

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 nuevas 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 prácticas 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 el 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”.

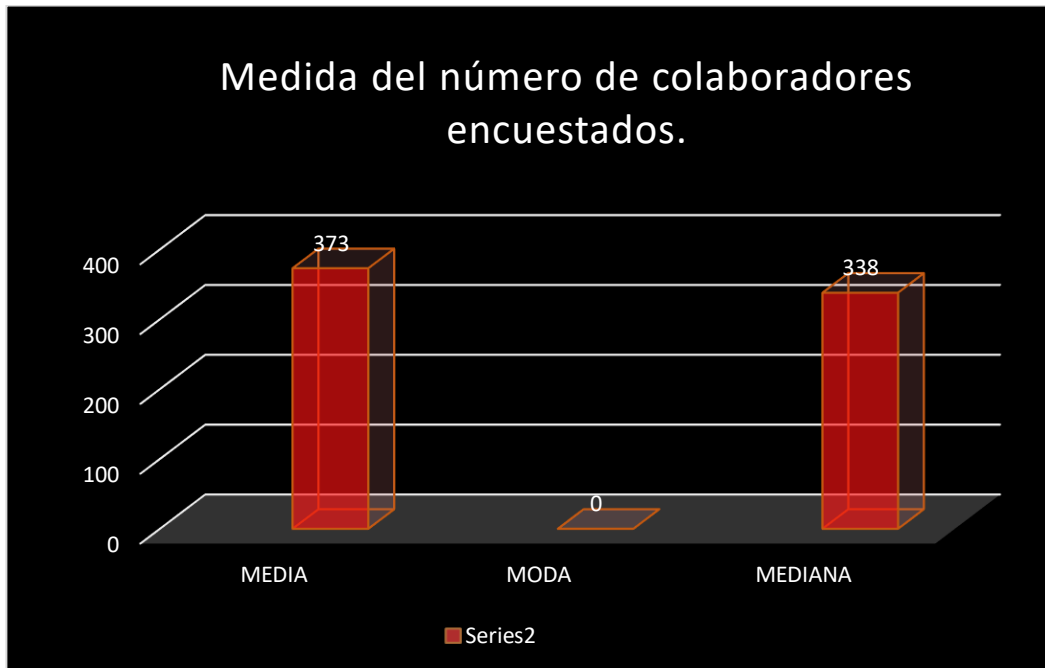
FUENTE SECUNDARIA

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.



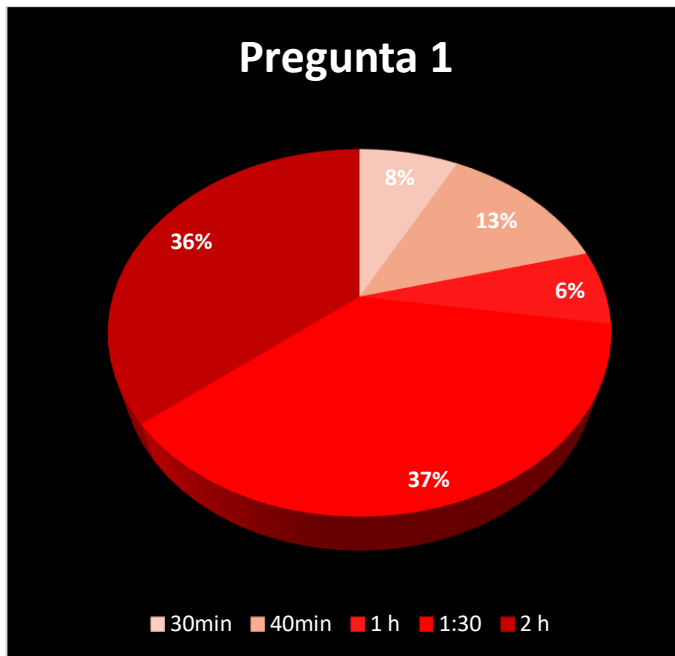
Fuente: Autora del proyecto (2021).

Interpretación: Al realizar la encuesta se obtuvo que mas de la mitad de 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.

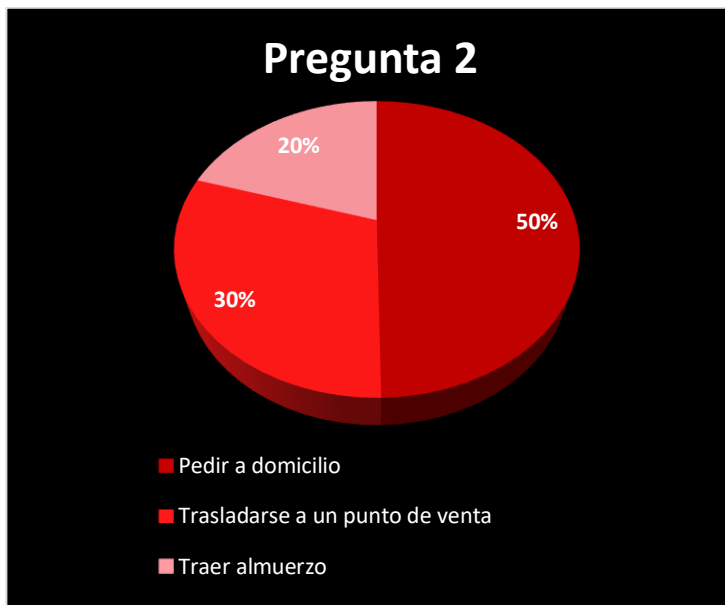
Gráfica 2. Pregunta 1: tiempo de investigación.



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.

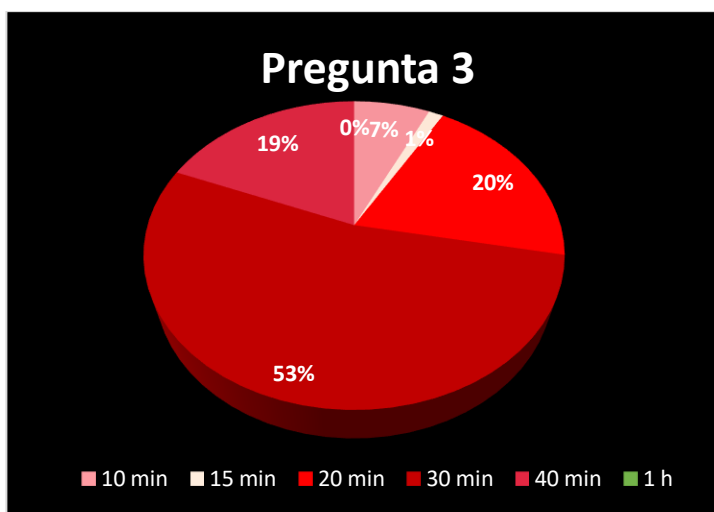
Gráfica 3. Pregunta 2: Al momento de almorzar usted prefiere.



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.

