ 15.000  |
| LIBRA              | Laurel           | 5            | \$ 3.000  | \$ 15.000  |
| LIBRA              | Color            | 5            | \$ 3.300  | \$ 16.500  |
| UNIDAD             | Ricostilla       | 20           | \$ 200    | \$ 4.000   |
| <b>GRANOS</b>      |                  |              |           |            |
| LIBRA              | Arroz            | 10           | \$ 1.600  | \$ 16.000  |

|                |                  |    |           |            |
|----------------|------------------|----|-----------|------------|
| <b>LIBRA</b>   | Frijoles         | 10 | \$ 1.800  | \$ 18.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Lentejas         | 10 | \$ 1.800  | \$ 18.000  |
|                | <b>PASTAS</b>    |    |           |            |
| <b>LIBRA</b>   | Conchas          | 10 | \$ 1.500  | \$ 15.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Cabello De Ángel | 10 | \$ 1.500  | \$ 15.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Tornillos        | 10 | \$ 1.500  | \$ 15.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Espagueti        | 10 | \$ 3.200  | \$ 32.000  |
|                | <b>FRUTAS</b>    |    |           |            |
| <b>LIBRA</b>   | Mango            | 8  | \$ 2.200  | \$ 17.600  |
| <b>LIBRA</b>   | Tomate De Árbol  | 8  | \$ 1.300  | \$ 10.400  |
| <b>LIBRA</b>   | Maracuyá         | 8  | \$ 1.700  | \$ 13.600  |
| <b>LIBRA</b>   | Mora             | 8  | \$ 2.200  | \$ 17.600  |
| <b>LIBRA</b>   | Piña             | 8  | \$ 1.500  | \$ 12.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Limonos          | 8  | \$ 2.000  | \$ 16.000  |
|                | <b>OTROS</b>     |    |           |            |
| <b>LIBRA</b>   | Sal              | 5  | \$ 900    | \$ 4.500   |
| <b>LIBRA</b>   | Azúcar           | 5  | \$ 1.600  | \$ 8.000   |
| <b>PAQUETE</b> | Milo             | 5  | \$ 3.200  | \$ 16.000  |
| <b>PAQUETE</b> | Café             | 5  | \$ 5.000  | \$ 25.000  |
| <b>LITRO</b>   | Leche Liquida    | 10 | \$ 3.200  | \$ 32.000  |
| <b>PAQUETE</b> | Chocolate        | 5  | \$ 3.200  | \$ 16.000  |
| <b>UNIDAD</b>  | Panela           | 5  | \$ 1.800  | \$ 9.000   |
| <b>PANAL</b>   | Huevos           | 15 | \$ 9.900  | \$ 148.500 |
| <b>LIBRA</b>   | Harina           | 20 | \$ 2.200  | \$ 44.000  |
| <b>KILO</b>    | Mantequilla      | 5  | \$ 7.000  | \$ 35.000  |
| <b>KILO</b>    | Queso Cuajada    | 6  | \$ 11.800 | \$ 70.800  |
| <b>KILO</b>    | Queso Costeño    | 6  | \$ 14.000 | \$ 84.000  |
| <b>KILO</b>    | Queso Mozzarella | 6  | \$ 23.600 | \$ 141.600 |
| <b>KILO</b>    | Col Maíz         | 5  | \$ 6.200  | \$ 31.000  |
| <b>KILO</b>    | Levadura         | 5  | \$ 18.800 | \$ 94.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Polvo De Hornear | 5  | \$ 2.200  | \$ 11.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Almidón          | 8  | \$ 8.500  | \$ 68.000  |
| <b>LIBRA</b>   | Leche En Polvo   | 5  | \$ 8.300  | \$ 41.500  |
| <b>PAQUETE</b> | Empanadas X 20   | 10 | \$ 7.500  | \$ 75.000  |
| <b>PAQUETE</b> | Chocolatina X 60 | 10 | \$ 12.600 | \$ 126.000 |
| <b>PAQUETE</b> | Ponqué Gala X26  | 10 | \$ 26.000 | \$ 260.000 |
| <b>LITRO</b>   | Aceite           | 8  | \$ 6.700  | \$ 53.600  |
|                | <b>GASEOSAS</b>  |    |           |            |

|             |                                     |    |           |            |
|-------------|-------------------------------------|----|-----------|------------|
| <b>PACA</b> | Manzana Personal De Vidrio X 30     | 5  | \$ 33.000 | \$ 165.000 |
| <b>PACA</b> | Manzana Personal Para Llevar X15    | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Manzana 1.5 Para Llevar X8          | 6  | \$ 32.000 | \$ 192.000 |
| <b>PACA</b> | Colombiana Personal De Vidrio X30   | 5  | \$ 33.000 | \$ 165.000 |
| <b>PACA</b> | Colombiana Personal Para Llevar X15 | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Colombiana 1.5 Para Llevar X8       | 6  | \$ 32.000 | \$ 192.000 |
| <b>PACA</b> | Uva Personal De Vidrio X30          | 5  | \$ 33.000 | \$ 165.000 |
| <b>PACA</b> | Uva Personal Para Llevar X15        | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Uva 1.5 Para Llevar X8              | 6  | \$ 32.000 | \$ 192.000 |
| <b>PACA</b> | Agua Personal X 15                  | 10 | \$ 26.000 | \$ 260.000 |
| <b>PACA</b> | Agua Con Gas Personal X15           | 10 | \$ 32.000 | \$ 320.000 |
| <b>PACA</b> | Ponymalta Personal De Vidrio X30    | 5  | \$ 29.500 | \$ 147.500 |
| <b>PACA</b> | Ponymalta Personal para llevar X15  | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Ponymalta Litro Y Medio X8          | 6  | \$ 28.000 | \$ 168.000 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Personal Vidrio X30       | 5  | \$ 36.000 | \$ 180.000 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Personal para llevar X15  | 10 | \$ 30.000 | \$ 300.000 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola 1.5 X8                    | 6  | \$ 34.400 | \$ 206.400 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Light Personal X 30       | 5  | \$ 36.000 | \$ 180.000 |

|             |  |    |           |            |
|-------------|--|----|-----------|------------|
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Light Personal Para Llevar X15 | 10 | \$ 30.000 | \$ 300.000 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Light 1.5 X8                   | 6  | \$ 34.400 | \$ 206.400 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Zero Personal Vidrio X 30      | 5  | \$ 36.000 | \$ 180.000 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Zero Personal Para Llevar      | 10 | \$ 30.000 | \$ 300.000 |
| <b>PACA</b> | Coca-Cola Zero 1.5                       | 6  | \$ 34.400 | \$ 206.400 |
| <b>PACA</b> | Hit Mango Personal Vidrio X30            | 5  | \$ 30.000 | \$ 150.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Mango Personal Plástico x15          | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Mango Caja X6                        | 8  | \$ 18.000 | \$ 144.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Mango 1.5 X 8                        | 6  | \$ 30.400 | \$ 182.400 |
| <b>PACA</b> | Hit Mora Personal Vidrio X30             | 5  | \$ 30.000 | \$ 150.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Mora Personal Plástico X15           | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Mora Caja X6                         | 8  | \$ 18.000 | \$ 144.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Mora 1.5 X8                          | 6  | \$ 30.400 | \$ 182.400 |
| <b>PACA</b> | Hit Lulo Personal Vidrio X30             | 5  | \$ 30.000 | \$ 150.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Lulo Personal Plástico X15           | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Lulo Caja X6                         | 8  | \$ 18.000 | \$ 144.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Lulo 1.5 X8                          | 6  | \$ 30.400 | \$ 182.400 |
| <b>PACA</b> | Hit Tropical Personal Vidrio X30         | 5  | \$ 30.000 | \$ 150.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Tropical Personal Plástico X15       | 10 | \$ 22.500 | \$ 225.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Tropical Caja X6                     | 8  | \$ 18.000 | \$ 144.000 |
| <b>PACA</b> | Hit Tropical 1.5 X8                      | 6  | \$ 30.400 | \$ 182.400 |

|             |  |            |                     |                      |
|-------------|--|------------|---------------------|----------------------|
| <b>PACA</b> | Hit Naranja-Piña Personal Vidrio X30   | 5          | \$ 30.000           | \$ 150.000           |
| <b>PACA</b> | Hit Naranja-Piña Personal Plástico X15 | 10         | \$ 22.500           | \$ 225.000           |
| <b>PACA</b> | Hit Naranja Piña Caja X6               | 8          | \$ 18.000           | \$ 144.000           |
| <b>PACA</b> | Hit Naranja-Piña 1.5 X8                | 6          | \$ 30.400           | \$ 182.400           |
|             | <b>CERVEZAS</b>                        |            |                     |                      |
| <b>PACA</b> | Cerveza Lata Póker X24                 | 5          | \$ 64.800           | \$ 324.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza vidrio Póker X30               | 5          | \$ 75.000           | \$ 375.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza Lata Club Colombia X24         | 5          | \$ 72.000           | \$ 360.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza vidrio Club Colombia X30       | 5          | \$ 84.000           | \$ 420.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza Lata Águila Light X24          | 5          | \$ 64.800           | \$ 324.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza vidrio Águila Light X30        | 5          | \$ 75.000           | \$ 375.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza Lata Andina X24                | 5          | \$ 64.800           | \$ 324.000           |
| <b>PACA</b> | Cerveza Vidrio Andina X30              | 5          | \$ 75.000           | \$ 375.000           |
|             | <b>TOTAL MATERIA PRIMA</b>             | <b>859</b> | <b>\$ 2.062.200</b> | <b>\$ 13.656.900</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.2 INVERSIÓN INICIAL

Tabla 10. Gastos de administración y ventas.

| <b>ADECUACIONES</b>    |                  |                 |                       |                    |
|------------------------|------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>MEDIDA</b>          | <b>PRODUCTOS</b> | <b>CANTIDAD</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| <b>PINTURA Y OTROS</b> |                  |                 |                       |                    |
| <b>Día</b>             | Mano de obra     | 7               | \$ 20.000             | \$ 140.000         |
| <b>Galón</b>           | Pintura          | 10              | \$ 34.900             | \$ 349.000         |

|  |                          |    |            |                   |
|--|--------------------------|----|------------|-------------------|
| <b>Unidad</b>                                    | Rodillos                 | 2  | \$ 35.900  | \$ 71.800         |
| <b>Unidad</b>                                    | Brochas                  | 5  | \$ 9.200   | \$ 46.000         |
| <b>TOTAL, PINTURA Y OTROS</b>                    |                          |    |            | <b>\$ 606.800</b> |
| <b>INSTALACIONES Y MEJORAS ELECTRICAS</b>        |                          |    |            |                   |
| <b>Día</b>                                       | Mano de obra             | 5  | \$ 20.000  | \$ 100.000        |
| <b>Unidad</b>                                    | Toma doble polo a tierra | 4  | \$ 2.000   | \$ 8.000          |
| <b>Unidad</b>                                    | Cable eléctrico 200 m    | 3  | \$ 54.000  | \$ 162.000        |
| <b>x3</b>  | Bombillo LED             | 10 | \$ 13.200  | \$ 132.000        |
| <b>unidad</b>                                    | Interruptor doble        | 6  | \$ 8.200   | \$ 49.200         |
| <b>TOTAL, INSTALACIONES Y MEJORAS ELÉCTRICAS</b> |                          |    |            | <b>\$ 451.200</b> |
| <b>INSTALACIÓN DE AVISO PUBLICITARIO</b>         |                          |    |            |                   |
| <b>Día</b>                                       | Mano de obra             | 2  | \$ 20.000  | \$ 40.000         |
| <b>Unidad</b>                                    | Aviso                    | 1  | \$ 500.000 | \$ 500.000        |
| <b>TOTAL, INSTALACIÓN DE AVISO PUBLICITARIO</b>  |                          |    |            | <b>\$ 540.000</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 11. Nomina

#### NOMINA

| CARGO                 | PAGOS   | CANT. | MENSUAL             |
|-----------------------|---------|-------|---------------------|
| CONTADOR              | SALARIO | 1     | \$ 2.000.000        |
| <b>Total, Salario</b> |         |       | <b>\$ 2.000.000</b> |

|                      |                           |   |              |
|----------------------|---------------------------|---|--------------|
| <b>ADMINISTRADOR</b> | Salario                   | 1 | \$ 3.042.322 |
|                      | Auxilio De transporte     |   | \$ 106.454   |
|                      | Cesantías                 |   | \$ 64.775    |
|                      | Intereses A Las Cesantías |   | \$ 6.650     |
|                      | Primas                    |   | \$ 64.775    |
|                      | Vacaciones                |   | \$ 40.559    |
|                      | Salud                     |   | \$ 36.341    |
|                      | Pensión                   |   | \$ 36.341    |
|                      | Arl                       |   | \$ 4.743     |
|                      | Caja De Compensación      |   | \$ 36.341    |

|                       |      |  |                     |
|-----------------------|------|--|---------------------|
|                       | ICBF |  | \$ 27.256           |
|                       | SENA |  | \$ 18.171           |
| <b>Total, Salario</b> |      |  | <b>\$ 3.484.728</b> |

|                 |                           |   |              |
|-----------------|---------------------------|---|--------------|
| <b>COCINERO</b> | Salario                   |   | \$ 1.250.000 |
|                 | Auxilio De transporte     |   | \$ 106.454   |
|                 | Cesantías                 |   | \$ 64.775    |
|                 | Intereses A Las Cesantías |   | \$ 6.650     |
|                 | Primas                    | 1 | \$ 64.775    |
|                 | Vacaciones                |   | \$ 40.559    |
|                 | Salud                     |   | \$ 36.341    |
|                 | Pensión                   |   | \$ 36.341    |
|                 | Arl                       |   | \$ 4.743     |
|                 | Caja De Compensación      |   | \$ 36.341    |
|                 | ICBF                      |   | \$ 27.256    |
|                 | SENA                      |   | \$ 18.171    |
|                 | <b>Total, Salario</b>     |   |              |

|                 |                           |   |              |
|-----------------|---------------------------|---|--------------|
| <b>PANADERO</b> | Salario                   |   | \$ 1.250.000 |
|                 | Auxilio De transporte     |   | \$ 106.454   |
|                 | Cesantías                 |   | \$ 64.775    |
|                 | Intereses A Las Cesantías |   | \$ 6.650     |
|                 | Primas                    | 1 | \$ 64.775    |
|                 | Vacaciones                |   | \$ 40.559    |
|                 | Salud                     |   | \$ 36.341    |
|                 | Pensión                   |   | \$ 36.341    |
|                 | Arl                       |   | \$ 4.743     |
|                 | Caja De Compensación      |   | \$ 36.341    |
|                 | ICBF                      |   | \$ 27.256    |
|                 | SENA                      |   | \$ 18.171    |
|                 | <b>Total, Salario</b>     |   |              |

|  |         |  |              |
|--|---------|--|--------------|
|  | Salario |  | \$ 1.000.000 |
|--|---------|--|--------------|

|                           |                           |   |                     |
|---------------------------|---------------------------|---|---------------------|
| <b>AUXILIAR DE COCINA</b> | Auxilio De transporte     |   | \$ 106.454          |
|                           | Cesantías                 |   | \$ 64.775           |
|                           | Intereses A Las Cesantías |   | \$ 6.650            |
|                           | Primas                    | 1 | \$ 64.775           |
|                           | Vacaciones                |   | \$ 40.559           |
|                           | Salud                     |   | \$ 36.341           |
|                           | Pensión                   |   | \$ 36.341           |
|                           | Arl                       |   | \$ 4.743            |
|                           | Caja De Compensación      |   | \$ 36.341           |
|                           | ICBF                      |   | \$ 27.256           |
|                           | SENA                      |   | \$ 18.171           |
| <b>Total, Salario</b>     |                           |   | <b>\$ 1.442.406</b> |

|                              |                           |           |                     |
|------------------------------|---------------------------|-----------|---------------------|
| <b>AUXILIAR DE PANADERIA</b> | Salario                   |           | \$ 1.000.000        |
|                              | Auxilio De transporte     |           | \$ 106.454          |
|                              | Cesantías                 |           | \$ 64.775           |
|                              | Intereses A Las Cesantías |           | \$ 6.650            |
|                              | Primas                    | 1         | \$ 64.775           |
|                              | Vacaciones                |           | \$ 40.559           |
|                              | Salud                     |           | \$ 36.341           |
|                              | Pensión                   |           | \$ 36.341           |
|                              | Arl                       |           | \$ 4.743            |
|                              | Caja De Compensación      |           | \$ 36.341           |
|                              | ICBF                      |           | \$ 27.256           |
| SENA                         |                           | \$ 18.171 |                     |
| <b>Total, Salario</b>        |                           |           | <b>\$ 1.442.406</b> |

|  |                       |  |            |
|--|-----------------------|--|------------|
|  | Salario               |  | \$ 908.526 |
|  | Auxilio De transporte |  | \$ 106.454 |
|  | Cesantías             |  | \$ 64.775  |

|               |                           |   |           |
|---------------|---------------------------|---|-----------|
| <b>MESERO</b> | Intereses A Las Cesantías |   | \$ 6.650  |
|               | Primas                    | 2 | \$ 64.775 |
|               | Vacaciones                |   | \$ 40.559 |
|               | Salud                     |   | \$ 36.341 |
|               | Pensión                   |   | \$ 36.341 |
|               | Arl                       |   | \$ 4.743  |
|               | Caja De Compensación      |   | \$ 36.341 |
|               | ICBF                      |   | \$ 27.256 |
|               | SENA                      |   | \$ 18.171 |
|               | <b>Total, Salario</b>     |   |           |

|                       |                           |   |                     |
|-----------------------|---------------------------|---|---------------------|
| <b>MENSAJERO</b>      | Salario                   |   | \$ 908.526          |
|                       | Auxilio De transporte     |   | \$ 106.454          |
|                       | Cesantías                 |   | \$ 64.775           |
|                       | Intereses A Las Cesantías |   | \$ 6.650            |
|                       | Primas                    | 2 | \$ 64.775           |
|                       | Vacaciones                |   | \$ 40.559           |
|                       | Salud                     |   | \$ 36.341           |
|                       | Pensión                   |   | \$ 36.341           |
|                       | Arl                       |   | \$ 4.743            |
|                       | Caja De Compensación      |   | \$ 36.341           |
|                       | ICBF                      |   | \$ 27.256           |
|                       | SENA                      |   | \$ 18.171           |
| <b>Total, Salario</b> |                           |   | <b>\$ 2.701.864</b> |

