



UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA

**RESTOBAR TEMÁTICO “LA HINCHADA” PASIÓN POR
EL FÚTBOL**

**Trabajo de Investigación para optar el Grado Académico de
Bachiller en las siguientes carreras:**

**ANDREA ANA YASMIN CORTEZ BEZADA –
Ingeniería Empresarial y de Sistemas**

**MANUEL CESAR GÓMEZ AVILEZ –
Ingeniería Industrial**

**MARGIORI JANIZ GUTIERREZ MATEO –
Ingeniería Empresarial y de Sistemas**

**ADRIAN MIZAEEL RAZURI CASTRO –
Ingeniería Empresarial y de Sistemas**

**JORGE LUIS REYES CASHU –
Ingeniería Empresarial y de Sistemas**

**Lima – Perú
2018**

Contenido

Capítulo I. Información General.....	16
1.1 Nombre de la Empresa	16
1.2 Horizonte de Evaluación	16
1.4 Definición del Negocio.....	17
1.5 Modelo CANVAS.....	18
1.6 Descripción del producto o servicio	19
1.6.1 Línea de producto	19
1.7 Oportunidad de Negocio	19
1.8 Estrategia genérica de la empresa	20
Capítulo II. Análisis del Entorno.....	21
2.1 Análisis del Macro entorno	21
2.1.1 Análisis del País	21
2.1.2 Análisis del Sector	26
2.2 Análisis del Micro entorno	33
2.2.1 Competidores actuales: nivel de competitividad	33
2.2.2 Fuerza negociadora de los clientes	33
2.2.3 Fuerza negociadora de los proveedores.....	33
2.2.4 Amenaza de productos sustitutos	34
2.2.5 Competidores potenciales barreras de entrada	34
Capítulo III-Plan Estratégico.....	35
3.1 Visión y misión	35
3.1.1 Visión.....	35
3.1.2 Misión	35
3.2 Análisis FODA.....	36
3.3 Objetivos	37
3.3.1 Objetivo General.....	37
3.3.2 Objetivos Específicos	37
Capítulo IV. Estudio de mercado	39
4.1 Investigación de mercado.....	39
4.1.1 Criterios de segmentación	39
4.1.2 Marco Muestral.....	39
4.1.3 Entrevistas a profundidad	41
4.1.4 Focus Group.....	45
4.1.5 Encuestas.....	48
4.2 Demanda y Oferta.....	66

4.2.1	Estimación del Mercado Potencial	66
4.2.2	Estimación del Mercado Disponible	66
4.2.3	Estimación del Mercado Efectivo	68
4.2.4	Estimación del Mercado Objetivo.....	70
4.2.5	Cuantificación anual de la demanda	71
4.2.6	Estacionalidad	73
4.2.7	Programa de Ventas en unidades y valorizado	74
4.3	Mezcla de Marketing	78
4.3.1	Producto	78
4.3.2	Precio	80
4.3.3	Plaza	81
4.3.4	Promoción	82
Capítulo V. Estudio Legal y Organizacional.....		84
4.1	Estudio Legal	84
4.1.1	Forma Societaria	84
4.1.2	Registro de marcas y patentes	85
4.1.3	Licencias y Autorizaciones.....	86
4.1.4	Legislación Laboral.....	87
4.1.5	Legislación Tributaria.....	87
4.1.6	Otros Aspectos Legales.....	88
4.1.7	Resumen del Capítulo	88
4.2	Estudio Organizacional	89
4.2.1	Organigrama.....	89
4.2.2	Servicios Tercerizados.....	89
4.2.3	Descripción de Puesto de Trabajos	89
4.2.4	Descripción de actividades de los servicios tercerizados	101
4.2.5	Aspectos Laborales	103
Capítulo VI. Estudio Técnico		114
6.1	Tamaño del Proyecto	114
6.1.1	Capacidad Instalada	114
6.1.2	Capacidad utilizada	114
6.1.3	Para lograr calcular la cantidad de recursos a utilizar en este proceso tenemos que encontrar un factor de homologación, en este caso las horas de trabajo.	116
6.1.4	Capacidad Máxima	119
6.2	Procesos	123
6.2.1	Diagrama de Flujo de Proceso.....	123
6.2.2	Programa de producción.....	134

6.2.3	Necesidad de materias primas e insumos.....	136
6.2.4	Programa de compras de materias primas	143
6.3	Tecnología para el proceso	147
6.3.1	Maquinarias	147
6.3.2	Equipos	153
6.3.3	Herramientas	156
6.3.4	Útiles, utensilios y útiles de limpieza	157
6.3.5	Mobiliario	159
6.3.6	Útiles de Oficina.....	162
6.3.7	Programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.....	164
6.3.8	Programa de reposición de herramientas y utensilios por uso.	167
6.3.9	Programa de compras posteriores (durante los años de operación) de maquinarias, equipos, herramientas, utensilios, mobiliario por incremento de ventas.	171
6.4	Localización	175
6.4.1	Macro localización	175
6.4.2	Micro localización	176
6.4.3	Gastos de servicio	177
6.4.4	Plano de centro de operaciones	179
6.4.5	Descripción del centro de operaciones	179
6.5	Responsabilidad social frente al entorno	179
6.5.1	Impacto ambiental	179
6.5.2	Con los trabajadores y con la comunidad	180
Capítulo VII. Estudio económico y financiero.....		182
7.1	Inversiones.....	182
7.1.1	Inversión en Activo Fijo Depreciable	182
7.1.2	Inversión Activo Intangible	186
7.1.3	Inversión en Gastos Pre-Operativos	188
7.1.4	Inversión en Inventarios Iniciales	193
7.1.5	Inversión en capital de trabajo	194
7.1.6	Liquidación del IGV.....	196
7.1.7	Resumen de estructura de inversiones	197
7.2	Financiamiento.....	197
7.2.1	Estructura de Financiamiento	197
7.2.2	Financiamiento del activo fijo.....	198
7.2.3	Financiamiento del capital de trabajo.....	198
7.3	Ingresos anuales.....	199
7.3.1	Ingresos por ventas	199

7.3.2	Recuperación de Capital de trabajo	200
7.3.3	Valor de Desecho Neto del activo fijo	201
7.4	Costos y Gastos anuales.....	202
7.4.1	Egresos Desembolsables	202
7.4.2	Egresos no Desembolsables	208
7.4.3	Costo de producción unitario y costo total unitario.....	212
7.4.4	Costos fijos y variables unitarios.....	216
Capítulo VIII. Estados Financieros Proyectados		218
8.1	Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja.....	218
8.2	Estado de Ganancias y Pérdidas sin gastos financieros	218
8.3	Estado de Ganancias y Pérdidas con gastos financieros y escudo fiscal	219
8.4	Flujo de Caja Operativo.....	220
8.5	Flujo de Capital	221
8.6	Flujo de Caja Económico.....	221
8.7	Flujo del Servicio de la Deuda.....	221
8.8	Flujo de Caja Financiero	222
Capítulo IX. Evaluación Económica Financiera		223
9.1	Cálculo de la tasa de descuento.....	223
9.1.1	Costo de Oportunidad.....	223
9.1.2	Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC).....	224
9.2	Evaluación económica financiera	224
9.2.1	Indicadores de Rentabilidad	224
a)	VANE y VANF	224
b)	TIRE y TIRF, TIR modificado.....	225
c)	Periodo de Recuperación descontado	226
d)	Análisis Beneficio/ Costo (B/C)	226
9.2.2	Análisis del Punto Equilibrio.....	227
a)	Costos variables y costo fijos.....	227
b)	Estado de resultados (costeo directo).....	227
c)	Estimación y análisis del punto de equilibrio en unidades y en soles.....	228
d)	Estimación y análisis del punto de equilibrio en soles.....	228
9.3	Análisis de Sensibilidad y de Riesgo	230
9.3.1	Variables de Entrada	230
9.3.2	Variables de Salida.....	230
9.3.3	Análisis unidimensional.....	230
9.3.4	Análisis multidimensional.....	233
9.3.5	Variables críticas del proyecto	234

9.3.6	Perfil de Riesgo	234
Capítulo X.	Conclusiones y Recomendaciones	235
10.1	Conclusiones	235
10.2	Recomendaciones	236
	Referencias Bibliográficas	237

Indice de Tablas

Tabla 1 Población económicamente activa	22
Tabla 2 Oferta y Demanda Global Trimestral de Perú.....	24
Tabla 3 Comparación de ventas de las principales empresas cerveceras.....	30
Tabla 4 Datos para estimar la proporción poblacional.....	40
Tabla 5 Marco Muestral	40
Tabla 6 Materiales importantes en un restaurante	43
Tabla 7 Materiales importantes en un restaurante	43
Tabla 8 Materiales relevantes para el bar	43
Tabla 9 Personal del área de cocina	44
Tabla 10 Personal del área del bar	45
Tabla 11 Participantes del Focus Group	46
Tabla 12 Género de los encuestados.....	49
Tabla 13 Rango de edad de los encuestados	50
Tabla 14 Distritos donde residen los encuestados	51
Tabla 15 Ingreso familiar mensual de los encuestados	52
Tabla 16 Personas que les gusta el fútbol.....	53
Tabla 17 Personas hinchas de equipos locales.....	54
Tabla 18 Donde ven una transmisión de fútbol	55
Tabla 19 Compañía para ver las transmisiones de fútbol	56
Tabla 20 Personas que les gustan los restaurantes o bares temáticos	57
Tabla 21 Personas que asistirán al restobar temático	58
Tabla 22 Frecuencia de asistencia al restobar temático.....	59
Tabla 23 Preferencia de consumo de plato	60
Tabla 24 Preferencia de consumo de bebidas	61
Tabla 25 Ticket de consumo que incluye plato y bebida	62
Tabla 26 Porcentaje de gasto en los productos.....	63
Tabla 27 Medio de información que prefieren los encuestados	64
Tabla 28 Torneos de preferencia	65
Tabla 29 Porcentaje de Crecimiento de la Población	66
Tabla 30 Número proyectado del Mercado Potencial	66
Tabla 31 Personas que asistirán al restobar temático	67
Tabla 32 Personas que asistirán al restobar temático	67
Tabla 33 Cuadro Resumen de mercado potencial y disponible.....	68

Tabla 34 Ticket de consumo que incluye plato y bebida	68
Tabla 35 Frecuencia de asistencia al restobar temático.....	69
Tabla 36 Mercado efectivo proyectado por años.....	69
Tabla 37 Porcentaje de asistencia de cada año	70
Tabla 38 Capacidad de planta	70
Tabla 39 Mercado Objetivo	71
Tabla 40 Ingresos totales.....	71
Tabla 41 Demanda Mensual en Soles.....	72
Tabla 42 Demanda Mensual en unidades	73
Tabla 43 Demanda Diaria en unidades	73
Tabla 44 Programa de Ventas de Platos en unidades Año 1(2019)	74
Tabla 45 Programa de Ventas de Bebidas en unidades Año 1 (2019)	74
Tabla 46 Programa de Ventas en unidades desde el Año 1 (2019) – Año 5 (2023)	75
Tabla 47 Programa de Ventas de Platos Valorizado en unidades Año 1 (2019).....	76
Tabla 48 Programa de Ventas de Bebidas Valorizado en unidades Año 1 (2019).....	76
Tabla 49 Programa de Ventas Valorizado desde el Año 1 (2019) – Año 5 (2023).....	77
Tabla 50 Producto Pollo a la Brasa	78
Tabla 51 Producto Pizza	79
Tabla 52 Producto Alita BBQ	79
Tabla 53 Producto Salchipapa	79
Tabla 54 Producto de Bebidas	80
Tabla 55 Precios de Platos	80
Tabla 56 Precio de Bebidas Alcohólicas	81
Tabla 57 Actividades de Campaña de Lanzamiento.....	83
Tabla 58 Actividades de Campaña de Lanzamiento en nuevos soles (S/)	83
Tabla 59 Cuadro de participación de los accionistas.....	84
Tabla 60 Cuadro de formación societaria.....	85
Tabla 61 Cuadro de registro de marca y patentes.....	86
Tabla 62 Cuadro de licencias y autorizaciones	86
Tabla 63 Cuadro de legislación laboral	87
Tabla 64 Cuadro de legislación tributaria	87
Tabla 65 Validación Técnica del plan HACCP.....	88
Tabla 66 Gastos pre – operativos en Nuevos soles.	88
Tabla 67 Cuadro de funciones del servicio tercerizado de contabilidad.....	101
Tabla 68 Cuadro de funciones del servicio tercerizado de Seguridad	103
Tabla 69 Sueldos de Planilla	104
Tabla 70 Planilla de Personal de Administración.....	105

Tabla 71 Proyección de sueldos para el capital de trabajo en soles – Personal de Administración	106
Tabla 72 Planilla del personal de Operaciones en soles	107
Tabla 73 Proyección de sueldos para el capital de trabajo – Personal de Operaciones ..	108
Tabla 74 Planilla del personal de Servicios	108
Tabla 75 Proyección de sueldos para el capital de trabajo en soles – Personal de Servicios	109
Tabla 76 Planilla del personal de Ventas en soles	109
Tabla 77 Proyección de sueldos para el capital de trabajo en soles – Personal de Ventas	110
Tabla 78 Resumen de Planilla en soles por Áreas	110
Tabla 79 Resumen de sueldos proyectos en base a ventas 2019 – 2023	111
Tabla 80 Servicios tercerizados	111
Tabla 81 Cuadro de funciones del servicio tercerizado de Seguridad	112
Tabla 82 Cuadro de capacidad instalada	114
Tabla 83 Cuadro de capacidad utilizada de atención de los Mozos.	115
Tabla 84 Cuadro de capacidad utilizada para el proceso de producción	116
Tabla 85 Cuadro de capacidad utilizada para el proceso de preparación de alimentos... ..	116
Tabla 86 Cuadro de horas de trabajo por operario	116
Tabla 87 Cuadro de calculo de capacidad utilizada del proceso de servido por productos	117
Tabla 88 Cuadro de horas de trabajo por operario durante el proceso de servido	117
Tabla 89 Cuadro de capacidad utilizada para el proceso de preparación y servido de las bebidas	118
Tabla 90 Cuadro de horario de trabajo por operario durante el proceso de servido de las bebidas	118
Tabla 91 Cuadro de cálculo de capacidad máxima	120
Tabla 92 Cuadro de capacidad máxima de las maquinarias	120
Tabla 93 Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de pollo a la brasa.....	121
Tabla 94 Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de pizza	122
Tabla 95 Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de Alitas BBQ.....	122
Tabla 96 Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de salchipapa.....	123
Tabla 97 Tiempos de preparación de los Platos.....	129
Tabla 98 Tiempos de preparación de bebidas.....	129
Tabla 99 Capacidades y variables del plato ¼ de pollo Brasa.....	130
Tabla 100 Capacidades y variables de Alitas BBQ.....	130
Tabla 101 Capacidades y variables de Pizza personal	131

Tabla 102 Capacidades y variables de Salchipapa	131
Tabla 103 Capacidades y variables de Freidora.	132
Tabla 104 Capacidades y tiempos de operación en la Cocina	132
Tabla 105 Capacidades y tiempos de operación en el Bar.....	134
Tabla 106 Cuadro de Marcha Blanda.....	134
Tabla 107 Cuadro de resumen de producción por cada año	134
Tabla 108 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Pizza.....	136
Tabla 109 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Pollo a la Brasa	137
Tabla 110 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Alitas BBQ .	138
Tabla 111 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Salchipapa .	139
Tabla 112 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Ensalada....	139
Tabla 113 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Chilcano.....	140
Tabla 114 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Sangria	140
Tabla 115 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Pisco Sour .	141
Tabla 116 Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Cerveza	141
Tabla 117 Resumen total de materias primas en soles	142
Tabla 118 Programa de compras materia prima en Soles.....	143
Tabla 119 Cuadro de maquinarias para producción en nuevos soles	152
Tabla 120 Equipos área de administración	153
Tabla 121 Cuadro de equipos del área de operaciones en soles	154
Tabla 122 Cuadro de herramientas y útiles de limpiezas en soles	156
Tabla 123 Cuadro de herramientas y útiles de limpiezas en soles	157
Tabla 124 Cuadro de mobiliario de área administrativa e soles	159
Tabla 125 Cuadro de mobiliario de Salon en soles	160
Tabla 126 Cuadro de mobiliario de producción en soles	161
Tabla 127 Cuadro de reposición de útiles de oficina en soles	162
Tabla 128 Cuadro de artículos decorativos en soles	163
Tabla 129 Cuadro de mantenimiento de maquinarias / equipos operaciones en soles....	164
Tabla 130 Cuadro mantenimiento de equipos de oficina e soles.....	166
Tabla 131 Cuadro de equipos área de operaciones / producción en soles.....	167
Tabla 132 Cuadro de utensilios en soles.....	168
Tabla 133 Cuadro de artículos decorativos en soles	170
Tabla 134 Cuadro de reposición de útiles de oficina en soles	171
Tabla 135 Cuadro de equipos de operaciones/producción en soles.....	172
Tabla 136 Cuadro de Mobiliario de salón en soles.....	173
Tabla 137 Cuadro de útiles de limpieza en soles	174

Tabla 138 Calificación y ponderación de los distritos	176
Tabla 139 Calificación de los locales.....	177
Tabla 140 Gastos de servicios en soles (S/) - año 2019.....	178
Tabla 141 Inversión de activos fijos año cero en soles (S/)- Producción	183
Tabla 142 Inversión de activos fijos año cero en soles (S/)- – Administración.....	184
Tabla 143 Inversión de activos fijos año cero en soles (S/)- Ventas	185
Tabla 144 Totales activos fijos depreciables año cero.	186
Tabla 145 Inversión de activos intangible.....	187
Tabla 146 Resumen de activos intangible	188
Tabla 147 Inversión Pre operativo en nuevos soles (S/)	189
Tabla 148 Inversión en inventarios iniciales en nuevos soles (S/).	193
Tabla 149 Inversión en capital de trabajo en nuevos soles (S/).	194
Tabla 150 Liquidación del I.G.V en soles (S/).	196
Tabla 151 Resumen de estructura de inversiones.....	197
Tabla 152 Resumen de estructura de Financiamiento	198
Tabla 153 Resumen del financiamiento del proyecto	198
Tabla 154 Resumen del aporte de capital por socio.....	198
Tabla 155 Resumen de ingreso por ventas en soles (S/).	199
Tabla 156 Recuperación del capital de trabajo en soles (S/).	200
Tabla 157 Detalle del valor de desecho del activo fijo en soles (S/).	201
Tabla 158 Detalle del presupuesto de materias primas en soles (S/).	202
Tabla 159 Lista de empleados MOD y sus remuneraciones en soles (S/).	203
Tabla 160 Provisiones de pago de mano de obra en soles (S/)	203
Tabla 161 Cuadro de pago de mano de obra en soles (S/)	203
Tabla 162 Costos Indirectos en Soles (S/)	204
Tabla 163 Gastos de Administración en Soles (S/)	206
Tabla 164 Gastos de Venta en Soles (S/)	207
Tabla 165 Depreciación en Soles.....	208
Tabla 166 Detalle de la depreciación de los activos tangibles en Soles (S/)	210
Tabla 167 Depreciación amortizada en el primer año del proyecto.	211
Tabla 168 Detalle de los gastos por activos fijos no depreciables en soles (S/)	211
Tabla 169 Gastos por activos fijos no depreciables en soles (S/).	211
Tabla 170 Detalle de los costos de producción en soles (S/).	212
Tabla 171 Detalle de los costos del ¼ pollo a la brasa en soles.....	212
Tabla 172 Detalle de los costos de la pizza personal en soles.....	213
Tabla 173 Detalle de los costos de la alitas BBQ en soles.	213
Tabla 174 Detalle de los costos de la salchipapa personal en soles.	214

Tabla 175 Detalle de los costos del vaso de cerveza en soles.....	214
Tabla 176 Detalle de los costos del vaso de la jarra de sangría en soles.....	215
Tabla 177 Detalle de los costos del vaso de pisco sour en soles.	215
Tabla 178 Detalle de los costos del vaso de chilcano en soles.	216
Tabla 179 Costos variables en soles.....	216
Tabla 180 Detalle de los costos fijos en soles.	217
Tabla 181 Estado de ganancias y pérdidas sin gastos financieros.....	218
Tabla 182 Estado de ganancias y pérdidas con gastos financieros y Escudo Fiscal.....	219
Tabla 183 Flujo de Caja Operativo.....	220
Tabla 184 Flujo de Caja Capital.....	221
Tabla 185 Flujo de Caja Económico.....	221
Tabla 186 Flujo del Servicio de la Deuda.....	221
Tabla 187 Flujo de Caja Financiero.....	222
Tabla 188 Modelo CAPM.....	223
Tabla 189 WACC.....	224
Tabla 190 Elaboración de los indicadores de rentabilidad.....	224
Tabla 191 Indicadores de Rentabilidad.....	225
Tabla 192 TIRE y TIRF, TIR modificado.....	225
Tabla 193 Demostración.....	225
Tabla 194 Periodo de recuperación descontado.....	226
Tabla 195 Análisis beneficio/costo (B/C).....	226
Tabla 196 Costos Variables.....	227
Tabla 197 Costos Fijos.....	227
Tabla 198 Estado de Resultados.....	227
Tabla 199 Punto de Equilibrio en unidades.....	228
Tabla 200 Punto de Equilibrio en soles.....	228
Tabla 201 Variable de Entrada.....	230
Tabla 202 Variable de Salida.....	230
Tabla 203 Datos de la Proyección Inicial de la Demanda.....	231
Tabla 204 Sensibilidad de la Demanda.....	231
Tabla 205 Datos de la Proyección Inicial de Precios.....	232
Tabla 206 Sensibilidad de los Precios.....	232
Tabla 207 Datos de la Proyección Inicial de Costos.....	233
Tabla 208 Sensibilidad de los Precios.....	233
Tabla 209 Análisis Multidimensional.....	234
Tabla 210 Cálculo del VAN esperado.....	234
Tabla 211 Variables del Proyecto.....	234

Índice de figuras

Figura 1. Logo de la marca	16
Figura 2. Modelo CANVASFuente: Elaboración Propia	18
Figura 3. Población en edad de trabajar según condición de actividad	22
Figura 4. Población en edad de trabajar según condición de actividad	23
Figura 5. Tasa de Interés interbancaria en moneda nacional (%).....	25
Figura 6. Aporte del sector hoteles, bares y restaurantes, por país en 2014	27
Figura 7. Estadística Poblacional 2018	28
Figura 8. Evolución del Gasto Real	28
Figura 9. Estructura del pago per cápita.....	29
Figura 10. Serie histórica por volumen de los principales productos	31
Figura 11. Comparativa incremental entre meses respecto al año anterior	32
Figura 12. Fotografía de inicio de sesión Focus Group	46
Figura 13. Fotografía de discusión de logo y local	47
Figura 14. Género de los encuestados.....	49
Figura 15. Rango de edad de los encuestados	50
Figura 16. Distritos donde residen los encuestados	51
Figura 17. Ingreso familiar mensual	52
Figura 18. Personas que le gusta el fútbol	53
Figura 19. Personas hinchas de equipos locales	54
Figura 20. Donde ven una transmisión de fútbol	55
Figura 21. Compañía para ver las transmisiones de fútbol.....	56
Figura 22. Personas que les gustan los restaurantes o bares temáticos	57
Figura 23. Personas que asistirán al restobar temático.....	58
Figura 24. Frecuencia de asistencia al restobar temático.....	59
Figura 25. Porcentaje de preferencia de los platos.....	60
Figura 26. Porcentaje de preferencia en cuanto a la bebida.....	61
Figura 27. Ticket de consumo que incluye plato y bebida	62
Figura 28. Porcentaje de gasto en los productos	63
Figura 29. Medio de información que prefieren los encuestados.....	64
Figura 30. Nivel de importancia en cuanto al precio	65
Figura 31. La Hinchada.....	78
Figura 32. Facebook “La Hinchada”	82
Figura 33. Logo “La Hinchada”	85

Figura 34. Organigrama funcional Restobar “La Hinchada”	89
Figura 35. Proceso de Abastecimiento y Compra	123
Figura 36. Proceso de Recepción y Atención al cliente	124
Figura 37. Proceso de Recepción y Atención al cliente	124
Figura 38. Proceso de Elaboración del Pollo a la Brasa	125
Figura 39. Proceso de Elaboración de Alitas BBQ	126
Figura 40. Proceso de Elaboración de Jarra de Sangría.	128
Figura 41. Maquinarias	151
Figura 42. Plano del Local.....	179
Figura 43. Porcentaje de inversiones	197

Capítulo I

Información General

1.1 Nombre de la Empresa

Para este proyecto se ha propuesto constituir una empresa la cual tendrá como razón social INVERSIONES DEPORT S.A.C. y como razón comercial LA HINCHADA. Esta empresa formará parte del régimen de Sociedad Anónima Cerrada.