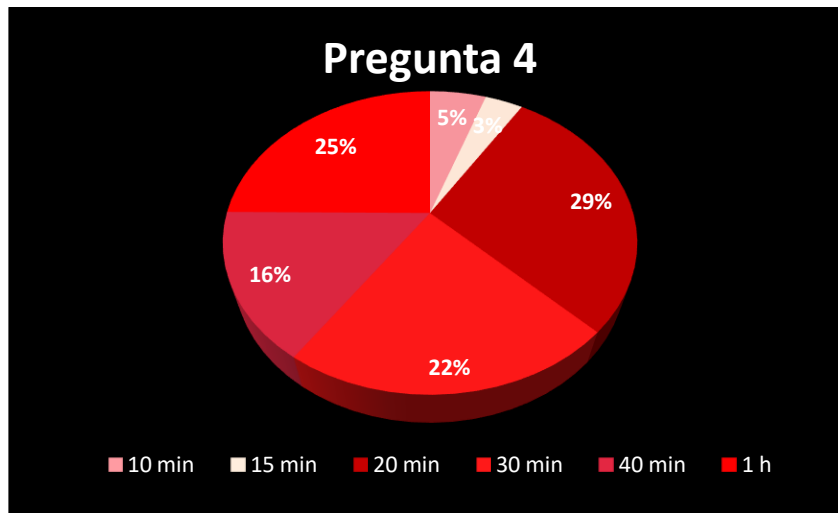
Gráfica 4. Pregunta 3: ¿cuánto es lo máximo que has esperado a que te atiendan, en un restaurante o panadería?



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.

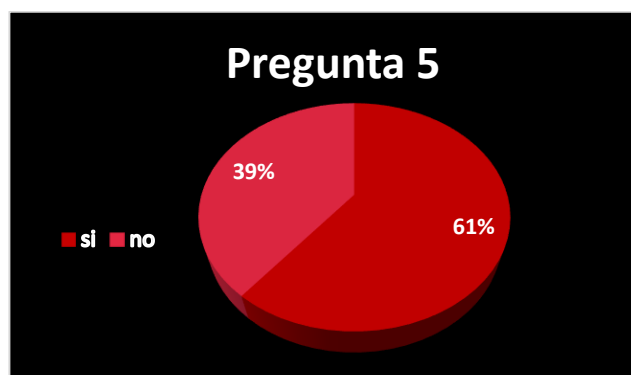
Gráfica 5. Pregunta 4: tiempo de entrega.



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.

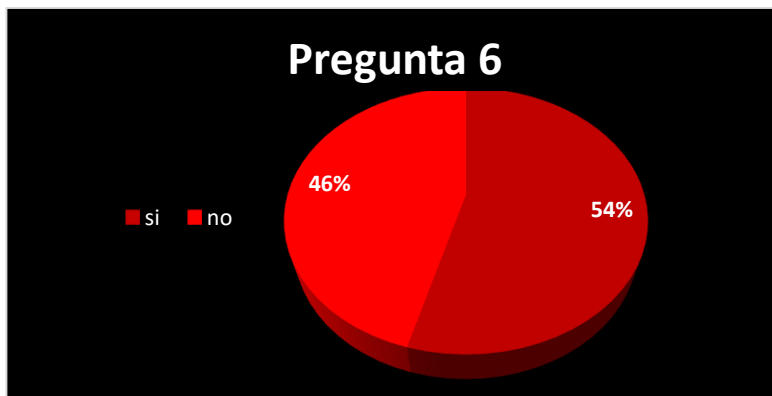
Gráfica 6. Pregunta 5: ha utilizado plataforma virtual.



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.

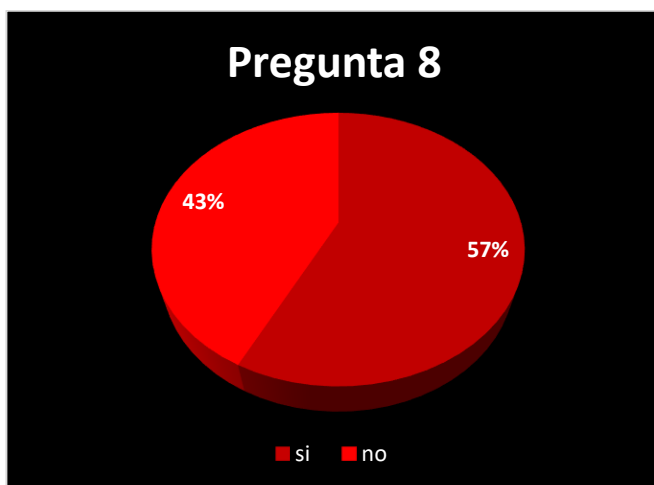
Gráfica 8. Pregunta 7: ¿Qué aspectos tiene en cuenta al momento de realizar los pedidos?



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.

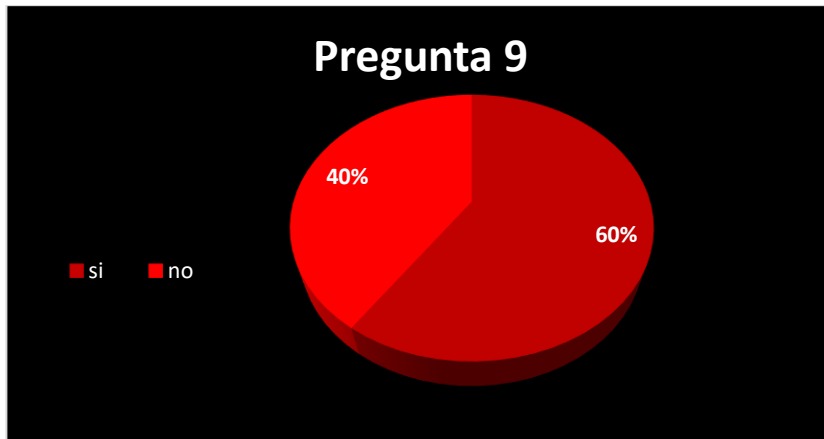


Fuente: Autora del proyecto (2021).

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.

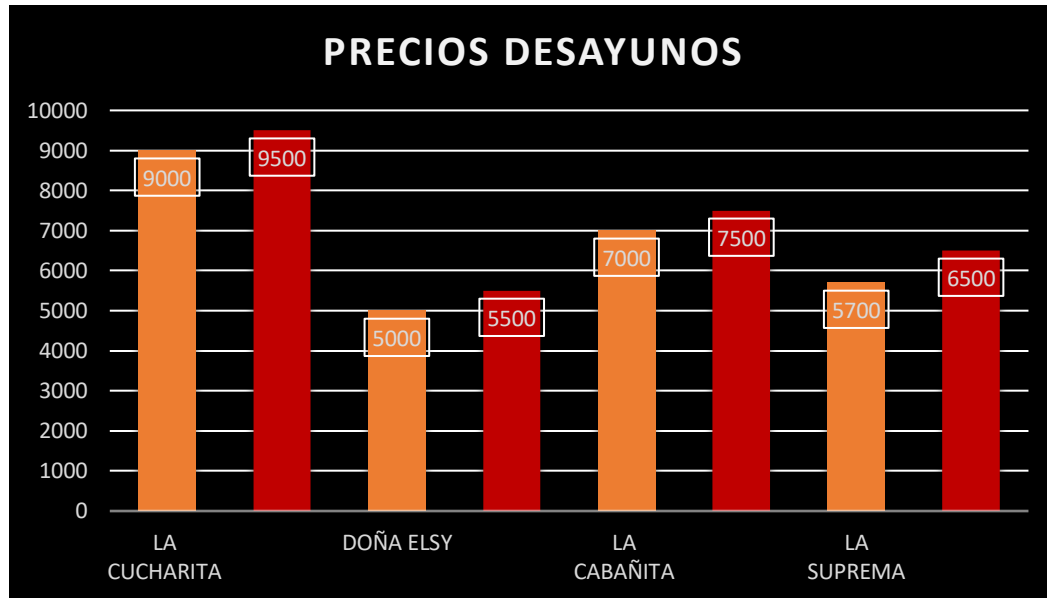
2.1.2 Análisis de oferta. Para realizar un análisis de oferta se dará a conocer precios, en los que se ofertaran los productos al mercado, los cuales, se plantean en las siguientes tablas:

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.