**TOTAL, GASTOS DE SALARIO** \$ 17.158.080

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 12. Proyección de nomina

| <b>NOMINA</b> | <b>CONTADOR</b> | <b>ADMÓN</b> | <b>COCINERO</b> | <b>PANADERO</b> |
|---------------|-----------------|--------------|-----------------|-----------------|
| <b>ENE.</b>   | \$ 2.000.000    | \$ 3.484.728 | \$ 1.692.406    | \$ 1.692.406    |
| <b>FEB.</b>   | \$ 2.000.000    | \$ 3.484.728 | \$ 1.692.406    | \$ 1.692.406    |
| <b>MAR.</b>   | \$ 2.000.000    | \$ 3.484.728 | \$ 1.692.406    | \$ 1.692.406    |

|              |               |               |               |               |
|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>ABR</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>MAY</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>JUN</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>JUL</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>AGO</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>SEP</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>OCT</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>NOV</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>DIC</b>   | \$ 2.000.000  | \$ 3.484.728  | \$ 1.692.406  | \$ 1.692.406  |
| <b>AÑO 1</b> | \$ 24.000.000 | \$ 41.816.736 | \$ 20.308.872 | \$ 20.308.872 |
| <b>AÑO 2</b> | \$ 24.000.001 | \$ 41.816.737 | \$ 20.308.873 | \$ 20.308.873 |
| <b>AÑO 3</b> | \$ 24.420.001 | \$ 42.548.530 | \$ 20.664.278 | \$ 20.664.278 |
| <b>AÑO 4</b> | \$ 24.847.351 | \$ 43.293.129 | \$ 21.025.903 | \$ 21.025.903 |
| <b>AÑO 5</b> | \$ 25.319.451 | \$ 44.115.699 | \$ 21.425.395 | \$ 21.425.395 |

| <b>NOMINA</b> | <b>AUXILIAR DE COCINA</b> | <b>AUXILIAR DE PANADERÍA</b> | <b>MESEROS</b> | <b>MENSAJEROS</b> | <b>TOTAL</b>   |
|---------------|---------------------------|------------------------------|----------------|-------------------|----------------|
| <b>ENE.</b>   | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>FEB.</b>   | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>MAR.</b>   | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>ABR</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>MAY</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>JUN</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>JUL</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>AGO</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>SEP</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>OCT</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>NOV</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>DIC</b>    | \$ 1.442.406              | \$ 1.442.406                 | \$ 2.701.864   | \$ 2.701.864      | \$ 17.158.080  |
| <b>AÑO 1</b>  | \$ 17.308.872             | \$ 17.308.872                | \$ 32.422.368  | \$ 32.422.368     | \$ 205.896.960 |
| <b>AÑO 2</b>  | \$ 17.308.873             | \$ 17.308.873                | \$ 32.422.369  | \$ 32.422.369     | \$ 205.896.968 |
| <b>AÑO 3</b>  | \$ 17.611.778             | \$ 17.611.778                | \$ 32.989.760  | \$ 32.989.760     | \$ 209.500.165 |
| <b>AÑO 4</b>  | \$ 17.919.984             | \$ 17.919.984                | \$ 33.567.081  | \$ 33.567.081     | \$ 213.166.418 |
| <b>AÑO 5</b>  | \$ 18.260.464             | \$ 18.260.464                | \$ 34.204.856  | \$ 34.204.856     | \$ 217.216.580 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 13. Inversión

| <b>INVERSIÓN</b>                                      |                      |
|---|----------------------|
| <b>ÍTEM</b>   | <b>VALOR</b>         |
| <b>ACTIVOS FIJOS</b>                                  |                      |
| <b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>                            | \$ 66.035.070        |
| <b>MATERIA PRIMA LOCAL</b>                            | \$ 2.062.200         |
| <b>TOTAL, ACTIVOS FIJOS</b>                           | <b>\$ 90.797.270</b> |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                              |                      |
| <b>REGISTRO MERCANTIL</b>                             | \$ 470.000           |
| <b>INDUSTRIA Y COMERCIO, USO DE AVISOS Y TABLEROS</b> | \$ 1.900.000         |
| <b>USO DE SUELOS</b>                                  | \$ 187.900           |
| <b>HIGIENE Y SANIDAD</b>                              | \$ 39.300            |
| <b>INVIMA</b>   | \$ 1.900.000         |
| <b>SAYCO ACINPRO</b>                                  | \$ 189.000           |
| <b>BOMBEROS</b>                                       | \$ 55.300            |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>                       | <b>\$ 4.741.500</b>  |
| <b>ACTIVOS INTANGIBLES</b>                            |                      |
| <b>TECNOLOGÍA</b>                                     | \$ 1.920.400         |
| <b>TOTAL, ACTIVOS INTANGIBLES</b>                     | <b>\$ 1.920.400</b>  |
| <b>ADECUACIONES</b>                                   |                      |
| <b>PINTURA Y OTROS</b>                                | \$ 606.800           |
| <b>INSTALACIONES Y MEJORAS ELÉCTRICAS</b>             | \$ 451.200           |
| <b>INSTALACIÓN DE AVISO PUBLICITARIO</b>              | \$ 540.000           |
| <b>TOTAL, ADECUACIONES</b>                            | <b>\$ 1.598.000</b>  |

|                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| <b>PUBLICIDAD PREOPERATIVA</b>        |                       |
| <b>PANCARTAS</b>                      | \$ 187.500            |
| <b>VOLANTES</b>                       | \$ 24.900             |
| <b>TARJETAS DE PRESENTACIÓN</b>       | \$ 600.000            |
| <b>TOTAL, PUBLICIDAD PREOPERATIVA</b> | <b>\$ 812.400</b>     |
| <b>SEGUROS</b>                        |                       |
| <b>PÓLIZA TODO RIESGO</b>             | \$ 1.813.000          |
| <b>TOTAL, SEGUROS</b>                 | \$ 1.813.000          |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>       | <b>\$ 10.885.300</b>  |
| <b>CAPITAL DE TRABAJO</b>             |                       |
| <b>NOMINA</b>                         | \$ 17.158.080         |
| <b>GASTOS ADMINISTRACIÓN</b>          | \$ 3.180.075          |
| <b>INVENTARIOS</b>                    | \$ 13.656.900         |
| <b>TOTAL, CAPITAL DE TRABAJO</b>      | <b>\$ 33.995.055</b>  |
| <b>TOTAL, INVERSIÓN</b>               | <b>\$ 135.677.625</b> |
| <b>% INVERSIÓN A FINANCIAR</b>        | 60%                   |
| <b>INVERSIÓN A FINANCIAR</b>          | \$ 81.406.575         |
| <b>MESES A DIFERIR</b>                | 12                    |
| <b>VALOR DIFERIDO MENSUAL</b>         | \$ 907.108            |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

### 5.3 DEPRECIACIONES

Tabla 14. Depreciaciones.

| <b>DEPRECIACIÓN EN PESOS</b> |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| <b>ÍTEM</b>                  | <b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b> |

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>AÑO</b>                  | <b>5</b>             |
| <b>DEPRECIACIÓN MENSUAL</b> | <b>\$ 1.100.585</b>  |
| <b>AÑO 1</b>                | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>AÑO 2</b>                | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>AÑO 3</b>                | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>AÑO 4</b>                | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>AÑO 5</b>                | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>TOTAL, AÑOS</b>          | <b>\$ 66.035.070</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

#### 5.4 BALANCE INICIAL

Tabla 15. Balance inicial sin financiación.

| <b>BALANCE INICIAL SIN FINANCIACIÓN</b> |                       |
|---|-----------------------|
| <b>ACTIVOS</b>                          |                       |
| <b>ACTIVOS CORRIENTES</b>               |                       |
| <b>CAJA BANCOS</b>                      | <b>\$ 33.995.055</b>  |
| <b>CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES</b>    | <b>\$ -</b>           |
| <b>INVENTARIOS</b>                      | <b>\$ 13.656.900</b>  |
| <b>TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES</b>        | <b>\$ 47.651.955</b>  |
| <b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>            |                       |
| <b>Activos fijos</b>                    |                       |
| <b>Maquinaria y equipo</b>              | <b>\$ 66.035.070</b>  |
| <b>Depreciaciones</b>                   | <b>\$ 66.035.070</b>  |
| <b>TOTAL, ACTIVOS FIJOS</b>             | <b>\$ 132.070.140</b> |
| <b>(-) DEPRECIACION ACUMULADA</b>       | <b>\$ -</b>           |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                |                       |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>         | <b>\$ 10.885.300</b>  |
| <b>TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES</b>     | <b>\$ 142.955.440</b> |

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>TOTAL, ACTIVOS</b>                   | <b>\$ 190.607.395</b> |
| <b>PASIVOS</b>                          |                       |
| <b>PASIVOS CORRIENTES</b>               |                       |
| <b>CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES</b>   | \$ -                  |
| <b>CESANTIAS POR PAGAR</b>              | \$ 6.995.646          |
| <b>INTERESES DE CESANTIAS POR PAGAR</b> | \$ 718.218            |
| <b>Impuesto de renta por pagar</b>      | 145.232               |
| <b>IVA/impuesto de IVA por pagar</b>    | 6.728                 |
| <b>TOTAL, PASIVOS CORRIENTE</b>         | <b>\$ 7.865.824</b>   |
| <b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>            |                       |
| <b>OBLIGACIONES FINANCIERAS</b>         | \$ -                  |
| <b>TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES</b>  | <b>\$ -</b>           |
| <b>TOTAL, PASIVOS</b>                   | <b>\$ 7.865.824</b>   |
| <b>PATRIMONIO</b>                       |                       |
| <b>Capital socios</b>                   | \$ 182.741.571        |
| <b>Utilidad acumulada</b>               | \$ -                  |
| <b>Reserva legal acumulada</b>          | \$ -                  |
| <b>TOTAL, PATRIMONIO</b>                | <b>\$ 182.741.571</b> |
| <b>TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO</b>       | <b>\$ 190.607.395</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 16. Balance inicial con financiación.

| <b>BALANCE INICIAL CON FINANCIACIÓN</b> |               |
|---|---------------|
| <b>ACTIVOS</b>                          |               |
| <b>ACTIVOS CORRIENTES</b>               |               |
| <b>CAJA BANCOS</b>                      | \$ 33.995.055 |

|   |    |                    |
|---|----|--------------------|
| <b>CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES</b>    | \$ | -                  |
| <b>INVENTARIOS</b>                      | \$ | 13.656.900         |
| <b>TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES</b>        | \$ | <b>47.651.955</b>  |
| <b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>            |    |                    |
| <b>Activos fijos</b>                    |    |                    |
| <b>Maquinaria y equipo</b>              | \$ | 66.035.070         |
| <b>Depreciaciones</b>                   | \$ | 66.035.070         |
| <b>TOTAL, ACTIVOS FIJOS</b>             | \$ | <b>132.070.140</b> |
| <b>(-) DEPRECIACION ACUMULADA</b>       | \$ | -                  |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                |    |                    |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>         | \$ | <b>10.885.300</b>  |
| <b>TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES</b>     | \$ | <b>142.955.440</b> |
| <b>TOTAL, ACTIVOS PASIVOS</b>           | \$ | <b>190.607.395</b> |
| <b>PASIVOS CORRIENTES</b>               |    |                    |
| <b>CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES</b>   | \$ | -                  |
| <b>CESANTIAS POR PAGAR</b>              | \$ | 6.995.646          |
| <b>INTERESES DE CESANTIAS POR PAGAR</b> | \$ | 718.218            |
| <b>Impuesto de renta por pagar</b>      |    | 145.232            |

|  |                       |
|--|-----------------------|
| <b>IVA/impuesto de IVA por pagar</b>   | 6.728                 |
| <b>TOTAL, PASIVOS CORRIENTE</b>        | <b>\$ 7.865.824</b>   |
| <b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>           |                       |
| <b>OBLIGACIONES FINANCIERAS</b>        | \$ 81.406.575         |
| <b>TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES</b> | <b>\$ 81.406.575</b>  |
| <b>TOTAL, PASIVOS</b>                  | <b>\$ 89.272.399</b>  |
| <b>PATRIMONIO</b>                      |                       |
| <b>Capital socios</b>                  | \$ 101.334.996        |
| <b>Utilidad acumulada</b>              | \$ -                  |
| <b>Reserva legal acumulada</b>         | \$ -                  |
| <b>TOTAL, PATRIMONIO</b>               | <b>\$ 101.334.996</b> |
| <b>TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO</b>      | <b>\$ 190.607.395</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.5 AMORTIZACIÓN

Tabla 17. Variables amortización.

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>VALOR PRÉSTAMO</b>        | <b>\$ 81.406.575</b> |
| <b>TASA EA % BANCOLOMBIA</b> | 27,18%               |
| <b>TASA NOMINAL %</b>        | 24,29%               |
| <b>TASA MENSUAL %</b>        | 2%                   |
| <b>MESES DEL AÑO</b>         | 12                   |
| <b>NÚMERO DE CUOTAS</b>      | 60                   |

Fuente: autora del proyecto (2021)

Tabla 18. Cuotas de amortización.

| <b>No de cuota</b> | <b>Cuota</b> | <b>Interés</b> | <b>Amortización</b> | <b>Saldo</b>  |
|--------------------|--------------|----------------|---------------------|---------------|
| <b>0</b>           |              |                |                     | \$ 81.406.575 |
| <b>1</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.628.132   | \$ 713.770          | \$ 80.692.805 |
| <b>2</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.613.856   | \$ 728.045          | \$ 79.964.759 |
| <b>3</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.599.295   | \$ 742.606          | \$ 79.222.153 |
| <b>4</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.584.443   | \$ 757.459          | \$ 78.464.695 |
| <b>5</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.569.294   | \$ 772.608          | \$ 77.692.087 |
| <b>6</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.553.842   | \$ 788.060          | \$ 76.904.027 |
| <b>7</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.538.081   | \$ 803.821          | \$ 76.100.206 |
| <b>8</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.522.004   | \$ 819.897          | \$ 75.280.309 |
| <b>9</b>           | \$ 2.341.902 | \$ 1.505.606   | \$ 836.295          | \$ 74.444.013 |
| <b>10</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.488.880   | \$ 853.021          | \$ 73.590.992 |
| <b>11</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.471.820   | \$ 870.082          | \$ 72.720.910 |
| <b>12</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.454.418   | \$ 887.483          | \$ 71.833.427 |
| <b>13</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.436.669   | \$ 905.233          | \$ 70.928.194 |
| <b>14</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.418.564   | \$ 923.338          | \$ 70.004.856 |
| <b>15</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.400.097   | \$ 941.804          | \$ 69.063.052 |
| <b>16</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.381.261   | \$ 960.641          | \$ 68.102.411 |
| <b>17</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.362.048   | \$ 979.853          | \$ 67.122.558 |
| <b>18</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.342.451   | \$ 999.450          | \$ 66.123.107 |
| <b>19</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.322.462   | \$ 1.019.439        | \$ 65.103.668 |
| <b>20</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.302.073   | \$ 1.039.828        | \$ 64.063.840 |
| <b>21</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.281.277   | \$ 1.060.625        | \$ 63.003.215 |
| <b>22</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.260.064   | \$ 1.081.837        | \$ 61.921.378 |
| <b>23</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.238.428   | \$ 1.103.474        | \$ 60.817.904 |
| <b>24</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.216.358   | \$ 1.125.543        | \$ 59.692.360 |
| <b>25</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.193.847   | \$ 1.148.054        | \$ 58.544.306 |
| <b>26</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.170.886   | \$ 1.171.015        | \$ 57.373.290 |
| <b>27</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.147.466   | \$ 1.194.436        | \$ 56.178.855 |
| <b>28</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.123.577   | \$ 1.218.324        | \$ 54.960.530 |
| <b>29</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.099.211   | \$ 1.242.691        | \$ 53.717.839 |
| <b>30</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.074.357   | \$ 1.267.545        | \$ 52.450.294 |
| <b>31</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.049.006   | \$ 1.292.896        | \$ 51.157.399 |
| <b>32</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 1.023.148   | \$ 1.318.754        | \$ 49.838.645 |
| <b>33</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 996.773     | \$ 1.345.129        | \$ 48.493.516 |
| <b>34</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 969.870     | \$ 1.372.031        | \$ 47.121.485 |
| <b>35</b>          | \$ 2.341.902 | \$ 942.430     | \$ 1.399.472        | \$ 45.722.013 |

|    |              |               |               |               |
|----|--------------|---------------|---------------|---------------|
| 36 | \$ 2.341.902 | \$ 914.440    | \$ 1.427.461  | \$ 44.294.552 |
| 37 | \$ 2.341.902 | \$ 885.891    | \$ 1.456.011  | \$ 42.838.541 |
| 38 | \$ 2.341.902 | \$ 856.771    | \$ 1.485.131  | \$ 41.353.411 |
| 39 | \$ 2.341.902 | \$ 827.068    | \$ 1.514.833  | \$ 39.838.577 |
| 40 | \$ 2.341.902 | \$ 796.772    | \$ 1.545.130  | \$ 38.293.447 |
| 41 | \$ 2.341.902 | \$ 765.869    | \$ 1.576.033  | \$ 36.717.415 |
| 42 | \$ 2.341.902 | \$ 734.348    | \$ 1.607.553  | \$ 35.109.861 |
| 43 | \$ 2.341.902 | \$ 702.197    | \$ 1.639.704  | \$ 33.470.157 |
| 44 | \$ 2.341.902 | \$ 669.403    | \$ 1.672.498  | \$ 31.797.659 |
| 45 | \$ 2.341.902 | \$ 635.953    | \$ 1.705.948  | \$ 30.091.710 |
| 46 | \$ 2.341.902 | \$ 601.834    | \$ 1.740.067  | \$ 28.351.643 |
| 47 | \$ 2.341.902 | \$ 567.033    | \$ 1.774.869  | \$ 26.576.774 |
| 48 | \$ 2.341.902 | \$ 531.535    | \$ 1.810.366  | \$ 24.766.408 |
| 49 | \$ 2.341.902 | \$ 495.328    | \$ 1.846.573  | \$ 22.919.835 |
| 50 | \$ 2.341.902 | \$ 458.397    | \$ 1.883.505  | \$ 21.036.330 |
| 51 | \$ 2.341.902 | \$ 420.727    | \$ 1.921.175  | \$ 19.115.155 |
| 52 | \$ 2.341.902 | \$ 382.303    | \$ 1.959.598  | \$ 17.155.556 |
| 53 | \$ 2.341.902 | \$ 343.111    | \$ 1.998.790  | \$ 15.156.766 |
| 54 | \$ 2.341.902 | \$ 303.135    | \$ 2.038.766  | \$ 13.118.000 |
| 55 | \$ 2.341.902 | \$ 262.360    | \$ 2.079.542  | \$ 11.038.458 |
| 56 | \$ 2.341.902 | \$ 220.769    | \$ 2.121.132  | \$ 8.917.326  |
| 57 | \$ 2.341.902 | \$ 178.347    | \$ 2.163.555  | \$ 6.753.771  |
| 58 | \$ 2.341.902 | \$ 135.075    | \$ 2.206.826  | \$ 4.546.945  |
| 59 | \$ 2.341.902 | \$ 90.939     | \$ 2.250.963  | \$ 2.295.982  |
| 60 | \$ 2.341.902 | \$ 45.920     | \$ 2.295.982  | -\$ 0         |
|    |              | \$ 59.107.519 | \$ 81.406.575 |               |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 19. Proyección amortización

| PERIODO      | INTERÉS              | AMORTIZACIÓN         | TOTAL         |
|--------------|----------------------|----------------------|---------------|
| AÑO 1        | \$ 18.529.671        | \$ 9.573.148         | \$ 28.102.819 |
| AÑO 2        | \$ 15.961.752        | \$ 12.141.067        | \$ 28.102.819 |
| AÑO 3        | \$ 12.705.011        | \$ 15.397.808        | \$ 28.102.819 |
| AÑO 4        | \$ 8.574.675         | \$ 19.528.144        | \$ 28.102.819 |
| AÑO 5        | \$ 3.336.411         | \$ 24.766.408        | \$ 28.102.819 |
| <b>TOTAL</b> | <b>\$ 59.107.519</b> | <b>\$ 81.406.575</b> |               |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.6 PARÁMETROS