Logo:



Figura 1. Logo de la marca

Fuente: Elaboración Propia

1.2 Horizonte de Evaluación

Se han tomado las siguientes consideraciones al planificar el horizonte de evaluación del proyecto:

- La inversión económica estará constituida de un 50% de aporte por parte de los socios principales y el 50 % restante estará apalancado por un financiamiento con la Caja de ahorro de Arequipa.
- El periodo de implementación y acondicionamiento del local, tendrá una duración aproximada de 2 meses, paralelamente se irán obteniendo las licencias y permisos correspondientes, dejando para el final todo lo concerniente a la publicidad.

Con base a estos lineamientos se estima que el horizonte de evaluación del proyecto será de 5 años comprendidos entre 2018 – 2023. Siendo el año 2018 la etapa pre operativa la cual representa el año 0. La etapa operativa comenzará en el año 2019 y representará el año 1 del proyecto, así sucesivamente hasta el año 2023 (año 5).

1.3 Actividad Económica, código CIU

La actividad económica del Restobar “La Hinchada” está dirigida al consumo humano donde se ofrecerá comidas y bebidas, la cual pertenece a la sección de “Actividades de Alojamiento y de Servicios de Comida”. La Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIU) la clasifica dentro de la división 5610 Actividades de restaurantes y de servicio móvil de comidas.

1.4 Definición del Negocio

El Restobar “La Hinchada” ofrecerá principalmente comidas y bebidas, se tendrá un horario diurno y nocturno para la atención a nuestros clientes. Además, el local tendrá un ambiente acogedor y alusivo al fútbol donde el cliente podrá tener la oportunidad de experimentar la pasión por uno de los deportes más populares del mundo el fútbol, conocido como el “Deporte Rey”.

Para lograr este propósito, el ingreso al local tendrá en forma de un túnel, dando la sensación de estar ingresando a un estadio. El piso del local estará alfombrado de tal forma que se asemeje al césped de un campo de futbol, además se contará una pantalla gigante y monitores ubicados estratégicamente, para que el cliente pueda disfrutar de los diferentes eventos futbolísticos de las mejores ligas de fútbol del mundo y del torneo local ambientado con el mejor sonido envolvente, también podrá realizar apuestas en línea. Estará ubicado en el distrito de Barranco, debido a que es un lugar turístico por sus atractivas calles, plazas, parques y malecones donde los fines de semana son ideales para los noctámbulos de diversos distritos que buscan relajarse con los amigos, familiares o compañeros de trabajo.

El equipo de colaboradores estará conformado por profesionales tanto en la preparación de las comidas y bebidas, así como también en la atención y el buen trato a los clientes.

El negocio será B2C y el público objetivo serán hombres y mujeres que tengan entre 18 a 55 años de edad aficionados al fútbol y pertenezcan al nivel socioeconómico B y C, puesto que tienen el poder adquisitivo para el consumo de los productos que ofrece el restobar.

1.5 Modelo CANVAS

MODELO CANVAS RESTOBAR	
<p>Socios Claves</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Proveedor del establecimiento del local. - Proveedores de los insumos para las bebidas (Backus, Nuevo Mundo). - Proveedores de los insumos para el restaurante: centro de abastecimientos de materia prima. - Personal del negocio (Marketing, bartender, cocineros y mozos). - Especialista de Diseño interior de Restaurantes Tematicos. 	<p>Actividades Claves</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Licenciamiento de funcionamiento municipal, licencia para vender bebidas alcoholicas. - Licencia de funcionamiento otorgado por defensa civil - Abastecimiento de las materias primas e insumos. - Atención al cliente durante su estancia en el Restobar - Equipamiento de Maquinarias, equipos, utensilios, muebles, menajes, etc . del Restobar Tematico. - Capacitación al personal respecto al buen trato hacia los clientes. - Elaboración de comidas, snacks y bebidas por chef profesionales. - Publicidad a través de redes sociales, página web y volantes. - Desarrollo de contenidos y actualizaciones (platos del día, transmisiones, visita de jugadores conocidos, etc). <p>Recursos Clave</p>  <p><u>Materia Prima</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Insumos para la elaboración de comidas. - Insumos para las bebidas. <p><u>Infraestructura</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Local de atención - Maquinaria de cocina y el bar - Mobiliario (mesas, sillas, temática) - Equipos <p><u>Recurso Humano</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Personal de atención. Personal de cocina. Personal Bartender. Personal de Marketing <p><u>Capital</u></p> <ul style="list-style-type: none"> El financiamiento de inversionistas y préstamos de entidades financieras.
<p>Propuesta de Valor</p>  <p>Brindar la oportunidad de experimentar la pasión por uno de los deportes más populares del mundo y conocido como el "Deporte Rey" en un ambiente temático alusivo al fútbol donde se transmitira partidos y podrán disfrutar de comidas y bebidas.</p>	<p>Relación con Clientes</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Se ofrecerá una atención dedicada y personalizada a los clientes, ya que se contará con mozos que tengan conocimientos de fútbol a fin que se sientan a gusto con la atención. - Fidelización de los clientes a través de premiaciones por concursos, día de cumpleaños y ofrecer descuentos o promociones como happy hour o platos del día a un cómodo precio y merchandising. - El contacto con los clientes se mantendrá a través de redes sociales y la página web donde podrán realizar quejas, consultas y sugerencias. También podrán realizar reservas. <p>Canales</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Se interactuara con los clientes mediante canales offline y online: - Canal de distribución: B2C - Se repartiran volantes de promocion en el establecimiento del Restobar - Los Clientes (La atención sera de calidad para que los clientes nos den como referencia a sus amistades y conocidos) - Redes sociales activas en especial Instagram y Facebook. - Página web del negocio donde se mostrará ¿Quiénes somos?, la carta y una galeria fotográfica del ambiente del local.
<p>Estructura de Costos</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Adquisición de los equipos, maquinarias, muebles, menajes - Adquisición de los insumos para la elaboración de los snacks, comidas y bebidas. - Pago del arrendamiento del local y diseño temática. - Pago de los servicios básicos(Luz, Agua, Internet). - Gastos en los trámites legales para las licencias. - Costes en la creación y mantenimiento de la página web - Costes del personal del negocio (planillas). - Costes en la publicidad y marketing 	<p>Fuentes de Ingresos</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Ingresos por la venta directa de las comidas, snacks y bebidas y se aceptan pagos en efectivo, tarjeta de débito y crédito. - Ingreso por comisiones de empresas apostadoras.
<p>Segmento de Clientes</p>  <p>El restobar está dirigido a hombres y mujeres mayores 18 años hasta 55 años que sean aficionados al futbol y pertenescan al nivel socio economico B y C , que residen en los distritos de Surco, Miraflores, Barranco, Chorrillos y Surquillo.</p> <p>-Estilo de vida:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progresistas (personas que buscan salir adelante, son prácticos y modernos) y Modernas(mujeres que les encanta sair de compra y son modernas) - Arellano Marketing. 	

Figura 2. Modelo CANVAS
Fuente: Elaboración Propia

1.6 Descripción del producto o servicio

La empresa INVERSIONES DEPORT S.A.C. a través del restobar “La Hinchada” une tres conceptos donde brindará productos desde el punto de vista básico como comida, bebida y fútbol. La decoración del ambiente será orientada plenamente a este deporte. La infraestructura será moderna y amplia asegurando la comodidad de los clientes. El local contará con zonas donde el cliente podrá visualizar recuerdos y souvenir para que pueda diferenciar a los equipos del fútbol local y del fútbol internacional.

1.6.1 Línea de producto

Los productos que se ofrecerán en “La Hinchada”, son comidas y bebidas que contendrán elementos distintos en su diseño y como fuente de inspiración los productos de la carta tendrán un nombre alusivo al fútbol, esto con la finalidad de familiarizar a los clientes con la temática del local.

Concepto Fútbol: El ambiente del local estará dirigido a garantizar que el cliente sienta al fútbol desde el momento que ingresa, estará representado en sillas, mesas y menaje además de la indumentaria de los colaboradores quienes conocerán ampliamente del tema. Las transmisiones de los principales eventos deportivos serán de acuerdo a las programaciones oficiales propias de cada liga. Como se sabe, las ligas europeas por cuestiones de uso horario suelen transmitirse los fines de semana por la mañana. Podrán ser vistas en directo si el horario lo permite caso contrario, “La Hinchada” ofrecerá las repeticiones correspondientes. Los mejores eventos futbolísticos de las mejores ligas de Sudamérica y Copa Libertadores, serán transmitidos en directo en su totalidad, así como también los eventos correspondientes a la Champions League, Copa América, Eurocopa y la copa Mundial de la FIFA.

1.7 Oportunidad de Negocio

Actualmente se desarrolla una tendencia que va en aumento sobre la afición de las personas respecto al fútbol, debido a la alta expectativa que ha generado la Selección Peruana y su próxima participación al mundial de Rusia. Esto ha influenciado en las decisiones de gasto y consumo de la población que busca donde satisfacer esta necesidad. Sin embargo, no existen muchos lugares de recreación que ofrezcan un ambiente ideal que permitan asociar al cliente con el fútbol, ni en los centros comerciales aledaños a universidades o centros empresariales y menos en avenidas principales, por este motivo las personas suelen reunirse en cantinas y bares comunes. Este mercado puede ser explotado al crear un producto/servicio que cubra esa necesidad no satisfecha de los aficionados, dándoles un espacio y productos temáticos relacionados al fútbol.

1.8 Estrategia genérica de la empresa

Este proyecto de negocio está enfocado en brindar un espacio totalmente distinto orientado al fútbol donde los amantes de este deporte compartirán agradables momentos con amigos, familiares y compañeros de trabajo. Para ese propósito se adoptará la estrategia de enfoque con diferenciación.

Se ha considerado esta estrategia debido a que nuestro criterio de segmentación está orientado a personas de 18 años y 55 años que pertenezcan al nivel socioeconómico B y C que sean aficionados al fútbol. Los precios que se establecerán en la carta estarán acorde a la disponibilidad del segmento, este precio variará en relación al plato elegido tomando en cuenta los ingredientes que este comprende.

Del mismo modo, nuestros servicios y productos se alinean a la estrategia de diferenciación puesto que se desarrollarán de la siguiente manera:

Servicio: Se espera que los clientes se sientan cómodos dentro del lugar viendo los partidos de su preferencia según la programación del momento. Los meseros alentarán a los clientes a través de su buen servicio y conocimiento del tema, conjuntamente de sus uniformes relacionados con el deporte. Asimismo, todos los empleados contarán con la capacidad de poder solucionar problemas que se pueda presentar en el local.

Producto: El restobar “La Hinchada” contará con una línea de productos de comidas y bebidas y se incorporará un pequeño espacio para la venta de merchandising donde los fanáticos del fútbol podrán adquirir algún producto del equipo de su preferencia.

Capítulo II

Análisis del Entorno

2.1 Análisis del Macro entorno

2.1.1 Análisis del País

2.1.1.1 Capital y ciudades importantes

Perú es un país completo en donde se puede encontrar prácticamente de todo, desde maravillas culturales hasta la gastronomía más deliciosa del mundo, tiene como capital la ciudad de Lima. El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) indica que la provincia de Lima tiene 9, 000, 320 habitantes al 2018, lo cual quiere decir que la cuarta parte de la población nacional vive en Lima y esto es debido a que se encuentra centralizada y concentrada económicamente.

Por otro lado, existen ciudades importantes que contribuyen económicamente al país tales como Arequipa, Trujillo, Chiclayo, Huancayo, Cusco y Piura en donde su mayor soporte económico es el turismo por los bellos paisajes naturales y culturales con los que cuentan. Entre otras cosas, Perú es un país extenso con 1, 285,216 km² de superficie aproximadamente en todo nuestro territorio marítimo y terrestre. Actualmente, el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) estimó una población de 32, 519,116 de habitantes con 50.1% población masculina y 49.9% población femenina.

El proyecto de negocio se va desarrollar en la ciudad de Lima por el número de habitantes que posee, el cual es la cuarta parte de la población peruana y es considerada como el centro financiero, político y comercial de Perú.

2.1.1.2 Tasa de crecimiento de la población, ingreso per cápita, PEA

En el Perú esta pronosticado que los peruanos tengan una tasa de 1.01% y esto se debe al alto crecimiento demográfico en zonas urbanas. Respecto a la capital, la mayoría de personas buscan ubicarse en Lima centro como en San Juan de Lurigancho y Villa María del Triunfo; y en Lima Sur como Ate, Villa el Salvador y Santa Anita; en Lima centro como en San Juan de Lurigancho y Villa María del Triunfo; y en Lima norte como en Comas, Independencia, Carabayllo, San Martín de Porres, Ventanilla y Puente Piedra. Lima conforma tan solo el 41,2% de la población urbana a nivel de todo el país, esto quiere decir, que cerca de la mitad está ubicada en la capital y esto confirma la afirmación de que Lima está centralizada y es un mercado adecuado para poner en marcha el proyecto de negocio.

Según la Organización Internacional del Trabajo informó que una de las tasas de

desempleo más baja en Latinoamérica es la de Perú con un 4,4%. En el país existen 17 millones de personas económicamente activa, de las cuales 5, 000, 252 personas que están ubicadas en Lima pertenecen a la Población Económicamente Activa (PEA) del total de 7, 000, 658 personas que tienen la edad para desempeñar una actividad económica y habitan en Lima Metropolitana.

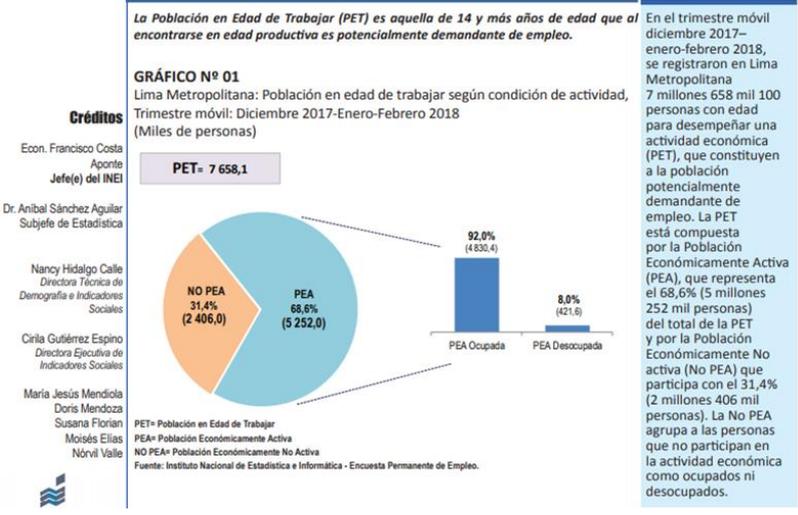


Figura 3. Población en edad de trabajar según condición de actividad

Fuente: Elaboración del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

Actualmente, de esos 5 millones el 54,2% son hombres y el 45,8% son mujeres, además del rango de edades de 14 a 24 años son 1, 000, 187 personas; de 25 a 44 años son 2, 000, 693 personas; y de 45 a más son 1, 000, 370 personas, donde se refleja una gran oportunidad de negocio si nos enfocamos en esa gran mayoría de habitantes potenciales.

Tabla 1

Población económicamente activa

Características	Dic 16-Ene-Feb 17	Dic 17-Ene-Feb 18	Variación	
			Absoluta (Miles)	Porcentual (%)
Total	5 208,0	5 252,0	44,0	0,8
Sexo				
Hombre	2 853,5	2 844,3	- 9,2	- 0,3
Mujer	2 354,6	2 407,7	53,1	2,3
Grupos de edad				
De 14 a 24 años	1 205,8	1 187,9	- 17,9	- 1,5
De 25 a 44 años	2 728,0	2 693,7	- 34,3	- 1,3
De 45 y más años	1 274,2	1 370,4	96,2	7,5
Nivel de Educación				
Primaria 1/	401,1	414,9	13,8	3,4
Secundaria	2 504,0	2 576,1	72,1	2,9
Superior no universitaria	970,1	967,5	- 2,6	- 0,3
Superior universitaria	1 332,9	1 293,5	- 39,4	- 3,0

1/ Incluye Inicial y Sin nivel.

Nota: Adaptado de "Situación del Mercado Laboral en Lima Metropolitana" por el Instituto

2.1.1.3 Balanza comercial

La balanza comercial es la medición de las exportaciones menos las importaciones del país. Actualmente en el Perú tiene un superávit de US\$ 346 millones. De acuerdo con la figura 4, se muestra que desde enero hasta octubre de 2017 se acumuló un resultado positivo en la balanza comercial con US\$ 4, 601, 000.



Figura 4. Población en edad de trabajar según condición de actividad

Fuente: Elaboración del Banco Central de Reserva (BCR).

El Banco Central de Reserva explica que las exportaciones aumentaron en un 8.2% respecto al mes de octubre de 2016, debido a la gran demanda de metales tales como el zinc, cobre y oro que a la vez tienen precios altos y también por la gran demanda de anchoveta que pertenece al sector agropecuario y aumento del volumen de envíos. En el aspecto de las importaciones, Perú aumentó en un 9.6% debido a las mayores adquisiciones de bienes de consumo e insumos. Dicho análisis, causaría una mejoría en la economía del país, ya que tendría un impacto optimista en el PBI.

2.1.1.4 PBI, Tasa de inflación, Tasa de interés, Tipo de cambio y Riesgo país

Según el INEI, informo que el Producto Bruto Interno (PBI) tuvo un crecimiento de 2,2% en el último trimestre de 2017, debido al superávit en la balanza comercial, por el crecimiento en el sector minero, agropecuario, crecimiento en las inversiones privadas (6,2%) y pública (4,3%).

Tabla 2*Oferta y Demanda Global Trimestral de Perú*

Oferta y Demanda Global	2016/2015					2017/2016				
	I Trim.	II Trim.	III Trim.	IV Trim.	Año	I Trim.	II Trim.	III Trim.	IV Trim.	Año
Producto Bruto Interno	4,5	4,0	4,4	3,0	4,0	2,3	2,6	2,9	2,2	2,5
Extractivas	9,0	10,4	10,4	6,7	9,1	3,4	3,2	4,1	1,5	3,0
Transformación	0,0	-3,4	0,5	-1,6	-1,1	0,0	2,3	0,6	-0,9	0,5
Servicios	5,0	4,6	4,0	3,4	4,2	2,5	2,5	2,9	3,2	2,8
Importaciones	0,2	-1,7	3,3	4,1	1,5	2,9	7,1	6,4	8,3	6,2
Oferta y Demanda Global	3,6	2,8	4,2	3,2	3,4	2,5	3,5	3,7	3,5	3,3
Demanda Interna	3,6	0,6	1,1	0,9	1,5	-0,1	1,0	3,4	5,0	2,3
Consumo Final Privado	3,5	2,9	3,7	3,0	3,3	2,2	2,5	2,7	2,6	2,5
Consumo de Gobierno	13,2	10,0	2,7	-2,8	5,2	-3,3	2,0	6,5	11,5	4,4
Formación Bruta de Capital	-0,2	-8,6	-6,3	-2,3	-4,4	-4,5	-3,6	3,4	7,5	0,6
Formación Bruta de Capital Fijo	-3,3	-4,0	-4,5	-5,8	-4,4	-4,2	-2,1	4,5	5,8	1,1
Público	26,2	0,9	-0,7	-17,0	0,1	-16,9	-5,0	4,7	4,3	-3,3
Privado	-9,9	-5,7	-5,5	-2,2	-5,8	-0,3	-1,0	4,5	6,2	2,5
Exportaciones	3,4	12,8	16,6	12,2	11,4	13,9	14,1	4,8	-1,5	7,2

Nota: La estimación al IV trimestre de 2017 ha sido elaborada con información disponible al 10-02-2018. Adaptado de "Informe técnico de Producto Bruto Interno trimestral" por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), 2018.