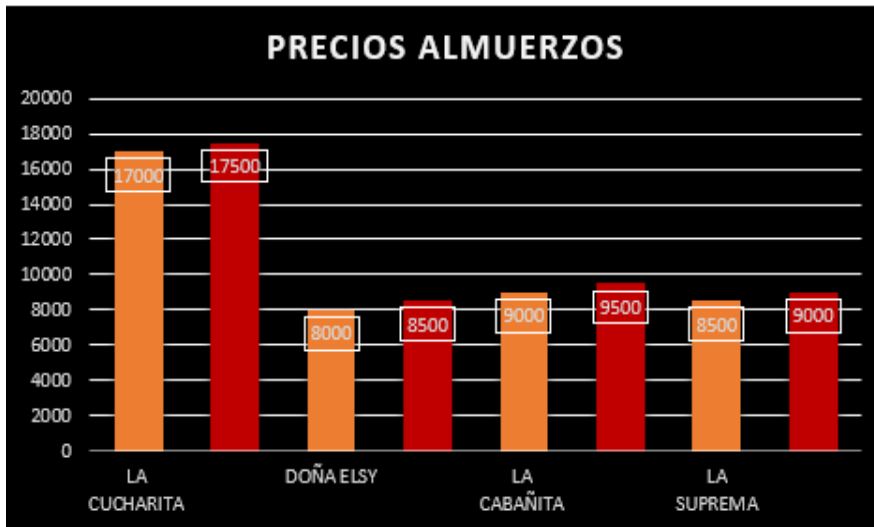
Tabla 2. Oferta de almuerzos.

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

LA SUPREMA	85000
	9000

Fuente: autora del proyecto (2021).

Gráfica 13. Oferta almuerzos.

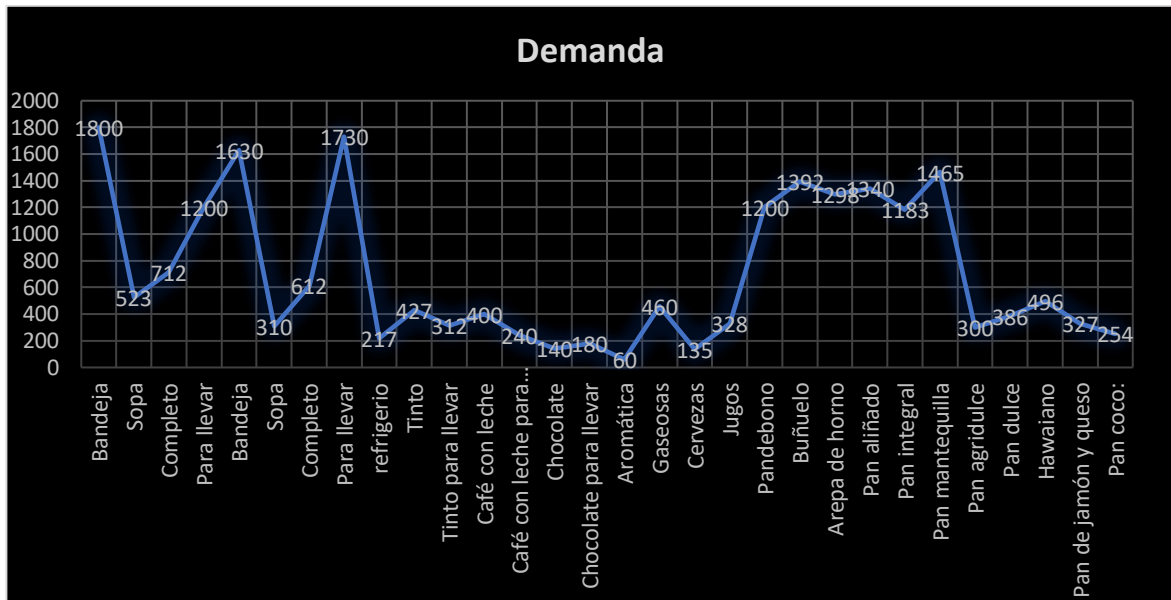


Fuente: Autora del proyecto (2021).

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.

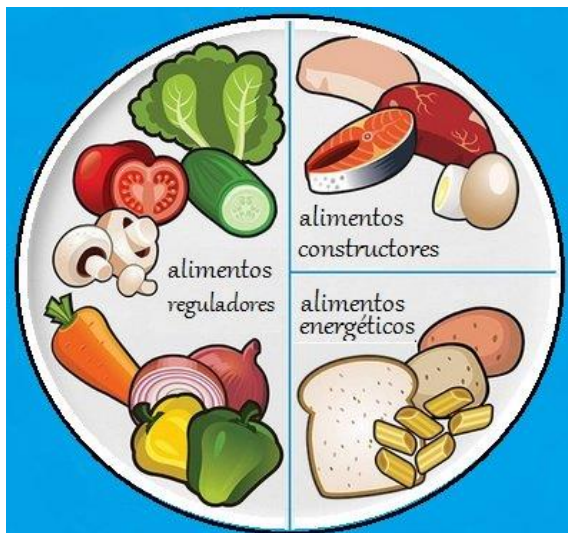


Fuente: Autora del proyecto (2021)

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.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
Sopas de desayuno	Están compuestas por: consume (papa, menudencias, cilantro, sal, cebolla, tomate, ajo, caldo rico), pajarilla (papa, hígado, corazón, cilantro, pajarilla)
Bandeja de desayuno	Está compuesta por: arroz, papa guisada, lentejas, tajada de plátano maduro, carne sudada, o huevos al gusto (revueltos, pericos, fritos)
Sopas de almuerzo	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).
Bandeja de almuerzo	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.

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Cuadro 3. Productos de panadería.

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

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Cuadro 4. Clasificación de las empresas en el sector.

CLASIFICACIÓN SEGÚN TAMAÑO Y NOMBRE DE LAS EMPRESAS	
MICRO	PEQUEÑAS
❖ 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"> ❖ Paneles y cubiertas HB, hierros. ❖ Hierros HB. ❖ Chatarrería ospina, compraventa de vehículos. ❖ Nissan. ❖ Parqueadero con hospedaje el por venir. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Eurotaller, autoinyección taller multimarca. ❖ Veloenvios. ❖ Steckerl Aceros. ❖ Aceros Mapa S.A.