Tabla 20. Parámetros económicos

| ÍTEM                        | AÑO 1    | AÑO 2    | AÑO 3    | AÑO 4    | AÑO 5    |
|-----------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>IPC %</b>                | 1,95%    | 1,75%    | 1,75%    | 1,90%    | 1,90%    |
| <b>VARIACIÓN TRM</b>        | \$ 3.700 | \$ 3.650 | \$ 3.562 | \$ 3.692 | \$ 3.700 |
| <b>INCREMENTO %P PRECIO</b> | 0,46%    | -0,90%   | -3,40%   | 0,24%    | 0,46%    |
| <b>INCREMENTO EN COSTOS</b> | 1,95%    | 1,75%    | 1,75%    | 1,90%    | 1,90%    |
| <b>PIB PROMEDIO</b>         | 4,96%    | 0,00%    | 0,00%    | 0,00%    | 0,00%    |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>    | 3,50%    | 3,50%    | 3,50%    | 3,50%    | 3,50%    |
| <b>IVA%</b>                 | 0%       | 0%       | 0%       | 0%       | 0%       |
| <b>INC%</b>                 | 8%       | 8%       | 8%       | 8%       | 8%       |
| <b>ICAX1000</b>             | 0,33%    | 0,33%    | 0,33%    | 0,33%    | 0,33%    |
| <b>RESERVA LEGAL%</b>       | 10%      | 10%      | 10%      | 10%      | 10%      |
| <b>TRM 2021</b>             | 3683     |          |          |          |          |
| <b>DESCUENTOS</b>           | 5%       | 5%       | 5%       | 5%       | 5%       |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 21. PIB

**PIB: PRODUCTO INTERNO BRUTO**

| ITEM                 | 2015 | 2016  | 2017   | 2018 | 2019  | 2020 |          |
|----------------------|------|-------|--------|------|-------|------|----------|
| <b>PIB MM</b>        | 1091 | 1251  | 1111   | 1185 | 1357  | 1461 | \$ 7.456 |
| <b>VARIACIÓN PIB</b> |      | 12,8% | -12,6% | 6,2% | 12,7% | 7,1% |          |
| <b>PRODUCTO</b>      | 0    | 160   | -140   | 74   | 172   | 104  | 370      |
| <b>PIB PROMEDIO</b>  | 5%   |       |        |      |       |      |          |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 22. Parámetros laborales.

**PARAMETROS LABORALES**

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| <b>SMMLV</b>                 | 908526     |
| <b>AUXILIO DE TRANSPORTE</b> | \$ 106.454 |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>CESANTIAS</b>                 | 7,13%  |
| <b>INTERESES A LAS CESANTIAS</b> | 0,732% |
| <b>PRIMAS</b>                    | 7,13%  |
| <b>VACACIONES</b>                | 4,17%  |
| <b>SALUD</b>                     | 4%     |
| <b>PENSION</b>                   | 4%     |
| <b>ARL</b>                       | 0,52%  |
| <b>CAJA DE COMPENSACIÓN</b>      | 4%     |
| <b>ICBF</b>                      | 3%     |
| <b>SENA</b>                      | 2%     |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 23. Valor en pesos de parámetros laborales.

| <b>CESANTIAS</b>                 |            |
|----------------------------------|------------|
| <b>DIAS TRABAJADOS</b>           | 308        |
| <b>CESANTIA ANUAL</b>            | \$ 777.294 |
| <b>CESANTIA MENSUAL</b>          | \$ 64.775  |
| <b>INTERESES A LA CESANTIAS</b>  |            |
| <b>INTERESES ANUAL</b>           | \$ 79.802  |
| <b>INTERES MENSUAL</b>           | \$ 6.650   |
| <b>PRIMA</b>                     |            |
| <b>DIAS TRABAJADOS SEMESTRAL</b> | \$ 154     |
| <b>PRIMA</b>                     | \$ 388.647 |
| <b>PRIMA MENSUAL</b>             | \$ 64.775  |
| <b>VACACIONES</b>                |            |
| <b>DIAS TRABAJADOS MENSUAL</b>   | 28         |
| <b>VACACIONES</b>                | \$ 486.710 |
| <b>VACACIONES MENSAL</b>         | \$ 40.559  |

| <b>APORTES SEGURIDAD SOCIAL</b>      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>SALUD</b>                         | \$ 36.341 |
| <b>PENSION</b>                       | \$ 36.341 |
| <b>ARL (RIESGO 1)</b>                | \$ 4.743  |
| <b>CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR</b> | \$ 36.341 |
| <b>ICBF</b>                          | \$ 27.256 |
| <b>SENA</b>                          | \$ 18.171 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 24. Margen bruto

| <b>ITEM</b>                   | <b>COSTO SIN IVA</b> | <b>UTILIDAD</b> | <b>MARGEN BRUTO</b> |
|-------------------------------|----------------------|-----------------|---------------------|
| <b>Desayuno</b>               | \$ 3.271.900         | \$ 4.448.100    | 5762%               |
| <b>Almuerzo</b>               | \$ 3.588.400         | \$ 10.735.600   | 105251%             |
| <b>Refrigerio</b>             | \$ 2.333.400         | \$ 5.679.200    | 25444%              |
| <b>Bebidas</b>                | \$ 10.975.800        | \$ 2.015.800    | 49407%              |
| <b>Productos de panadería</b> | \$ 1.618.300         | \$ 2.898.400    | 29682%              |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.7 COSTOS

Tabla 25. Costos unitarios.

| <b>INSUMOS</b>          | <b>CANT.</b> | <b>MEDIDA</b> | <b>VALOR TOTAL</b> | <b>UNI</b> | <b>VALOR</b> |
|-------------------------|--------------|---------------|--------------------|------------|--------------|
| <b>DESAYUNOS</b>        |              |               |                    |            |              |
| <b>BANDEJA HUEVOS</b>   |              |               |                    |            |              |
| <b>Huevo</b>            | 15           | PANAL         | \$ 9.900           | 10         | \$ 6.600     |
| <b>Arroz</b>            | 6            | LIBRA         | \$ 1.600           | 2          | \$ 533       |
| <b>Papa</b>             | 6            | LIBRA         | \$ 800             | 2          | \$ 267       |
| <b>Plátano Maduro</b>   | 6            | LIBRA         | \$ 2.000           | 2          | \$ 667       |
| <b>Cebolla Cabezona</b> | 8            | LIBRA         | \$ 1.500           | 2          | \$ 375       |
| <b>Tomate</b>           | 8            | LIBRA         | \$ 2.200           | 2          | \$ 550       |
| <b>Color</b>            | 50           | LIBRA         | \$ 3.300           | 1          | \$ 66        |
| <b>Ricostilla</b>       | 2            | UNIDAD        | \$ 200             | 1          | \$ 100       |
| <b>Laurel</b>           | 50           | LIBRA         | \$ 3.000           | 1          | \$ 60        |

|                                      |    |        |          |    |           |
|--------------------------------------|----|--------|----------|----|-----------|
| Sal                                  | 50 | LIBRA  | \$ 900   | 1  | \$ 18     |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                |    |        |          |    | \$ 9.236  |
| <b>MANO DE OBRA</b>                  |    |        |          |    | \$ 1.995  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>               |    |        |          |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>          |    |        |          |    | \$ 11.768 |
| <b>BANDEJA CARNE</b>                 |    |        |          |    |           |
| Bola Negra                           | 6  | LIBRA  | \$ 8.500 | 1  | \$ 1.417  |
| Arroz                                | 6  | LIBRA  | \$ 1.600 | 2  | \$ 533    |
| Papa                                 | 6  | LIBRA  | \$ 800   | 2  | \$ 267    |
| plátano Maduro                       | 12 | LIBRA  | \$ 2.000 | 2  | \$ 333    |
| Cebolla Cabezona                     | 8  | LIBRA  | \$ 1.500 | 2  | \$ 375    |
| Tomate                               | 8  | LIBRA  | \$ 2.200 | 2  | \$ 550    |
| Color                                | 50 | LIBRA  | \$ 3.300 | 1  | \$ 66     |
| Ricostilla                           | 2  | UNIDAD | \$ 200   | 1  | \$ 100    |
| Laurel                               | 50 | LIBRA  | \$ 3.000 | 1  | \$ 60     |
| Sal                                  | 50 | LIBRA  | \$ 900   | 1  | \$ 18     |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                |    |        |          |    | \$ 3.719  |
| <b>MANO DE OBRA</b>                  |    |        |          |    | \$ 1.995  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>               |    |        |          |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>          |    |        |          |    | \$ 6.251  |
| <b>SOPAS</b>                         |    |        |          |    |           |
| <b>CONSUME</b>                       |    |        |          |    |           |
| Menudencia                           | 6  | LIBRA  | \$ 2.000 | 1  | \$ 333    |
| Papa                                 | 10 | LIBRA  | \$ 800   | 1  | \$ 80     |
| Cebolla Cabezona                     | 8  | LIBRA  | \$ 1.500 | 1  | \$ 188    |
| Tomate                               | 8  | LIBRA  | \$ 2.200 | 1  | \$ 275    |
| Color                                | 50 | LIBRA  | \$ 3.300 | 1  | \$ 66     |
| Ricostilla                           | 2  | UNIDAD | \$ 200   | 1  | \$ 100    |
| Laurel                               | 50 | LIBRA  | \$ 3.000 | 1  | \$ 60     |
| Sal                                  | 50 | LIBRA  | \$ 900   | 1  | \$ 18     |
| Zapallo                              | 50 | LIBRAS | \$ 4.200 | 1  | \$ 84     |
| Ajo                                  | 50 | LIBRAS | \$ 3.200 | 1  | \$ 64     |
| Cilantro                             | 50 | LIBRAS | \$ 3.000 | 1  | \$ 60     |
| <b>COSTO UNITARIO</b>                |    |        |          |    | \$ 1.328  |
| <b>MANO DE OBRA</b>                  |    |        |          |    | \$ 1.195  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>               |    |        |          |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>          |    |        |          |    | \$ 3.060  |
| <b>PASTA</b>                         |    |        |          |    |           |
| Conchas, Cabello De Ángel, Tornillos | 5  | LIBRA  | \$ 1.500 | 30 | \$ 9.000  |
| Papa                                 | 10 | LIBRA  | \$ 800   | 1  | \$ 80     |

|                                |    |         |           |    |           |
|--------------------------------|----|---------|-----------|----|-----------|
| <b>Cebolla Cabezona</b>        | 8  | LIBRA   | \$ 1.500  | 1  | \$ 188    |
| <b>Tomate</b>                  | 8  | LIBRA   | \$ 2.200  | 1  | \$ 275    |
| <b>Color</b>                   | 50 | LIBRA   | \$ 3.300  | 1  | \$ 66     |
| <b>Ricostilla</b>              | 2  | UNIDAD  | \$ 200    | 1  | \$ 100    |
| <b>Laurel</b>                  | 50 | LIBRA   | \$ 3.000  | 1  | \$ 60     |
| <b>Sal</b>                     | 50 | LIBRA   | \$ 900    | 1  | \$ 18     |
| <b>Zapallo</b>                 | 50 | LIBRAS  | \$ 4.200  | 1  | \$ 84     |
| <b>Ajo</b>                     | 50 | LIBRAS  | \$ 3.200  | 1  | \$ 64     |
| <b>Cilantro</b>                | 50 | LIBRAS  | \$ 3.000  | 1  | \$ 60     |
| <b>COSTO UNITARIO</b>          |    |         |           |    | \$ 9.995  |
| <b>MANO DE OBRA</b>            |    |         |           |    | \$ 1.195  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>         |    |         |           |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>    |    |         |           |    | \$ 11.727 |
| <b>ALMUERZOS</b>               |    |         |           |    |           |
| <b>BANDEJA CARNE DE CERDO</b>  |    |         |           |    |           |
| <b>Carne De Cerdo</b>          | 5  | LIBRA   | \$ 9.000  | 10 | \$ 18.000 |
| <b>Arroz</b>                   | 5  | LIBRA   | \$ 1.600  | 2  | \$ 640    |
| <b>Papa</b>                    | 3  | LIBRA   | \$ 800    | 2  | \$ 533    |
| <b>Plátano Maduro</b>          | 6  | LIBRA   | \$ 2.000  | 2  | \$ 667    |
| <b>Cebolla Cabezona</b>        | 8  | LIBRA   | \$ 1.500  | 2  | \$ 375    |
| <b>Tomate</b>                  | 8  | LIBRA   | \$ 2.200  | 2  | \$ 550    |
| <b>Color</b>                   | 50 | LIBRA   | \$ 3.300  | 1  | \$ 66     |
| <b>Ricostilla</b>              | 2  | UNIDAD  | \$ 200    | 1  | \$ 100    |
| <b>Laurel</b>                  | 50 | LIBRA   | \$ 3.000  | 1  | \$ 60     |
| <b>Sal</b>                     | 50 | LIBRA   | \$ 900    | 1  | \$ 18     |
| <b>Cebolla Larga</b>           | 30 | LIBRA   | \$ 1.100  | 1  | \$ 37     |
| <b>Lechuga</b>                 | 14 | LIBRA   | \$ 3.200  | 4  | \$ 914    |
| <b>Zanahoria</b>               | 50 | LIBRA   | \$ 1.600  | 4  | \$ 128    |
| <b>Espagueti</b>               | 20 | PAQUETE | \$ 3.200  | 10 | \$ 1.600  |
| <b>COSTO UNITARIO</b>          |    |         |           |    | \$ 23.688 |
| <b>MANO DE OBRA</b>            |    |         |           |    | \$ 2.259  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>         |    |         |           |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>    |    |         |           |    | \$ 26.484 |
| <b>BANDEJA FILETE DE POLLO</b> |    |         |           |    |           |
| <b>Filete De Pollo</b>         | 5  | LIBRA   | \$ 10.500 | 10 | \$ 21.000 |
| <b>Arroz</b>                   | 5  | LIBRA   | \$ 1.600  | 2  | \$ 640    |
| <b>Papa</b>                    | 6  | LIBRA   | \$ 800    | 2  | \$ 267    |
| <b>Plátano Maduro</b>          | 6  | LIBRA   | \$ 2.000  | 2  | \$ 667    |
| <b>Cebolla Cabezona</b>        | 8  | LIBRA   | \$ 1.500  | 2  | \$ 375    |
| <b>Tomate</b>                  | 8  | LIBRA   | \$ 2.200  | 2  | \$ 550    |
| <b>Color</b>                   | 50 | LIBRA   | \$ 3.300  | 1  | \$ 66     |
| <b>Ricostilla</b>              | 2  | UNIDAD  | \$ 200    | 1  | \$ 100    |

|                             |    |         |          |    |           |
|-----------------------------|----|---------|----------|----|-----------|
| Laurel                      | 50 | LIBRA   | \$ 3.000 | 1  | \$ 60     |
| Sal                         | 50 | LIBRA   | \$ 900   | 1  | \$ 18     |
| Cebolla Larga               | 30 | LIBRA   | \$ 1.100 | 1  | \$ 37     |
| Lechuga                     | 14 | LIBRA   | \$ 3.200 | 4  | \$ 914    |
| Zanahoria                   | 50 | LIBRA   | \$ 1.600 | 4  | \$ 128    |
| Lentejas                    | 20 | PAQUETE | \$ 1.800 | 10 | \$ 900    |
| <b>COSTO UNITARIO</b>       |    |         |          |    | \$ 25.721 |
| <b>MANO DE OBRA</b>         |    |         |          |    | \$ 2.259  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>      |    |         |          |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b> |    |         |          |    | \$ 28.518 |

#### BANDEJA PERNIL

|                             |    |         |          |    |           |
|-----------------------------|----|---------|----------|----|-----------|
| Pernil                      | 2  | UNIDAD  | \$ 5.500 | 20 | \$ 55.000 |
| Arroz                       | 5  | LIBRA   | \$ 1.600 | 2  | \$ 640    |
| Papa                        | 6  | LIBRA   | \$ 800   | 2  | \$ 267    |
| plátano Maduro              | 6  | LIBRA   | \$ 2.000 | 2  | \$ 667    |
| Cebolla Cabezona            | 8  | LIBRA   | \$ 1.500 | 2  | \$ 375    |
| Tomate                      | 8  | LIBRA   | \$ 2.200 | 2  | \$ 550    |
| Color                       | 50 | LIBRA   | \$ 3.300 | 1  | \$ 66     |
| Ricostilla                  | 2  | UNIDAD  | \$ 200   | 1  | \$ 100    |
| Laurel                      | 50 | LIBRA   | \$ 3.000 | 1  | \$ 60     |
| Sal                         | 50 | LIBRA   | \$ 900   | 1  | \$ 18     |
| Cebolla Larga               | 30 | LIBRA   | \$ 1.100 | 1  | \$ 37     |
| Lechuga                     | 14 | LIBRA   | \$ 3.200 | 4  | \$ 914    |
| Zanahoria                   | 50 | LIBRA   | \$ 1.600 | 4  | \$ 128    |
| Frijoles                    | 20 | PAQUETE | \$ 1.800 | 10 | \$ 900    |
| <b>COSTO UNITARIO</b>       |    |         |          |    | \$ 59.721 |
| <b>MANO DE OBRA</b>         |    |         |          |    | \$ 1.259  |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>      |    |         |          |    | \$ 537    |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b> |    |         |          |    | \$ 61.518 |