Esta cifra representa que el Perú es un país económicamente estable con proyecciones de crecimiento macroeconómico y muy positivo en referencia al emprendimiento.

Respecto a la tasa de inflación en el país se mantiene bajo, según el reporte del BCR y el de Reuters. Fue de 0.18%, menos del 1%, pero a medida que pasa el año se estima que a fin de año sea del 2%, todo esto se debe al incremento en el precio de los alimentos y el de la energía que compensan los bajos costos de la apreciación sobre la moneda local y el de transporte. El Banco Central de Reserva del Perú explica que la estabilidad monetaria puede alcanzarse gracias al control de la inflación, lo cual reducirá la incertidumbre en la economía y genera confianza en el valor presente y futuro de la moneda; lo cual es muy importante para atraer ahorro, inversiones y promover un el crecimiento de la economía (2017).

Tener una tasa elevada de interés no es bueno para la estabilidad económica del país. De acuerdo a la figura 5, se puede observar que la tasa de interés se ha mantenido estable durante los últimos 5 años.

TASA DE INTERÉS INTERBANCARIA PROMEDIO EN MONEDA NACIONAL (%)
1997 - 2017

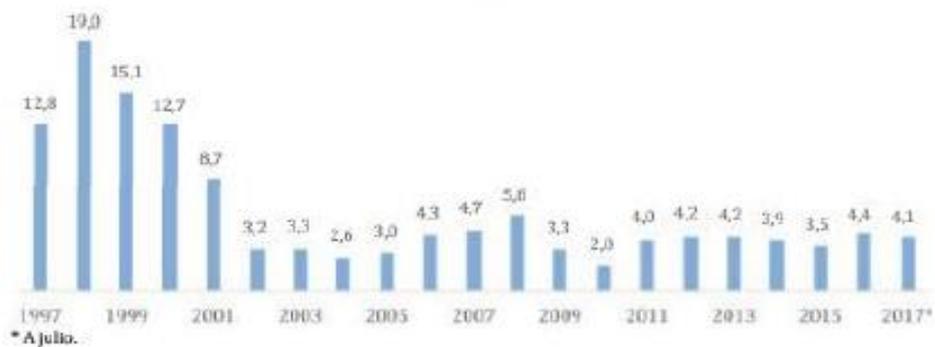


Figura 5. Tasa de Interés interbancaria en moneda nacional (%)

Fuente: Elaboración del Banco Central de Reserva del Perú (BCRP).

El BCR estima reducir la tasa de interés a un 3.25% a 3% por la disminución de la inflación que existe en nuestro país, lo cual generaría en un corto plazo un incremento económico porque los bancos la aprovecharían para otorgar más préstamos bancarios a personas y entre bancos movilizándolo así efectivo. En el proyecto de negocio, nos podría favorecer con el fin de que las entidades financieras nos otorguen un préstamo para poder financiar nuestro negocio.

El tipo de cambio en dólares disminuyó tras el cambio de cargo presidencial, de mismo modo sucedió con el euro, el dólar está cotizado en 3.24 y el dólar está 3.98. Esto puede ser positivo para las empresas que adquieren productos, insumos, maquinarias del extranjero ya que reducirán costos. Sin embargo, esto podría afectar a las empresas que tienen deudas en dólares. En el proyecto de negocio no afectaría el tipo de cambio ya que compramos productos a proveedores nacionales, pero algunas de estas empresas cotizan productos del extranjero como los vodkas, whiskys, tequilas, etc. que podrían bajar o subir sus precios de esos productos.

El riesgo país de Perú creció este último mes 3 puntos por los problemas políticos de nuestro país, pero fue menor al de México y Colombia con gran financiamiento. Esto quiere decir que, a pesar de las discrepancias políticas en nuestro país, los inversionistas no se han preocupado y nuestra inflación no ha causado problemas. Por lo tanto, nuestro país sigue siendo el centro de atención de inversionistas extranjeros. Esto podría beneficiarnos si es que los inversionistas extranjeros miran al restobar temático como un negocio rentable para poder financiar y crear franquicias de nuestro negocio.

2.1.1.5 Leyes o reglamentos vinculados al proyecto

2.1.1.5.1. Constitución de la empresa

Se realizará los trámites en la SUNARP para la constitución de la empresa Inversiones Deport S.A.C a fin de que no exista duplicidad con otros negocios respecto a la razón social. Para ello se debe realizar la reserva del nombre de la empresa, la constitución de la minuta con todos los requisitos que exige SUNARP para que el notario pueda revisarlo y aprobarlo. Posterior a ello, se debe realizar los trámites para obtener el RUC de la empresa, legalizar los libros contables, inscripción de los colaboradores en ESSALUD y acudir a la municipalidad de Barranco para realizar el trámite de la licencia de funcionamiento.

2.1.1.5.2. Ley N° 28681

La Ley N° 28681 se encarga de regular la comercialización, publicidad y consumo de bebidas alcohólicas con la finalidad de minimizar y evitar el daño a la salud de las personas que la consuman ya que el exceso de estas es dañino. Regulando la prohibición de bebidas alcohólicas a menores de edad, y restringiendo la venta de estas bebidas en un rango de 100 metros a los jóvenes de instituciones educativas. Esto significa que nuestra empresa debe acatar con el cuidado y protección de los ciudadanos y no ser antiético ante esta ley.

2.1.1.5.3. Ley de la inocuidad de los alimentos

La Ley de la inocuidad de los alimentos se encarga de regular a los establecimientos en casos de venta de productos alimenticios en estado no comestible y que puedan perjudicar a los ciudadanos, además de prever la venta de alimentos sanos y saludables, y responsabilidad social de la industria.

2.1.2 Análisis del Sector

2.1.2.1 Mercado Internacional

Un estudio realizado por la Asociación de Hoteles y Turismo de República Dominicana (Asonahores) realizado en el 2017, daba cuenta que este país caribeño fue el cuarto país de América Latina y el Caribe cuyo producto bruto interno (PBI) de los sectores hoteles, bares y restaurantes se vio incrementado en el año 2014. En los primeros lugares se hayan las islas de Barbados, Antigua y Barbuda y Bahamas con ingresos al producto bruto interno (PBI) del sector que representan el 11.8%, 11.1% y 10.2% respectivamente.

Cuba les sigue en la lista con una participación del sector que representa el 5,3% de su PBI. En el mismo periodo los países que recibieron más ingresos en términos absolutos del sector hoteles, bares y restaurantes fueron México, Colombia y Perú.

El país que lidera la región fue Grenada cuyo crecimiento fue de 11,4%, le siguen Saint Kitts and Nevis con 8,9%, Perú con (8,2%), Belice (7,7%), Nicaragua (6,4%), Paraguay con 6,4%, Dominica con 6,1%, Chile con 5,9%, Cuba con 4,9% y Colombia con 4,6%.

Durante el periodo 2010 a 2014 el PBI del sector hoteles, bares y restaurantes tuvo un crecimiento promedio anualizado en negativo solo en tres países de la región los cuales fueron Saint Vincent y las granadinas con -0,6%, Barbados en -1,0% y Bahamas con -2.5%.

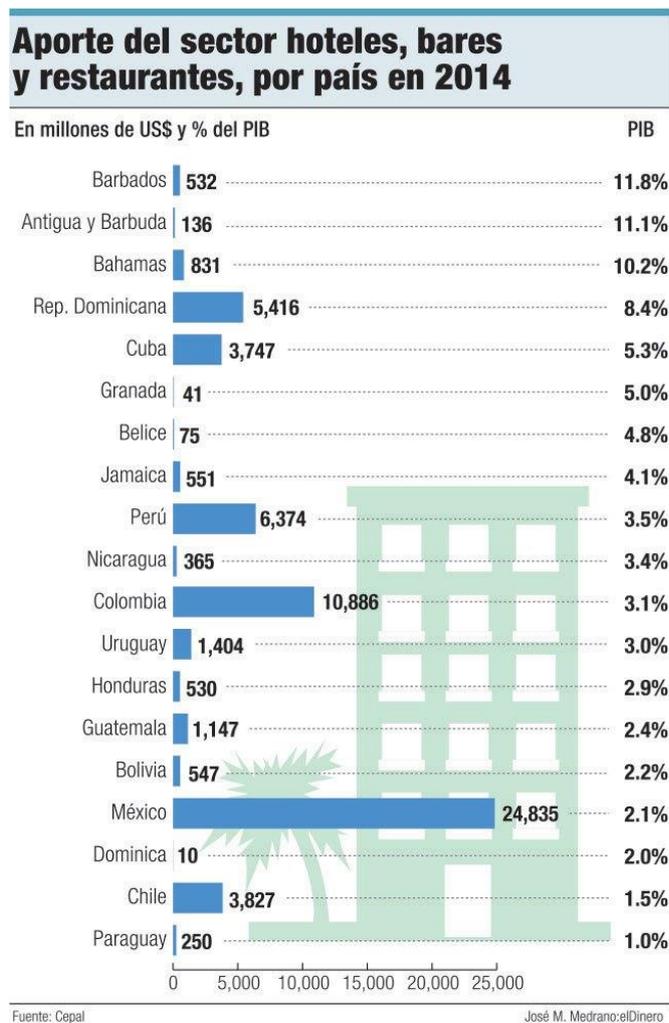


Figura 6. Aporte del sector hoteles, bares y restaurantes, por país en 2014

Fuente: *Elaboración del Turismo dominicano, un mar de oportunidades.*

2.1.2.2 Mercado del consumidor

Según el informe “Estadística poblacional 2018” realizado por la empresa IPSOS en febrero del 2018, Lima se encuentra en pleno crecimiento demográfico teniendo como mayor incidencia las zonas urbanas de la ciudad. Se estima que a la fecha hay 32,16 millones de peruanos cuya tasa de crecimiento anual es de 1,01%. Este estudio indica también que la población adulta está representada por personas entre los 21 y 59 años que

corresponde aproximadamente al 52.1% del total.



Figura 7. Estadística Poblacional 2018

Fuente: Elaboración de Ipsos Apoyo opinión y mercado.

La evolución del gasto real per cápita según el INEI, ha sido de 712 soles para el año 2016, esto significa un crecimiento del 2,0% o 14 soles si lo comparamos con el año 2015. El área urbana registra un gasto de 807 soles que es el doble del área rural que consigno un gasto de 394 soles. Si comparamos ambos gastos visualizaremos que existe un incremento mayor en el área urbana de 1,8% y de 1,2 % en el área rural con respecto al año 2015.

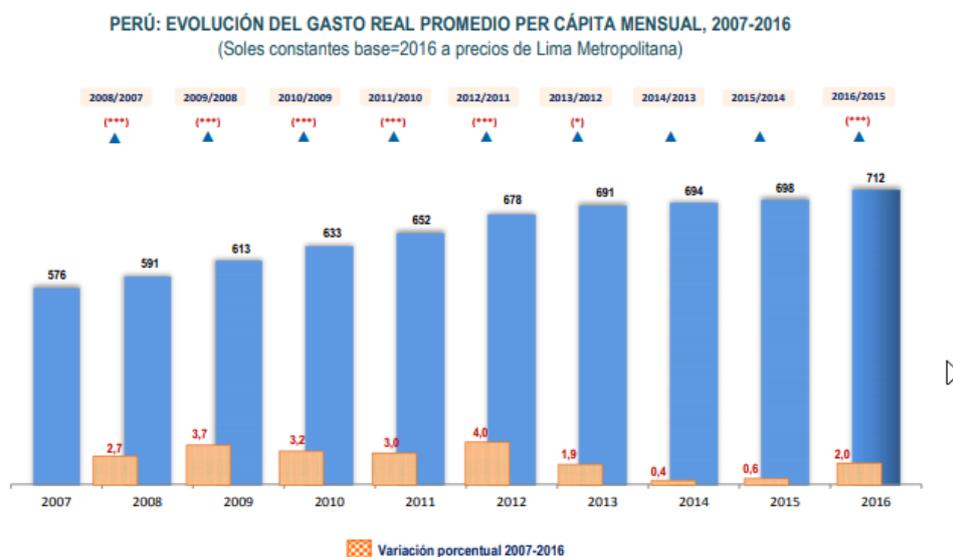
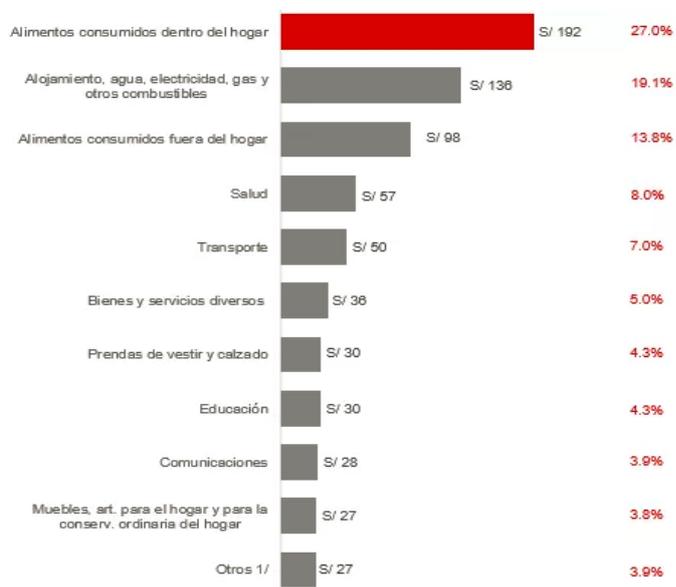


Figura 8. Evolución del Gasto Real

Fuente: Elaboración de Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

El gasto per cápita según la clasificación de consumo individual por finalidad, posiciona a los alimentos consumidos por el hogar con 27% o 192 soles y corresponde al grupo principal de gasto en la canasta. Con un 19.1% lo sigue el alquiler y combustible o 136 soles. Los alimentos consumidos fuera del hogar con un gasto de 98 soles que representan el 13,8%, el cuidado de la salud registra un 8.0% o 57 soles, gastos de transporte con 7.0% o 50 soles, los bienes y servicios constituyen un gasto de 36 soles o el 5.0% y prendas de vestir y calzado con un 4,3% o 30 soles del gasto.

Con respecto a la educación el peruano gasta 4,2% del total del gasto. La recreación y Cultura representan un 3.6% o 26 soles y el consumo de bebidas alcohólicas con 0.2% o 10 soles constituyen las últimas posiciones en la estructura del gasto per cápita.



Nota: 1/ Incluye recreación y cultura, bebidas alcohólicas, tabaco y estupefac. y servicios de alojamiento.
Fuente: INEI - Encuesta Nacional de Hogares 2016.

Figura 9. Estructura del pago per cápita

Fuente: Elaboración de Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)

El distrito de Barranco viene atravesando en los últimos años un proceso de gentrificación el cual consiste en la transformación de la zona urbana donde el barrio original va siendo reemplazado por una población con mayor poder adquisitivo. Es uno de los distritos más antiguos de Lima y también uno de los más pequeños con una población de aproximadamente 30 mil habitantes. Su distribución demográfica no ha variado mucho en los últimos años ya que entre los años 2005 y 2015, el nivel socioeconómico A pasó del 0% al 1%, el nivel socioeconómico B se mantuvo en 0.9% y los niveles C y D tuvieron una disminución de 1% quedando entre los 4% y 0% del total de la población moderna de Lima respectivamente. Las zonas donde se ha incrementado la inversión comercial en la última década son aquellas cercanas al Puente de los Suspiros, donde los bares y discotecas de sus alrededores son una prueba fehaciente de este desarrollo. Debido a su tradición histórica cultural y bohemia, este distrito cuenta con un gran potencial turístico, además es un punto de encuentro obligado que es especialmente aprovechado por jóvenes quienes abarrotan los lugares nocturnos las noches de los fines de semana.

Según el Gerente General de Arellano Marketing en una entrevista con el diario El Comercio, percibe seis grandes tendencias en el consumidor peruano. Según sus propias palabras, indica que la sociedad como tal ha cambiado y si bien se evidencia una desaceleración económica, esta no ha frenado las tendencias que el consumidor peruano

venia presentando.

Existe una nueva clase media y está consolidada. - Sugiere que el 42% de la población está dentro del segmento C y que está presente en más lugares en todo el país y más en Lima.

Respecto al emprendimiento de las mujeres, se ha visto reforzada su independencia debido a que ahora tienen más educación y liderazgo.

Los jóvenes y los nuevos jóvenes siguen siendo la fuerza del Perú. - y lo seguirán siendo hasta el 2030, esto significa que habrá más ingresos para cubrir necesidades de menos personas. Son jóvenes de familias que llegaron de provincia y que se consideran a sí mismos como limeños y dueños de la ciudad los cuales están a la espera que la ciudad atienda sus necesidades. Emprendedores que por primera vez en el Perú hay más jóvenes dependientes que independientes lo que significa una mayor estabilidad económica, además refiere que el 65% de ellos dese crecer económicamente.

Se ha duplicado el sueldo promedio del peruano debido a que en 10 años la pobreza ha disminuido de 55% a 22%. Por este motivo 1 de cada 3 peruanos ha entrado en el consumo, constituyéndose en una gran revolución concluye el experto.

2.1.2.3 Mercado de proveedores

2.1.2.3.1 Licores y Bebidas Alcohólicas

En esta categoría se encuentran los proveedores tales como Backus y Nuevo Mundo quienes consideramos nuestros principales proveedores de cervezas y licores, los cuales en el primer trimestre del año 2017 alcanzaron un pico de 1,028.7 millones en ventas netas y dominan el 99% del mercado cervecero peruano. A continuación, un cuadro con las ventas de las principales empresas cerveceras en el mercado peruano.

Tabla 3

Comparación de ventas de las principales empresas cerveceras

Año	Total	Unión de Cervecerías Peruanas Backus y Johnston 1/	Cervecería San Juan	Compañía Cervecera AmBev Perú
2008	11 351,6	9 469,6	912,6	969,4
2009	11 276,8	9 449,4	859,1	968,2
2010	12 159,6	10 140,7	1 012,2	1 006,7
2011	13 206,7	11 199,9	1 130,6	876,3
2012	13 905,9	11 943,4	1 177,3	785,2
2013	13 674,5	11 748,3	1 333,9	592,3
2014 P/	13 870,2	11 891,5	1 449,8	529,0

Nota: Adaptado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), 2018.

2.1.2.3.2 Insumos Agropecuarios

Para los insumos agropecuarios se accederá a los mercados mayoristas tales como el mercado de productores de Santa Anita y el mercado de La Parada. A continuación, se muestra el volumen de la venta de los principales productos agroindustriales del Mercado de Productores

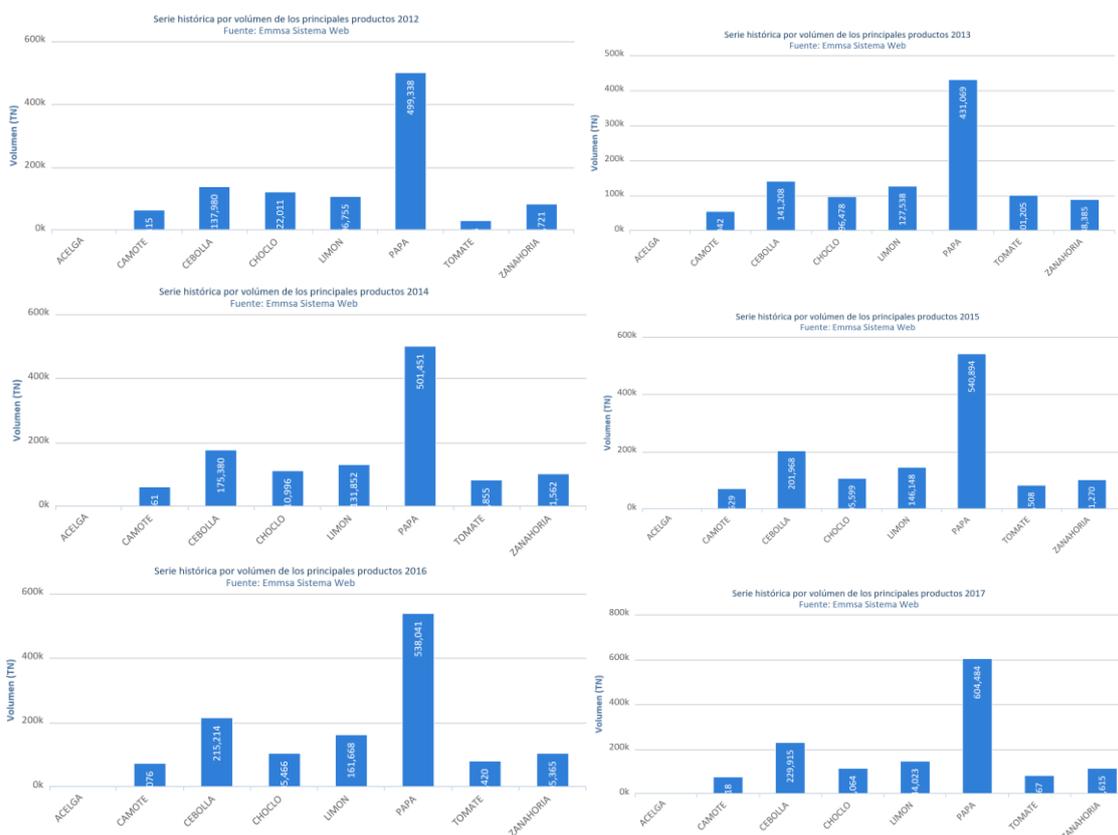


Figura 10. Serie histórica por volumen de los principales productos

Fuente: Elaboración de Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)

2.1.2.4 Mercado competidor

El mercado de bares y restaurantes ha experimentado un crecimiento este año respecto al año anterior. El crecimiento fue del 1.33% en los servicios de comidas y 3.15% en los servicios de bebidas.