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>FORTALEZAS</p> <p>Elaboración propia de los productos Precios favorables Entregas rápidas y eficientes Plataforma virtual</p>	<p>DEBILIDADES</p> <p>Costos de fabricación Baja participación en el mercado Disposición de recursos Competencia</p>
<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Buena presentación de los productos Diversidad de productos Personal capacitado Apertura de nuevas sedes</p>	<p>ESTRETEGIA FO</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>ESTRATEGIA DO</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>AMENAZAS</p> <p>Control sobre el buen manejo de la plataforma virtual Falta de reconocimiento Covid</p>	<p>ESTRATEGIA FA</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. El amplio portafolio de productos y los excelentes servicio de atencion permite a mediano plazo establecer un reconocimiento en el sector.</p>	<p>ESTRATEGIA DA</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
TOTAL	100%	47	8,05	32	5,05	34	5,9

Fuente: Autora del proyecto (2021).

2.2.4 Competidores.

Cuadro 6. Competidor 1.



LA CUCHARITA

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

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

Fuente: Restaurantelacucharita.com (2021)

Cuadro 7. Competidor 2.



Restaurante Doña Elsy la 34

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

Fuente: Establecimiento doña Elsy (2021)

Cuadro 8. Competidor 3.



Panadería & restaurante la cabañita.

PRODUCTOS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desayunos ✓ Almuerzos ✓ Bebidas
UBICACIÓN	Calle 34 # 7- 130
FACHADA	
HORARIO	<p>Lunes a sábado: 6:00 am -7:00 pm</p> <p>Domingo: 6:00 am – 1:00pm</p>
PRECIOS	<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
TOTAL	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
TOTAL	\$4.195.820.200	\$ 77.986.600

CAPACIDAD FINANCIERA MENSUAL

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

DOÑA ELSY	\$ 6.450.600	\$ 5.426.300	\$ 137.309.300
LA CABAÑITA	\$ 11.650.700	\$ 9.056.700	\$ 1.294.019.900
TOTAL	\$ 18.101.300	\$ 26.981.500	\$ 4.447.340.200

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
DESAYUNOS	Bandeja	\$ 5.700
	Sopa	\$ 3.000
	Completo	\$ 6.500
	Para llevar	\$ 7.000
ALMUERZOS	Bandeja	\$ 7.500
	Sopa	\$ 3.000
	Completo	\$ 8.500
	Para llevar	\$ 9.000
REFRIGERIO		\$ 5.000
BEBIDAS	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
PRODUCTOS DE PANADERÍA	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
	TOTAL	\$ 85.100

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
VAJILLA DE PORCELANA	CAJAS DE CARTÓN BIODEGRADABLES	BANDEJAS PLÁSTICAS	BOLSA DE PAPEL
			

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.

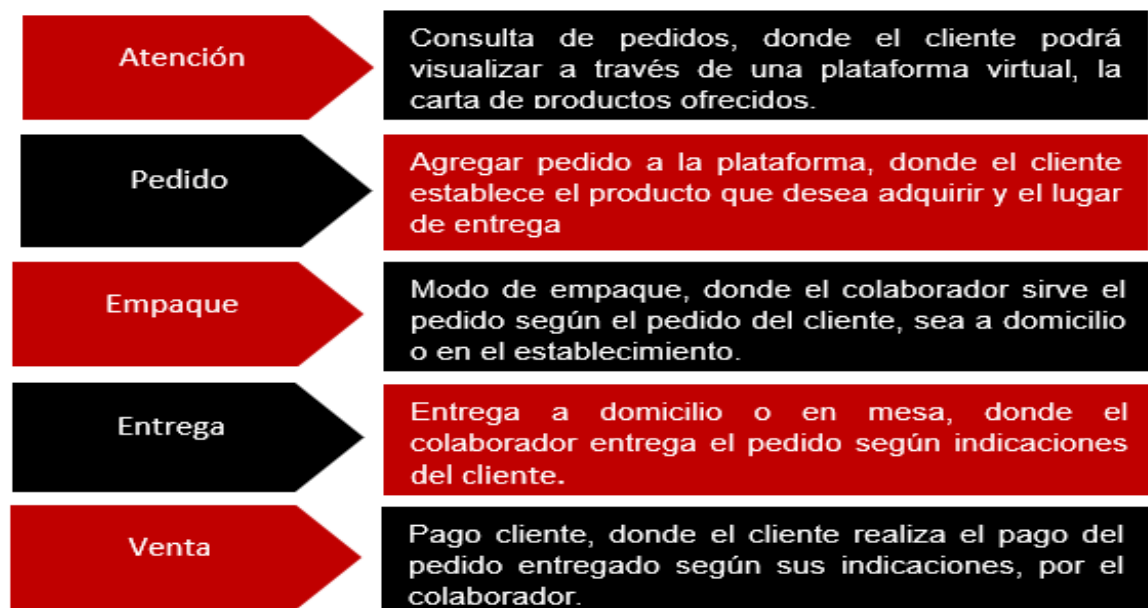
Protección al cliente: proporcionar bienestar y seguridad al cliente, las cuales, garanticen un ambiente agradable, donde lo primordial es asegurarle al cliente que está adquiriendo servicios de una empresa comprometida.

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

PRODUCTOS	Desayunos, almuerzos, productos de panadería, bebidas y refrigerios.
DESAYUNOS	Sopas (pasta, costilla, torrijas y consume) bandejas (arroz, tajada de plátano maduro, carne sudada y huevos al gusto).
ALMUERZOS	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.
PRODUCTOS DE PANADERÍA	Pan aliñado, pan integral, pan mantequilla, pan agridulce, hawaiano, pan dulce y pan coco.
BEBIDAS	Calientes (Tinto, café leche, chocolate, milo y tizana) frías (jugos naturales y milo) cervezas y gaseosas.
REFRIGERIOS	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.

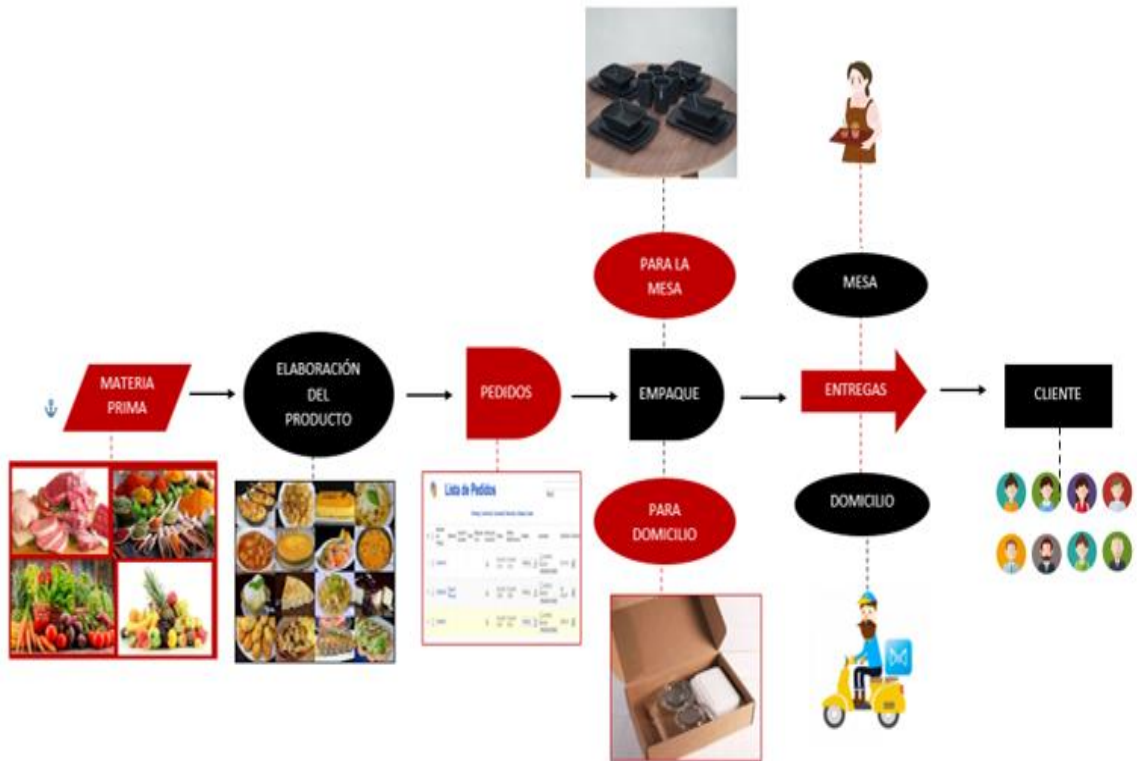
La maquinaria y equipo necesaria son:

- ❖ 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.


TECNOLOGÍA		
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO
Sistema de seguridad	1	\$ 519.000
Plataforma virtual	1	\$ 712.600
Windows	1	\$ 105.000
Paquete de Office	1	\$ 180.000
Antivirus	1	\$ 106.500
Software de facturación	1	\$ 200.000
Paquete internet y telefonía	1	\$ 97.300
TOTAL		\$ 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.

MAQUINARIA Y EQUIPO		
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
NEVERA		
	NEVERA VERTICAL 339LTS ECO FRIAL INPV- 350E - 3 unidades	\$ 6.458.823
CONGELADOR		



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

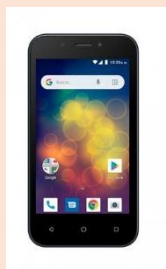
CAJA REGISTRADORA



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

PRODUCTOS	PRECIO
CARNES	
Carne De Cerdo	\$ 9.000
Bola Negra	\$ 8.500
Filete De Pollo	\$ 10.500
Pernil De Pollo	\$ 5.500
Menudencias	\$ 2.000
VERDURAS	
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
CONDIMENTOS	
Cilantro	\$ 3.000
Laurel	\$ 3.000
Color	\$ 3.300
Ricostilla	\$ 200
GRANOS	
Arroz	\$ 1.600
Frijoles	\$ 1.800
Lentejas	\$ 1.800
PASTAS	
Conchas	\$ 1.500
Cabello De Ángel	\$ 1.500
Tornillos	\$ 1.500
Espagueti	\$ 3.200
FRUTAS	

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

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

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

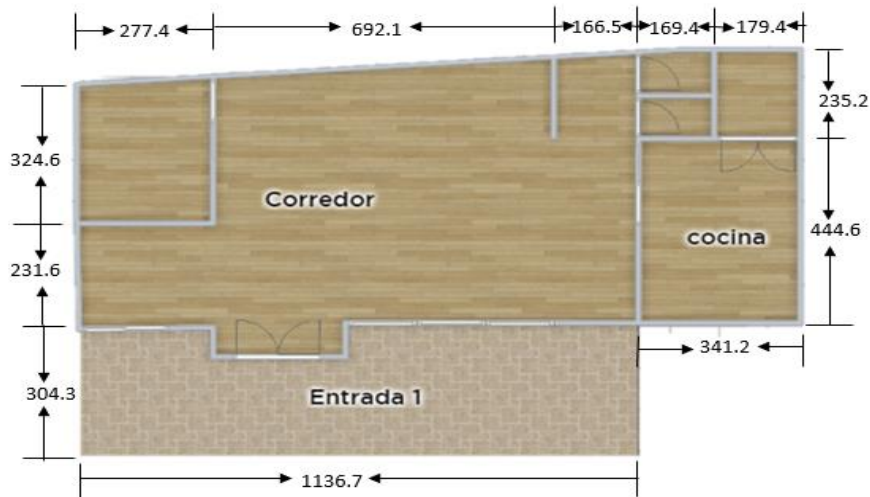
Imagen 7. Localización



Fuente: Google Maps (2021)

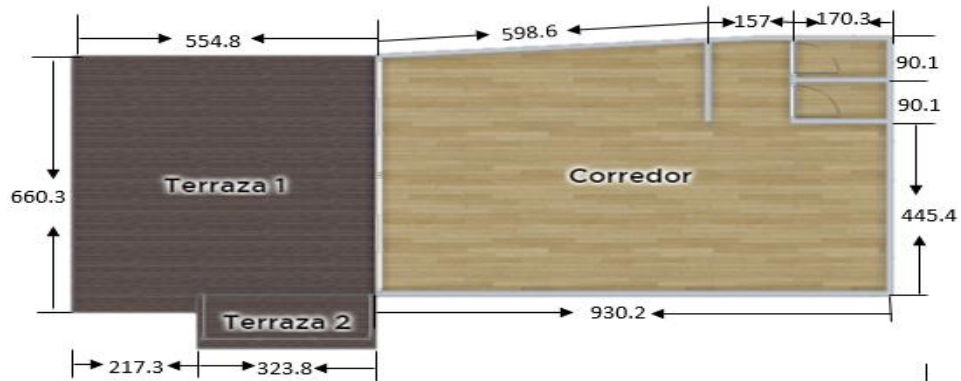
Plano del proyecto

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:

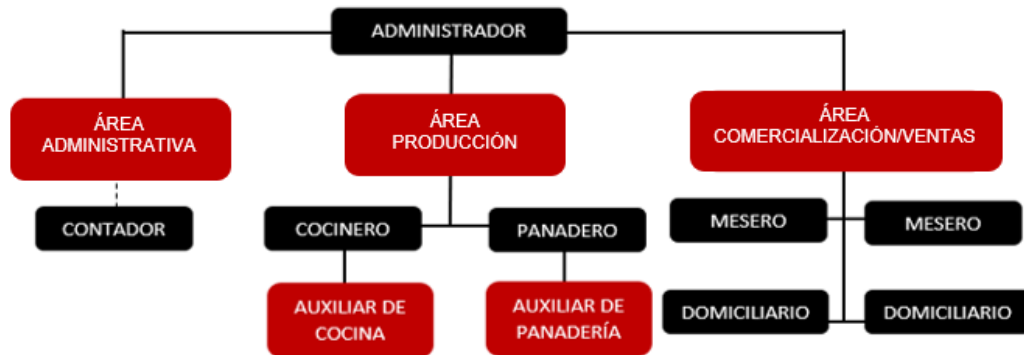
Imagen 13. Filosofía del proyecto.



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.