#### Sopa

|                  |    |        |          |    |          |
|------------------|----|--------|----------|----|----------|
| Plátano Verde    | 10 | LIBRA  | \$ 2.000 | 5  | \$ 1.000 |
| Yuca             | 10 | LIBRA  | \$ 1.300 | 10 | \$ 1.300 |
| Arroz            | 5  | LIBRA  | \$ 1.600 | 1  | \$ 320   |
| Papa             | 10 | LIBRA  | \$ 800   | 1  | \$ 80    |
| Plátano Maduro   | 6  | LIBRA  | \$ 2.000 | 1  | \$ 333   |
| Cebolla Cabezona | 8  | LIBRA  | \$ 1.500 | 1  | \$ 188   |
| Tomate           | 8  | LIBRA  | \$ 2.200 | 1  | \$ 275   |
| Color            | 50 | LIBRA  | \$ 3.300 | 1  | \$ 66    |
| Ricostilla       | 2  | UNIDAD | \$ 200   | 1  | \$ 100   |
| Laurel           | 50 | LIBRA  | \$ 3.000 | 1  | \$ 60    |
| Sal              | 50 | LIBRA  | \$ 900   | 1  | \$ 18    |
| Cebolla Larga    | 30 | LIBRA  | \$ 1.100 | 1  | \$ 37    |

|                             |    |         |          |    |                 |
|-----------------------------|----|---------|----------|----|-----------------|
| Zanahoria                   | 50 | LIBRA   | \$ 1.600 | 4  | \$ 128          |
| <b>COSTO UNITARIO</b>       |    |         |          |    | <b>\$ 3.905</b> |
| <b>MANO DE OBRA</b>         |    |         |          |    | <b>\$ 595</b>   |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>      |    |         |          |    | <b>\$ 537</b>   |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b> |    |         |          |    | <b>\$ 5.037</b> |
| <b>SOPA</b>                 |    |         |          |    |                 |
| Plátano Verde               | 10 | LIBRA   | \$ 2.000 | 5  | \$ 1.000        |
| Mazorca                     | 5  | UNIDAD  | \$ 1.300 | 10 | \$ 2.600        |
| Habichuela                  | 10 | LIBRA   | \$ 1.600 | 10 | \$ 1.600        |
| Arroz                       | 5  | LIBRA   | \$ 1.600 | 1  | \$ 320          |
| Papa                        | 10 | LIBRA   | \$ 800   | 1  | \$ 80           |
| Plátano Maduro              | 6  | LIBRA   | \$ 2.000 | 1  | \$ 333          |
| Cebolla Cabezona            | 8  | LIBRA   | \$ 1.500 | 1  | \$ 188          |
| Tomate                      | 8  | LIBRA   | \$ 2.200 | 1  | \$ 275          |
| Color                       | 50 | LIBRA   | \$ 3.300 | 1  | \$ 66           |
| Ricostilla                  | 2  | UNIDAD  | \$ 200   | 1  | \$ 100          |
| Laurel                      | 50 | LIBRA   | \$ 3.000 | 1  | \$ 60           |
| Sal                         | 50 | LIBRA   | \$ 900   | 1  | \$ 18           |
| Cebolla Larga               | 30 | LIBRA   | \$ 1.100 | 1  | \$ 37           |
| Zanahoria                   | 50 | LIBRA   | \$ 1.600 | 4  | \$ 128          |
| <b>COSTO UNITARIO</b>       |    |         |          |    | <b>\$ 6.805</b> |
| <b>MANO DE OBRA</b>         |    |         |          |    | <b>\$ 595</b>   |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>      |    |         |          |    | <b>\$ 537</b>   |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b> |    |         |          |    | <b>\$ 7.937</b> |
| <b>BEBIDAS</b>              |    |         |          |    |                 |
| <b>BEBIDAS CALIENTES</b>    |    |         |          |    |                 |
| Café                        | 8  | PAQUETE | \$ 5.000 | 5  | \$ 3.125        |
| Chocolate                   | 9  | PAQUETE | \$ 3.200 | 5  | \$ 1.778        |
| Panela                      | 18 | UNIDAD  | \$ 1.600 | 5  | \$ 444          |
| Leche Liquida               | 25 | LITRO   | \$ 3.200 | 5  | \$ 640          |
| azúcar                      | 50 | LIBRA   | \$ 1.800 | 2  | \$ 72           |
| <b>COSTO UNITARIO</b>       |    |         |          |    | <b>\$ 6.059</b> |
| <b>MANO DE OBRA</b>         |    |         |          |    | <b>\$ 595</b>   |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>      |    |         |          |    | <b>\$ 537</b>   |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b> |    |         |          |    | <b>\$ 7.192</b> |
| <b>JUGOS NATURALES</b>      |    |         |          |    |                 |
| Limón                       | 8  | LIBRA   | \$ 2.000 | 8  | \$ 2.000        |
| Piña                        | 20 | LIBRA   | \$ 1.500 | 8  | \$ 600          |
| Mango                       | 8  | LIBRA   | \$ 2.200 | 8  | \$ 2.200        |
| Tomate De Árbol             | 10 | LIBRA   | \$ 1.300 | 8  | \$ 1.040        |
| Maracuyá                    | 10 | LIBRA   | \$ 1.700 | 8  | \$ 1.360        |
| azúcar                      | 50 | LIBRA   | \$ 1.800 | 3  | \$ 108          |

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>COSTO UNITARIO</b>       | \$ 7.308 |
| <b>MANO DE OBRA</b>         | \$ 595   |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>      | \$ 537   |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b> | \$ 8.440 |

**GASEOSAS / JUGOS**

|  |    |         |           |    |           |
|--|----|---------|-----------|----|-----------|
| <b>Manzana Personal De Vidrio</b>      | 30 | PAQUETE | \$ 33.000 | 5  | \$ 5.500  |
| <b>Manzana Personal Para Llevar</b>    | 15 | PAQUETE | \$ 22.500 | 10 | \$ 15.000 |
| <b>Manzana 1.5 Para Llevar</b>         | 8  | PAQUETE | \$ 32.000 | 6  | \$ 24.000 |
| <b>Colombiana Personal</b>             | 30 | PAQUETE | \$ 33.000 | 5  | \$ 5.500  |
| <b>Colombiana Personal Para Llevar</b> | 15 | PAQUETE | \$ 22.500 | 10 | \$ 15.000 |
| <b>Colombiana 1.5 Para Llevar</b>      | 8  | PAQUETE | \$ 32.000 | 6  | \$ 24.000 |
| <b>Uva Personal</b>                    | 30 | PAQUETE | \$ 33.000 | 5  | \$ 5.500  |
| <b>Uva Personal Para Llevar</b>        | 15 | PAQUETE | \$ 22.500 | 10 | \$ 15.000 |
| <b>Uva 1.5 Para Llevar</b>             | 8  | PAQUETE | \$ 32.000 | 6  | \$ 24.000 |
| <b>Agua Personal</b>                   | 15 | PAQUETE | \$ 26.000 | 10 | \$ 17.333 |
| <b>Agua Con Gas Personal</b>           | 15 | PAQUETE | \$ 32.000 | 10 | \$ 21.333 |
| <b>Ponymalta Personal</b>              | 30 | PAQUETE | \$ 29.500 | 5  | \$ 4.917  |
| <b>Ponymalta Personal para llevar</b>  | 15 | PAQUETE | \$ 22.500 | 10 | \$ 15.000 |
| <b>Ponymalta 1.5</b>                   | 8  | PAQUETE | \$ 28.000 | 6  | \$ 21.000 |
| <b>Coca-Cola Personal</b>              | 30 | PAQUETE | \$ 36.000 | 5  | \$ 6.000  |
| <b>Coca-Cola Personal para llevar</b>  | 15 | PAQUETE | \$ 30.000 | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Coca-Cola 1.5</b>                   | 8  | PAQUETE | \$ 34.400 | 6  | \$ 25.800 |
| <b>Coca-Cola Light Personal</b>        | 30 | PAQUETE | \$ 36.000 | 5  | \$ 6.000  |

|   |    |         |           |    |           |
|---|----|---------|-----------|----|-----------|
| <b>Coca-Cola Light Personal Para Llevar</b> | 15 | PAQUETE | \$ 30.000 | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Coca-Cola Light 1.5</b>                  | 8  | PAQUETE | \$ 34.400 | 6  | \$ 25.800 |
| <b>Coca-Cola Zero Personal</b>              | 30 | PAQUETE | \$ 36.000 | 5  | \$ 6.000  |
| <b>Coca-Cola Zero Personal Para Llevar</b>  | 15 | PAQUETE | \$ 30.000 | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Coca-Cola Zero 1.5</b>                   | 8  | PAQUETE | \$ 34.400 | 6  | \$ 25.800 |
| <b>Hit Mango Personal Vidrio</b>            | 30 | PAQUETE | 24000     | 5  | \$ 4.000  |
| <b>Hit Mango Personal Plástico</b>          | 15 | PAQUETE | 30000     | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Hit Mango Caja</b>                       | 6  | PAQUETE | 21000     | 8  | \$ 28.000 |
| <b>Hit Mango 1.5</b>                        | 8  | PAQUETE | 24000     | 6  | \$ 18.000 |
| <b>Hit Mora Personal Vidrio</b>             | 30 | PAQUETE | 24000     | 5  | \$ 4.000  |
| <b>Hit Mora Personal Plástico</b>           | 15 | PAQUETE | 30000     | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Hit Mora Caja</b>                        | 6  | PAQUETE | 21000     | 8  | \$ 28.000 |
| <b>Hit Mora 1.5</b>                         | 8  | PAQUETE | 24000     | 6  | \$ 18.000 |
| <b>Hit Lulo Personal Vidrio</b>             | 30 | PAQUETE | 24000     | 5  | \$ 4.000  |
| <b>Hit Lulo Personal Plástico</b>           | 15 | PAQUETE | 30000     | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Hit Lulo Caja</b>                        | 6  | PAQUETE | 21000     | 8  | \$ 28.000 |
| <b>Hit Lulo 1.5</b>                         | 8  | PAQUETE | 24000     | 6  | \$ 18.000 |
| <b>Hit Tropical Personal Vidrio</b>         | 30 | PAQUETE | 24000     | 5  | \$ 4.000  |
| <b>Hit Tropical Personal Plástico</b>       | 15 | PAQUETE | 30000     | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Hit Tropical Caja</b>                    | 6  | PAQUETE | 21000     | 8  | \$ 28.000 |
| <b>Hit Tropical 1.5</b>                     | 8  | PAQUETE | 24000     | 6  | \$ 18.000 |
| <b>Hit Naranja-Piña Personal Vidrio</b>     | 30 | PAQUETE | 24000     | 5  | \$ 4.000  |
| <b>Hit Naranja-Piña Personal Plástico</b>   | 15 | PAQUETE | 30000     | 10 | \$ 20.000 |
| <b>Hit Naranja Piña Caja</b>                | 6  | PAQUETE | 21000     | 8  | \$ 28.000 |

|                               |     |         |           |    |            |
|-------------------------------|-----|---------|-----------|----|------------|
| Hit Naranja-Piña 1.5          | 8   | PAQUETE | 24000     | 6  | \$ 18.000  |
| <b>COSTO UNITARIO</b>         |     |         |           |    | \$ 718.483 |
| <b>MANO DE OBRA</b>           |     |         |           |    | \$ 595     |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>        |     |         |           |    | \$ 537     |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>   |     |         |           |    | \$ 719.616 |
| <b>CERVEZA</b>                |     |         |           |    |            |
| Cerveza Lata Póker            | 24  | PAQUETE | \$ 64.800 | 5  | \$ 13.500  |
| Cerveza vidrio Póker          | 30  | PAQUETE | \$ 75.000 | 5  | \$ 12.500  |
| Cerveza Lata Club Colombia    | 24  | PAQUETE | \$ 72.000 | 5  | \$ 15.000  |
| Cerveza vidrio Club Colombia  | 30  | PAQUETE | \$ 84.000 | 5  | \$ 14.000  |
| Cerveza Lata Águila Light     | 24  | PAQUETE | \$ 64.800 | 5  | \$ 13.500  |
| Cerveza vidrio Águila Light   | 30  | PAQUETE | \$ 75.000 | 5  | \$ 12.500  |
| Cerveza Lata Andina           | 24  | PAQUETE | \$ 64.800 | 5  | \$ 13.500  |
| Cerveza Vidrio Andina         | 30  | PAQUETE | \$ 75.000 | 5  | \$ 12.500  |
| <b>COSTO UNITARIO</b>         |     |         |           |    | \$ 107.000 |
| <b>MANO DE OBRA</b>           |     |         |           |    | \$ 595     |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>        |     |         |           |    | \$ 537     |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>   |     |         |           |    | \$ 108.132 |
| <b>PRODUCTOS DE PANADERIA</b> |     |         |           |    |            |
| Huevos                        | 15  | PANAL   | \$ 9.900  | 15 | \$ 9.900   |
| Harina                        | 8   | LIBRA   | \$ 2.200  | 20 | \$ 5.500   |
| Mantequilla                   | 22  | KILO    | \$ 7.000  | 5  | \$ 1.591   |
| Queso Cuajada                 | 22  | KILO    | \$ 11.800 | 6  | \$ 3.218   |
| Queso Costeño                 | 22  | KILO    | \$ 14.000 | 6  | \$ 3.818   |
| Queso Mozzarella              | 22  | KILO    | \$ 23.600 | 6  | \$ 6.436   |
| Col Maíz                      | 100 | KILO    | \$ 6.200  | 5  | \$ 310     |
| Levadura                      | 100 | KILO    | \$ 18.800 | 5  | \$ 940     |
| Polvo De Hornear              | 166 | LIBRA   | \$ 2.200  | 5  | \$ 66      |
| Almidón                       | 166 | LIBRA   | \$ 8.500  | 8  | \$ 410     |
| Leche En Polvo                | 166 | LIBRA   | \$ 8.300  | 5  | \$ 250     |
| Sal                           | 166 | LIBRA   | \$ 900    | 1  | \$ 5       |
| Leche Liquida                 | 9   | LITRO   | \$ 3.200  | 5  | \$ 1.778   |
| <b>COSTO UNITARIO</b>         |     |         |           |    | \$ 34.223  |

|                               |    |         |           |    |             |
|-------------------------------|----|---------|-----------|----|-------------|
| <b>MANO DE OBRA</b>           |    |         |           |    | \$ 595      |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>        |    |         |           |    | \$ 537      |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>   |    |         |           |    | \$ 35.355   |
| <b>PRODUCTOS DE PANADERIA</b> |    |         |           |    |             |
| <b>Chocolatina</b>            | 60 | PAQUETE | \$ 12.600 | 10 | \$ 2.100    |
| <b>Empanadas</b>              | 20 | PAQUETE | \$ 7.500  | 10 | \$ 3.750    |
| <b>Aceite</b>                 | 9  | LITRO   | \$ 6.700  | 8  | \$ 5.956    |
| <b>Jugo</b>                   | 15 | PAQUETE | \$ 30.000 | 10 | \$ 20.000   |
| <b>Gaseosas</b>               | 15 | PAQUETE | \$ 22.000 | 10 | \$ 14.667   |
| <b>Ponqué Gala</b>            | 26 | PAQUETE | \$ 26.000 | 10 | \$ 10.000   |
| <b>COSTO UNITARIO</b>         |    |         |           |    | \$ 56.472   |
| <b>MANO DE OBRA</b>           |    |         |           |    | \$ 595      |
| <b>COSTO INDIRECTO</b>        |    |         |           |    | \$ 537      |
| <b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>   |    |         |           |    | \$ 57.605   |
| <b>TOTAL, COSTOS</b>          |    |         |           |    | \$1.098.641 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 26. Proyección de costos unitarios.

| <b>PERIODO</b> | <b>DESAYUNOS</b> | <b>ALMUERZOS</b> | <b>REFRIGERIOS</b> |
|----------------|------------------|------------------|--------------------|
| <b>ENE.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>FEB.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>MAR.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>ABRIL</b>   | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>MAYO</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>JUNIO</b>   | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>JULIO</b>   | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>AGOS.</b>   | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>SEP.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>OCT.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>NOV.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>DIC.</b>    | \$ 32.807        | \$ 129.494       | \$ 57.605          |
| <b>AÑO 1</b>   | \$393.683        | \$1.553.927      | \$691.256          |
| <b>AÑO 2</b>   | \$400.572        | \$1.581.120      | \$703.353          |
| <b>AÑO 3</b>   | \$407.582        | \$1.608.790      | \$715.662          |
| <b>AÑO 4</b>   | \$415.326        | \$1.639.357      | \$729.260          |
| <b>AÑO 5</b>   | \$423.217        | \$1.670.505      | \$743.115          |

| PERIODO | BEBIDAS      | PRODUCTOS<br>DE<br>PANADERÍA | TOTAL         |
|---------|--------------|------------------------------|---------------|
| ENE.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| FEB.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| MAR.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| ABRIL   | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| MAYO    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| JUNIO   | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| JULIO   | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| AGOS.   | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| SEP.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| OCT.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| NOV.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| DIC.    | \$ 843.380   | \$57.605                     | \$ 1.120.891  |
| AÑO 1   | \$10.120.565 | \$691.256                    | \$13.450.687  |
| AÑO 2   | \$10.297.675 | \$703.353                    | \$25.780.483  |
| AÑO 3   | \$10.477.884 | \$715.662                    | \$50.440.076  |
| AÑO 4   | \$10.676.964 | \$729.260                    | \$99.759.262  |
| AÑO 5   | \$10.879.827 | \$743.115                    | \$198.397.634 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.8 VENTAS

Tabla 27. Ventas mensuales.