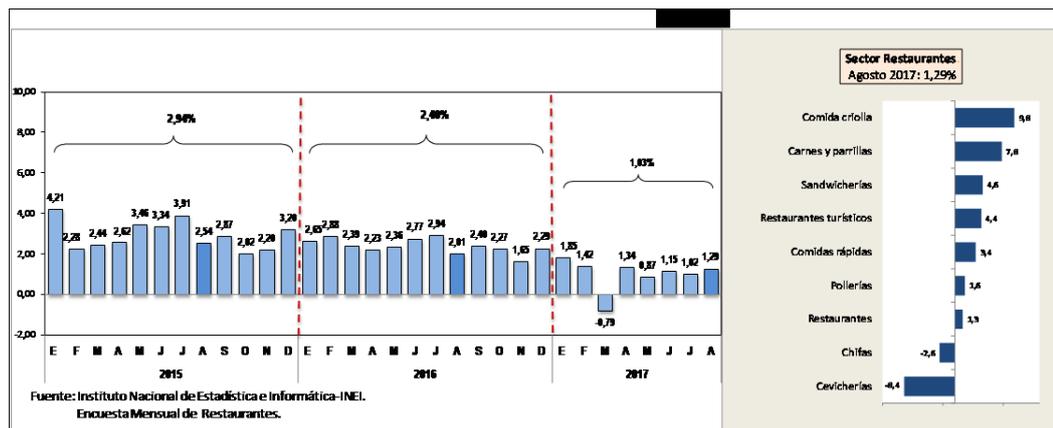


Figura 11. Comparativa incremental entre meses respecto al año anterior

Fuente: Elaboración del Emmsa sistema web

En la figura se muestra que en el año 2017 hubo un decrecimiento del 0.79% en el mes de marzo respecto al mismo mes del año anterior, pero en los meses restaurantes se ha tenido un incremento el 1.85% y 1.29% generando un crecimiento positivo en el servicio de restaurantes.

El mercado peruano no tiene gran competencia en el sector de restobares temáticos deportivos. El más resaltante es "El Estadio FC" inaugurado en el año 2000, que busca atraer al público que es aficionado del fútbol como también personas que desean pasar un momento agradable en un ambiente deportivo y desean disfrutar de comida criolla y buenos tragos. Por lo mencionado anteriormente se tiene un mercado potencial mercado por explotar.

2.1.2.5 Mercado distribuidor

El proyecto de negocio del restobar temático "La Hinchada" es B2C del negocio al consumidor por ello la distribución es propia en el centro de operaciones del negocio, ofreciendo los productos y servicios a los clientes que conforman el nivel socioeconómico B y C.

2.1.2.6 Leyes o reglamentos del sector vinculados al proyecto

El proyecto de negocio ofrece producto y servicios de comidas y bebidas en un ambiente temático para los aficionados del fútbol. El giro del negocio se rige a través de normas y reglamentos los cuales son requisitos indispensables.

2.1.2.6.1 Ley Marco de Licencias de funcionamiento - Ley N° 28976

El negocio requiere de una autorización para el funcionamiento del negocio y el desarrollo de las actividades comerciales, el cual lo debe otorgar la municipalidad de Surco.

Cabe indicar que esto es de suma importancia para la puesta en marcha del negocio.

2.1.2.6.2 Normas sanitarias para el funcionamiento de restaurantes

La norma asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo en las diferentes etapas: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.

Además, esta norma sanitaria determina las condiciones higiénicas sanitarias e infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes.

2.1.2.6.3 Ley General de Salud N° 26842

La ley general de la salud establece las normas generales sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas en protección de la salud los cuales deben cumplir los restaurantes de servicios.

2.1.2.6.4 Ley de Inocuidad de los alimentos

El presente reglamento tiene por objeto establecer normas y reglamentos generales para la aplicación y cumplimiento del decreto legislativo N° 1062 – Decreto legislativo que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos en cuyo artículo 9 expresa la vigilancia sanitaria de los alimentos a toda la cadena alimentaria de consumo humano.

2.2 Análisis del Micro entorno

2.2.1 Competidores actuales: nivel de competitividad

El mercado peruano cuenta con una gran cantidad de bares formales e informales, orientada a todo tipo de clientes según el sector social, pero si nos enfocamos a bares temáticos el número se minimiza, en especial si tomamos los bares temáticos relacionados al fútbol, solo existe uno ubicado en el centro histórico de Lima. Al no tener mucha competencia directa como bar temático de fútbol la competitividad que tendremos será baja.

2.2.2 Fuerza negociadora de los clientes

Los consumidores finales del proyecto de negocio “La Hinchada” son hombres y mujeres que se encuentran entre los 18 y 55 años de edad pertenecientes al nivel socioeconómico B y C. Los clientes tienen la facultad y poder de decisión a que restaurante o bar desean asistir, el proyecto de negocio les ofrece una propuesta innovadora donde podrá disfrutar del fútbol en compañía de comidas en un ambiente temático.

El poder de negociación de los clientes es bajo, ya que no se puede negociar el precio, pero se ofrecen promociones y/o descuentos para fidelizar a los clientes.

2.2.3 Fuerza negociadora de los proveedores

Se encuentra representada por las empresas que nos proveen insumos para poner en marcha el proyecto de negocio. Los proveedores claves son los siguientes:

- Proveedores de bebidas alcohólicas, se tiene a los distribuidores como Backus y Nuevo Mundo.
- Proveedores de los alimentos, tenemos a los mercados mayoristas tales como el de Santa Anita y La Parada. En este punto no se comprende a supermercados ya que sus precios son más elevados.

El poder de negociación de los proveedores es alto ya que cuentan con una cartera amplia de clientes y pueden imponer los precios de venta.

2.2.4 Amenaza de productos sustitutos

La amenaza de productos sustitutos se encuentra compuesta por posibles empresas que deseen realizar un modelo de negocio parecido al que pretendemos poner en marcha. En el proyecto de negocio se tiene una alta amenaza de productos sustitutos, ya que existen bares y restaurantes que ofrecen los mismos productos. Cabe indicar que el proyecto de negocio se diferencia de los bares y restaurantes tradicionales puesto que se brinda un ambiente temático relacionado al fútbol.

2.2.5 Competidores potenciales barreras de entrada

El mercado de bares es muy popular y concurrido en la sociedad peruana, el cual tiene una demanda grande en los diversos sectores sociales en el Perú. Sin embargo, pocas empresas han decidido incursionar en el rubro de los bares con un valor agregado como la temática. Existe una gran probabilidad de aumentar la competencia en este sector porque la identidad nacional con el fútbol en estos últimos años ha ido en aumento junto con la celebración entre personas.

Capítulo III

Plan Estratégico

3.1 Visión y misión

3.1.1 Visión

Ser reconocidos como uno de los mejores restobar temáticos a nivel nacional. Asimismo, convertirnos en una exitosa franquicia de cadenas de restaurantes y bares temáticos.

3.1.2 Misión

Somos una empresa constituida para satisfacer las necesidades de nuestros clientes brindando un buen servicio y productos de calidad acompañado con un agradable ambiente de estilo futbolístico donde los amantes de este deporte vivirán la experiencia como si estuvieran en el estadio.

3.2 Análisis FODA

		Fortalezas		Debilidades	
		F1	Personal altamente capacitado	D1	No contar con un local propio
		F2	Local ubicado estratégicamente en zona comercial	D2	Alta rotación de personal
		F3	Precios competitivos	D3	Mayor tiempo de aprendizaje del negocio
		F4	Instalaciones, equipos y maquinarias adecuados	D4	Escasas acciones promocionales
		F5	Materia prima de calidad	D5	Somos nuevos en el mercado
		F6	Actividad constante en redes sociales	D6	No se cuenta con estacionamientos
Oportunidades	O1	FO	Contactos claves con experiencia en el negocio	DO	
	O2	F6 O2	Mayor interés de las personas ya que la selección peruana esta destacando en los partidos	D1 O3	Aprovechar la demanda y financiar un local propio
	O3	F4 O3	Creciente tendencia por el consumo en restaurantes	D2 O3	Otorgar otros beneficios a los colaboradores
	O4	F5 O4	Socios estratégicos	D3 O1	Reducir tiempos de aprendizaje
	O5	F4 O5	Adquirir nuevas tecnologías	D4 O2	Aprovechar la coyuntura futbolística para crear promociones
	O6	F2 O6	Entorno del local con alta concurrencia de turistas	D5 O1	Mejorar el conocimiento en estrategias de restobar
	O7	F2 O7	Falta de competencia directa	D6 O4	Establecer vínculos con entidades que ofrezcan este servicio.
Amenazas	A1	FA	Incremento del impuesto en bebidas azucaradas y alcohólicas	DA	
	F3 A1	Mantener la lista de precios	D1 A3	Establecer un contrato fijo por todo el periodo horizonte de	

	A2	Incremento en precio de insumos	F5	A2	Establecer contratos estandarizados con proveedores	D2	A4	evaluación Fidelizar al colaborador con el negocio
	A3	No renovación del contrato de alquiler				D3	A5	Capacitación constante relacionados al rubro del negocio y atención al cliente
	A4	Fuerte amenaza de negocios sustitutos	F2	A3	Crear fuerte relación de confianza con el propietario del local	D4	A5	Organizar conversatorios sobre temas futbolísticos a fin de llegar a los clientes
	A5	Poco conocimiento del producto por parte del público	F6	A5	Utilizar medios digitales para difundir y dar a conocer el negocio			
	A6	Alta fiscalización de entidades reguladoras y municipales	F4	A6	Adecuar el local con los estándares obligatorios de funcionamiento			
	A7	Publicación en las redes sociales sobre incidentes en el local.	F6	A7	Elaboración de normativas para incidente con colaboración de Jefe de Marketing			

3.3 Objetivos

3.3.1 Objetivo General

Ser la empresa líder en nuestro sector manteniendo el incremento del 10% anual de rentabilidad durante los tres primeros años.

3.3.2 Objetivos Específicos

- Captar el 80% del mercado de consumidores concurrentes de bares de los sectores B y C.
- Expandir nuestro mercado en el 100% con a las expectativas temáticas de los comensales en el primer año.
- Aumentar la participación en el mercado en un 20% en primer año.

- Generar ganancias incrementales de 20% en el horizonte de evaluación.
- Contar con profesionales calificados en la asesoría de la temática.
- Contar con tecnología para agilizar nuestros procesos de atención al cliente en el primer año del horizonte de evaluación

Capítulo IV

Estudio de mercado

4.1 Investigación de mercado

4.1.1 Criterios de segmentación

El proyecto de negocio tiene los siguientes criterios de segmentación:

Geográfico

Estaremos enfocados en los consumidores que pertenecen a los distritos de Santiago de Surco, Chorrillos, Miraflores, Surquillo y Barranco. La mayoría de estos distritos según la compañía Asociación Peruano de Empresas de Investigación de Mercados APEIM se encuentran dentro de la zona 8 con excepción a Miraflores y Surco que se encuentran en la Zona 7.

Demográfico

Los consumidores son hombres y mujeres que tienen entre 18 a 55 años de edad.

Socioeconómico

Los consumidores de “La Hinchada” se encuentran en los niveles socio económico B y C, ya que tienen el poder adquisitivo para la compra de los productos que se ofrecerán.

Psicográfico

De acuerdo con Arellano marketing se tienen seis estilos de vida, de los cuales dos estilos concuerdan con el mercado objetivo del proyecto de negocio.

- **Progresistas**

Arellano marketing define que son hombres de carácter activo, pujante y trabajador. Son considerados optimistas, con muchas expectativas en su futuro. Confían mucho en sí mismo, siendo exigentes y autocríticos. Al momento de decidir la compra, analizan bien el costo/beneficio.

- **Modernas**

Arellano marketing explica que el estilo modernas son mujeres de carácter pujante y trabajador, con un modo de pensar y actuar más moderno. Son optimistas con su futuro. Dan gran importancia a la calidad de lo que se adquieren y en segundo lugar consideran importante el precio.

4.1.2 Marco Muestral

El proyecto de negocio corresponde a un modelo de negocio B2C, la población cumple con los criterios de segmentación definidos en el punto anterior, comprende una población de 905 mil personas. Para realizar un estudio de preferencias de toda la población es necesario la utilización de recursos tales como el tiempo, contratar encuestadores, entre otros.

Por ello, se debe estimar una muestra con los siguientes datos:

Tabla 4

Datos para estimar la proporción poblacional

Dato	Valor
Nivel de confianza (1- α)	95%
E - Margen de Error	5%
Z(α) calculado	1.96
p - Probabilidad de éxito del producto	50%
q - Probabilidad de fracaso del producto	50%

Nota: Elaboración Propia.

Con los datos obtenidos se usa la siguiente fórmula para la población infinita.

$$n = \frac{z^2(\alpha)p(1-q)}{\epsilon^2}$$

El tamaño de la muestra es de 385, esto quiere decir que se debe recopilar la misma cantidad de información a través de encuestas para poder representar a la población.

El mercado objetivo se detalla en la siguiente tabla 5:

Tabla 5

Marco Muestral

Distritos	Población total Año 0	Entre 18 - 55	NSE B	NSE C	Total Año 0	% Cuota	N° de encuestas
Chorrillos	335,600	55.34%	26.6%	44.6%	132,239	41.5%	160
Surco	357,600	54.56%	43.3%	14.9%	113,547	35.6%	137
Miraflores	85,800	51.48%	43.3%	14.9%	25,707	8.1%	31
Surquillo	94,900	53.59%	26.6%	44.6%	36,207	11.4%	44
Barranco	31,200	50.75%	26.6%	44.6%	11,273	3.5%	14
Total	905,100				318,973	100%	385

Nota: Elaboración Propia. Adaptado de INEI, 2018.

La interpretación de los resultados obtenidos son los siguientes:

- En el distrito de Chorrillos se tienen que realizar 160 encuestas.
- En el distrito de Santiago de Surco se tienen que realizar 137 encuestas.
- En el distrito de Miraflores se tienen que realizar 31 encuestas.
- En el distrito de Surquillo se tienen que realizar 44 encuestas.
- En el distrito de Barranco se tienen que realizar 14 encuestas.

4.1.3 Entrevistas a profundidad

Se realizó entrevistas a personas con experiencia en el negocio de restaurantes y bares con la finalidad de obtener información sobre el giro del negocio y todo lo que involucra los procesos del restobar temático. Estas entrevistas se encuentran en los links siguientes <https://www.youtube.com/watch?v=1xStGPWolmM&t=y>

<https://www.youtube.com/watch?v=eFz5kilvgUQ&t=>. A continuación, se mostrará un resumen de las entrevistas a profundidad.

Datos del entrevistado

Nombre: Freddy Polanco

Profesión: Administrador de Empresas.

Experiencia: 8 años.

Lugar de trabajo: Bravo Restobar.

Fecha de entrevista: 19 de abril de 2018.

Sobre los clientes y el servicio al cliente

Es necesario actuar con responsabilidad, ser perspicaz y tener la convicción,

vocación y cariño por lo que se hace. La atención al cliente suele ser a veces, un problema sobre todo cuando hay muchos clientes en el local, la incomodidad generada por la falta de atención suele ser mitigada enviándole al cliente algún postre. No se le cobra al cliente cuando la espera es más de lo permitido. La atención al cliente es primordial para el sostenimiento del negocio por lo que se aconseja siempre preguntar amablemente al cliente sobre la experiencia en la atención.

Sobre la estructura Organizacional y área administrativa

El dueño representa la jerarquía más alta, la sigue el administrador y el chef, le siguen los jefes de cocina y de mozos. Además, el restaurant tienes las siguientes áreas limpieza, mantenimiento, compras y almacén.

Diariamente se realiza una reunión para inventariar lo necesario que se ha de utilizar en el día, se verifican el total de reservas y se les informa a los colaboradores sobre las actividades a realizar, además de verificar la limpieza y orden del local juntamente con la correcta presentación del personal de atención.

Entrevista de profundidad personal Producción

Entrevistado: Adrian Yagui

Estudios: Arte Culinario Instituto Superior EXPRO

Experiencia Laboral:

Restaurante Costa Verde en el área de banquetes y buffet, en el Derby restaurantes Vintage, Centro vacacional Huampany, Servicio Catering de bebidas y cocteles.

Fecha de entrevista: 16 de abril de 2018

Sobre la distribución y las áreas.

En el restobar temático, el área de la cocina debe tener un área mínima de 25 m² dependiendo del área del establecimiento.

Recomienda la ubicación del bar cerca o adyacente a la cocina para poder aislar el ruido generado por los equipos del bar para no afectar el ambiente del salón.

La barra debe estar compuesto por dos sectores: Sector de tragos, bebidas y un sector para la distribución de las bebidas como apoyo para los mozos.

Sobre los equipos, materiales y utensilios

Los materiales y utensilios que se usan son de material de acero inoxidable y pvc porque son más estables, higiénicos para garantizar las buenas prácticas de restaurante y bares.

Materiales más importantes en el Restaurante

Tabla 6

Materiales importantes en un restaurante

Acero Inoxidable	- Cocina - La mesas de trabajo de la cocina - Ollas, Peroles, sartenes, - Utensilios, volts
Vidrio	Taper para la conservación de alimentos.
Acero fundido pintado	Hornilla de cocina
PVC	Tablas de trabajo para la cocina

Nota: Elaboración Propia. Adaptado de la Entrevista de Profundidad, 2018.

Tabla 7

Materiales importantes en un restaurante

Maquinarias para el Restobar	Equipos para el Restobar	Utensilios para el Restobar
Cocina Industrial	Campana de extracción	Bowls de preparación
2 Licuadoras Osters	Lavadero de utensilios	Bandejas de preparación
Horno para pollo	Estante o repostero para utensilios	Utensilios de cocina(cucharones, cuchillos, etc)
Horno pizzero	Horno Microondas	Menaje
Freidora	Congeladora	Onzera
Máquina de Hielo	Aire Acondicionado	Juego de tazas medidoras

Nota: Elaboración Propia. Adaptado de la Entrevista de Profundidad, 2018.

Maquinaria relevante para la operación de la cocina y Bar

Para la conservación de los productos recomienda una cámara de refrigeración de área 4 m2 dependiendo del área que se disponga y una congeladora de no más de 500L de capacidad. En estos equipos preservaríamos: aderezos de pollo a la brasa y de las alitas a la BBQ, insumos de bar, etc.

La barra fija estética y cómoda de material de mármol para asegurar la imagen y limpieza en donde los consumidores aprecian la preparación de los tragos.

Materiales de la Barra

Tabla 8

Materiales relevantes para el bar

Barra	Característica
Mesa del Bar	Madera

Licadoras	Industrial de 4 Lt y 1.25 Lt.
Máquina de Hielo	

Nota: Elaboración Propia. Adaptado de la Entrevista de Profundidad, 2018.

Los diferentes menajes alusivos al fútbol como las copas, vasos, platos, etc.

Presentación de los platos

Se recomienda una presentación convencional del pollo a la brasa sin embargo se sugiere jugar con los colores de las salsas de acompañamiento para simular los diferentes equipos de futbol. Para la pizza recomiendo darle detalles futbolísticos jugando con los ingredientes con el jamón y el salame.

La salchipapa también en presentación de plato alusivo al futbol jugando con las cremas, se tiene la recomendación de utilizar hot dog de ternera con corte grueso y papas nativas.

Tiempo de preparación

El tiempo varíen cada plato y se recomienda que los insumos estén previamente preparados para optimizar el tiempo, respecto a las alitas y pizza. Para elaborar la pizza se debe tener la masa pre lista para después gratinarlo en el horno, en una pizza personal el armado 2 minutos, en el horno 10 minutos. El tiempo total en promedio 12 minutos.

Insumos Críticos

La carne de pollo en el congelador debe estar en vigilancia para asegurar la correcta temperatura de conservación y para el caso de las pizzas el queso tiende a ranciarse si no está bien refrigerado.

Costos

Los platos con más elaboración e ingredientes involucran mayores costos de preparación y esto deriva en mayores precios de venta. En la pizza el queso sería más significativo y recomendaría queso mozzarella de marca Laive. En las alitas BBQ estas son más relevantes en cuanto a precio y cantidad. Con respecto a los tragos el limón es crítico el cual se utiliza en los chilcanos, pisco sour, zumos etc.

Personal

Para la elaboración de los platos recomendaría un Chef maestro y dos ayudantes capacitados para optimizar la elaboración rápida, además de personal encargada de limpieza de las instalaciones.

Personal y funciones en el Área de Cocina

Tabla 9

Personal del área de cocina

Área de cocina	
Personal	Funciones
1 Chef Maestro	-Verificar la Calidad, textura de los insumos. -Estado de la congeladoras
2 Ayudantes	-Estado de los utensilios -Abastecimientos de los insumos.
1 Personal de limpieza	-Limpieza del área de la cocina, del salón de atención, instalaciones.

Nota: Elaboración Propia. Adaptado de la Entrevista de Profundidad, 2018.

Personal y funciones en el Área de Bar

Tabla 10

Personal del área del bar

Área de Bar	
Personal	Funciones
1 Barman	Verificar la calidad, textura de los insumos para los tragos
1 Ayudante	Verificar menaje limpio (mezcladores, copas, vasos)

Nota: Elaboración Propia. Adaptado de la Entrevista de Profundidad, 2018.

El barman en el proceso de elaboración es una atracción para los comensales cuando prepara los diferentes tragos y bebidas, es la imagen del Bar del restaurante, este tendrá el apoyo de un asistente.

Proveedores

Depende del presupuesto que se maneja, podría acopiarse a través de los proveedores de mercados con el control de calidad del chef o ayudante para que cumplan con los estándares de las buenas prácticas.

La frecuencia para abastecernos de la materia primas y productos sería cada 3 días dependiendo de la demanda de los productos.

4.1.4 Focus Group

Se realizó un focus group el día martes 10 de abril con la finalidad de recaudar información de los consumidores expertos escogidos. Las características de estas personas

son las mismas de nuestro marco muestral: hombres y mujeres entre los 18 hasta 55 años edad que pertenezcan al nivel socioeconómicos B y C y residan en los distritos de Chorrillos, Surco, Barranco, Miraflores y Surquillo. Las personas que asistieron son las que se muestran en la tabla siguiente.

Tabla 11

Participantes del Focus Group

Participantes del Focus Group
Priscila Condo Fernández
Fernando Chávez Gutiérrez
Julio Vásquez Rubio
Renzo Sánchez Varona
Ana Paula Roncal
Bruno Alonso Villanueva Llamas
Roberto azabache huerta
Diego Talledo Becerra

Nota: Elaboración Propia. Adaptado del Focus Group, 2018.

El focus group se realizó a las 8:00 pm en la urbanización Santa Catalina, Distrito de la Victoria en casa de una integrante del grupo. La reunión tuvo una duración de 1 hora. Asimismo el video del focus group se encuentra en el link <https://www.youtube.com/watch?v=emac2QuiCW0&t>.