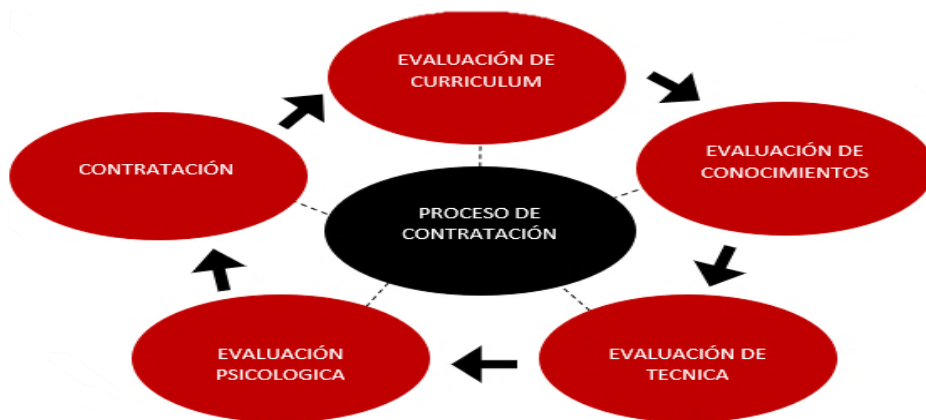
Fase 3: Selección y evaluación, donde a través de una entrevista se identifica y evalúan rasgos de la personalidad, para definir si es apto para el cargo.

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 Inventario quincenal Ingresar los productos al sistema Caja registradora.
SALARIO	\$ 3.042.322

NOMBRE DEL CARGO	CONTADOR
FUNCIONES	Asistir mensualmente al establecimiento. Analizar los libros contables

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

FUNCIONES	Atender mesas Vender productos Surtir neveras y vitrinas Limpieza de mesas y corredores
SALARIO	\$ 908.526

NOMBRE DEL CARGO	MENSAJEROS
FUNCIONES	Acomodar pedidos a domicilio Entregas a domicilio revisar los pedidos realizados en la pagina
SALARIO	\$ 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 D	PRECIO	TOTAL
CARNES				
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
VERDURAS				
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
CONDIMENTOS				
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
GRANOS				
LIBRA	Arroz	10	\$ 1.600	\$ 16.000

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

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

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.2 INVERSIÓN INICIAL

Tabla 10. Gastos de administración y ventas.

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 11. Nomina

NOMINA

CARGO	PAGOS	CANT.	MENSUAL
CONTADOR	SALARIO	1	\$ 2.000.000
Total, Salario			\$ 2.000.000

ADMINISTRADOR	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
Total, Salario			\$ 3.484.728

COCINERO	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
	Total, Salario		

PANADERO	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
	Total, Salario		

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

AUXILIAR DE COCINA	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
Total, Salario			\$ 1.442.406

AUXILIAR DE PANADERIA	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	
Total, Salario			\$ 1.442.406

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

MESERO	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
	Total, Salario		

MENSAJERO	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
Total, Salario			\$ 2.701.864

TOTAL, GASTOS DE SALARIO \$ 17.158.080

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 12. Proyección de nomina

NOMINA	CONTADOR	ADMÓN	COCINERO	PANADERO
ENE.	\$ 2.000.000	\$ 3.484.728	\$ 1.692.406	\$ 1.692.406
FEB.	\$ 2.000.000	\$ 3.484.728	\$ 1.692.406	\$ 1.692.406
MAR.	\$ 2.000.000	\$ 3.484.728	\$ 1.692.406	\$ 1.692.406

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 13. Inversión

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.3 DEPRECIACIONES

Tabla 14. Depreciaciones.

DEPRECIACIÓN EN PESOS	
ÍTEM	MAQUINARIA Y EQUIPO

AÑO	5
DEPRECIACIÓN MENSUAL	\$ 1.100.585
AÑO 1	\$ 13.207.014
AÑO 2	\$ 13.207.014
AÑO 3	\$ 13.207.014
AÑO 4	\$ 13.207.014
AÑO 5	\$ 13.207.014
TOTAL, AÑOS	\$ 66.035.070

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.4 BALANCE INICIAL

Tabla 15. Balance inicial sin financiación.

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 16. Balance inicial con financiación.

BALANCE INICIAL CON FINANCIACIÓN	
ACTIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES	
CAJA BANCOS	\$ 33.995.055

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.5 AMORTIZACIÓN

Tabla 17. Variables amortización.

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

Fuente: autora del proyecto (2021)

Tabla 18. Cuotas de amortización.

No de cuota	Cuota	Interés	Amortización	Saldo
0				\$ 81.406.575
1	\$ 2.341.902	\$ 1.628.132	\$ 713.770	\$ 80.692.805
2	\$ 2.341.902	\$ 1.613.856	\$ 728.045	\$ 79.964.759
3	\$ 2.341.902	\$ 1.599.295	\$ 742.606	\$ 79.222.153
4	\$ 2.341.902	\$ 1.584.443	\$ 757.459	\$ 78.464.695
5	\$ 2.341.902	\$ 1.569.294	\$ 772.608	\$ 77.692.087
6	\$ 2.341.902	\$ 1.553.842	\$ 788.060	\$ 76.904.027
7	\$ 2.341.902	\$ 1.538.081	\$ 803.821	\$ 76.100.206
8	\$ 2.341.902	\$ 1.522.004	\$ 819.897	\$ 75.280.309
9	\$ 2.341.902	\$ 1.505.606	\$ 836.295	\$ 74.444.013
10	\$ 2.341.902	\$ 1.488.880	\$ 853.021	\$ 73.590.992
11	\$ 2.341.902	\$ 1.471.820	\$ 870.082	\$ 72.720.910
12	\$ 2.341.902	\$ 1.454.418	\$ 887.483	\$ 71.833.427
13	\$ 2.341.902	\$ 1.436.669	\$ 905.233	\$ 70.928.194
14	\$ 2.341.902	\$ 1.418.564	\$ 923.338	\$ 70.004.856
15	\$ 2.341.902	\$ 1.400.097	\$ 941.804	\$ 69.063.052
16	\$ 2.341.902	\$ 1.381.261	\$ 960.641	\$ 68.102.411
17	\$ 2.341.902	\$ 1.362.048	\$ 979.853	\$ 67.122.558
18	\$ 2.341.902	\$ 1.342.451	\$ 999.450	\$ 66.123.107
19	\$ 2.341.902	\$ 1.322.462	\$ 1.019.439	\$ 65.103.668
20	\$ 2.341.902	\$ 1.302.073	\$ 1.039.828	\$ 64.063.840
21	\$ 2.341.902	\$ 1.281.277	\$ 1.060.625	\$ 63.003.215
22	\$ 2.341.902	\$ 1.260.064	\$ 1.081.837	\$ 61.921.378
23	\$ 2.341.902	\$ 1.238.428	\$ 1.103.474	\$ 60.817.904
24	\$ 2.341.902	\$ 1.216.358	\$ 1.125.543	\$ 59.692.360
25	\$ 2.341.902	\$ 1.193.847	\$ 1.148.054	\$ 58.544.306
26	\$ 2.341.902	\$ 1.170.886	\$ 1.171.015	\$ 57.373.290
27	\$ 2.341.902	\$ 1.147.466	\$ 1.194.436	\$ 56.178.855
28	\$ 2.341.902	\$ 1.123.577	\$ 1.218.324	\$ 54.960.530
29	\$ 2.341.902	\$ 1.099.211	\$ 1.242.691	\$ 53.717.839
30	\$ 2.341.902	\$ 1.074.357	\$ 1.267.545	\$ 52.450.294
31	\$ 2.341.902	\$ 1.049.006	\$ 1.292.896	\$ 51.157.399
32	\$ 2.341.902	\$ 1.023.148	\$ 1.318.754	\$ 49.838.645
33	\$ 2.341.902	\$ 996.773	\$ 1.345.129	\$ 48.493.516
34	\$ 2.341.902	\$ 969.870	\$ 1.372.031	\$ 47.121.485
35	\$ 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
TOTAL	\$ 59.107.519	\$ 81.406.575	

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.6 PARÁMETROS

Tabla 20. Parámetros económicos

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 21. PIB

PIB: PRODUCTO INTERNO BRUTO

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 22. Parámetros laborales.