| PRODUCTO         |             | CANTIDAD | VALOR<br>UNIDAD | VALOR<br>TOTAL |
|------------------|-------------|----------|-----------------|----------------|
| <b>DESAYUNOS</b> | Bandeja     | 50       | \$ 5.700        | \$ 285.000     |
|                  | Para llevar | 90       | \$ 6.200        | \$ 558.000     |
|                  | Sopa        | 80       | \$ 3.000        | \$ 240.000     |
|                  | Para llevar | 30       | \$ 3.500        | \$ 105.000     |
|                  | Completo    | 110      | \$ 6.500        | \$ 715.000     |
|                  | Para llevar | 120      | \$ 7.000        | \$ 840.000     |
| <b>ALMUERZOS</b> | Bandeja     | 40       | \$ 7.500        | \$ 300.000     |
|                  | Para llevar | 90       | \$ 8.000        | \$ 720.000     |
|                  | Sopa        | 20       | \$ 3.000        | \$ 60.000      |
|                  | Para llevar | 120      | \$ 3.500        | \$ 420.000     |
|                  | Completo    | 240      | \$ 8.500        | \$ 2.040.000   |

|                   |                                 |     |          |              |
|-------------------|---------------------------------|-----|----------|--------------|
|                   | Para llevar                     | 255 | \$ 9.000 | \$ 2.295.000 |
| <b>REFRIGERIO</b> | Completo                        | 100 | \$ 5.000 | \$ 500.000   |
|                   | Para llevar                     | 50  | \$ 5.200 | \$ 260.000   |
| <b>BEBIDAS</b>    | Tinto                           | 196 | \$ 1.000 | \$ 196.000   |
|                   | Tinto para llevar               | 153 | \$ 1.500 | \$ 229.500   |
|                   | Café con leche                  | 230 | \$ 1.500 | \$ 345.000   |
|                   | Café con leche para llevar      | 218 | \$ 2.000 | \$ 436.000   |
|                   | Chocolate                       | 240 | \$ 1.500 | \$ 360.000   |
|                   | Chocolate para llevar           | 194 | \$ 2.000 | \$ 388.000   |
|                   | Aromática                       | 139 | \$ 700   | \$ 97.300    |
|                   | Manzana Personal De Vidrio      | 5   | 24000    | \$ 120.000   |
|                   | Manzana Personal Para Llevar    | 10  | 33000    | \$ 330.000   |
|                   | Manzana 1.5 Para Llevar         | 6   | 36000    | \$ 216.000   |
|                   | Colombiana Personal             | 5   | 24000    | \$ 120.000   |
|                   | Colombiana Personal Para Llevar | 5   | 33000    | \$ 165.000   |
|                   | Colombiana 1.5 Para Llevar      | 8   | 36000    | \$ 288.000   |
|                   | Uva Personal                    | 5   | 24000    | \$ 120.000   |
|                   | Uva Personal Para Llevar        | 6   | 33000    | \$ 198.000   |
|                   | Uva 1.5 Para Llevar             | 4   | 36000    | \$ 144.000   |
|                   | Agua Personal                   | 10  | 30000    | \$ 300.000   |
|                   | Agua Con Gas Personal           | 8   | 37500    | \$ 300.000   |

|                                      |    |       |            |
|--------------------------------------|----|-------|------------|
| Ponymalta Personal                   | 5  | 27000 | \$ 135.000 |
| Ponymalta Personal para llevar       | 8  | 30000 | \$ 240.000 |
| Ponymalta 1.5                        | 4  | 60000 | \$ 240.000 |
| Coca-Cola Personal                   | 5  | 27000 | \$ 135.000 |
| Coca-Cola Personal para llevar       | 8  | 36000 | \$ 288.000 |
| Coca-Cola 1.5                        | 4  | 34400 | \$ 137.600 |
| Coca-Cola Light Personal             | 5  | 27000 | \$ 135.000 |
| Coca-Cola Light Personal Para Llevar | 8  | 36000 | \$ 288.000 |
| Coca-Cola Light 1.5                  | 4  | 34400 | \$ 137.600 |
| Coca-Cola Zero Personal              | 5  | 27000 | \$ 135.000 |
| Coca-Cola Zero Personal Para Llevar  | 8  | 36000 | \$ 288.000 |
| Coca-Cola Zero 1.5                   | 4  | 34400 | \$ 137.600 |
| Hit Mango Personal Vidrio            | 5  | 24000 | \$ 120.000 |
| Hit Mango Personal Plástico          | 10 | 30000 | \$ 300.000 |
| Hit Mango Caja                       | 8  | 21000 | \$ 168.000 |
| Hit Mango 1.5                        | 5  | 24000 | \$ 120.000 |

|                                    |    |           |            |
|------------------------------------|----|-----------|------------|
| Hit Mora Personal Vidrio           | 5  | 24000     | \$ 120.000 |
| Hit Mora Personal Plástico         | 10 | 30000     | \$ 300.000 |
| Hit Mora Caja                      | 8  | 21000     | \$ 168.000 |
| Hit Mora 1.5                       | 6  | 24000     | \$ 144.000 |
| Hit Lulo Personal Vidrio           | 8  | 24000     | \$ 192.000 |
| Hit Lulo Personal Plástico         | 3  | 30000     | \$ 90.000  |
| Hit Lulo Caja                      | 5  | 21000     | \$ 105.000 |
| Hit Lulo 1.5                       | 8  | 24000     | \$ 192.000 |
| Hit Tropical Personal Vidrio       | 2  | 24000     | \$ 48.000  |
| Hit Tropical Personal Plástico     | 3  | 30000     | \$ 90.000  |
| Hit Tropical Caja                  | 7  | 21000     | \$ 147.000 |
| Hit Tropical 1.5                   | 6  | 24000     | \$ 144.000 |
| Hit Naranja-Piña Personal Vidrio   | 5  | 24000     | \$ 120.000 |
| Hit Naranja-Piña Personal Plástico | 3  | 30000     | \$ 90.000  |
| Hit Naranja Piña Caja              | 5  | 21000     | \$ 105.000 |
| Hit Naranja-Piña 1.5               | 6  | 24000     | \$ 144.000 |
| Cerveza Lata Póker                 | 4  | \$ 90.000 | \$ 360.000 |

|                               |                              |     |             |                    |
|-------------------------------|------------------------------|-----|-------------|--------------------|
|                               | Cerveza vidrio Póker         | 5   | \$ 84.000   | \$ 420.000         |
|                               | Cerveza Lata Club Colombia   | 4   | \$ 102.000  | \$ 408.000         |
|                               | Cerveza vidrio Club Colombia | 5   | \$ 90.000   | \$ 450.000         |
|                               | Cerveza Lata Águila Light    | 4   | \$ 96.000   | \$ 384.000         |
|                               | Cerveza vidrio Águila Light  | 5   | \$ 84.000   | \$ 420.000         |
|                               | Cerveza Lata Andina          | 5   | \$ 93.000   | \$ 465.000         |
|                               | Cerveza Vidrio Andina        | 5   | \$ 84.000   | \$ 420.000         |
| <b>PRODUCTOS DE PANADERÍA</b> | Pandebono                    | 100 | \$ 800      | \$ 80.000          |
|                               | Buñuelo                      | 100 | \$ 800      | \$ 80.000          |
|                               | Arepa de horno               | 100 | \$ 800      | \$ 80.000          |
|                               | Almojábana                   | 100 | \$ 1.000    | \$ 100.000         |
|                               | Pan aliñado                  | 42  | \$ 500      | \$ 21.000          |
|                               | Pan integral                 | 75  | \$ 500      | \$ 37.500          |
|                               | Pan mantequilla              | 42  | \$ 500      | \$ 21.000          |
|                               | Pan agridulce                | 33  | \$ 800      | \$ 26.400          |
|                               | Pan dulce                    | 25  | \$ 300      | \$ 7.500           |
|                               | Hawaiano                     | 33  | \$ 1.200    | \$ 39.600          |
|                               | Pan de jamón y queso         | 94  | \$ 1.500    | \$ 141.000         |
|                               | Pan coco                     | 78  | \$ 300      | \$ 23.400          |
|                               | <b>TOTAL, VENTAS</b>         |     | <b>3060</b> | <b>\$2.065.500</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 28. Proyección de ventas.

**PERIODO DESAYUNOS ALMUERZOS REFRIGERIOS**

|                |               |               |               |
|----------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>ENE</b>     | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>FEBRE</b>   | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>MARZO</b>   | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>ABRIL</b>   | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>MAYO</b>    | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>JUNIO</b>   | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>JULIO</b>   | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>AGOSTO</b>  | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>SEPTIEM</b> | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>OCT</b>     | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>NOVIEM</b>  | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>DICIEM</b>  | \$ 2.743.000  | \$ 5.835.000  | \$ 760.000    |
| <b>AÑO 1</b>   | \$ 32.916.000 | \$ 70.020.000 | \$ 9.120.000  |
| <b>AÑO 2</b>   | \$ 34.549.439 | \$ 73.494.705 | \$ 9.572.575  |
| <b>AÑO 3</b>   | \$ 36.263.936 | \$ 77.141.840 | \$ 10.047.609 |
| <b>AÑO 4</b>   | \$ 38.063.515 | \$ 80.969.963 | \$ 10.546.216 |
| <b>AÑO 5</b>   | \$ 39.952.396 | \$ 84.988.054 | \$ 11.069.567 |

**PERIODO BEBIDAS PRODUCTOS DE PANADERÍA TOTAL**

|                |                |              |                |
|----------------|----------------|--------------|----------------|
| <b>ENE</b>     | \$ 12.883.600  | \$ 657.400   | \$ 22.879.000  |
| <b>FEBRE</b>   | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>MARZO</b>   | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>ABRIL</b>   | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>MAYO</b>    | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>JUNIO</b>   | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>JULIO</b>   | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>AGOSTO</b>  | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>SEPTIEM</b> | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>OCT</b>     | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>NOVIEM</b>  | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>DICIEM</b>  | \$ 12.991.600  | \$ 657.400   | \$ 22.987.000  |
| <b>AÑO 1</b>   | \$ 155.791.200 | \$ 7.888.800 | \$ 275.736.000 |
| <b>AÑO 2</b>   | \$ 163.522.255 | \$ 8.280.277 | \$ 528.593.000 |

|              |                |              |                 |
|--------------|----------------|--------------|-----------------|
| <b>AÑO 3</b> | \$ 171.636.959 | \$ 8.691.182 | \$1.034.199.000 |
| <b>AÑO 4</b> | \$ 180.154.351 | \$ 9.122.477 | \$2.045.411.000 |
| <b>AÑO 5</b> | \$ 189.094.414 | \$ 9.575.175 | \$4.067.835.000 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.9 GASTOS

Tabla 29. Gastos mensuales

### ADMINISTRACIÓN

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Arriendo</b>                        | \$ 820.000          |
| <b>Servicios Públicos</b>              | \$ 102.300          |
| <b>Servicio De Gas</b>                 | \$ 103.250          |
| <b>Teléfono</b>                        | \$ 51.625           |
| <b>Teléfono Celular</b>                | \$ 82.600           |
| <b>Vigilancia</b>                      | \$ 203.600          |
| <b>IMPLEMENTOS DE ASEO Y CAFETERÍA</b> | <b>\$ 1.753.500</b> |
| <b>ÚTILES DE OFICINA Y PAPELERÍA</b>   | <b>\$ 63.200</b>    |
| <b>TOTAL, GASTO ADMINISTRACIÓN</b>     | <b>\$ 3.180.075</b> |

### VENTAS

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| <b>Gastos de representación</b>      | \$ 200.000          |
| <b>Volantes</b>                      | \$ 300.000          |
| <b>pendón</b>                        | \$ 400.000          |
| <b>TOTAL, GASTO VENTAS</b>           | <b>\$ 900.000</b>   |
| <b>GASTOS DE DEPRECIACION</b>        | \$ 1.100.585        |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>              | \$ 907.108          |
| <b>GASTOS AL ESTADO DE RESULTADO</b> | <b>\$ 6.087.768</b> |
| <b>GASTOS AL FLUJO DE CAJA</b>       | <b>\$ 4.080.075</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 30. Proyección de gastos.

| <b>PER.</b> | <b>ADMÓN</b> | <b>VENTAS</b> | <b>DEPRECIACIÓN</b> |
|-------------|--------------|---------------|---------------------|
| <b>ENE.</b> | \$ 3.180.075 | \$ 900.000    | \$ 1.100.585        |
| <b>FEB.</b> | \$ 3.180.075 | \$ 900.000    | \$ 1.100.585        |

|             |               |               |               |
|-------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>MAR</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>ABR</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>MAY</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>JUN</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>JUL</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>AGO</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>SEP</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>OCT</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>NOV</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>DIC</b>  | \$ 3.180.075  | \$ 900.000    | \$ 1.100.585  |
| <b>AÑO1</b> | \$ 38.160.900 | \$ 10.800.000 | \$ 13.207.020 |
| <b>AÑO2</b> | \$ 38.905.038 | \$ 11.010.600 | \$ 13.464.557 |
| <b>AÑO3</b> | \$ 39.585.876 | \$ 11.203.286 | \$ 13.700.187 |
| <b>AÑO4</b> | \$ 40.278.629 | \$ 11.399.343 | \$ 13.939.940 |
| <b>AÑO5</b> | \$ 41.043.922 | \$ 11.615.931 | \$ 14.204.799 |

| <b>PER.</b> | <b>DIFERIDOS</b> | <b>ESTADO DE RESULTADO</b> | <b>FLUJO DE CAJA</b> |
|-------------|------------------|----------------------------|----------------------|
| <b>ENE.</b> | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>FEB.</b> | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>MAR</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>ABR</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>MAY</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>JUN</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>JUL</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>AGO</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>SEP</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>OCT</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>NOV</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>DIC</b>  | \$ 907.108       | \$ 6.087.768               | \$ 4.080.075         |
| <b>AÑO1</b> | \$ 10.885.300    | \$ 73.053.220              | \$ 48.960.900        |
| <b>AÑO2</b> | \$ 11.097.563    | \$ 74.477.758              | \$ 49.915.638        |
| <b>AÑO3</b> | \$ 11.291.771    | \$ 75.781.119              | \$ 50.789.161        |
| <b>AÑO4</b> | \$ 11.489.377    | \$ 77.107.288              | \$ 51.677.972        |
| <b>AÑO5</b> | \$ 11.707.675    | \$ 78.572.327              | \$ 52.659.853        |

Fuente: Autora del Proyecto (2021)

## 5.10 ESTADO DE RESULTADO

Tabla 31. Estado de resultado mensual sin financiación

| <b>INGRESOS</b>                           | <b>mensual</b> |
|---|----------------|
| <b>VENTAS</b>                             | \$ 2.743.000   |
| <b>DESCUENTOS</b>                         | \$ 137.150     |
| <b>DEVOLUCIONES</b>                       | \$ -           |
| <b>VENTAS NETAS</b>                       | \$ 2.880.150   |
| <b>CMV</b>                                | \$ 1.120.891   |
| <b>UTILIDAD BRUTA VENTAS</b>              | \$ 1.759.259   |
| <b>EGRESOS</b>                            |                |
| <b>NOMINA</b>                             | \$ 17.158.080  |
| <b>GASTOS ADMINISTRACIÓN</b>              | \$ 3.180.075   |
| <b>GASTOS VENTAS</b>                      | \$ 900.000     |
| <b>GASTOS DEPRECIACIÓN</b>                | \$ 1.100.585   |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>                   | \$ 907.108     |
| <b>ICA</b>                                | \$ 2.057.250   |
| <b>TOTAL, EGRESOS</b>                     | \$ 25.303.098  |
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>               | -\$ 23.543.839 |
| <b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>           | \$ -           |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>       | \$ -           |
| <b>TOTAL, INGRESOS Y EGRESOS</b>          | \$ -           |
| <b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO</b>        | -\$ 23.543.839 |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>                  | -\$ 824.034    |
| <b>UTILIDAD NETA DESPUES DEL IMPUESTO</b> | -\$ 22.719.805 |
| <b>RESERVA LEGAL</b>                      | -\$ 2.271.980  |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>             | -\$ 20.447.824 |
| <b>UTILIDAD ACUMULADA</b>                 | \$ -           |
| <b>RESERVA LEGAL ACUMULADA</b>            | \$ -           |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 32. Proyección estado de resultado sin financiación

|                                     | <b>AÑO 0</b>  | <b>AÑO1</b>   | <b>AÑO 2</b>  |
|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>INGRESOS</b>                     |               |               |               |
| <b>VENTAS</b>                       | \$2.743.000   | \$275.736.000 | \$502.812.517 |
| <b>DESCUENTOS</b>                   | \$ 137.150    | \$ 13.786.800 | \$ 25.140.626 |
| <b>DEVOLUCIONES</b>                 | \$ -          | \$ -          | \$ -          |
| <b>VENTAS NETAS</b>                 | \$2.880.150   | \$289.522.800 | \$527.953.142 |
| <b>COSTO</b>                        | \$1.120.891   | \$ 13.450.687 | \$ 25.780.483 |
| <b>UTILIDAD BRUTA VENTAS</b>        | \$1.759.259   | \$276.072.113 | \$502.172.659 |
| <b>EGRESOS</b>                      |               |               |               |
| <b>NOMINA</b>                       | \$17.158.080  | \$205.896.960 | \$205.896.968 |
| <b>GASTOS ADMÓN</b>                 | \$ 3.180.075  | \$ 38.160.900 | \$ 38.905.038 |
| <b>GASTOS VENTAS</b>                | \$ 900.000    | \$ 10.800.000 | \$ 13.207.020 |
| <b>GASTOS DEPRECIACIÓN</b>          | \$1.100.585   | \$ 13.207.020 | \$ 13.464.557 |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>             | \$ 907.108    | \$ 10.885.300 | \$ 11.097.563 |
| <b>ICA</b>                          | \$2.057.250   | \$ 9.607.634  | \$18.414.631  |
| <b>TOTAL, EGRESOS</b>               | 25.303.098    | \$288.557.814 | \$300.985.777 |
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>         | -\$23.543.839 | -\$12.485.701 | \$201.186.882 |
| <b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>     | \$ -          | \$ -          | \$ -          |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b> | \$ -          | \$ -          | \$ -          |
| <b>TOTAL, INGRESOS Y EGRESOS</b>    | \$ -          | \$ -          | \$ -          |
| <b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO</b>  | -\$23.543.839 | -\$12.485.701 | \$201.186.882 |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>            | -\$ 824.034   | -\$ 437.000   | \$ 7.041.541  |

|   |               |               |               |
|---|---------------|---------------|---------------|
| <b>UTILIDAD NETA DESPUES DEL IMPUESTO</b> | -\$22.719.805 | -\$12.048.701 | \$194.145.341 |
| <b>RESERVA LEGAL</b>                      | -\$2.271.980  | -\$ 1.204.870 | \$ 19.414.534 |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>             | -\$20.447.824 | -\$10.843.831 | \$174.730.807 |
| <b>UTILIDAD ACUMULADA</b>                 | \$ -          | -\$10.843.831 | \$163.886.976 |
| <b>RESERVA LEGAL ACUMULADA</b>            | \$ -          | -\$ 1.204.870 | \$ 18.209.664 |

|                              | <b>AÑO 3</b>    | <b>AÑO 4</b>    | <b>AÑO 5</b>    |
|------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>INGRESOS</b>              |                 |                 |                 |
| <b>VENTAS</b>                | \$983.758.924   | \$1.945.651.738 | \$3.869.437.366 |
| <b>DESCUENTOS</b>            | \$ 49.187.946   | \$ 97.282.587   | \$ 193.471.868  |
| <b>DEVOLUCIONES</b>          | \$ -            | \$ -            | \$ -            |
| <b>VENTAS NETAS</b>          | \$1.032.946.870 | \$2.042.934.325 | \$4.062.909.234 |
| <b>COSTO</b>                 | \$ 50.440.076   | \$ 99.759.262   | \$ 198.397.634  |
| <b>UTILIDAD BRUTA VENTAS</b> | \$982.506.793   | \$1.943.175.062 | \$3.864.511.601 |
| <b>EGRESOS</b>               |                 |                 |                 |
| <b>NOMINA</b>                | \$ 209.500.165  | \$ 213.166.418  | \$ 217.216.580  |
| <b>GASTOS ADMÓN</b>          | \$ 39.585.876   | \$ 40.278.629   | \$ 41.043.922   |
| <b>GASTOS VENTAS</b>         | \$ 11.203.286   | \$ 11.399.343   | \$ 11.615.931   |
| <b>GASTOS DEPRECIACIÓN</b>   | \$ 13.700.187   | \$ 13.939.940   | \$ 14.204.799   |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>      | \$ 11.291.771   | \$ 11.489.377   | \$ 11.707.675   |
| <b>ICA</b>                   | \$36.028.626    | \$71.256.616    | \$ 141.712.596  |
| <b>TOTAL, EGRESOS</b>        | \$ 321.309.910  | \$ 361.530.322  | \$ 437.501.502  |

|   |                |                 |                 |
|---|----------------|-----------------|-----------------|
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>               | \$ 661.196.884 | \$1.581.644.740 | \$3.427.010.098 |
| <b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>           | \$ -           | \$ -            | \$ -            |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>       | \$ -           | \$ -            | \$ -            |
| <b>TOTAL, INGRESOS Y EGRESOS</b>          | \$ -           | \$ -            | \$ -            |
| <b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO</b>        | \$ 661.196.884 | \$1.581.644.740 | \$3.427.010.098 |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>                  | \$ 23.141.891  | \$ 55.357.566   | \$ 119.945.353  |
| <b>UTILIDAD NETA DESPUES DEL IMPUESTO</b> | \$ 638.054.993 | \$1.526.287.175 | \$3.307.064.745 |
| <b>RESERVA LEGAL</b>                      | \$ 63.805.499  | \$ 152.628.717  | \$ 330.706.475  |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>             | \$ 574.249.494 | \$1.373.658.457 | \$2.976.358.271 |
| <b>UTILIDAD ACUMULADA</b>                 | \$ 738.136.469 | \$2.111.794.926 | \$5.088.153.197 |
| <b>RESERVA LEGAL ACUMULADA</b>            | \$82.015.163   | \$ 234.643.881  | \$ 565.350.355  |