Figura 12. Fotografía de inicio de sesión Focus Group

Los objetivos principales fueron:

- Conocer nuevos conceptos del negocio, valores agregados en el servicio y confirmar nuestras propuestas al cliente.
- Conocer mejor, en base a sus experiencias, mejores estrategias para llegar al cliente.
- Conocer otros puntos de vista acerca de nuestros productos en base a las

experiencias de los consumidores expertos.

- Tener una visión más amplia en base a la crítica constructiva de cada uno de nuestro servicio y productos.

Conclusiones del Focus Group.

Local

- Se concluyó que el local debe tener alusiones al fútbol local e internacional.
- Las fotos de los futbolistas dan un atractivo especial.
- La topografía del logo debería cambiar.
- Se concluyó el costo en la ubicación en el pre seleccionada local (Jockey Plaza) saldría muy elevada, por tanto, se evaluará otra elección.
- Se concluyó que el local debe contar con una pantalla gigante donde los clientes puedan disfrutar de las transmisiones en vivo.



Figura 13. Fotografía de discusión de logo y local

Productos

- Se concluyó que los platos mejores ofrecidos al público serian comida rápida de calidad como los referenciados en la carta.
- La cerveza tiene más acogida en los eventos deportivos más que otros tipos de tragos tomando como referencia la experiencia de uno de los entrevistados en bares deportivos de Argentina.
- Entre las cervezas más acogidas están la Pilsen y Cusqueña.
- El consumo de comida dependerá del gusto del cliente ya que muchos prefieren solo concentrarse en el fútbol.

- La pizza tiene un 70% de acogida a diferencia del pollo 30%.
- Las promociones de productos contribuyen a la fidelización de los clientes.

Servicio

- Los meseros deben tener conocimiento o experiencia en el futbol, lo suficiente como para poder responder preguntas de los clientes.
- El ticket de consumo de un cliente se daría ente los 40 – 80 Soles

4.1.5 Encuestas

Se realizó la encuesta con la finalidad de conocer y obtener información de nuestros clientes potenciales. A continuación, se muestra los resultados de las encuestas realizadas:

Sección 01 – Filtro sobre criterio de segmentación
1. Indique usted su género.

Tabla 12

Género de los encuestados

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Hombre	308	80%
Mujer	78	20%
Total	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

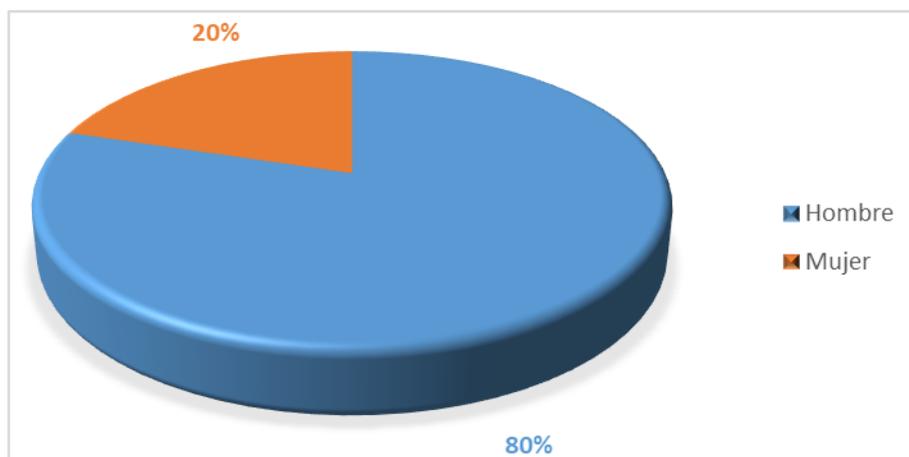


Figura 14. Género de los encuestados
Fuente: Elaboración propia

De los encuestados el 80% son hombres y el 20% restante corresponde a mujeres de acuerdo al marco muestral.

2.

Marcar el rango en que se encuentra su edad.

Tabla 13

Rango de edad de los encuestados

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Entre 18 a 24 años	123	32%
Entre 25 a 35 años	198	51%
Entre 36 a 46 años	32	8%
Entre 47 a 55 años	33	9%
Total	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

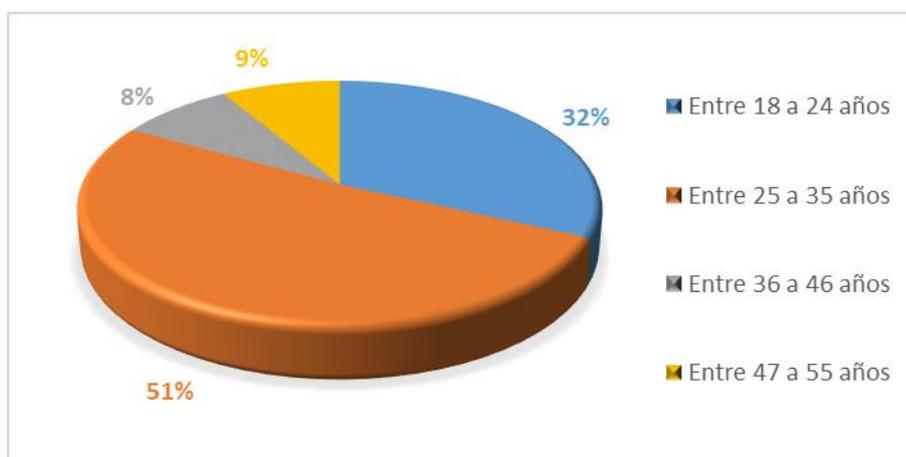


Figura 15. Rango de edad de los encuestados

Fuente: Elaboración propia

Del total de encuestados, se puede observar que la mayoría se encuentra en el rango de edad entre 25 a 35 años con un 51% del total. Seguido de las personas que tienen entre los 18 a 24 años de edad que representa un 32%.

3.

¿En qué distrito vives?

Tabla 14

Distritos donde residen los encuestados

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Barranco	14	4%
Chorrillos	160	41%
Miraflores	31	8%
Surco	137	36%
Surquillo	44	11%
Total	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

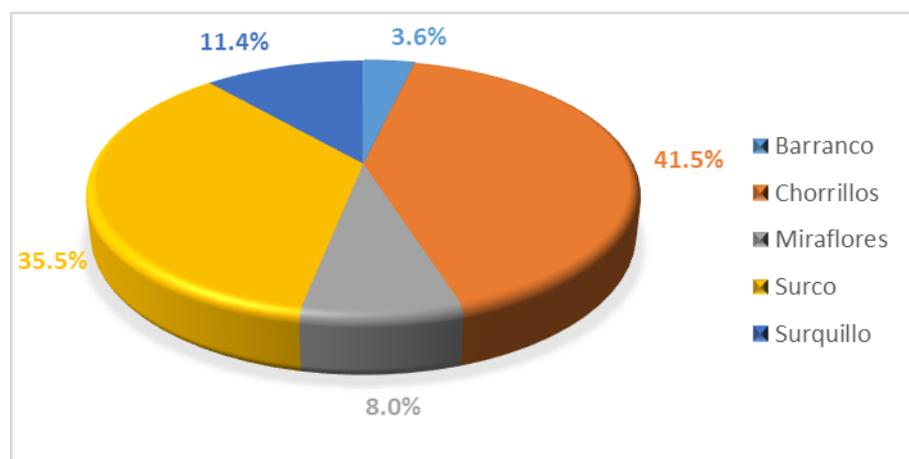


Figura 16. Distritos donde residen los encuestados
Fuente: Elaboración propia

La gráfica representa que el 41% de encuestados residen en el distrito de Chorrillos, seguido del distrito de Santiago de Surco con un 36% respecto al total. Cabe indicar que los distritos mencionados pertenecen a nuestra segmentación.

4. **¿Cuál es su promedio de ingreso familiar mensual?**
Aproximadamente

Tabla 15

Ingreso familiar mensual de los encuestados

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
De S/2,852 a S/4, 193	180	47%
De S/4,194 a S/ 7, 297	206	53%
Total	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

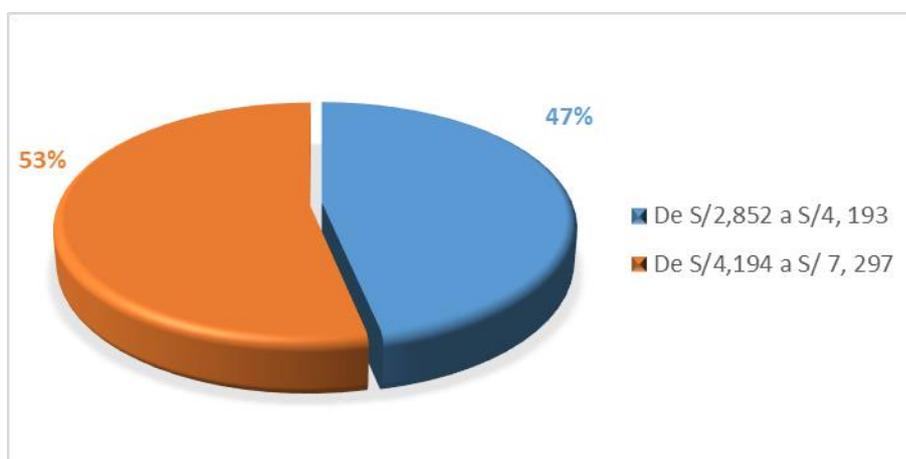


Figura 17. Ingreso familiar mensual
Fuente: Elaboración propia

Se considera que los encuestados pertenecen al nivel socioeconómico B y C, puesto que se observa que el 53% de nuestros encuestados son del nivel socioeconómico B con un promedio de ingreso familiar mensual de S/ 4,194 a S/ 7,297. El 47% restante son personas del nivel socioeconómico C, estas perciben un ingreso familiar de S/ 2,852 a S/4,193.

Sección 02 – Perfil del Cliente

5. ¿Te gusta el fútbol?

Tabla 16

Personas que les gusta el fútbol

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
No	115	30%
Si	271	70%
Total general	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

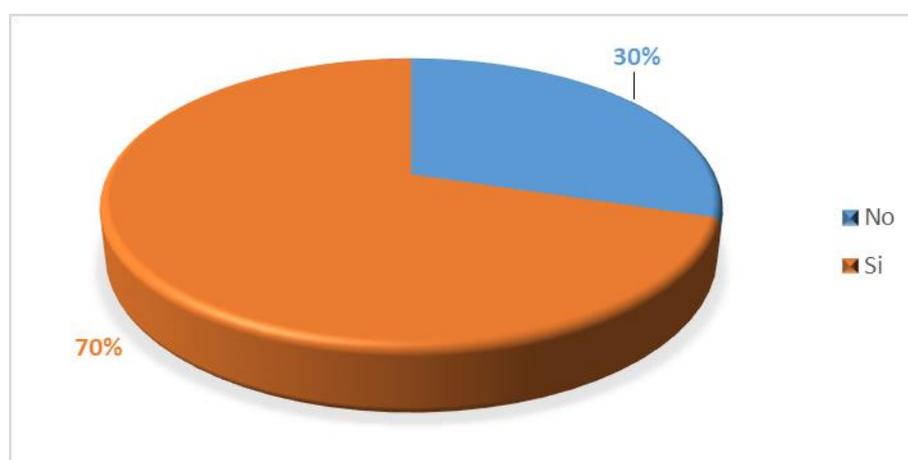


Figura 18. Personas que le gusta el fútbol

Fuente: Elaboración propia

El 70% de personas afirma que les gusta el fútbol mientras que el 30% no le gusta el fútbol.

6.

¿De qué equipo local eres hincha?

Tabla 17

Personas hinchas de equipos locales

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Universitario	101	37%
Alianza Lima	95	35%
Sporting Cristal	30	11%
Melgar	12	4%
Sport Boys	12	4%
Otros	11	4%
Real Garcilaso	5	2%
San Martin	5	2%
Total	271	100%

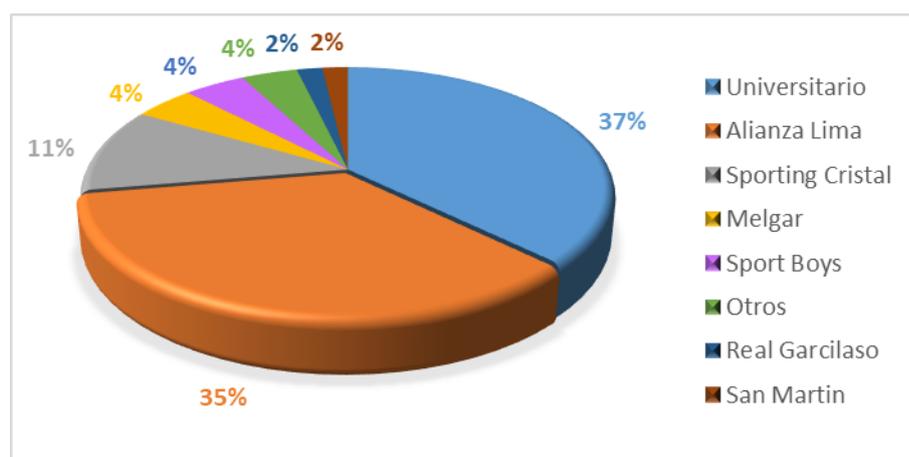
Nota: Elaboración Propia.2018

Figura 19. Personas hinchas de equipos locales

Fuente: Elaboración propia

Con la pregunta planteada se pretende conocer que equipos deben estar en la decoración de la temática del restobar.

De los encuestados que respondieron que si les gusta el fútbol(70%), el 37% de este porcentaje indican que son del equipo de Universitario de Deporte seguido de las personas que son hinchas de Alianza Lima representando un 35% y el 11% hinchas del Sporting Cristal.

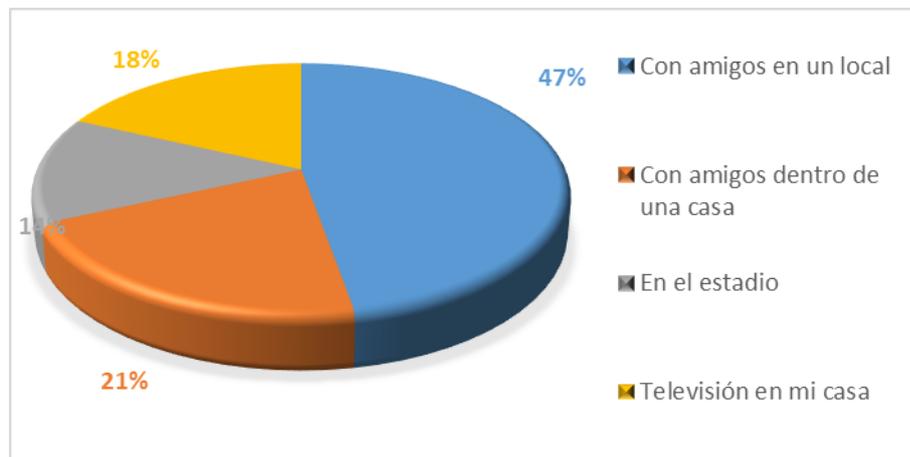
7. **¿Dónde acostumbras ver una transmisión de un evento futbolístico?**

Tabla 18

Donde ven una transmisión de fútbol

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Con amigos en un local	128	47%
Con amigos dentro de una casa	57	21%
En el estadio	37	14%
Televisión en mi casa	49	18%
Total	271	100%

Nota: Elaboración Propia.2018



*Figura 20. Donde ven una transmisión de fútbol
Fuente: Elaboración propia.*

De los encuestados que respondieron que si les gusta el fútbol (70%), el 47% prefieren ver las transmisiones de fútbol en un local con amigos, seguido del 21% que optan por ver las transmisiones dentro de una casa.

8.

¿Con quién sueles ver transmisiones de fútbol?

Tabla 19

Compañía para ver las transmisiones de fútbol

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Amigos	130	48%
Familiares	54	20%
Pareja	43	16%
Solo	14	5%
Otros	30	11%
Total	271	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

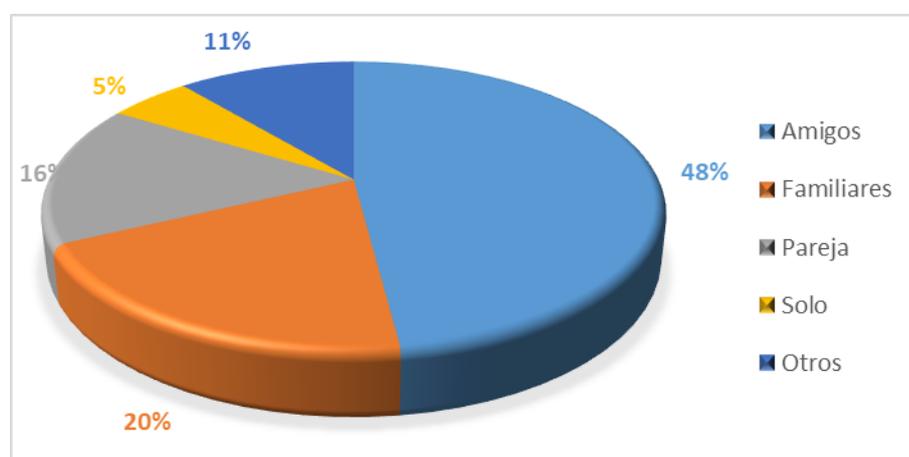


Figura 21. Compañía para ver las transmisiones de fútbol

Fuente: Elaboración propia

La mayor parte de los encuestados optan por ver transmisiones de fútbol en compañía de amigos representando un 48%, seguido de aquellos que lo hacen con familiares y pareja.

9.

¿Te gusta los restaurantes o bares temáticos?

Tabla 20

Personas que les gustan los restaurantes o bares temáticos

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Definitivamente Si	73	19%
Si	91	24%
Quizás	70	18%
No	86	22%
Definitivamente No	66	17%
Total	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

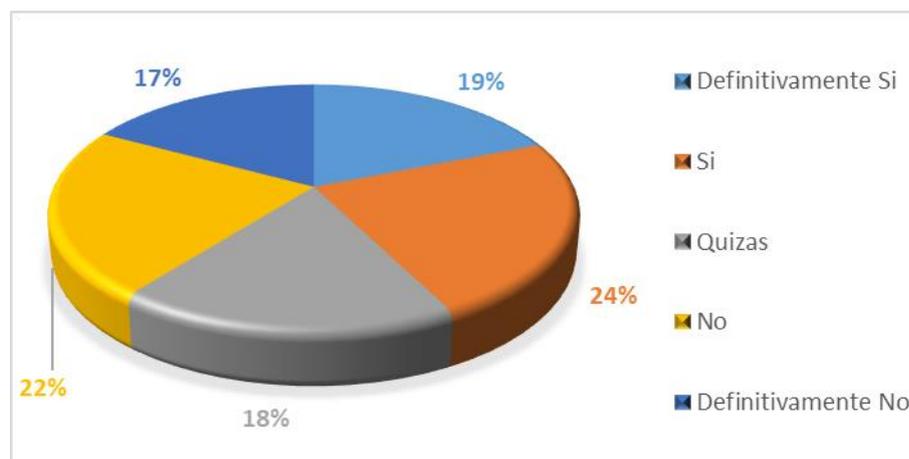


Figura 22. Personas que les gustan los restaurantes o bares temáticos

Fuente: Elaboración propia

De las 386 encuestas se observa que al 19%, 24% y 18% les agrada de cierta manera la idea de los restaurantes o bares temáticos.

10.

¿Asistiría al restobar temático?

Tabla 21

Personas que asistirán al restobar temático

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Definitivamente Si	68	18%
Si	98	25%
Quizás	106	27%
No	76	20%
Definitivamente No	38	10%
Total	386	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

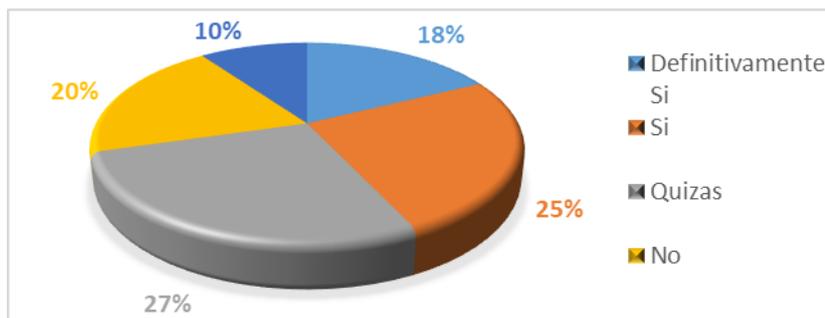


Figura 23. Personas que asistirán al restobar temático

Fuente: Elaboración propia

Se observa que el 18%, 25% y 27 % tienen la intención de asistir al restobar temático, mientras que el 20 y 10% no tienen interés en asistir ya sea porque no les gusta el fútbol o los ambientes temáticos.

Sección 03 – Validación del producto y/o servicio

11. ¿Con que frecuencia en 1 mes asistiría al restobar temático teniendo en cuenta que puede ir para un almuerzo familiar, almuerzo del trabajo o de fin de semana con amigos?

Tabla 22

Frecuencia de asistencia al restobar temático

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
1 vez al mes	83	50%
2 veces al mes	42	25%
3 veces al mes	17	10%
4 veces al mes	10	6%
5 veces al mes	12	7%
6 veces al mes	2	1%
Total	166	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

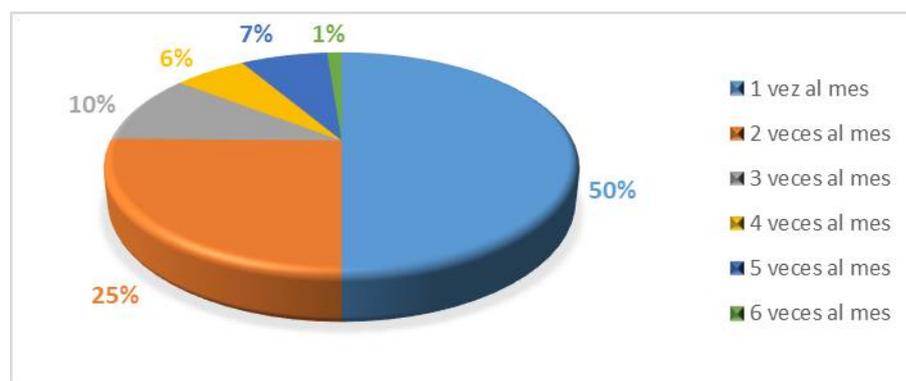


Figura 24. Frecuencia de asistencia al restobar temático

Fuente: Elaboración propia

Respecto a la frecuencia, de los encuestados que respondieron “Definitivamente Si” y “Si” el cual representa el 43%, el 50% indicó que irá 1 vez al mes, el 25% irá 2 veces al mes, el 10% irá 3 veces al mes, el 6% irá 4 veces al mes tal como se muestra en la gráfica. Ello es importante para realizar el análisis de la demanda del servicio y/o producto.