PARAMETROS LABORALES

SMMLV	908526
AUXILIO DE TRANSPORTE	\$ 106.454

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 23. Valor en pesos de parámetros laborales.

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

APORTES SEGURIDAD SOCIAL	
SALUD	\$ 36.341
PENSION	\$ 36.341
ARL (RIESGO 1)	\$ 4.743
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	\$ 36.341
ICBF	\$ 27.256
SENA	\$ 18.171

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 24. Margen bruto

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.7 COSTOS

Tabla 25. Costos unitarios.

INSUMOS	CANT.	MEDIDA	VALOR TOTAL	UNI	VALOR
DESAYUNOS					
BANDEJA HUEVOS					
Huevo	15	PANAL	\$ 9.900	10	\$ 6.600
Arroz	6	LIBRA	\$ 1.600	2	\$ 533
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
COSTO UNITARIO					\$ 9.236
MANO DE OBRA					\$ 1.995
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 11.768
BANDEJA CARNE					
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
COSTO UNITARIO					\$ 3.719
MANO DE OBRA					\$ 1.995
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 6.251
SOPAS					
CONSUME					
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
COSTO UNITARIO					\$ 1.328
MANO DE OBRA					\$ 1.195
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 3.060
PASTA					
Conchas, Cabello De Ángel, Tornillos	5	LIBRA	\$ 1.500	30	\$ 9.000
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
COSTO UNITARIO					\$ 9.995
MANO DE OBRA					\$ 1.195
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 11.727
ALMUERZOS					
BANDEJA CARNE DE CERDO					
Carne De Cerdo	5	LIBRA	\$ 9.000	10	\$ 18.000
Arroz	5	LIBRA	\$ 1.600	2	\$ 640
Papa	3	LIBRA	\$ 800	2	\$ 533
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
Espagueti	20	PAQUETE	\$ 3.200	10	\$ 1.600
COSTO UNITARIO					\$ 23.688
MANO DE OBRA					\$ 2.259
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 26.484
BANDEJA FILETE DE POLLO					
Filete De Pollo	5	LIBRA	\$ 10.500	10	\$ 21.000
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
Lentejas	20	PAQUETE	\$ 1.800	10	\$ 900
COSTO UNITARIO					\$ 25.721
MANO DE OBRA					\$ 2.259
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 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
COSTO UNITARIO					\$ 59.721
MANO DE OBRA					\$ 1.259
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 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
COSTO UNITARIO					\$ 3.905
MANO DE OBRA					\$ 595
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 5.037
SOPA					
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
COSTO UNITARIO					\$ 6.805
MANO DE OBRA					\$ 595
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 7.937
BEBIDAS					
BEBIDAS CALIENTES					
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
COSTO UNITARIO					\$ 6.059
MANO DE OBRA					\$ 595
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 7.192
JUGOS NATURALES					
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

COSTO UNITARIO	\$ 7.308
MANO DE OBRA	\$ 595
COSTO INDIRECTO	\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 8.440

GASEOSAS / JUGOS

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

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

Hit Naranja-Piña 1.5	8	PAQUETE	24000	6	\$ 18.000
COSTO UNITARIO					\$ 718.483
MANO DE OBRA					\$ 595
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 719.616
CERVEZA					
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
COSTO UNITARIO					\$ 107.000
MANO DE OBRA					\$ 595
COSTO INDIRECTO					\$ 537
COSTO UNITARIO TOTAL					\$ 108.132
PRODUCTOS DE PANADERIA					
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
COSTO UNITARIO					\$ 34.223

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 26. Proyección de costos unitarios.

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

PERIODO	BEBIDAS	PRODUCTOS DE 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 UNIDAD	VALOR TOTAL	
DESAYUNOS	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
ALMUERZOS	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
REFRIGERIO	Completo	100	\$ 5.000	\$ 500.000
	Para llevar	50	\$ 5.200	\$ 260.000
BEBIDAS	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
PRODUCTOS DE PANADERÍA	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
	TOTAL, VENTAS		3060	\$2.065.500

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 28. Proyección de ventas.

PERIODO DESAYUNOS ALMUERZOS REFRIGERIOS

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

PERIODO BEBIDAS PRODUCTOS DE PANADERÍA TOTAL

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

AÑO 3	\$ 171.636.959	\$ 8.691.182	\$1.034.199.000
AÑO 4	\$ 180.154.351	\$ 9.122.477	\$2.045.411.000
AÑO 5	\$ 189.094.414	\$ 9.575.175	\$4.067.835.000

Fuente: Autora del proyecto (2021)

5.9 GASTOS

Tabla 29. Gastos mensuales

ADMINISTRACIÓN

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

VENTAS

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 30. Proyección de gastos.

PER.	ADMÓN	VENTAS	DEPRECIACIÓN
ENE.	\$ 3.180.075	\$ 900.000	\$ 1.100.585
FEB.	\$ 3.180.075	\$ 900.000	\$ 1.100.585

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

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 32. Proyección estado de resultado sin financiación

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

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

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

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

Fuente: Autora del Proyecto (2021)

Tabla 33. Estado de resultado mensual con financiación

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 34. Proyección estado de resultado con financiación

	AÑO 0	AÑO1	AÑO 2
INGRESOS			
VENTAS	\$ 2.743.000	\$ 275.736.000	\$ 502.812.517
DESCUENTOS	\$ 137.150	\$ 13.786.800	\$ 25.140.626

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

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

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

Fuente: Autora del Proyecto (2021)

5.11 FLUJO DE CAJA

Tabla 35. INC

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

INC POR PAGAR MESES DEL AÑO	2		
------------------------------------	---	--	--

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 36. flujo de caja sin financiación

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

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

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 37. Variables flujo de caja sin financiación

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 38. Flujo de caja con financiación

INGRESOS	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2
Ventas	\$ 22.987.000	\$ 275.736.000	\$ 528.593.000
Inc cobrado	\$ 1.838.960	\$ 22.067.520	\$ 42.287.440
TOTAL INGRESOS	\$ 24.825.960	\$ 297.803.520	\$ 570.880.440
EGRESOS			

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

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

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

Fuente: Autora del proyecto (2021)