Fuente: Autora del Proyecto (2021)

Tabla 33. Estado de resultado mensual con financiación

| <b>INGRESOS</b>              | <b>MENSUAL</b> |
|------------------------------|----------------|
| <b>VENTAS</b>                | \$ 2.743.000   |
| <b>DESCUENTOS</b>            | \$ 137.150     |
| <b>DEVOLUCIONES</b>          | \$ -           |
| <b>VENTAS NETAS</b>          | \$ 2.880.150   |
| <b>CMV</b>                   | \$ 1.120.891   |
| <b>UTILIDAD BRUTA VENTAS</b> | \$ 1.759.259   |
| <b>EGRESOS</b>               |                |
| <b>NOMINA</b>                | \$ 17.158.080  |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>GASTOS ADMINISTRACIÓN</b>              | \$ 3.180.075    |
| <b>GASTOS VENTAS</b>                      | \$ 900.000      |
| <b>GASTOS DEPRECIACIÓN</b>                | \$ 1.100.585    |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>                   | \$ 907.108      |
| <b>ICA</b>                                | \$ 2.057.250    |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                      | \$ 25.303.098   |
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>               | -\$ 23.543.839  |
| <b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>           | \$ -            |
| <b>GASTOS FINANACIEROS PRESTAMOS</b>      | \$ 81.406.575   |
| <b>TOTAL INGRESOS Y EGRESOS</b>           | \$ 81.406.575   |
| <b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO</b>        | -\$ 104.950.414 |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>                  | -\$ 3.673.264   |
| <b>UTILIDAD NETA DESPUES DEL IMPUESTO</b> | -\$ 101.277.149 |
| <b>RESERVA LEGAL</b>                      | -\$ 10.127.715  |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>             | -\$ 91.149.434  |
| <b>UTILIDAD ACUMULADA</b>                 | \$ -            |
| <b>RESERVA LEGAL ACUMULADA</b>            | \$ -            |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 34. Proyección estado de resultado con financiación

|                   | <b>AÑO 0</b> | <b>AÑO1</b>    | <b>AÑO 2</b>   |
|-------------------|--------------|----------------|----------------|
| <b>INGRESOS</b>   |              |                |                |
| <b>VENTAS</b>     | \$ 2.743.000 | \$ 275.736.000 | \$ 502.812.517 |
| <b>DESCUENTOS</b> | \$ 137.150   | \$ 13.786.800  | \$ 25.140.626  |

|   |     |             |     |             |    |             |
|---|-----|-------------|-----|-------------|----|-------------|
| <b>DEVOLUCIONES</b>                       | \$  | -           | \$  | -           | \$ | -           |
| <b>VENTAS NETAS</b>                       | \$  | 2.880.150   | \$  | 289.522.800 | \$ | 527.953.142 |
| <b>COSTO</b>                              | \$  | 1.120.891   | \$  | 13.450.687  | \$ | 25.780.483  |
| <b>UTILIDAD BRUTA VENTAS</b>              | \$  | 1.759.259   | \$  | 276.072.113 | \$ | 502.172.659 |
| <b>EGRESOS</b>                            |     |             |     |             |    |             |
| <b>NOMINA</b>                             | \$  | 17.158.080  | \$  | 205.896.960 | \$ | 205.896.968 |
| <b>GASTOS ADMINISTRACIÓN</b>              | \$  | 3.180.075   | \$  | 38.160.900  | \$ | 38.905.038  |
| <b>GASTOS VENTAS</b>                      | \$  | 900.000     | \$  | 10.800.000  | \$ | 13.207.020  |
| <b>GASTOS DEPRECIACIÓN</b>                | \$  | 1.100.585   | \$  | 13.207.020  | \$ | 13.464.557  |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>                   | \$  | 907.108     | \$  | 10.885.300  | \$ | 11.097.563  |
| <b>ICA</b>                                | \$  | 2.057.250   | \$  | 9.607.634   | \$ | 18.414.631  |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                      | \$  | 25.303.098  | \$  | 288.557.814 | \$ | 300.985.777 |
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>               | -\$ | 23.543.839  | -\$ | 12.485.701  | \$ | 201.186.882 |
| <b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>           | \$  | -           | \$  | -           | \$ | -           |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>       | \$  | 81.406.575  | \$  | 18.529.671  | \$ | 15.961.752  |
| <b>TOTAL INGRESOS Y EGRESOS</b>           | \$  | 81.406.575  | \$  | 18.529.671  | \$ | 15.961.752  |
| <b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO</b>        | -\$ | 104.950.414 | -\$ | 31.015.371  | \$ | 185.225.130 |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>                  | -\$ | 3.673.264   | -\$ | 1.085.538   | \$ | 6.482.880   |
| <b>UTILIDAD NETA DESPUES DEL IMPUESTO</b> | -\$ | 101.277.149 | -\$ | 29.929.833  | \$ | 178.742.250 |
| <b>RESERVA LEGAL</b>                      | -\$ | 10.127.715  | -\$ | 2.992.983   | \$ | 17.874.225  |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>             | -\$ | 91.149.434  | -\$ | 26.936.850  | \$ | 160.868.025 |
| <b>UTILIDAD ACUMULADA</b>                 | \$  | -           | -\$ | 26.936.850  | \$ | 133.931.175 |
| <b>RESERVA LEGAL ACUMULADA</b>            | \$  | -           | -\$ | 2.992.983   | \$ | 14.881.242  |

|                                     | <b>AÑO 3</b>     | <b>AÑO 4</b>     | <b>AÑO 5</b>     |
|-------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>INGRESOS</b>                     |                  |                  |                  |
| <b>VENTAS</b>                       | \$ 983.758.924   | \$ 1.945.651.738 | \$ 3.869.437.366 |
| <b>DESCUENTOS</b>                   | \$ 49.187.946    | \$ 97.282.587    | \$ 193.471.868   |
| <b>DEVOLUCIONES</b>                 | \$ -             | \$ -             | \$ -             |
| <b>VENTAS NETAS</b>                 | \$ 1.032.946.870 | \$ 2.042.934.325 | \$ 4.062.909.234 |
| <b>COSTO</b>                        | \$ 50.440.076    | \$ 99.759.262    | \$ 198.397.634   |
| <b>UTILIDAD BRUTA VENTAS</b>        | \$ 982.506.793   | \$ 1.943.175.062 | \$ 3.864.511.601 |
| <b>EGRESOS</b>                      |                  |                  |                  |
| <b>NOMINA</b>                       | \$ 209.500.165   | \$ 213.166.418   | \$ 217.216.580   |
| <b>GASTOS ADMINISTRACION</b>        | \$ 39.585.876    | \$ 40.278.629    | \$ 41.043.922    |
| <b>GASTOS VENTAS</b>                | \$ 11.203.286    | \$ 11.399.343    | \$ 11.615.931    |
| <b>GASTOS DEPRECIACIÓN</b>          | \$ 13.700.187    | \$ 13.939.940    | \$ 14.204.799    |
| <b>GASTOS DIFERIDOS</b>             | \$ 11.291.771    | \$ 11.489.377    | \$ 11.707.675    |
| <b>ICA</b>                          | \$ 36.028.626    | \$ 71.256.616    | \$ 141.712.596   |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                | \$ 321.309.910   | \$ 361.530.322   | \$ 437.501.502   |
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>         | \$ 661.196.884   | \$ 1.581.644.740 | \$ 3.427.010.098 |
| <b>OTROS INGRESOS Y EGRESOS</b>     | \$ -             | \$ -             | \$ -             |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b> | \$ 12.705.011    | \$ 8.574.675     | \$ 3.336.411     |
| <b>TOTAL INGRESOS Y EGRESOS</b>     | \$ 12.705.011    | \$ 8.574.675     | \$ 3.336.411     |

|   |                    |                      |                      |
|---|--------------------|----------------------|----------------------|
| <b>UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO</b>        | \$ 648.491.87<br>3 | \$ 1.573.070.06<br>5 | \$ 3.423.673.68<br>8 |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>                  | \$ 22.697.21<br>6  | \$ 55.057.45<br>2    | \$ 119.828.57<br>9   |
| <b>UTILIDAD NETA DESPUES DEL IMPUESTO</b> | \$ 625.794.65<br>7 | \$ 1.518.012.61<br>3 | \$ 3.303.845.10<br>9 |
| <b>RESERVA LEGAL</b>                      | \$ 62.579.46<br>6  | \$ 151.801.26<br>1   | \$ 330.384.51<br>1   |
| <b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>             | \$ 563.215.19<br>2 | \$ 1.366.211.35<br>2 | \$ 2.973.460.59<br>8 |
| <b>UTILIDAD ACUMULADA</b>                 | \$ 697.146.36<br>7 | \$ 2.063.357.71<br>9 | \$ 5.036.818.31<br>7 |
| <b>RESERVA LEGAL ACUMULADA</b>            | \$ 77.460.70<br>7  | \$ 229.261.96<br>9   | \$ 559.646.48<br>0   |

Fuente: Autora del Proyecto (2021)

## 5.11 FLUJO DE CAJA

Tabla 35. INC

|                                     | <b>MENSUAL</b> | <b>AÑO 1</b> | <b>AÑO 2</b> |
|-------------------------------------|----------------|--------------|--------------|
| <b>INC COBRADO</b>                  | \$1.838.960    | \$22.067.520 | \$42.287.440 |
| <b>INC PAGADO</b>                   |                | \$ -         | \$ -         |
| <b>INC CAUSADO</b>                  | \$1.838.960    | \$22.067.520 | \$42.287.440 |
| <b>INC AL FLUJO DE CAJA</b>         | \$3.677.920    | \$18.389.600 | \$35.239.533 |
| <b>IIN AL AÑO SIGUIENTE</b>         |                | \$3.677.920  | \$ 3.064.933 |
| <b>INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA</b>   | \$3.677.920    | \$22.067.520 | \$38.304.467 |
| <b>MESES DEL AÑO</b>                | 12             |              |              |
| <b>INC PAGADO POR MESES DEL AÑO</b> | 10             |              |              |

|                                    |   |  |  |
|------------------------------------|---|--|--|
| <b>INC POR PAGAR MESES DEL AÑO</b> | 2 |  |  |
|------------------------------------|---|--|--|

|                                     | <b>AÑO 3</b> | <b>AÑO 4</b>  | <b>AÑO 5</b>   |
|-------------------------------------|--------------|---------------|----------------|
| <b>INC COBRADO</b>                  | \$82.735.920 | \$163.632.880 | \$325.426.800  |
| <b>INC PAGADO</b>                   | \$ -         | \$ -          | \$ -           |
| <b>INC CAUSADO</b>                  | \$82.735.920 | \$163.632.880 | \$325.426.800  |
| <b>INC AL FLUJO DE CAJA</b>         | \$68.946.600 | \$136.360.733 | \$271.189.000  |
| <b>IIN AL AÑO SIGUIENTE</b>         | \$ 5.873.256 | \$ 11.491.100 | \$ 22.726.789  |
| <b>INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA</b>   | \$74.819.856 | \$147.851.833 | \$ 293.915.789 |
| <b>MESES DEL AÑO</b>                |              |               |                |
| <b>INC PAGADO POR MESES DEL AÑO</b> |              |               |                |
| <b>INC POR PAGAR MESES DEL AÑO</b>  |              |               |                |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 36. flujo de caja sin financiación

| <b>INGRESOS</b>                 | <b>MENSUAL</b> | <b>AÑO 1</b>   | <b>AÑO 2</b>   |
|---------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Ventas</b>                   | \$ 22.987.000  | \$ 275.736.000 | \$ 528.593.000 |
| <b>Inc cobrado</b>              | \$ 1.838.960   | \$ 22.067.520  | \$ 42.287.440  |
| <b>TOTAL INGRESOS</b>           | \$ 24.825.960  | \$ 297.803.520 | \$ 570.880.440 |
| <b>EGRESOS</b>                  |                |                |                |
| <b>NOMINA DE ADMINISTRACIÓN</b> | \$ 17.158.080  | \$ 205.896.960 | \$ 205.896.968 |
| <b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b> | \$ 3.180.075   | \$ 38.160.900  | \$ 38.905.038  |
| <b>GASTOS DE VENTAS</b>         | \$ 900.000     | \$ 10.800.000  | \$ 11.010.600  |

|                                       |                   |                |                |
|---------------------------------------|-------------------|----------------|----------------|
| <b>INC PAGADO</b>                     | \$ -              | \$ -           | \$ -           |
| <b>INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA</b>     | \$ 3.677.920      | \$ 22.067.520  | \$ 38.304.467  |
| <b>SEGUROS</b>                        |                   | \$ -           | \$ 11.097.563  |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>              |                   |                | \$ 7.041.541   |
| <b>ICA</b>                            |                   |                | \$ 18.414.631  |
| <b>PAGOS</b>                          | \$ 1.120.891      | \$ 13.450.687  | \$ 26.483.837  |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                  | \$ 26.036.966     | \$ 290.376.067 | \$ 357.154.644 |
| <b>FLUJO DE CAJA OPERACIONAL</b>      | -<br>\$ 1.211.006 | \$ 7.427.453   | \$ 213.725.796 |
| <b>FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b>       | \$ -              | \$ -           | \$ -           |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>   | \$ -              | \$ -           | \$ -           |
| <b>AMORTIZACIÓN PRESTAMO</b>          | \$ -              | \$ -           | \$ -           |
| <b>TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b> | \$ -              | \$ -           | \$ -           |
| <b>FLUJO DE CAJA NETO</b>             | -<br>\$ 1.211.006 | \$ 7.427.453   | \$ 213.725.796 |
| <b>Saldo inicial de caja</b>          | \$ 33.995.055     | \$ 33.995.055  | \$ 41.422.508  |
| <b>SALDO FINAL DE CAJA</b>            | \$ 32.784.049     | \$ 41.422.508  | \$ 255.148.304 |

| <b>INGRESOS</b>                   | <b>AÑO 3</b>     | <b>AÑO 4</b>     | <b>AÑO 5</b>     |
|-----------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>Ventas</b>                     | \$ 1.034.199.000 | \$ 2.045.411.000 | \$ 4.067.835.000 |
| <b>Inc cobrado</b>                | \$ 82.735.920    | \$ 163.632.880   | \$ 325.426.800   |
| <b>TOTAL INGRESOS</b>             | \$ 1.116.934.920 | \$ 2.209.043.880 | \$ 4.393.261.800 |
| <b>EGRESOS</b>                    |                  |                  |                  |
| <b>NOMINA DE ADMINISTRACIÓN</b>   | \$ 209.500.165   | \$ 213.166.418   | \$ 217.216.580   |
| <b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>   | \$ 39.585.876    | \$ 40.278.629    | \$ 41.043.922    |
| <b>GASTOS DE VENTAS</b>           | \$ 11.203.286    | \$ 11.399.343    | \$ 11.615.931    |
| <b>INC PAGADO</b>                 | \$ -             | \$ -             | \$ -             |
| <b>INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA</b> | \$ 74.819.856    | \$ 147.851.833   | \$ 293.915.789   |
| <b>SEGUROS</b>                    | \$ 11.291.771    | \$ 11.489.377    | \$ 11.707.675    |

|                                       |                |                  |                  |
|---------------------------------------|----------------|------------------|------------------|
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>              | \$ 23.141.891  | \$ 55.357.566    | \$ 119.945.353   |
| <b>ICA</b>                            | \$ 36.028.626  | \$ 71.256.616    | \$ 141.712.596   |
| <b>PAGOS</b>                          | \$ 50.440.076  | \$ 99.759.262    | \$ 99.826.013    |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                  | \$ 456.011.546 | \$ 650.559.044   | \$ 936.983.859   |
| <b>FLUJO DE CAJA OPERACIONAL</b>      | \$ 660.923.374 | \$ 1.558.484.836 | \$ 3.456.277.941 |
| <b>FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b>       | \$ -           | \$ -             | \$ -             |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>   | \$ -           | \$ -             | \$ -             |
| <b>AMORTIZACIÓN PRESTAMO</b>          | \$ -           | \$ -             | \$ -             |
| <b>TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b> | \$ -           | \$ -             | \$ -             |
| <b>FLUJO DE CAJA NETO</b>             | \$ 660.923.374 | \$ 1.558.484.836 | \$ 3.456.277.941 |
| <b>Saldo inicial de caja</b>          | \$ 255.148.304 | \$ 916.071.678   | \$ 2.474.556.514 |
| <b>SALDO FINAL DE CAJA</b>            | \$ 916.071.678 | \$ 2.474.556.514 | \$ 5.930.834.455 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 37. Variables flujo de caja sin financiación