12.

Seleccione cuál de los siguientes platos es de su preferencia:

Tabla 23

Preferencia de consumo de plato

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Pollo a la brasa	88	53%
Pizza	44	27%
Alitas BBQ	19	11%
Salchipapa	15	9%
Total	166	100%

Nota: Elaboración propia.2018

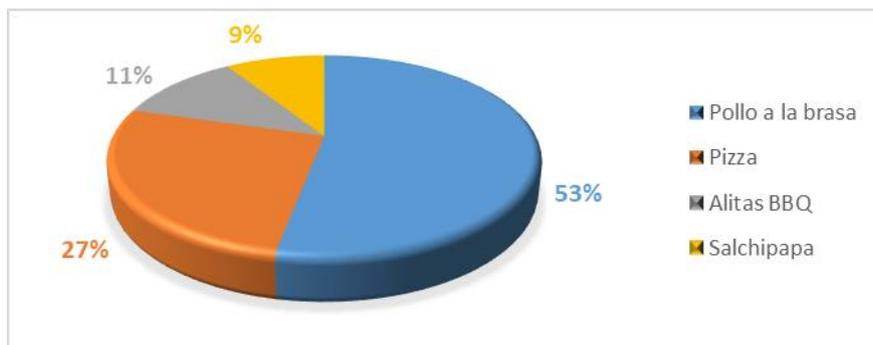


Figura 25. Porcentaje de preferencia de los platos

Fuente: Elaboración propia

Respecto a la preferencia de consumo de los platos, el público encuestado considera como primera opción el consumo del pollo a la brasa que abarca el 53% de los platos propuestos, seguido de la pizza con el 27%.

13. **Seleccione cuál de las siguientes bebidas es de su preferencia:**

Tabla 24

Preferencia de consumo de bebidas

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Cerveza	70	42%
Sangría	25	15%
Pisco Sour	39	23%
Chilcano	32	19%
Total	166	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

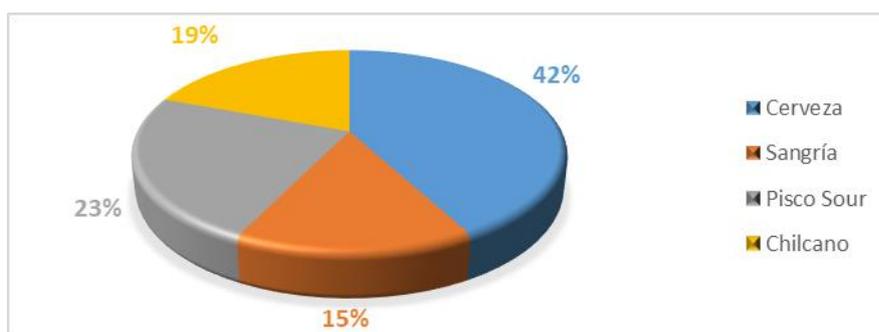


Figura 26. Porcentaje de preferencia en cuanto a la bebida

Fuente: Elaboración propia

Respecto al gráfico se observa que la cerveza es considerada como la primera opción de consumo ya que conforma un 42% de las bebidas seleccionadas. Seguido de la sangría que es un 15%, el 23% corresponde al pisco sour y el 19% al chilcano.

14. **¿Cuál sería el ticket promedio de su visita que incluye un plato y bebida?**

Tabla 25

Ticket de consumo que incluye plato y bebida

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
De S/. 20.00 a S/. 45.00	84	51%
De S/. 46.00 a S/. 80.00	65	39%
De S/. 81.00 a S/. 120.00	10	6%
De S/. 121.00 a más	7	4%
Total	166	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

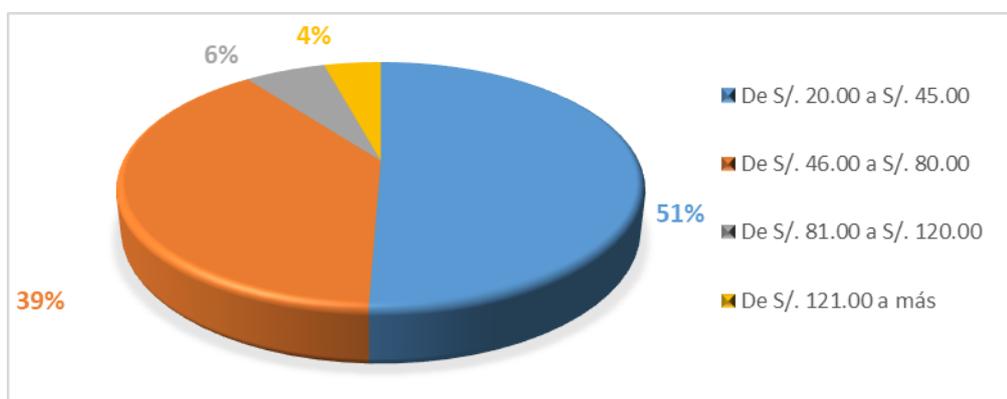


Figura 27. Ticket de consumo que incluye plato y bebida

Fuente: Elaboración propia

Respecto al ticket de consumo por asistir al restobar temático, es un factor importante para poder fijar el precio de los productos que se van a ofrecer.

Se observa que el 51% de las personas estarían dispuestas a gastar entre 20 a 45 nuevos soles por un plato y bebida, seguido de los que podrían gastar de 46 hasta 80 nuevos soles con un 39%.

15. Indique usted cuál sería el porcentaje de gasto en los siguientes productos, teniendo en cuenta que el total de los seleccionados debe sumar el 100 %:

Tabla 26

Porcentaje de gasto en los productos

Respuesta	Comida	Bebida	Apuestas
0%	0	6	109
10%	1	15	15
20%	6	31	34
30%	21	10	8
40%	41	25	0
50%	32	33	0
60%	19	36	0
70%	13	6	0
80%	15	4	0
90%	14	0	0
100%	4	0	0
Total	166	166	166

Nota: Elaboración Propia.2018

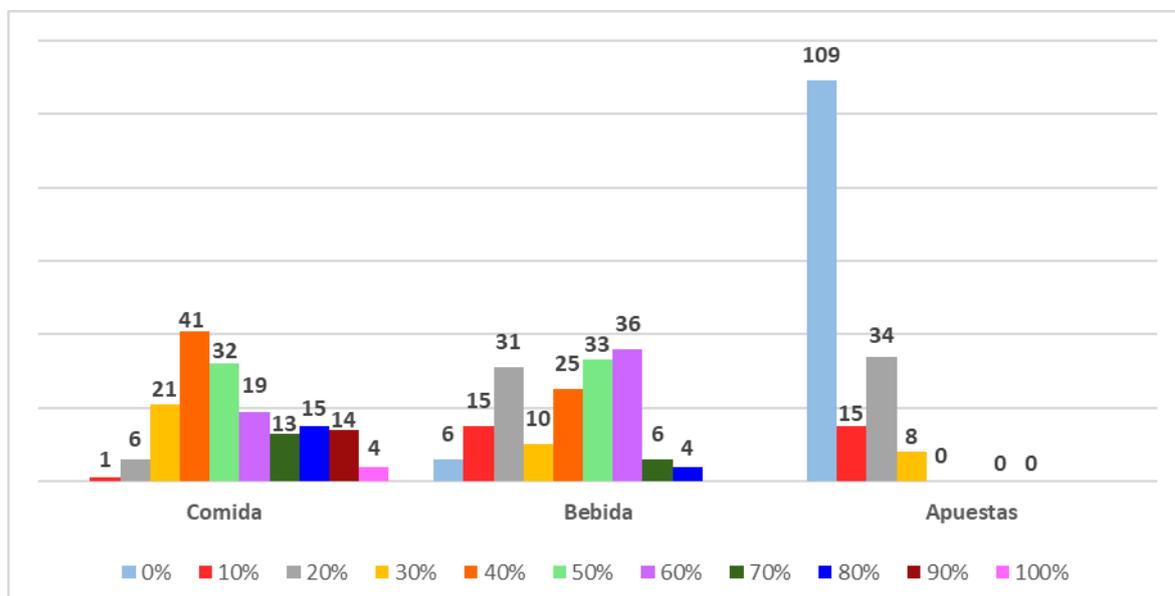


Figura 28. Porcentaje de gasto en los productos

Fuente: Elaboración propia

Del total de personas que asistirían al restobar temático (43%), se observa en la figura que 41 personas invierten un 40% en comidas, 36 personas invierten un 60% en bebidas y 109 personas no prefieren las apuestas.

16. ¿A través de qué medio le gustaría conocer o recibir información y/o promociones del restobar temático?

Tabla 27

Medio de información que prefieren los encuestados

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
Redes Sociales	58	35%
Afiches y Volantes	37	22%
Página web	27	16%
Televisión	26	16%
Otros	18	11%
Total	166	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

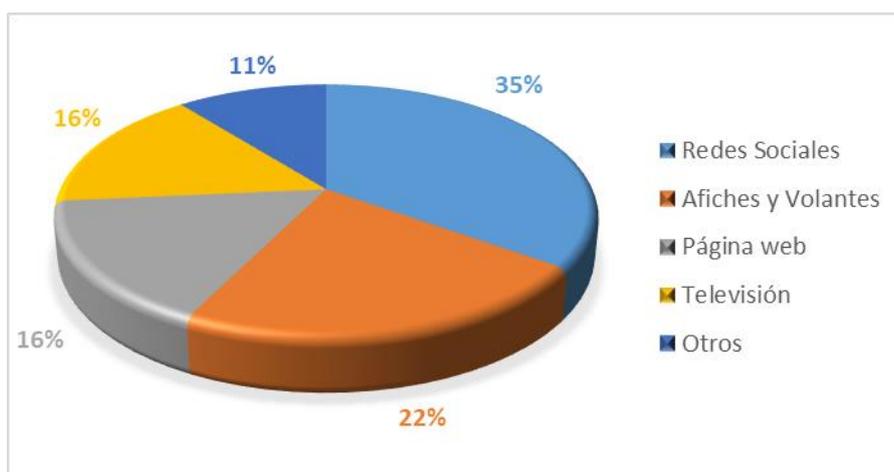


Figura 29. Medio de información que prefieren los encuestados

Fuente: Elaboración propia

Entre los medios de difusión para que las personas puedan conocer el restobar y recibir promociones acerca de los productos que se ofrecerá, la mayor parte de los encuestados (35%) opta que el medio idóneo sea a través de las redes sociales, seguido de afiches y volantes y página web.

17.

Seleccione cuál de los siguientes torneos es de su preferencia:

Tabla 28

Torneos de preferencia

Respuesta	N° Personas
Torneo de selecciones (Campeonato mundial, Eurocopa, Copa América y Copa Confederaciones)	118
Ligas Europeas	79
Descentralizado	103
Ligas de América	45
Campeonatos Sudamericanos	39
Total	384

Nota: Elaboración Propia.2018

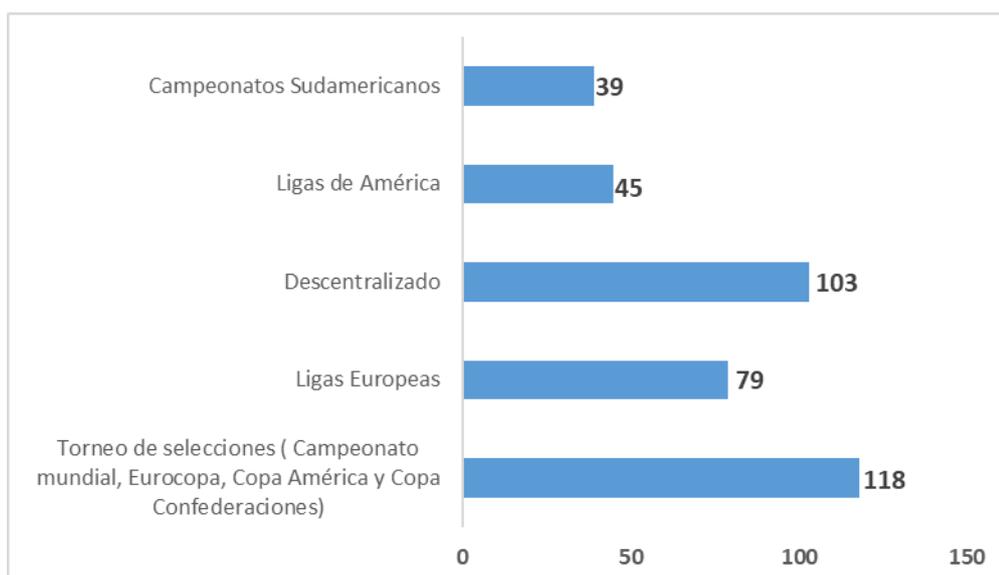


Figura 30. Nivel de importancia en cuanto al precio

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la gráfica, se puede apreciar que la mayoría de los encuestados prefieren el torneo de selecciones tales como el campeonato mundial, Eurocopa, Copa América y Copa Confederaciones.

4.2 Demanda y Oferta

4.2.1 Estimación del Mercado Potencial

El mercado potencial se determina con todos los hombres y mujeres que tienen entre 18 a 55 años de edad que residen en los distritos de Surco, Chorrillos, Miraflores, Surquillo y Barranco y pertenezcan al nivel socioeconómico B y C. Para realizar la estimación tomaremos la información siguiente del Instituto Nacional de Estadística e Informática.

Tabla 29

Porcentaje de Crecimiento de la Población

	Año 0 - 2018	Año 1 - 2019	Año 2 - 2020	Año 3 - 2021	Año 4 - 2022	Año 5 - 2023
Porcentaje de crecimiento		1.04%	1.01%	0.99%	0.97%	0.95%

Nota: Adaptado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), 2018.

Se tiene el siguiente mercado potencial para los siguientes años:

Tabla 30

Número proyectado del Mercado Potencial

Distritos	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Chorrillos	132,239	133,614	134,964	136,300	137,622	138,930
Surco	113,547	114,728	115,887	117,034	118,169	119,292
Surquillo	36,207	36,584	36,953	37,319	37,681	38,039
Miraflores	25,707	25,974	26,237	26,496	26,753	27,008
Barranco	11,273	11,390	11,505	11,619	11,732	11,843
Total	318,973	322,291	325,546	328,769	331,958	335,111

Nota: Elaboración propia, 2018.

4.2.2 Estimación del Mercado Disponible

El mercado disponible está conformado por una parte del mercado potencial y que están dispuestos o tienen interés en comprar nuestro producto.

Para hallar el mercado disponible se consideró la siguiente pregunta:

Pregunta 10: ¿Asistiría al restobar temático?

Tabla 31

Personas que asistirán al restobar temático

Respuesta	N° Personas
Definitivamente Si	68
Si	98
Quizás	106
No	76
Definitivamente No	38
Total	386

Nota: Elaboración propia, 2018.

Respecto a la pregunta 10 se selecciona las dos primeras opciones ya que es la cantidad de personas que asistirán al restobar, los cuales son 166 encuestados.

Para poder determinar el porcentaje del mercado disponible, se halla lo siguiente:

Mercado Disponible = 166 / 385 total de encuestas

Mercado Disponible = 43.12%

Con ello se puede decir que el 43.12% es el porcentaje disponible respecto a la cantidad de personas encuestadas.

Tabla 32

Personas que asistirán al restobar temático

Mercado Disponible	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
# Personas	138,962	140,365	141,755	143,130	144,490

Nota: Elaboración propia, 2018.

Finalmente se muestra un resumen del mercado potencial y disponible para los años:

Tabla 33

Cuadro Resumen de mercado potencial y disponible.

Estimación de Mercado	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Mercado Potencial	322,291	325,546	328,769	331,958	335,111
Mercado Disponible	138,962	140,365	141,755	143,130	144,490

Nota: Elaboración propia, 2018.

4.2.3 Estimación del Mercado Efectivo

Se realiza con la estimación del mercado disponible y se determina quién está interesado en comprar los productos. Para ello se considera las siguientes preguntas.

Pregunta 14: ¿Cuál sería el ticket promedio de su visita que incluye un plato y bebida?

Tabla 34

Ticket de consumo que incluye plato y bebida

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
De S/. 20.00 a S/. 45.00	84	51%
De S/. 46.00 a S/. 80.00	65	39%
De S/. 81.00 a S/. 120.00	10	6%
De S/. 121.00 a más	7	4%
Total	166	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

Con los resultados presentados, se puede decir que el ticket promedio en cada ocasión de visita por persona es de S/ 52.27. Por otro lado, se tiene el supuesto de juicio experto que el tiempo de permanencia de los clientes, el cual es de 2 horas.

Pregunta 11: ¿Con que frecuencia en 1 mes asistiría al restobar temático teniendo en cuenta que puede ir para un almuerzo familiar, almuerzo del trabajo o de fin de semana con amigos?

Tabla 35

Frecuencia de asistencia al restobar temático

Respuesta	N° Personas	Porcentaje
1 vez al mes	83	50%
2 veces al mes	42	25%
3 veces al mes	17	10%
4 veces al mes	10	6%
5 veces al mes	12	7%
6 veces al mes	2	1%
Total	166	100%

Nota: Elaboración Propia.2018

Con los resultados presentados, se puede decir que la frecuencia de visita es de 1.99 veces.

En la siguiente tabla se puede apreciar las visitas y horas que la silla está ocupada para el 2019, 2020, 2021, 2022 y 2023 del restobar temático.

Tabla 36

Mercado efectivo proyectado por años.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Población M. Efectivo	138,962	140,365	141,755	143,130	144,490
Visitas (M. Efec. * Frec.)	276,534	279,327	282,092	284,828	287,534
Horas de silla ocupada (Visitas*T. Permanencia -2h)	553,068	558,654	564,184	569,657	575,069

Nota: Elaboración propia, 2018.

4.2.4 Estimación del Mercado Objetivo

El mercado objetivo se realizó a partir del mercado efectivo y estará en base a la capacidad de planta, para ello se estima el tiempo promedio de atención y el supuesto de porcentaje de asistencia irá aumentando cada año tal como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 37

Porcentaje de asistencia de cada año

	2019	2020	2021	2022	2023
% de asistencia respecto a las horas por silla al día	45%	46%	47%	50%	52%

Nota: Elaboración propia, 2018.

Respecto al tiempo promedio de atención es de 10.33 horas, puesto que los días martes, miércoles, jueves y domingo se atienden 9 horas y los días viernes y sábado se atienden 13 horas. Se calcula los turnos al día dividiendo el tiempo de atención entre el tiempo promedio de permanencia, teniendo como resultado 5 turnos al día.

La capacidad de planta se estima de la siguiente manera:

Tabla 38

Capacidad de planta

	2019	2020	2021	2022	2023
Cantidad de Sillas	60	60	60	60	60
Horas por silla al día (# sillas * T. Prom. Aten.)	620	620	620	620	620
Promedio Horas por silla al día (horas * % asistencia)	279	285	291	310	322
Promedio Horas por Silla al mes	6,696	6,845	6,994	7,440	7,738
Promedio Horas por Silla al año	80,352	82,138	83,923	89,280	92,851

Nota: Elaboración propia, 2018.

Para poder determinar el porcentaje del mercado objetivo, se divide el promedio de horas por silla entre las horas que la silla está ocupada y con ello se puede determinar la capacidad de atención en % frente al mercado efectivo debido a la capacidad de planta.

Tabla 39

Mercado Objetivo

	2019	2020	2021	2022	2023
% M. Objetivo	1.21%	1.23%	1.24%	1.31%	1.35%
Personas - M. Objetivo	1,682	1,720	1,757	1,869	1,944
Visitas al mes	3,348	3,422	3,497	3,720	3,869

Nota: Elaboración propia, 2018.

4.2.5 Cuantificación anual de la demanda

A fin de poder determinar la demanda en soles y unidades de los productos brindados en el restobar temático. Se determina los ingresos respecto a las visitas al mes de los clientes y el ticket de consumo promedio.

Tabla 40

Ingresos totales

	2019	2020	2021	2022	2023
	Monto S/	Monto S/	Monto S/	Monto S/	Monto S/
Ingresos Diarios	7,291.67	7,453.70	7,615.74	8,101.85	8,425.92
Ingresos Mensuales	174,999.96	178,888.85	182,777.74	194,444.40	202,222.18
Ingresos Anuales	2,099,999.52	2,146,666.18	2,193,332.8 3	2,333,332.8 0	2,426,666.11

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 41*Demanda Mensual en Soles*

COMIDAS	% Consumo		2019	2020	2021	2022	2023
S/. 28.05	53.67%	Valor mensual en platos de fondo	93,922.48	96,009.64	98,096.81	104,358.31	108,532.64
S/. 14.87	53.00%	1/4 Pollo a la brasa	49,778.91	50,885.11	51,991.31	55,309.90	57,522.30
S/. 7.44	26.51%	Pizza personal	24,898.85	25,452.16	26,005.46	27,665.39	28,772.00
S/. 3.21	11.45%	Alitas BBQ	10,754.12	10,993.10	11,232.08	11,949.03	12,426.99
S/. 2.54	9.04%	Salchipapa	8,490.59	8,679.27	8,867.95	9,433.99	9,811.35
BEBIDAS	% Consumo		2019	2020	2021	2022	2023
S/. 20.85	39.88%	Valor mensual en bebidas	69,789.98	71,340.87	72,891.76	77,544.43	80,646.20
S/. 8.79	42.17%	Vaso de Cerveza	29,429.74	30,083.73	30,737.73	32,699.71	34,007.70
S/. 3.14	15.07%	Jarra de Sangría	10,514.56	10,748.22	10,981.87	11,682.84	12,150.16
S/. 4.90	23.49%	Vaso de Pisco Sour	16,396.46	16,760.82	17,125.19	18,218.29	18,947.02
S/. 3.02	19.28%	Vaso de Chilcano	13,453.42	13,752.38	14,051.34	14,948.24	15,546.17
APUESTA	% Consumo		2019	2020	2021	2022	2023
S/. 3.37	6.45%	Valor mensual en apuestas	11,287.50	11,538.33	11,789.16	12,541.66	13,043.33

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 42*Demanda Mensual en unidades*

Precio	Demanda Mensual	2019	2020	2021	2022	2023
	Platos de fondo	5174	5289	5404	5749	5979
S/. 18.00	1/4 Pollo a la brasa	2765	2827	2888	3073	3196
S/. 20.00	Pizza personal	1245	1273	1300	1383	1439
S/. 18.00	Alitas BBQ	597	611	624	664	690
S/. 15.00	Salchipapa	566	579	591	629	654
	Bebidas	5536	5659	5782	6151	6397
S/. 10.00	Vaso de Cerveza	2943	3008	3074	3270	3401
S/. 30.00	Jarra de Sangría	300	307	314	334	347
S/. 14.00	Vaso de Pisco Sour	1171	1197	1223	1301	1353
S/. 12.00	Vaso de Chilcano	1121	1146	1171	1246	1296

*Nota: Elaboración Propia.2018***Tabla 43***Demanda Diaria en unidades*

Precio	Demanda Diaria	2019	2020	2021	2022	2023
	Platos de fondo	216	220	225	240	249
S/. 18.00	1/4 Pollo a la brasa	115	118	120	128	133
S/. 20.00	Pizza personal	52	53	54	58	60
S/. 18.00	Alitas BBQ	25	25	26	28	29
S/. 15.00	Salchipapa	24	24	25	26	27
	Bebidas	231	236	241	256	267
S/. 10.00	Vaso de Cerveza	123	125	128	136	142
S/. 35.00	Jarra de Sangría	13	13	13	14	14
S/. 14.00	Vaso de Pisco Sour	49	50	51	54	56
S/. 12.00	Vaso de Chilcano	47	48	49	52	54

Nota: Elaboración Propia.2018

4.2.6 Estacionalidad

La estacionalidad de los negocios es baja en los primeros meses por el fenómeno del castigo. Para los 3 primeros meses del año 1 (2019) se determinó que la estacionalidad es el 60% y aumentaba un 10% para cada mes hasta el mes de julio que se tendrá una estacionalidad del 100%.