Tabla 39. Variables flujo de caja con financiación

PERIODO TOTALES			
DTF	1,89%	AÑO 0	-\$ 135.677.625
SPREAD	10%	AÑO1	-
			\$ 20.675.366
TEA	12,1%	AÑO2	\$ 185.622.977
VPN	\$ 3.351.360.455	AÑO3	\$ 632.820.555
TIR	150%	AÑO4	\$ 1.530.382.018
B/C VECES	25,70	AÑO5	\$ 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
ACTIVOS			
ACTIVOS CORRIENTES			
CAJA BANCOS	\$ 135.677.625	\$ 33.995.055	\$ 41.422.508
CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES	\$ -		
INVENTARIOS	\$ 13.656.900	\$ 13.656.900	\$ 13.656.900
TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES	\$ 149.334.525	\$ 47.651.955	\$ 55.079.408
ACTIVOS NO CORRIENTES			
ACTIVOS FIJOS			
Maquinaria y equipo	\$ 66.035.070	\$ 13.207.014	\$ 13.207.014
TOTAL, ACTIVOS FIJOS	\$ 66.035.070	\$ 13.207.014	\$ 13.207.014
ACTIVOS DIFERIDOS			
TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 10.885.300	\$ 10.885.300	\$ -
TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES	\$ 76.920.370	\$ 24.092.314	\$ 13.207.014
TOTAL, ACTIVOS	\$ 226.254.895	\$ 71.744.269	\$ 68.286.422
PASIVOS			
PASIVOS CORRIENTES			
CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES	\$ -		
CESANTÍAS POR PAGAR	\$ 6.995.646	\$ 83.947.752	\$ 89.933.227
INTERESES DE CESANTÍAS POR PAGAR	\$ 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
TOTAL, PASIVOS CORRIENTE	\$ 7.865.824	\$ 94.389.888	\$ 100.499.448

PASIVOS NO CORRIENTES

OBLIGACIONES FINANCIERAS	\$ -		
LEASING FINANCIERO	\$ -		
TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES	\$ -		
TOTAL, PASIVOS	\$ 7.865.824	\$ 94.389.888	\$ 100.499.448

PATRIMONIO

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

BALANCE GENERAL PROYECTADO SIN FINANCIACIÓN

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

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

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

BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACIÓN			
BALANCE INICIAL		AÑO 1	AÑO 2
ACTIVOS			
ACTIVOS CORRIENTES			
CAJA BANCOS	\$ 135.677.625	\$ 33.995.055	\$ 41.422.508
CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES	\$ -		
INVENTARIOS	\$ 13.656.900	\$ 13.656.900	\$ 13.656.900
TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES	\$ 149.334.525	\$ 47.651.955	\$ 55.079.408
ACTIVOS NO CORRIENTES			
Activos fijos			
Maquinaria y equipo	\$ 66.035.070	\$ 13.207.014	\$ 13.207.014
TOTAL, ACTIVOS FIJOS	\$ 66.035.070	\$ 13.207.014	\$ 13.207.014
ACTIVOS DIFERIDOS			
TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 10.885.300	\$ 10.885.300	\$ -
TOTAL, ACTIVOS NO CORRIENTES	\$ 76.920.370	\$ 24.092.314	\$ 13.207.014
TOTAL, ACTIVOS	\$ 226.254.895	\$ 71.744.269	\$ 68.286.422
PASIVOS			
PASIVOS CORRIENTES			
CUANTAS POR PAGAR O ACREEDORES	\$ -		
CESANTÍAS POR PAGAR	\$ 6.995.646	\$ 83.947.752	\$ 89.933.227
INTERESES DE CESANTÍAS POR PAGAR	\$ 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
TOTAL, PASIVOS CORRIENTE	\$ 7.865.824		\$ 94.389.888	\$ 100.499.448

PASIVOS NO CORRIENTES

OBLIGACIONES FINANCIERAS	\$ 81.406.575		\$ 71.833.427	\$ 59.692.360
LEASING FINANCIERO	\$ -		\$ -	\$ -
TOTAL, DE PASIVOS NO CORRIENTES	\$ 81.406.575		\$ 71.833.427	\$ 59.692.360
TOTAL, PASIVOS	\$ 89.272.399		\$ 166.223.315	\$ 160.191.809

PATRIMONIO

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

BALANCE GENERAL PROYECTADO CON FINANCIACIÓN

BALANCE INICIAL	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
------------------------	--------------	--------------	--------------

ACTIVOS

ACTIVOS CORRIENTES

CAJA BANCOS	\$ 255.148.304	\$ 916.071.678	\$ 2.474.556.514
--------------------	----------------	----------------	------------------

CUANTAS POR COBRAR O DEUDORES

INVENTARIOS	\$ 13.656.900	\$ 13.656.900	\$ 13.656.900
--------------------	---------------	---------------	---------------

TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES	\$ 268.805.204	\$ 929.728.578	\$ 2.488.213.414
----------------------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------

ACTIVOS NO CORRIENTES

ACTIVOS FIJOS

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

Utilidad acumulada	\$ 738.136.469	\$ 2.111.794.926	\$ 5.088.153.197
Reserva legal acumulada	\$ 82.015.163	\$ 234.643.881	\$ 565.350.355
TOTAL, PATRIMONIO	\$ 1.002.893.204	\$ 2.529.180.378	\$ 5.836.245.123
TOTAL, PASIVO + PATRIMONIO	\$ 1.154.226.126	\$ 2.667.983.945	\$ 5.957.773.617

Fuente: Autora del proyecto (2021).

5.13 PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 42. Variables punto de equilibrio

COSTO FIJO	\$ 66.035.070
COSTO VARIABLE	\$ 1.120.891
PRECIO DE VENTA	\$ 22.879.000
P.E	\$ 3
UTILIDAD	\$ 0

Fuente: Autora del proyecto (2021)

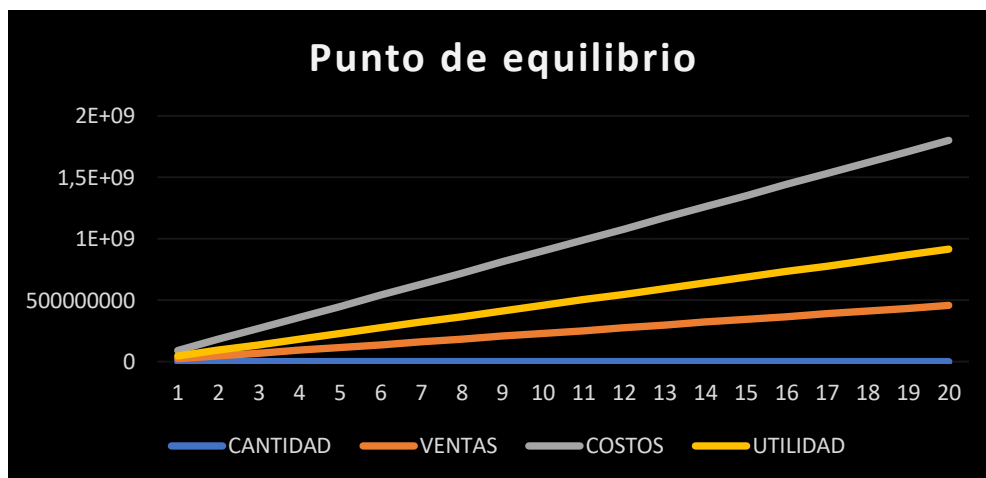
Tabla 43. Punto de equilibrio.

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

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. ¿ Utilizaria 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](#))