|                  |                  | <b>PERIODO</b> | <b>TOTALES</b>         |
|------------------|------------------|----------------|------------------------|
| <b>DTF</b>       | 1,89%            | AÑO 0          | <b>-\$ 135.677.625</b> |
| <b>SPREAD</b>    | 10%              | AÑO1           | \$ 7.427.453           |
| <b>TEA</b>       | 12,1%            | AÑO2           | \$ 213.725.796         |
| <b>VPN</b>       | \$ 3.452.466.880 | AÑO3           | \$ 660.923.374         |
| <b>TIR</b>       | 160%             | AÑO4           | \$ 1.558.484.836       |
| <b>B/C VECES</b> | 26,45            | AÑO5           | \$ 3.456.277.941       |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 38. Flujo de caja con financiación

| <b>INGRESOS</b>       | <b>MENSUAL</b> | <b>AÑO 1</b>   | <b>AÑO 2</b>   |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| <b>Ventas</b>         | \$ 22.987.000  | \$ 275.736.000 | \$ 528.593.000 |
| <b>Inc cobrado</b>    | \$ 1.838.960   | \$ 22.067.520  | \$ 42.287.440  |
| <b>TOTAL INGRESOS</b> | \$ 24.825.960  | \$ 297.803.520 | \$ 570.880.440 |
| <b>EGRESOS</b>        |                |                |                |

|                                       |               |                |                |
|---------------------------------------|---------------|----------------|----------------|
| <b>NOMINA DE ADMINISTRACIÓN</b>       | \$ 17.158.080 | \$ 205.896.960 | \$ 205.896.968 |
| <b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>       | \$ 3.180.075  | \$ 38.160.900  | \$ 38.905.038  |
| <b>GASTOS DE VENTAS</b>               | \$ 900.000    | \$ 10.800.000  | \$ 11.010.600  |
| <b>INC PAGADO</b>                     | \$ -          | \$ -           | \$ -           |
| <b>INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA</b>     | \$ 3.677.920  | \$ 22.067.520  | \$ 38.304.467  |
| <b>SEGUROS</b>                        |               | \$ -           | \$ 11.097.563  |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>              |               |                | \$ 7.041.541   |
| <b>ICA</b>                            |               |                | \$ 18.414.631  |
| <b>PAGOS</b>                          | \$ 1.120.891  | \$ 13.450.687  | \$ 26.483.837  |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                  | \$ 26.036.966 | \$ 290.376.067 | \$ 357.154.644 |
| <b>FLUJO DE CAJA OPERACIONAL</b>      | \$ -          | \$ 7.427.453   | \$ 213.725.796 |
| <b>FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b>       | \$ -          | \$ -           | \$ -           |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>   | \$ 18.529.671 | \$ 18.529.671  | \$ 15.961.752  |
| <b>AMORTIZACIÓN PRESTAMO</b>          | \$ 9.573.148  | \$ 9.573.148   | \$ 12.141.067  |
| <b>TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b> | \$ 28.102.819 | \$ 28.102.819  | \$ 28.102.819  |
| <b>FLUJO DE CAJA NETO</b>             | \$ -          | \$ -           | \$ 185.622.977 |
| <b>Saldo inicial de caja</b>          | \$ 33.995.055 | \$ 33.995.055  | \$ 13.319.689  |
| <b>SALDO FINAL DE CAJA</b>            | \$ 4.681.231  | \$ 13.319.689  | \$ 198.942.666 |

| <b>INGRESOS</b>                 | <b>AÑO 3</b>     | <b>AÑO 4</b>     | <b>AÑO 5</b>     |
|---------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>Ventas</b>                   | \$ 1.034.199.000 | \$ 2.045.411.000 | \$ 4.067.835.000 |
| <b>Inc cobrado</b>              | \$ 82.735.920    | \$ 163.632.880   | \$ 325.426.800   |
| <b>TOTAL INGRESOS</b>           | \$ 1.116.934.920 | \$ 2.209.043.880 | \$ 4.393.261.800 |
| <b>EGRESOS</b>                  |                  |                  |                  |
| <b>NOMINA DE ADMINISTRACIÓN</b> | \$ 209.500.165   | \$ 213.166.418   | \$ 217.216.580   |
| <b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b> | \$ 39.585.876    | \$ 40.278.629    | \$ 41.043.922    |

|                                       |                |                  |                  |
|---------------------------------------|----------------|------------------|------------------|
| <b>GASTOS DE VENTAS</b>               | \$ 11.203.286  | \$ 11.399.343    | \$ 11.615.931    |
| <b>INC PAGADO</b>                     | \$ -           | \$ -             | \$ -             |
| <b>INC TOTAL AL FLUJO DE CAJA</b>     | \$ 74.819.856  | \$ 147.851.833   | \$ 293.915.789   |
| <b>SEGUROS</b>                        | \$ 11.291.771  | \$ 11.489.377    | \$ 11.707.675    |
| <b>IMPUESTO DE RENTA</b>              | \$ 23.141.891  | \$ 55.357.566    | \$ 119.945.353   |
| <b>ICA</b>                            | \$ 36.028.626  | \$ 71.256.616    | \$ 141.712.596   |
| <b>PAGOS</b>                          | \$ 50.440.076  | \$ 99.759.262    | \$ 99.826.013    |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                  | \$ 456.011.546 | \$ 650.559.044   | \$ 936.983.859   |
| <b>FLUJO DE CAJA OPERACIONAL</b>      | \$ 660.923.374 | \$ 1.558.484.836 | \$ 3.456.277.941 |
| <b>FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b>       | \$ -           | \$ -             | \$ -             |
| <b>GASTOS FINANCIEROS PRESTAMOS</b>   | \$ 12.705.011  | \$ 8.574.675     | \$ 3.336.411     |
| <b>AMORTIZACIÓN PRESTAMO</b>          | \$ 15.397.808  | \$ 19.528.144    | \$ 24.766.408    |
| <b>TOTAL FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b> | \$ 28.102.819  | \$ 28.102.819    | \$ 28.102.819    |
| <b>FLUJO DE CAJA NETO</b>             | \$ 632.820.555 | \$ 1.530.382.018 | \$ 3.428.175.122 |
| <b>Saldo inicial de caja</b>          | \$ 198.942.666 | \$ 831.763.221   | \$ 2.362.145.239 |
| <b>SALDO FINAL DE CAJA</b>            | \$ 831.763.221 | \$ 2.362.145.239 | \$ 5.790.320.361 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 39. Variables flujo de caja con financiación

| <b>PERIODO TOTALES</b> |                  |              |                        |
|------------------------|------------------|--------------|------------------------|
| <b>DTF</b>             | 1,89%            | <b>AÑO 0</b> | <b>-\$ 135.677.625</b> |
| <b>SPREAD</b>          | 10%              | <b>AÑO1</b>  | -                      |
|                        |                  |              | \$ 20.675.366          |
| <b>TEA</b>             | 12,1%            | <b>AÑO2</b>  | \$ 185.622.977         |
| <b>VPN</b>             | \$ 3.351.360.455 | <b>AÑO3</b>  | \$ 632.820.555         |
| <b>TIR</b>             | 150%             | <b>AÑO4</b>  | \$ 1.530.382.018       |
| <b>B/C VECES</b>       | 25,70            | <b>AÑO5</b>  | \$ 3.428.175.122       |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

## 5.12 BALANCE GENERAL

Tabla 40. Balance general sin financiación

| BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACIÓN |                       |                      |                      |
|---|-----------------------|----------------------|----------------------|
| BALANCE INICIAL                             |                       | AÑO 1                | AÑO 2                |
| <b>ACTIVOS</b>                              |                       |                      |                      |
| <b>ACTIVOS CORRIENTES</b>                   |                       |                      |                      |
| <b>CAJA BANCOS</b>                          | \$ 135.677.625        | \$ 33.995.055        | \$ 41.422.508        |
| <b>CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES</b>        | \$ -                  |                      |                      |
| <b>INVENTARIOS</b>                          | \$ 13.656.900         | \$ 13.656.900        | \$ 13.656.900        |
| <b>TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES</b>            | <b>\$ 149.334.525</b> | <b>\$ 47.651.955</b> | <b>\$ 55.079.408</b> |
| <b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>                |                       |                      |                      |
| <b>ACTIVOS FIJOS</b>                        |                       |                      |                      |
| <b>Maquinaria y equipo</b>                  | \$ 66.035.070         | \$ 13.207.014        | \$ 13.207.014        |
| <b>TOTAL, ACTIVOS FIJOS</b>                 | <b>\$ 66.035.070</b>  | <b>\$ 13.207.014</b> | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                    |                       |                      |                      |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>             | \$ 10.885.300         | \$ 10.885.300        | \$ -                 |
| <b>TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES</b>         | \$ 76.920.370         | \$ 24.092.314        | \$ 13.207.014        |
| <b>TOTAL, ACTIVOS</b>                       | <b>\$ 226.254.895</b> | <b>\$ 71.744.269</b> | <b>\$ 68.286.422</b> |
| <b>PASIVOS</b>                              |                       |                      |                      |
| <b>PASIVOS CORRIENTES</b>                   |                       |                      |                      |
| <b>CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES</b>       | \$ -                  |                      |                      |
| <b>CESANTÍAS POR PAGAR</b>                  | \$ 6.995.646          | \$ 83.947.752        | \$ 89.933.227        |
| <b>INTERESES DE CESANTÍAS POR PAGAR</b>     | \$ 718.218            | \$ 8.618.616         | \$ 8.681.704         |

|                                      |                     |                      |                       |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|
| <b>Impuesto de renta por pagar</b>   | \$ 145.232          | \$ 1.742.784         | \$ 1.803.781          |
| <b>IVA/impuesto de IVA por pagar</b> | \$ 6.728            | \$ 80.736            | \$ 80.736             |
| <b>TOTAL, PASIVOS CORRIENTE</b>      | <b>\$ 7.865.824</b> | <b>\$ 94.389.888</b> | <b>\$ 100.499.448</b> |

**PASIVOS NO CORRIENTES**

|  |                     |                      |                       |
|--|---------------------|----------------------|-----------------------|
| <b>OBLIGACIONES FINANCIERAS</b>        | \$ -                |                      |                       |
| <b>LEASING FINANCIERO</b>              | \$ -                |                      |                       |
| <b>TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES</b> | <b>\$ -</b>         |                      |                       |
| <b>TOTAL, PASIVOS</b>                  | <b>\$ 7.865.824</b> | <b>\$ 94.389.888</b> | <b>\$ 100.499.448</b> |

**PATRIMONIO**

|                                   |                       |                       |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Capital socios</b>             | \$ 182.741.571        | \$ 182.741.571        | \$ 182.741.571        |
| <b>Utilidad acumulada</b>         | \$ -                  | -\$ 10.843.831        | \$ 163.886.976        |
| <b>Reserva legal acumulada</b>    | \$ -                  | -\$ 1.204.870         | \$ 18.209.664         |
| <b>TOTAL, PATRIMONIO</b>          | <b>\$ 182.741.571</b> | <b>\$ 170.692.870</b> | <b>\$ 364.838.211</b> |
| <b>TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO</b> | <b>\$ 190.607.395</b> | <b>\$ 265.082.758</b> | <b>\$ 465.337.659</b> |

**BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACIÓN**

| <b>BALANCE INICIAL</b>               | <b>AÑO 3</b>          | <b>AÑO 4</b>          | <b>AÑO 5</b>            |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>ACTIVOS</b>                       |                       |                       |                         |
| <b>ACTIVOS CORRIENTES</b>            |                       |                       |                         |
| <b>CAJA BANCOS</b>                   | \$ 255.148.304        | \$ 916.071.678        | \$ 2.474.556.514        |
| <b>CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES</b> |                       |                       |                         |
| <b>INVENTARIOS</b>                   | \$ 13.656.900         | \$ 13.656.900         | \$ 13.656.900           |
| <b>TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES</b>     | <b>\$ 268.805.204</b> | <b>\$ 929.728.578</b> | <b>\$ 2.488.213.414</b> |
| <b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>         |                       |                       |                         |
| <b>ACTIVOS FIJOS</b>                 |                       |                       |                         |

|   |                         |                         |                         |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>              | \$ 13.207.014           | \$ 13.207.014           | \$ 13.207.014           |
| <b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>              | <b>\$ 13.207.014</b>    | <b>\$ 13.207.014</b>    | <b>\$ 13.207.014</b>    |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                |                         |                         |                         |
| TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS                | \$ -                    | \$ -                    | \$ -                    |
| TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES            | \$ 13.207.014           | \$ 13.207.014           | \$ 13.207.014           |
| <b>TOTAL, ACTIVOS</b>                   | <b>\$ 282.012.218</b>   | <b>\$ 942.935.592</b>   | <b>\$ 2.501.420.428</b> |
| <b>PASIVOS</b>                          |                         |                         |                         |
| <b>PASIVOS CORRIENTES</b>               |                         |                         |                         |
| <b>CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES</b>   |                         |                         |                         |
| <b>CESANTÍAS POR PAGAR</b>              | \$ 96.345.466           | \$ 103.214.897          | \$ 110.574.120          |
| <b>INTERESES DE CESANTÍAS POR PAGAR</b> | \$ 8.745.254            | \$ 8.809.270            | \$ 8.873.753            |
| <b>Impuesto de renta por pagar</b>      | \$ 1.866.914            | \$ 1.932.256            | \$ 1.999.885            |
| <b>IVA/impuesto de IVA por pagar</b>    | \$ 80.736               | \$ 80.736               | \$ 80.736               |
| <b>TOTAL, PASIVOS CORRIENTE</b>         | <b>\$ 107.038.370</b>   | <b>\$ 114.037.159</b>   | <b>\$ 121.528.494</b>   |
| <b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>            |                         |                         |                         |
| <b>OBLIGACIONES FINANCIERAS</b>         |                         |                         |                         |
| <b>LEASING FINANCIERO</b>               |                         |                         |                         |
| TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES         |                         |                         |                         |
| <b>TOTAL, PASIVOS</b>                   | <b>\$ 107.038.370</b>   | <b>\$ 114.037.159</b>   | <b>\$ 121.528.494</b>   |
| <b>PATRIMONIO</b>                       |                         |                         |                         |
| <b>Capital socios</b>                   | \$ 182.741.571          | \$ 182.741.571          | \$ 182.741.571          |
| <b>Utilidad acumulada</b>               | \$ 738.136.469          | \$ 2.111.794.926        | \$ 5.088.153.197        |
| <b>Reserva legal acumulada</b>          | \$ 82.015.163           | \$ 234.643.881          | \$ 565.350.355          |
| <b>TOTAL, PATRIMONIO</b>                | <b>\$ 1.002.893.204</b> | <b>\$ 2.529.180.378</b> | <b>\$ 5.836.245.123</b> |

|                            |                  |                  |                  |
|----------------------------|------------------|------------------|------------------|
| TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO | \$ 1.109.931.574 | \$ 2.643.217.537 | \$ 5.957.773.617 |
|----------------------------|------------------|------------------|------------------|

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 41. Balance general con financiación

| <b>BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACIÓN</b> |                       |                      |                      |
|--|-----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>BALANCE INICIAL</b>                             |                       | <b>AÑO 1</b>         | <b>AÑO 2</b>         |
| <b>ACTIVOS</b>                                     |                       |                      |                      |
| <b>ACTIVOS CORRIENTES</b>                          |                       |                      |                      |
| <b>CAJA BANCOS</b>                                 | \$ 135.677.625        | \$ 33.995.055        | \$ 41.422.508        |
| <b>CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES</b>               | \$ -                  |                      |                      |
| <b>INVENTARIOS</b>                                 | \$ 13.656.900         | \$ 13.656.900        | \$ 13.656.900        |
| <b>TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES</b>                   | <b>\$ 149.334.525</b> | <b>\$ 47.651.955</b> | <b>\$ 55.079.408</b> |
| <b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>                       |                       |                      |                      |
| <b>Activos fijos</b>                               |                       |                      |                      |
| <b>Maquinaria y equipo</b>                         | \$ 66.035.070         | \$ 13.207.014        | \$ 13.207.014        |
| <b>TOTAL, ACTIVOS FIJOS</b>                        | <b>\$ 66.035.070</b>  | <b>\$ 13.207.014</b> | <b>\$ 13.207.014</b> |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                           |                       |                      |                      |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>                    | \$ 10.885.300         | \$ 10.885.300        | \$ -                 |
| <b>TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES</b>                | \$ 76.920.370         | \$ 24.092.314        | \$ 13.207.014        |
| <b>TOTAL, ACTIVOS</b>                              | <b>\$ 226.254.895</b> | <b>\$ 71.744.269</b> | <b>\$ 68.286.422</b> |
| <b>PASIVOS</b>                                     |                       |                      |                      |
| <b>PASIVOS CORRIENTES</b>                          |                       |                      |                      |
| <b>CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES</b>              | \$ -                  |                      |                      |
| <b>CESANTÍAS POR PAGAR</b>                         | \$ 6.995.646          | \$ 83.947.752        | \$ 89.933.227        |
| <b>INTERESES DE CESANTÍAS POR PAGAR</b>            | \$ 718.218            | \$ 8.618.616         | \$ 8.681.704         |

|                                 |                     |  |                      |                       |
|---------------------------------|---------------------|--|----------------------|-----------------------|
| Impuesto de renta por pagar     | \$ 145.232          |  | \$ 1.742.784         | \$ 1.803.781          |
| IVA/impuesto de IVA por pagar   | \$ 6.728            |  | \$ 80.736            | \$ 80.736             |
| <b>TOTAL, PASIVOS CORRIENTE</b> | <b>\$ 7.865.824</b> |  | <b>\$ 94.389.888</b> | <b>\$ 100.499.448</b> |

**PASIVOS NO CORRIENTES**

|  |                      |  |                       |                       |
|--|----------------------|--|-----------------------|-----------------------|
| <b>OBLIGACIONES FINANCIERAS</b>        | \$ 81.406.575        |  | \$ 71.833.427         | \$ 59.692.360         |
| <b>LEASING FINANCIERO</b>              | \$ -                 |  | \$ -                  | \$ -                  |
| <b>TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES</b> | <b>\$ 81.406.575</b> |  | <b>\$ 71.833.427</b>  | <b>\$ 59.692.360</b>  |
| <b>TOTAL, PASIVOS</b>                  | <b>\$ 89.272.399</b> |  | <b>\$ 166.223.315</b> | <b>\$ 160.191.809</b> |