4.2.7 Programa de Ventas en unidades y valorizado

El programa de ventas para el restobar temático inicia en el año 2019 desde el mes de enero.

Tabla 44

Programa de Ventas de Platos en unidades Año 1(2019)

	60%	60%	60%	70%	80%	90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Platos	Ene-19	Feb-19	Mar-19	Abr-19	May-19	Jun-19	Jul-19	Ago-19	Set-19	Oct-19	Nov-19	Dic-19
1/4 Pollo a la brasa	1,659	1,659	1,659	1,936	2,212	2,489	2,765	2,765	2,765	2,765	2,765	2,765
Pizza personal	747	747	747	871	996	1,120	1,245	1,245	1,245	1,245	1,245	1,245
Alitas BBQ	358	358	358	418	478	538	597	597	597	597	597	597
Salchipapa	340	340	340	396	453	509	566	566	566	566	566	566
	3,104	3,104	3,104	3,622	4,139	4,657	5,174	5,174	5,174	5,174	5,174	5,174

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 45

Programa de Ventas de Bebidas en unidades Año 1 (2019)

	60%	60%	60%	70%	80%	90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Bebidas	Ene-19	Feb-19	Mar-19	Abr-19	May-19	Jun-19	Jul-19	Ago-19	Set-19	Oct-19	Nov-19	Dic-19
Vaso de Cerveza	1,766	1,766	1,766	2,060	2,354	2,649	2,943	2,943	2,943	2,943	2,943	2,943
Jarra de Sangría	180	180	180	210	240	270	300	300	300	300	300	300
Vaso Pisco Sour	703	703	703	820	937	1,054	1,171	1,171	1,171	1,171	1,171	1,171
Vaso de Chilcano	673	673	673	785	897	1,009	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121	1,121
	3,321	3,321	3,321	3,875	4,429	4,982	5,536	5,536	5,536	5,536	5,536	5,536

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 46*Programa de Ventas en unidades desde el Año 1 (2019) – Año 5 (2023)*

Producto	2019	2020	2021	2022	2023
1/4 Pollo a la brasa	28,208	33,923	34,661	36,873	38,348
Pizza personal	12,698	15,271	15,603	16,599	17,263
Alitas BBQ	6,094	7,329	7,488	7,966	8,285
Salchipapa	5,774	6,943	7,094	7,547	7,849
Total Platos	52,774	63,467	64,847	68,986	71,745
Vaso de Cerveza	30,018	36,100	36,885	39,240	40,809
Jarra de Sangría	3,064	3,685	3,765	4,006	4,166
Vaso de Pisco Sour	11,946	14,366	14,679	15,616	16,240
Vaso de Chilcano	11,435	13,752	14,051	14,948	15,546
Total Bebidas	56,464	67,904	69,381	73,809	76,761

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 47*Programa de Ventas de Platos Valorizado en unidades Año 1 (2019)*

Platos	Ene-19	Feb-19	Mar-19	Abr-19	May-19	Jun-19	Jul-19	Ago-19	Set-19	Oct-19	Nov-19	Dic-19
	S/.											
1/4 Pollo a la brasa	25,311.31	25,311.31	25,311.31	29,529.86	33,748.42	37,966.97	42,185.52	42,185.52	42,185.52	42,185.52	42,185.52	42,185.52
Pizza personal	12,660.43	12,660.43	12,660.43	14,770.50	16,880.58	18,990.65	21,100.72	21,100.72	21,100.72	21,100.72	21,100.72	21,100.72
Alitas BBQ	5,468.20	5,468.20	5,468.20	6,379.56	7,290.93	8,202.30	9,113.66	9,113.66	9,113.66	9,113.66	9,113.66	9,113.66
Salchipapa	4,317.25	4,317.25	4,317.25	5,036.79	5,756.33	6,475.88	7,195.42	7,195.42	7,195.42	7,195.42	7,195.42	7,195.42
Total Platos	47,757.19	47,757.19	47,757.19	55,716.72	63,676.26	71,635.79	79,595.32	79,595.32	79,595.32	79,595.32	79,595.32	79,595.32

*Nota: Elaboración Propia.2018***Tabla 48***Programa de Ventas de Bebidas Valorizado en unidades Año 1 (2019)*

Bebidas	Ene-19	Feb-19	Mar-19	Abr-19	May-19	Jun-19	Jul-19	Ago-19	Set-19	Oct-19	Nov-19	Dic-19
	S/.											
Vaso de Cerveza	14,964.27	14,964.27	14,964.27	17,458.32	19,952.36	22,446.41	24,940.46	24,940.46	24,940.46	24,940.46	24,940.46	24,940.46
Jarra de Sangría	5,346.39	5,346.39	5,346.39	6,237.45	7,128.51	8,019.58	8,910.64	8,910.64	8,910.64	8,910.64	8,910.64	8,910.64
Vaso Pisco Sour	8,337.18	8,337.18	8,337.18	9,726.71	11,116.24	12,505.77	13,895.30	13,895.30	13,895.30	13,895.30	13,895.30	13,895.30
Vaso de Chilcano	6,840.72	6,840.72	6,840.72	7,980.84	9,120.96	10,261.08	11,401.20	11,401.20	11,401.20	11,401.20	11,401.20	11,401.20
Total Bebidas	35,488.56	35,488.56	35,488.56	41,403.32	47,318.08	53,232.84	59,147.60	59,147.60	59,147.60	59,147.60	59,147.60	59,147.60

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 49*Programa de Ventas Valorizado desde el Año 1 (2019) – Año 5 (2023)*

Resumen de Ingresos	2019	2020	2021	2022	2023
1/4 Pollo a la brasa	430,292.30	517,475.71	528,725.18	562,473.60	584,972.54
Pizza personal	215,227.34	258,835.49	264,462.35	281,342.93	292,596.64
Alitas BBQ	92,959.38	111,794.28	114,224.59	121,515.52	126,376.14
Salchipapa	73,393.25	88,263.78	90,182.56	95,938.89	99,776.45
Total Platos	811,872.27	976,369.27	997,594.69	1,061,270.94	1,103,721.78
Vaso de Cerveza	254,392.65	305,936.26	312,587.05	332,539.42	345,840.99
Jarra de Sangría	90,888.56	109,303.89	111,680.06	118,808.58	123,560.92
Vaso de Pisco Sour	141,732.10	170,449.06	174,154.48	185,270.72	192,681.55
Vaso de Chilcano	116,292.23	139,854.71	142,895.03	152,015.99	158,096.63
Total bebidas	603,305.55	725,543.93	741,316.62	788,634.71	820,180.09
Total Apuestas	97,569.89	138,459.97	141,469.97	150,499.97	156,519.96
Tota valor ventas	1,512,747.71	1,840,373.17	1,880,381.28	2,000,405.62	2,080,421.84
IGV	272,294.59	331,267.17	338,468.63	360,073.01	374,475.93
Total Ingresos	1,785,042.30	2,171,640.34	2,218,849.91	2,360,478.63	2,454,897.77

Nota: Elaboración Propia.2018

4.3 Mezcla de Marketing

4.3.1 Producto

Mostrar el concepto del restobar temático alusivo al fútbol en donde la experiencia del futbol es vivencial a través de las instalaciones con detalles futbolísticos hasta los platos que presentan nombres de futbol los cuales son el preferido para degustar viendo un partido de Futbol en un ambiente agradable.



Figura 31. La Hinchada
Fuente: Elaboración propia

Asegurar la calidad del servicio en tiempo de atención de bebidas y platos, así como también garantizar la calidad, sabor y presentación a través de insumos frescos y de calidad elaborados por colaboradores expertos en cocina, para lograr generar impacto en los comensales y así puedan recomendar el restobar “La Hinchada”.

Tabla 50

Producto Pollo a la Brasa

Pollo a la Brasa	
Presentación	Este plato tradicional y bandera lo presentaríamos en platos en forma de un estadio de futbol.
Insumos	1 pollo entero 1.8 Kg, aderezo (pimienta, comino, palillo, romero, ají panca, ajino moto),cerveza, 3 cucharadas de sal,
Diferenciación que asegura la Calidad	Para asegurar el pollo sabroso y jugoso, le damos un tiempo de maceración de 4 horas antes de llevarlo a la brasa
Acompañamientos	Papas y cremas (mayonesa, mostaza y kétchup)

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 51*Producto Pizza*

Pizza	
Presentación	Este plato tradicional y bandera lo presentaríamos en platos en forma de un estadio de futbol.
Insumos	Masa de pizza preparada, 250g Queso Mozzarella, Pasta de Tomate, medio pimiento, media cebolla, 50 gr de peperoni.
Diferenciación que asegura la Calidad	Utilización de Queso mozzarella en la preparación
Acompañamientos	Orégano en polvo y pimienta picante

*Nota: Elaboración Propia.2018***Tabla 52***Producto Alita BBQ*

Alita BBQ	
Presentación	Se presentará en forma de un estadio de futbol.
Insumos	400 g de alitas de pollo, media cebolla blanca, salsa de Tabasco, sillau, gaseosa fanta, 2 cucharas de mostaza, azúcar, sal, pimienta, orégano.
Diferenciación que asegura la Calidad	En el aderezo de la preparación darle un sabor ligero a picante con ají tabasco
Acompañamientos	Salsa Barbecue en pote

*Nota: Elaboración Propia.2018***Tabla 53***Producto Salchipapa*

Alita BBQ	
Presentación	Se presentará en forma de un estadio de futbol.
Insumos	300 g de papa listas, 100g de hot dog Otto Kunz, 200ml de aceite vegetal, sal
Diferenciación que asegura la Calidad	Utilización de Hot dog Otto Kunz que da un sabor muy agradable a la salchipapa.
Acompañamientos	Variedad de Cremas (mayonesa, mostaza y ketchup)

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 54*Producto de Bebidas*

Alita BBQ	
Presentación	Vasos y copas alusivos en forma de pelota de fútbol o copas.
Insumos	Pisco Quebranta, limón, huevo, hielo. Cervezas

Nota: Elaboración Propia.2018

4.3.2 Precio

Teniendo en cuenta que el Restobar “La hinchada” pretende ser un lugar donde el cliente pueda disfrutar al máximo los ambientes y los eventos futbolísticos, también es necesario que el cliente pueda asociar producto y calidad, para que el concepto que “La Hinchada” desea ofrecer, sea también valorada por los precios del mismo. Por este motivo se utilizará la estrategia de penetración de precios, lo cual permitirá tener un mejor posicionamiento con respecto a la competencia y así obtener la lealtad de los nuevos clientes desde el inicio de las operaciones.

También se ha tomado en consideración en este análisis, los precios que la competencia de los alrededores ofrece respecto a los mismos productos de “La Hinchada”. De los resultados proporcionados por las encuestas realizadas, el precio promedio que un cliente está dispuesto a pagar por comida y bebidas es de S/52.27 nuevos soles. El cliente podrá cancelar su consumo en efectivo y también a través de otros medios de pago como tarjetas de crédito o débito. A continuación, la lista de precios de los productos del Restobar “La Hinchada”:

Tabla 55*Precios de Platos*

Comidas	Precio Base	Precio Aprox. Competencia
¼ Pollo a la brasa	S/18.00	S/20.00
Pizza Americana	S/20.00	S/21.00
Salchipapa	S/15.00	S/16.00
Alitas BBQ	S/18.00	S/20.00

Nota: Elaboración Propia.2018

Tabla 56*Precio de Bebidas Alcohólicas*

Bebidas Alcohólicas	Precio Base	Precio Aprox. Competencia
Vaso de Chilcano	S/12.00	S/14.00
Vaso de Pisco Sour	S/14.00	S/16.00
Jarra de Sangría	S/35.00	S/34.00
Vaso de Cerveza	S/10.00	S/12.00

Nota: Elaboración Propia.2018

Si bien es cierto que los precios son más bajos que los de la competencia, estos generan un margen de ganancia suficiente para que el negocio pueda crecer. Al analizar los costos y precios que la competencia ofrece, se pudo determinar que estos generan ganancias de casi el doble de lo que cuesta producirlos, dependiendo obviamente del tipo de producto.

4.3.3 Plaza

Este elemento hace referencia a la forma en la que se pretende llevar el producto/servicio hacia el cliente. Es necesario determinar el camino o medio escogido ya que es importante para tener una gestión eficiente en la logística de distribución.

Para el caso del proyecto, la distribución del producto/ servicio final se realizará en el mismo local y de forma directa hacia cada uno de los clientes. Sin embargo, los proveedores son el primer agente en este proceso de distribución y no existe otro actor que intervenga en este proceso. Por este motivo es necesario idear estrategias que permitan generar una relación más cercana entre los proveedores y el negocio, que sea permanente, efectiva y fluida. Es por tal motivo que se debe tomar las siguientes consideraciones:

- Reuniones periódicas entre el personal de logística y los administradores con el fin de establecer controles que permitan garantizar la calidad e idoneidad de los productos, así como también la fecha de producción y la fecha de vencimiento de los mismos.
- Realizar un estricto control y seguimiento sobre los pedidos diarios y control de mermas.
- Elaborar cronogramas que permitan garantizar una gestión de insumos coordinada para evitar el cruce de horarios en la entrega de productos por parte de los proveedores.
- Con base a estos criterios, buscar nuevos proveedores con quienes realizar alianzas estratégicas para garantizar la calidad y el precio de los productos.

A continuación, se muestra la cadena de actores que intervienen en el proceso de distribución:



4.3.4 Promoción

4.3.4.1 Campaña de Lanzamiento

El restobar temático La hinchada tendrá varios canales de promoción inicial basándose en los resultados de la encuesta por preferencia de consumidor.

Redes Sociales

Se creará una página en la red social de Facebook donde se hará publicidad pagada para llegar a todo nuestro público objetivo.



Figura 32. Facebook "La Hinchada"

Fuente: Elaboración propia

Anuncios y Volantes

Se realizará un diseño y se realizará una cantidad considerable de impresiones para repartirlos en los distritos aledaños al local.

Página Web

Se diseñará una página web con todo el contenido del restobar temático.

Evento de apertura

Se realizará un evento de apertura donde se invitará a personalidades de la

farándula y del futbol local para que puedan conocer el local, su posición e influencia puede hacer que el negocio se haga más conocido en poco tiempo.

Costos en campaña inicial

Tabla 57

Actividades de Campaña de Lanzamiento

Actividades	Cantidad	Total
Páginas web	1	S/ 2,500.00
Publicidad	1	S/ 1,800.00
Evento de apertura	1	S/ 12,000.00
Total		S/ 16,300.00

Nota: Elaboración Propia.2018

4.3.4.2 Promoción para todos los años

Tabla 58

Actividades de Campaña de Lanzamiento en nuevos soles (S/)

Actividades	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Hosting y dominio página web	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	1,500.00
Facebook Empresarial	900.00	900.00	900.00	900.00	900.00	4,500.00
Afiches Diseño	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	1,000.00
Impresión afiches	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	12,000.00
Total	3,800.00	3,800.00	3,800.00	3,800.00	3,800.00	19,000.00

Nota: Elaboración Propia.2018

Capítulo V

Estudio Legal y Organizacional

4.1 Estudio Legal

4.1.1 Forma Societaria

El restobar temático La hinchada será una marca de la empresa INVERSIONES DEPORT S.A.C., la cual se optó por la sociedad anónima cerrada por ser las que más se ajusta a nuestra forma societaria según la Ley General de Sociedades N°26887.

La sociedad estará conformada por 5 socios los cuales tendrán una participación igualitaria entre todos como se detalla a continuación:

Tabla 59

Cuadro de participación de los accionistas

Socios	% Participación
Cortez Bezada, Andrea	20%
Gómez Avilés, Manuel	20%
Gutierrez Mateo, Margiori	20%
Razuri Castro, Adrian	20%
Reyes Cashu, Jorge	20%
Total	100%

Nota: Elaboración propia, 2018.

Se optó por sociedad anónima cerrada por los beneficios que este tipo de sociedad otorga a los accionistas, en las cuales resalta lo siguiente:

- La responsabilidad será equitativamente repartida entre los socios.
- Somos una empresa que espera crecer en el transcurso de los años. Por lo tanto, no tendremos restricciones en incremento de facturaciones por año.
- Tenemos la libre opción de formar un directorio en el momento apropiado.
- Contamos con la facilidad de vender o transferir acciones.

- La situación personal de alguno de los socios no afectará la existencia de la empresa.
- El patrimonio personal de cada accionista no será involucrado en los problemas que se puedan ocasionar dentro de la sociedad o la empresa o con algunos acreedores.

Tabla 60

Cuadro de formación societaria

Actividad	Detalles	Cant.	Valor venta unitario	Valor Venta Total	I.G.V	Precio Total
Identificación de nombre	Búsqueda de Nombre en SUNARP	1	5.00	5.00	0.00	5.00
	Reserva de Nombre en SUNARP	1	18.00	18.00	0.00	18.00
Minuta de Constitución y Escrituras	Elaboración de la minuta	1	254.24	254.24	45.76	300.00
	Derecho Notarial	1	678.00	678.00	122.04	800.04
	Registro de escritura en SUNARP	1	152.54	152.54	0.00	152.54
	Copia Literal de la partida electrónica	1	7.00	7.00	1.26	8.26
Trámites en SUNAT	Legalización de libros contables (9 libros x S/25)	9	25.00	225.00	40.50	265.50
	Elaboración de facturas	1	105.93	105.93	19.07	125.00
TOTAL INSCRIPCIÓN SOCIEDAD		16		1,245.71	228.63	1,674.34

Nota: Elaboración propia, 2018.

4.1.2 Registro de marcas y patentes

Nuestra marca, Restobar temático “La Hinchada”, será registrada para evitar fraudes e informalidad por partes de personas u organizaciones inescrupulosas.



Figura 33. Logo “La Hinchada”

Fuente: Elaboración propia

Tabla 61*Cuadro de registro de marca y patentes*

Actividad	Detalles	Cant.	Costo Unit.
Antecedentes en INDECOPI	Búsqueda Fonética	1	S/ 25.42
	Búsqueda Figurativa	1	S/ 38.46
Solicitud de registros de marca	Solicitud de registro de marca	1	S/ 534.99
Publicación en el diario oficial el peruano	Publicar un aviso conteniendo la solicitud de marca registral	1	S/ 200.00
Total registro de marcas			S/ 798.87

Nota: Elaboración propia, 2018

4.1.3 Licencias y Autorizaciones

El local del Restorbar estará ubicado en el distrito de Barranco, en la zona comercial del distrito y contará con un área aproximada de 200 m².

Actividades y Valorización

Para el funcionamiento de las actividades, se necesitará contar con las siguientes autorizaciones y licencias los cuales se presentan en el siguiente cuadro de actividades y valorización:

Tabla 62*Cuadro de licencias y autorizaciones*

Licencias / Autorizaciones	Detalle	Cantidad	Costo
Licencia de Funcionamiento	Emitido por la municipalidad de Barranco para el funcionamiento de actividades comerciales de 101.00 hasta 500.00 ms ² .	1	S/232.80
Registro Sanitario	Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano. Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y afines.	1	S/69.00
Defensa Civil	Certificado de Defensa Civil	1	S/223.00
	Inspección Técnica Compatibilidad de Uso (Entre 100m ² hasta 500m ²)	1	S/ 215.00

Nota: Elaboración propia, 2018

4.1.4 Legislación Laboral

La empresa INVERSIONES DEPORT S.A.C. estará sujeto al régimen laboral MYPE cuyas obligaciones a cumplir se basan en las normas legales como el DS N° 007 – 2008 – TR, DS N° 008 – 2008 – TR y el DS N° 024 – 2009 – PRODUCE.

Tabla 63

Cuadro de legislación laboral

Beneficios	Pequeña Empresa
Remuneración	Remuneración mínima vital
Jornada - Horario	8 horas diarias o 48 horas semanales
Descanso Vacacional	15 días al año
CTS	Equivalente a 15 días de remuneración por cada año de servicio
Gratificaciones	Dos gratificaciones anuales de medio sueldo cada una
Utilidades	Si aplica. Base legal: D.L. N° 892
Asignación familiar	No Aplica
Despido Arbitrario o Injustificado	20 remuneraciones diarias por año. Tope 120 remuneraciones.
Seguro social de salud	Si aplica.