**PATRIMONIO**

|                                   |                       |  |                       |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|--|-----------------------|-----------------------|
| <b>Capital socios</b>             | \$ 182.741.571        |  | \$ 182.741.571        | \$ 182.741.571        |
| <b>Utilidad acumulada</b>         | \$ -                  |  | -\$ 10.843.831        | \$ 163.886.976        |
| <b>Reserva legal acumulada</b>    | \$ -                  |  | -\$ 1.204.870         | \$ 18.209.664         |
| <b>TOTAL, PATRIMONIO</b>          | <b>\$ 182.741.571</b> |  | <b>\$ 170.692.870</b> | <b>\$ 364.838.211</b> |
| <b>TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO</b> | <b>\$ 272.013.970</b> |  | <b>\$ 336.916.185</b> | <b>\$ 525.030.019</b> |

**BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACIÓN**

| <b>BALANCE INICIAL</b> | <b>AÑO 3</b> | <b>AÑO 4</b> | <b>AÑO 5</b> |
|------------------------|--------------|--------------|--------------|
|------------------------|--------------|--------------|--------------|

**ACTIVOS**

**ACTIVOS CORRIENTES**

|                    |                |                |                  |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|
| <b>CAJA BANCOS</b> | \$ 255.148.304 | \$ 916.071.678 | \$ 2.474.556.514 |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|

**CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES**

|                    |               |               |               |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|
| <b>INVENTARIOS</b> | \$ 13.656.900 | \$ 13.656.900 | \$ 13.656.900 |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|

|                                  |                       |                       |                         |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| <b>TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES</b> | <b>\$ 268.805.204</b> | <b>\$ 929.728.578</b> | <b>\$ 2.488.213.414</b> |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|

**ACTIVOS NO CORRIENTES**

**ACTIVOS FIJOS**

|   |                       |                       |                         |
|---|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| Maquinaria y equipo                     | \$ 13.207.014         | \$ 13.207.014         | \$ 13.207.014           |
| <b>TOTAL, ACTIVOS FIJOS</b>             | <b>\$ 13.207.014</b>  | <b>\$ 13.207.014</b>  | <b>\$ 13.207.014</b>    |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>                |                       |                       |                         |
| <b>TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS</b>         | <b>\$ -</b>           | <b>\$ -</b>           | <b>\$ -</b>             |
| <b>TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES</b>     | <b>\$ 13.207.014</b>  | <b>\$ 13.207.014</b>  | <b>\$ 13.207.014</b>    |
| <b>TOTAL, ACTIVOS</b>                   | <b>\$ 282.012.218</b> | <b>\$ 942.935.592</b> | <b>\$ 2.501.420.428</b> |
| <b>PASIVOS</b>                          |                       |                       |                         |
| <b>PASIVOS CORRIENTES</b>               |                       |                       |                         |
| <b>CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES</b>   |                       |                       |                         |
| <b>CESANTÍAS POR PAGAR</b>              | \$ 96.345.466         | \$ 103.214.897        | \$ 110.574.120          |
| <b>INTERESES DE CESANTÍAS POR PAGAR</b> | \$ 8.745.254          | \$ 8.809.270          | \$ 8.873.753            |
| <b>Impuesto de renta por pagar</b>      | \$ 1.866.914          | \$ 1.932.256          | \$ 1.999.885            |
| <b>IVA/impuesto de IVA por pagar</b>    | \$ 80.736             | \$ 80.736             | \$ 80.736               |
| <b>TOTAL, PASIVOS CORRIENTE</b>         | <b>\$ 107.038.370</b> | <b>\$ 114.037.159</b> | <b>\$ 121.528.494</b>   |
| <b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>            |                       |                       |                         |
| <b>OBLIGACIONES FINANCIERAS</b>         | \$ 44.294.552         | \$ 24.766.408         | -\$ 0                   |
| <b>LEASING FINANCIERO</b>               | \$ -                  | \$ -                  | \$ -                    |
| <b>TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES</b>  | <b>\$ 44.294.552</b>  | <b>\$ 24.766.408</b>  | <b>-\$ 0</b>            |
| <b>TOTAL, PASIVOS</b>                   | <b>\$ 151.332.922</b> | <b>\$ 138.803.567</b> | <b>\$ 121.528.494</b>   |
| <b>PATRIMONIO</b>                       |                       |                       |                         |
| <b>Capital socios</b>                   | \$ 182.741.571        | \$ 182.741.571        | \$ 182.741.571          |

|                                   |                         |                         |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Utilidad acumulada</b>         | \$ 738.136.469          | \$ 2.111.794.926        | \$ 5.088.153.197        |
| <b>Reserva legal acumulada</b>    | \$ 82.015.163           | \$ 234.643.881          | \$ 565.350.355          |
| <b>TOTAL, PATRIMONIO</b>          | <b>\$ 1.002.893.204</b> | <b>\$ 2.529.180.378</b> | <b>\$ 5.836.245.123</b> |
| <b>TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO</b> | <b>\$ 1.154.226.126</b> | <b>\$ 2.667.983.945</b> | <b>\$ 5.957.773.617</b> |

Fuente: Autora del proyecto (2021).

### 5.13 PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 42. Variables punto de equilibrio

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| <b>COSTO FIJO</b>      | <b>\$ 66.035.070</b> |
| <b>COSTO VARIABLE</b>  | <b>\$ 1.120.891</b>  |
| <b>PRECIO DE VENTA</b> | <b>\$ 22.879.000</b> |
| <b>P.E</b>             | <b>\$ 3</b>          |
| <b>UTILIDAD</b>        | <b>\$ 0</b>          |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

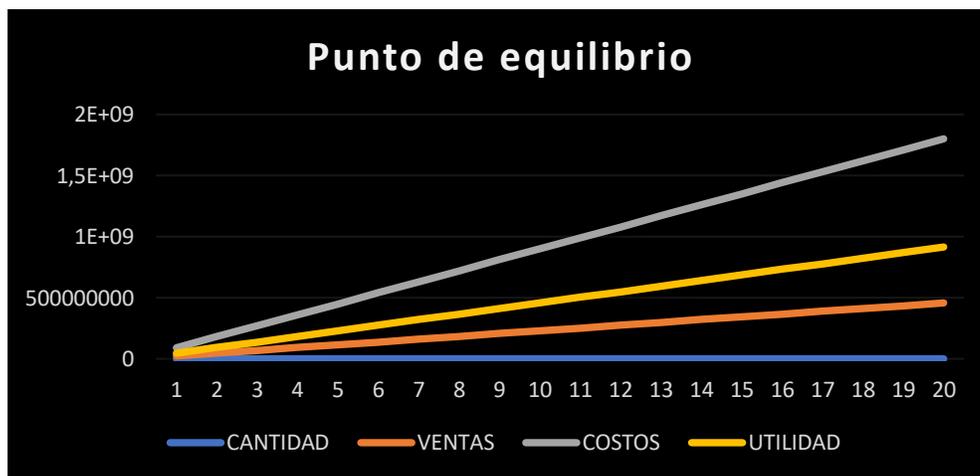
Tabla 43. Punto de equilibrio.

| <b>CANTIDAD</b> | <b>VENTAS</b>  | <b>COSTOS</b>  | <b>UTILIDAD</b>     |
|-----------------|----------------|----------------|---------------------|
| <b>1</b>        | \$ 22.879.000  | \$ 67.155.961  | -<br>\$ 44.276.961  |
| <b>2</b>        | \$ 45.758.000  | \$ 134.311.921 | -<br>\$ 88.553.921  |
| <b>3</b>        | \$ 68.637.000  | \$ 201.467.882 | -<br>\$ 132.830.882 |
| <b>4</b>        | \$ 91.516.000  | \$ 268.623.842 | -<br>\$ 177.107.842 |
| <b>5</b>        | \$ 114.395.000 | \$ 335.779.803 | -<br>\$ 221.384.803 |
| <b>6</b>        | \$ 137.274.000 | \$ 402.935.764 | -<br>\$ 265.661.764 |
| <b>7</b>        | \$ 160.153.000 | \$ 470.091.724 | -<br>\$ 309.938.724 |
| <b>8</b>        | \$ 183.032.000 | \$ 537.247.685 | -<br>\$ 354.215.685 |
| <b>9</b>        | \$ 205.911.000 | \$ 604.403.645 | -<br>\$ 398.492.645 |

|    |                |                  |   |                |
|----|----------------|------------------|---|----------------|
| 10 | \$ 228.790.000 | \$ 671.559.606   | - | \$ 442.769.606 |
| 11 | \$ 251.669.000 | \$ 738.715.566   | - | \$ 487.046.566 |
| 12 | \$ 274.548.000 | \$ 805.871.527   | - | \$ 531.323.527 |
| 13 | \$ 297.427.000 | \$ 873.027.488   | - | \$ 575.600.488 |
| 14 | \$ 320.306.000 | \$ 940.183.448   | - | \$ 619.877.448 |
| 15 | \$ 343.185.000 | \$ 1.007.339.409 | - | \$ 664.154.409 |
| 16 | \$ 366.064.000 | \$ 1.074.495.369 | - | \$ 708.431.369 |
| 17 | \$ 388.943.000 | \$ 1.141.651.330 | - | \$ 752.708.330 |
| 18 | \$ 411.822.000 | \$ 1.208.807.291 | - | \$ 796.985.291 |
| 19 | \$ 434.701.000 | \$ 1.275.963.251 | - | \$ 841.262.251 |
| 20 | \$ 457.580.000 | \$ 1.343.119.212 | - | \$ 885.539.212 |

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Gráfica 15. Punto de equilibrio.



Fuente: Autora del proyecto (2021)

Interpretación: en el gráfico anterior se puede identificar que el margen de costos es elevado, comparado con el de ventas, por lo tanto, tener un punto de equilibrio

es imposible, puesto que, si la cantidad aumenta de forma creciente, el costo aumentara de igual manera.

## 6. CONCLUSIÓN

En conclusion se identifico mediante una encuesta, a pesar de que el sector cuenta con establecimientos dedicados a la prestación de servicios alimenticios ubicados en el corredor industrial en la ciudad de cali, se evidencio que estos son de precios elevados, las entregas a domicilio son tardias o incorrectas. Por lo tanto, como solución se planteo la creación e implementación del Restaurante & Panadería “La Suprema” con el fin, satisfacer necesidades de los colaboradores y personas ubicadas en el sector. Por ello, se plantean estrategias como: la implementación de una plataforma virtual que permita realizar los pedidos de los cliente, establecer horarios respectivos para la realización y entrega de los mismos.

Brindar un servicio alimenticio según su clasificación, el cual, busca brindar todos los nutrientes necesarios para una alimentación saludable. Por otro lado, tambien contribuir al cuidado del medioambiente, a traves, de un empaque biodegradable y amigable con el medio ambiente. Sin embargo, a pesar de que este proyecto permite dar solución este es inviable, puesto que, al realizar el estudio financiero y al tener en cuenta la situación actual tanto del covid, como del paro. El margen de costos seria muy elevado, en comparación con el de ventas, lo que impediria mantener el establecimiento en funcionamiento.

## **7. RECOMENDACIÓN**

Como recomendación el proyecto de creación e implementación del Restaurante & panadería, debido a que a pesar de dar solución a la problemática, este presenta dificultades en cuanto a rentabilidad, se considera pertinente que los establecimientos ubicados en el sector implementen estrategias que permita mejorar sus servicios, a través del mejoramiento de la calidad del producto, el precio, atención al cliente, presentación, modo de empaque, distribución y requerimientos. Perfeccionando e implementando técnicas y tecnologías en cada área funcional.

## REFERENCIAS

- Actualícese (2015). 8 condiciones para ser considerado micro empresa. Actualícese.com. Cali. Recuperado de <https://actualicese.com/8-condiciones-para-ser-considerado-microempresa/#:~:text=Se%20considera%20microempresa%20a%20aquellos,de%20diez%20trabajadores%20o%20menos>
- Arreguin, L. (2020, octubre 23) Analisis de demanda: qué es y cómo aplicarlo *en tu negocio*. Mexico. ASNEWS. Recuperado de <https://www.asnews.mx/noticias/analisis-de-la-demanda-que-es-y-como-aplicarlo-en-tu-negocio>
- Bembibre, C (2009) *panadería*. Definiciónabc.com. Cali. Recuperado de <https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php>
- Borrallo-Asencio, R (2017). *Plan de empresa y Estudio de viabilidad del pan artesano en una ciudad*. Sevilla. Recuperado de <http://bibing.us.es/proyectos/abreproy/30309/fichero/PFC+COMPLETO+FINAL.pdf>
- Bunk, A (2019, noviembre 11). *6 Aspectos legales que todos los dueños de negocios necesitan entender*. Entrepreneur. Recuperado de <http://rhtalentohumano.blogspot.com/p/seleccion-de-personal.html>
- Caldera, P. (2014, mayo 26). *Subsistema de producción en servicios de alimentación*. Shideshare. <https://es.slideshare.net/calidadyalimentum/produccion-en-los-servicios-de-alimentacion>
- Castaño-Rivera, S., Quintero-Riato, C., Rodríguez-Belalcazar, F. (2018) *Viabilidad para crear la panadería panda rico en la comuna 21*. Cali. Recuperado de <https://repository.unicatolica.edu.co/handle/20.500.12237/1683>

Comuna 4. (2021, marzo 14). Wikipedia, la enciclopedia libre.Cali. Recuperado de [https://es.wikipedia.org/wiki/Comuna\\_4\\_\(Cali\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Comuna_4_(Cali))

Descripción actividades economicas (codigo CIIU). (S.F). Bogotá. Camara de comercio de Bogotá. Recuperado de <https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>

Editorial definición MX (2014) *restaurante*. Definición.mx. México. Editorial. Recuperado de <https://definicion.mx/restaurante/>

Giraldo, V (2019). *Plataformas virtuales: ¿Qué son y que tipos existen?* Rockcontent.com. Cali. Recuperado de <https://rockcontent.com/es/blog/plataformas-digitales/>

Gómez. L. *Elabora tus planos 3D*. (2021) Cali. Recuperado de <https://home.by.me/es/>

Lacaze, G. (2014, marzo 14). *Analisis de la capacidad en la industria de panificación industrial*. Tesis. Recuperado de [http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/tpos/1502-0766\\_LacazeDG.pdf](http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/tpos/1502-0766_LacazeDG.pdf)

Mariana (2017, febrero 02). *Cómo se clasifican los alimentos según su función*. Glutencafe. Recuperado de <https://www.glutencafe.com/como-se-clasifican-los-alimentos-segun-su-funcion/>

Montas-Ramirez, F (2018). *origen y evolución de los servicios de alimentación y bebidas, Monografías*. Cali. Recuperado de <https://www.monografias.com/trabajos63/origen-servicio-alimentos-bebidas/origen-servicio-alimentos-bebidas.shtml>

Montoya, I. (2010). *Selección de personal, RH Talento Humano*. Antioquia. Recuperado de <http://rhtalentohumano.blogspot.com/p/seleccion-de-personal.html>

Ochoa, C. (2015, febrero 27). Muestreo probabilístico y no probabilístico. Netquest. Recuperado de <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-probabilistico-o-no-probabilistico-ii>

Peiró, R (2019) *Innovación*. Economipedia.com. Bogotá. Recuperado de <https://economipedia.com/definiciones/innovacion-2.html>

Quiroa, M (2019) *cliente*. Economipedia.com. Bogotá. Recuperado de <https://economipedia.com/definiciones/cliente.html>

Sy Corvo, Helmut. (2021, Febrero 20). *Análisis de la oferta*. Lifeder. Recuperado de <https://www.lifeder.com/analisis-oferta/>.

¿QUÉ EQUIPOS SE NECESITAN PARA ABRIR UNA PANADERÍA?. (2021, febrero 11). *BRAHMANS.A.S grupo empresarial Proingra*. Recuperado de <https://proingra.com/que-equipos-se-necesitan-para-abrir-una-panaderia/>

## ANEXOS

### Imagen 15. Encuesta.



RESTAURANTE & PANADERIA LA SUPREMA

#### ENCUESTA

Esta encuesta se hace con el fin de mejorar la calidad de la prestación de servicios y productos alimenticios, tales como: desayunos, almuerzos y productos de panadería, a las personas ubicadas en el barrio Porvenir, en la calle 34.

- 1 ¿Cuál es tu tiempo de almuerzo?
  - a. 30min
  - b. 40min
  - c. 1 h
  - d. 1:30
  - e. 2 h
- 2 Al momento de almorzar, usted prefiere:
  - a. Pedir a domicilio
  - b. Trasladarse a un punto de venta
  - c. Traer almuerzo
- 3 ¿Cuanto es lo maximo que has esperado a que te atiendan, en un restaurante o panadería?
  - a. 10 min
  - b. 15 min
  - c. 20 min
  - d. 30 min
  - e. 40 min
  - f. 1 h
4. ¿ Al realizar el pedido a domicilio, cuanto es lo maximo que se han demorado en entregar su pedido?
  - a. 10 min
  - b. 15 min
  - c. 20 min
  - d. 30 min
  - e. 40 min
  - f. 1 h
- 5 ¿Usted a utilizado plataformas virtuales para hacer sus pedidos a domicilio?
  - a. SI
  - b. NO
6. ¿ Considera que las plataformas virtuales, agilizan el proceso del pedido?
  - a SI
  - b NO
- 7 ¿Que aspectos tiene usted en cuenta al momento de almorzar?
  - a Presentación
  - b Comodidad
  - c Precio
  - d La atención
  - e El tiempo de atención
  - f Todas las anteriores
8. ¿ Utilizaría usted una plataforma virtual donde pueda realizar pedidos ?
  - a SI
  - b NO
9. ¿Son demoradas las entregas de almuerzos en su barrio?
  - a SI
  - b NO
- 10 ¿En algun momento se ha quedado sin almorzar por demoras en los domicilios?
  - a NUNCA
  - b UNA VEZ
  - C POCAS VECES
  - D MUCHAS VECES

Fuente: autor del proyecto (2021) ([Volver](#))

### Imagen 16. Fichero de descuento

| FICHERO DE DESCUENTO |    |    |    |    |
|----------------------|----|----|----|----|
| 1                    | 2  | 3  | 4  | 4  |
| 6                    | 7  | 8  | 9  | 10 |
| 11                   | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16                   | 17 | 18 | 19 | 20 |

Fuente: Autora del proyecto (2021) ([Volver](#))