Nota: Elaboración propia, 2018

4.1.5 Legislación Tributaria

La empresa INVERSIONES DEPORT S.A.C. se acogerá al Nuevo Régimen MYPE Tributario el cual es un régimen creado especialmente para Micro y **Pequeñas** empresas con el propósito de promover el crecimiento y brindar facilidades para cumplir con las obligaciones tributarias.

Tabla 64

Cuadro de legislación tributaria

Actividad	Detalles	Valor
Impuesto General a las Ventas (IGV)	Impuesto que grava todas las fases del ciclo de producción y distribución el cual se orienta a ser asumido por el consumidor final y que se encuentra en el precio de compra de los productos adquiridos.	18%
Impuesto a la renta	Impuesto que grava las rentas cuyo origen sea producto del trabajo y de la explotación de un capital. Puede ser un bien mueble o inmueble.	29.5%

Nota: Elaboración propia, 2018

4.1.6 Otros Aspectos Legales

HACCP permite identificar peligros específicos y medidas para su control a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control.

Tabla 65

Validación Técnica del plan HACCP

Descripción	Precio Venta
Validación Técnica del Plan HACCP	1,174.00

Nota: Elaboración propia, 2018

4.1.7 Resumen del Capítulo

4.1.7.1 Cuadro de valorización del área administrativa

Tabla 66

Gastos pre – operativos en Nuevos soles.

Descripción	Cant.	Costo Unit.	Valor Venta	I.G.V.	Precio Venta
Búsqueda de Nombre en SUNARP	1	5.00	5.00	0.00	5.00
Reserva de Nombre en SUNARP	1	18.00	18.00	0.00	18.00
Elaboración de la minuta	1	254.24	254.24	45.76	300.00
Derecho Notarial	1	678.00	678.00	122.04	800.04
Registro de escritura en SUNARP	1	152.54	152.54	0.00	152.54
Copia Literal de la partida electrónica	1	7.00	7.00	1.26	8.26
Legalización de libros contables (9 libros x S/25)	9	25.00	225.00	40.50	265.50
Elaboración de facturas	1	105.93	105.93	19.07	125.00
Emitido por la municipalidad de Barranco para el funcionamiento de actividades comerciales de 101.00 hasta 500.00 ms2.	1	232.80	232.80	0.00	232.80
Antecedentes en INDECOPI	1	63.88	63.88	0.00	63.88
Solicitud de registro de marca	1	534.99	534.99	0.00	534.99
Publicar un aviso conteniendo la solicitud de marca registral	1	200.00	200.00	0.00	200.00
Licencia de funcionamiento	1	232.80	232.80	0.00	232.80
Registro Sanitario	1	69.00	69.00	0.00	69.00
Certificado de Defensa Civil	1	223.00	223.00	0.00	223.00
Validación Técnica del Plan HACCP	1	1,174.00	1,174.00	0.00	1,174.00
Software de Restobar	1	10,915.25	10,915.25	1,964.75	12,880.00
Total			15,073.63	2,193.38	17,267.01

Nota: Elaboración propia, 2018

4.2 Estudio Organizacional

4.2.1 Organigrama

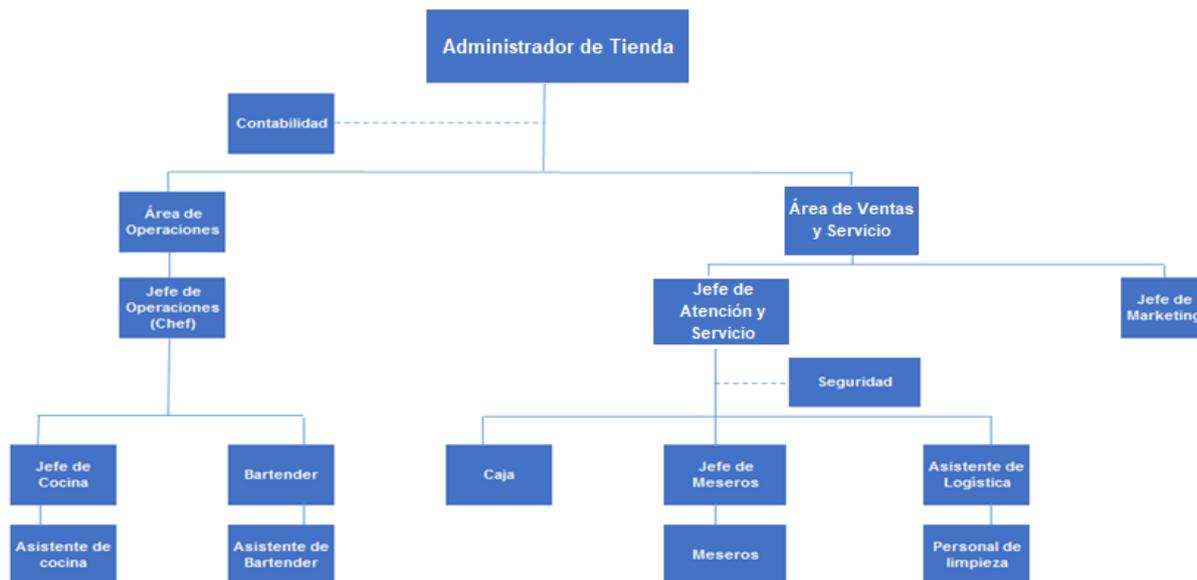


Figura 34. Organigrama funcional Restobar "La Hinchada"

Fuente: Elaboración propia

4.2.2 Servicios Tercerizados

El restobar la hinchada contratará el servicio de dos empresas outsourcing la para las funciones de contabilidad y para el servicio de seguridad en el establecimiento, de esta forma nos permitirá reducir costos y priorizar el core del negocio.

4.2.3 Descripción de Puesto de Trabajos

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-GG-001
	Versión 00
	Página 1 de 1
Nombre del Puesto:	Administrador de Tienda
Gerencia / Área:	Gerencial
Identificación	
Puestos bajo Supervisión Directa	Jefe de Operaciones
	Jefe de Atención y Servicio

Misión del Puesto

Programar, conducir, supervisar, dirigir, coordinar y evaluar el desarrollo de las actividades, verificando el cumplimiento de los objetivos de la empresa para de esta manera brindar y mejorar su servicio de la satisfacción del cliente.

Funciones

Aprobar los planes, programas, presupuestos, memorias, balances y los estados financieros
 Aprobar las normas, documentos de gestión y procedimientos administrativos necesarios para

el funcionamiento de la Empresa.
 Generar mayor volumen de ingresos , manteniendo la calidad de nuestros productos
 Delegar sus funciones y facultades en cualquiera de las Gerencias, cuando lo considere conveniente.
 Promover relaciones con otras Empresas para intercambio de información y servicios.
 Gestionar y autorizar las compras de coordinación con jefes de otras áreas.
 Contribuir con los planes de autofinanciamiento de la Empresa.

Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Titulado de Administración, Ingeniería Industrial y/o alimentos
Otros Conocimientos	Experiencia en cadenas de restaurante
Idioma	Inglés a nivel Intermedio
Manejo de Software	MS Office a nivel intermedio
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	Entre 5 y 7 años

Competencias	
Habilidades	Liderazgo
	Gestión de tiempo
	Capacidad de análisis
	Capacidad de negociación
	Pensamiento estratégico
	Trabajo en equipo
	Alta adaptabilidad y flexibilidad

Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/.5,000.00
Ubicación Física	Restaurante - Oficina
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	Martes a Domingo 12:00pm – 8:00 pm
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-JO-001
	Versión 00
	Página 1 de 1

Nombre del Puesto:	Jefe de Operaciones - Chef
Gerencia / Área:	Área de Operaciones

Identificación

Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Gerente General	Jefe de Cocina
	Bartender

Misión del Puesto

Es el encargado de planificar, ejecutar, controlar y supervisar la elaboración de los platos y bebidas , tomando una actitud de liderazgo con el equipo de trabajo

Funciones

Supervisa y controla el abastecimiento de los insumos.
 Supervisa y controla la calidad de los insumos
 Supervisa el stock de los preparados para los platos y bebidas para la operación de Restaurante Bar.
 Verifica las condiciones óptimas de las maquinarias y equipos
 Participa activamente en la elaboración de los platos brindado su experiencia y

conocimiento.	
Coordina y delega funciones con el Jefe de cocina y el Bartender	
Es el encargado de gestionar los procesos en la cocina y el Bar para cumplir con los pedidos orientando el trabajo en equipo y a las buenas prácticas.	
Reporta los pedidos para el abastecimiento de insumos de la cocina.	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Profesional Técnico en gastronomía y arte Culinario
Otros Conocimientos	Conocimientos de Platos y bebidas internacionales, Normas de Higiene y Seguridad, Nutrición, Gestión de Personal
Idioma	Inglés nivel Básico
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	Entre 3 y 4 años
Competencias	
Habilidades	Liderazgo
	Gestión de Recursos, personal, tiempo.
	Capacidad de análisis
	Trabajo en equipo
	Orden y limpieza
	Diseño, creatividad, proactivo. Alta adaptabilidad y flexibilidad
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 3,000.00
Ubicación Física	Área de cocina
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	Martes, Miércoles, Jueves y Domingo de 11:00am – 6:00pm
Tipo de sueldo	Viernes, Sábado (11:00am-4:00pm; 9:00pm-2:00am)
DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-JC-001
	Versión 00
	Página 1 de 1
Nombre del Puesto:	Jefe de cocina
Gerencia / Área:	Área de Operaciones
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Jefe de Cocina (Chef)	Asistente de cocina
Misión del Puesto	
Es el encargado de planificar, ejecutar, controlar y supervisar la elaboración de los platos y bebidas, dirigiendo las operaciones en la cocina.	
Funciones	
Dirigir las operaciones de preparación, presentación de los platos en la cocina.	
Es el encargado inmediatos de la elaboración de los platos	
Garantiza la preparación de los stocks de los preparados de los platos y bebidas en el restaurante Bar.	
Es el líder en la cocina, trabajando en equipo con los ayudantes de la cocina.	
A través de su experiencia y conocimiento asegura la calidad de los platos.	

Dirige las operaciones en la cocina para optimizar los tiempos de preparación de los platos.	
Delega funciones a los ayudantes de cocina para asegurar la calidad de los platos.	
Recepción de los pedidos en la cocina y planifica su preparación.	
Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria y materiales	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Profesional Técnico en gastronomía y arte Culinario
Otros Conocimientos	Higiene o prevención de riesgos laborales
Idioma	Inglés a nivel Básico
Manejo de Software	MS Office a nivel Básico
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	3 y 4 años
Competencias	
Habilidades	Liderazgo
	Gestión de tiempo
	Trabajo en equipo
	Orden y limpieza
	Diseño, creatividad
	Alta adaptabilidad y flexibilidad
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 2,000
Ubicación Física	Área de cocina
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	Martes, miércoles, jueves y Domingo (3:00pm-10:00pm) Viernes, Sábado 4:00pm-2:00am.
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-AC-001
	Versión 00
	Página 1 de 1
Nombre del Puesto:	Asistente de Cocina
Gerencia / Área:	Área de Operaciones
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Jefe de Cocina	Ninguno
Misión del Puesto	
Es el encargado de asistir en las operaciones al Jefe de cocina durante la preparación de los platos, participando activamente en las diferentes operaciones y procesos de la cocina.	
Funciones	
Preparación de los platos de acuerdo a las instrucciones del Jefe de cocina	
Dispone y ordena los equipos, maquinarias, utensilios en la cocina.	

Realiza el lavado de los Equipos, materiales, menajes.	
Se encarga de asegurar que la cocina empiece a operar desde el inicio de su jornada laboral.	
Cumple las operaciones y procesos rutinarios (limpiar, cortar, pelar, freír, etc) encargados por el Jefe de Cocina.	
Mantiene en estado higiénico las instalaciones de la cocina.	
Se encarga de asegurar la maceración del pollo antes del horario de atención.	
Elabora las pre mezclas y preparados para los platos (Alitas BBQ, Pizza)	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Estudiante de Gastronomía y arte culinario
Otros Conocimientos	Básicos de cocina
Idioma	No específico
Manejo de Software	No requiere
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	1 año
Competencias	
Habilidades	Orden y limpieza
	Trabajo a Presión
	Alta adaptabilidad y flexibilidad
	Trabajo en equipo
	Relaciones Humanas.
	Captar instrucciones orales y escritas
Eficiente al momento de servir los platos.	
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 1,200
Ubicación Física	Área de cocina
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	3 turnos rotativos.
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-B-001
	Versión 00
	Página 1 de 1
Nombre del Puesto:	Bartender
Gerencia / Área:	Operaciones
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Chef	Asistente de Bar
Misión del Puesto	
Es el encargado de planificar, ejecutar, controlar y supervisar la elaboración de las bebidas, dirigiendo las operaciones en el Bar asegurando la calidad y el tiempo de elaboración.	
Funciones	
Dirigir las operaciones de preparación, presentación de las bebidas y tragos en el bar	
Es el encargado de la elaboración de las bebidas y tragos.	
Es el líder en el Bar, trabajando en equipo con los ayudantes del Bar.	
A través de su experiencia y conocimiento asegura la calidad de las bebidas	

Dirige las operaciones en el Bar para optimizar los tiempos de preparación de las bebidas.	
Delega funciones a los ayudantes del Bar para asegurar la calidad de las bebidas.	
Recepción de los pedidos del bar y planifica su preparación.	
Realiza las mezclas de los insumos para las bebidas	
Asegura la preparación del stock de los concentrados e insumos para las bebidas.	
Eficiente al momento de servir.	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Profesional Técnico en Bartender
Otros Conocimientos	Tragos y bebidas exóticos, Seguridad e Higiene, Buenas Practicas en el Bar.
Idioma	Inglés a nivel Básico
Manejo de Software	MS Office a nivel Básico
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	3 años
Competencias	
Habilidades	Liderazgo
	Carismático al momento de servir las bebidas
	Capacidad de análisis
	Trabajo en equipo
	Orden y limpieza
	Trabajo a Presión
	Diseño, creatividad en la elaboración y preparación de bebidas.
Organización	
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 1,500
Ubicación Física	Área de Bar
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	Martes, Miércoles, Jueves, Domingo (3:00pm-10:00pm)
Tipo de sueldo	Fijo mensual
DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-AB-001
	Versión 00
	Página 1 de 1

Nombre del Puesto:	Asistente de Bartender
Gerencia / Área:	Área de Operaciones
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Bartender	Ninguno
Misión del Puesto	
Es el encargado de asistir en las operaciones al Bartender durante la preparación de las bebidas, participando activamente en las diferentes operaciones y procesos en el bar.	
Funciones	
Preparación de las bebidas de acuerdo a las instrucciones del Bartender.	
Dispone y ordena los Equipos, Maquinarias, utensilios del Bar	

Realiza el lavado de los Equipos y materiales del Bar.	
Cumple las operaciones y procesos rutinarios (cortar, mezclar, adicionar, etc.) encargados por el Bartender.	
Mantiene en estado higiénico las instalaciones de la zona de Bar.	
Elaboración de los preparados y concentrados para las bebidas	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Estudiante de Bar tender
Otros Conocimientos	Tragos y bebidas exóticos
Idioma	No específico
Manejo de Software	No requerido
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	1 año
Competencias	
Habilidades	Orden y limpieza
	Trabajo a Presión
	Alta adaptabilidad y flexibilidad
	Trabajo en equipo
	Relaciones Humanas.
	Captar instrucciones orales y escritas
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 1,000
Ubicación Física	Zona Bar
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	En dos turnos al día.
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-JA-001
	Versión 00
	Página 1 de 1
Nombre del Puesto:	Jefe de Atención y Servicios
Gerencia / Área:	Servicios y Ventas
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Gerencia	Caja
	Jefe de Meceros
	Asistente de logística.
Misión del Puesto	
Planificar, organizar, dirigir, supervisar los procesos en Caja, área de servicio y la Logística dentro del Restobar para asegurar la atención óptima y de calidad en las diferentes etapas.	
Funciones	
Organiza y gestiona procesos en las áreas a su cargo.	
Es el encargado de asegurar el abastecimiento de los insumos en coordinación con logística.	

Es el encargado de asegurar la atención al público en coordinación con el jefe de Mozos.	
Instruye al personal de caja para el registro de la cobranza por consumo	
Supervisa la atención del Restobar	
Analiza y controla las partidas de presupuesto	
Administra los recursos económicos	
Realiza balance económico del Restaurante.	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Titulado de Administración, Ingeniería Industrial y/o alimentos
Otros Conocimientos	Legislación Tributaria, presupuestos, normativas financieras
Idioma	Inglés a nivel Intermedio
Manejo de Software	MS Office a nivel intermedio
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	Entre 5 y 6 años
Competencias	
Habilidades	Liderazgo
	Gestión de tiempo
	Capacidad de análisis
	costeo y Análisis Financiero
	Pensamiento estratégico
	Trabajo en equipo
Capacidad de solucionar conflictos con clientes internos y externos	
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 3,000.00
Ubicación Física	administrativa
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	2 turnos al día.
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-C-001
	Versión 00
	Página 1 de 1

Nombre del Puesto:	Cajera
Gerencia / Área:	Servicios
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Jefe de Atención y Servicio	ninguno
Misión del Puesto	
Es el encargado de realizar la cobranza por el servicio, llevar el control de los ingresos por consumo y elaborar facturas para los clientes que lo soliciten, realizar los cortes parciales y finales de caja.	
Funciones	
Procesamiento del pago del comensal a través de los diferentes medios de cobro.	

Llevar el control de consumo y elaborar facturas para los clientes.	
Realizar cortes parciales y finales de caja.	
Mantener en óptimas condiciones su área de trabajo y su imagen.	
Garantizar y surtir los equipos que utiliza en el proceso de cobranza.	
Operar diferentes medios de pagos.	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Deseable con estudio de contabilidad.
Otros Conocimientos	Conocimiento en elementos de seguridad en pagos y cobranzas de billetes.
Idioma	Ingles Básico
Manejo de Software	MS Office a nivel Básico
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	Entre 1 a 2 años
Competencias	
Habilidades	Trato amable y ejemplar.
	Gestión de tiempo
	Capacidad de análisis
	Lectura eficiente y eficaz de la nota de consumo
	Comunicación eficaz con las otras áreas del restaurante.
	Habilidades matemáticas
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 1,200.00
Ubicación Física	caja
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	Martes, miércoles, jueves y Domingo 12:00am-6:00pm. Viernes y Sábado 12:00am-12:00pm
	Tipo de sueldo

Nombre del Puesto:	Jefe de Meseros
Gerencia / Área:	Servicios
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Jefe de Atención y Servicio	Mozos
Misión del Puesto	
Es el encargado de planificar, ejecutar, controlar y supervisar la atención de los comensales en el Restaurante Bar Brindando atención eficiente, oportuna	
Funciones	
Dirigir la atención del público	
Dirigir y coordinar las condiciones del salón de Atención (limpieza, disposición, distribución, etc.) con los mozos.	
Distribuye al personal de Atención asignándolos la mesa de atención.	
A través de su experiencia y conocimiento asegurar la atención oportuna.	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	
Otros Conocimientos	Atención al cliente, anfitrión
Idioma	Inglés a nivel básico
Manejo de Software	MS Office a nivel básico
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	3 a 4 años
Competencias	
Habilidades	Liderazgo
	Inteligencia emocional.
	Capacidad de análisis
	Trabajo en equipo
	Orden y limpieza
	Trabajo a Presión
	Gestión de Recursos Humanos, habilidades comunicativas.
	Organizador, planificador
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 1,200
Ubicación Física	Salón del restaurante Bar
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	2 turnos al Día.
Tipo de sueldo	Fijo mensual
DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-GG-001
	Versión 00
	Página 1 de 1

Nombre del Puesto:	Meseros
Gerencia / Área:	Servicios
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Jefe de Meseros	Ninguno
Misión del Puesto	
Brindar la atención personalizada, esmerada, oportuna a los comensales del Restaurante Bar	
Funciones..	
Atencion esmerada y personalizada de los comensales.	
Optimizar las condiciones del salón de atención (limpieza, disposición, distribución, etc.).	
Entregar, explicar y orientar a los comensales sobre los platos y bebidas que se ofrecen en el Restaurante Bar.	
Tomar notas de los pedidos de platos y bebidas	
Entregar en tiempo oportuno los pedidos.	
Entregar la cuenta de consumo y orientarles a la Caja para el pago.	
Mantener las instalaciones ordenadas y limpias para la atención.	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Atencion al cliente
Otros Conocimientos	
Idioma	No requerido
Manejo de Software	MS Office a nivel Básico
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	1 año
Competencias	
Habilidades	Habilidad de afrontamiento
	Inteligencia emocional.
	Ética en el Trabajo
	Trabajo en equipo
	Orden y limpieza
	Habilidades sociales
	Hospitalidad y cortesía
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 950
Ubicación Física	Salón del restaurante Bar
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	2 turnos al día.
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-AL-001
	Versión 00

Nombre del Puesto:	Asistente de Logística
Gerencia / Área:	Servicios
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Jefe de Atención y Servicios	Personal de limpieza
Misión del Puesto	
Es el encargo de mantener el control de los insumos y establecer contratos con los proveedores	
Funciones	
Responsable de ejecución y control del abastecimiento oportuno de los insumos	
Apoyo en la mejor continua y eficiencia del almacén	
Abastecer periódicamente los insumos, materiales, instrumentos, etc. del Restaurante Temático.	
Analizar las necesidades de las diferentes áreas para programar con antelación la adquisición.	
Gestionar la elección y el desarrollo de proveedores de acuerdo a los requerimiento de productos	
Supervisar la gestión de los stocks del local	
Supervisar la limpieza del local	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Formación profesión en Administración o Ingeniería Industrial
Otros Conocimientos	Seguridad e Higiene, reconocimiento de calidad de los productos de Alimentos y Bebidas.
Idioma	Inglés a nivel Intermedio
Manejo de Software	MS Office a nivel intermedio
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	2 a 3 años
Competencias	
Habilidades	Iniciativa
	Comunicación asertiva
	Trabajo en equipo
	Capacidad de planificación y organización
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 1,200
Ubicación Física	Oficina de restobar
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno
Horario	Martes a Domingo 6:00 am-2:00pm
Tipo de sueldo	Fijo mensual

DESCRIPCIÓN DE PUESTO	FOR-LH-PL-001
	Versión 00
	Página 1 de 1

Nombre del Puesto:	Personal de limpieza
Gerencia / Área:	Servicios
Identificación	
Reporta Directamente a	Puestos bajo Supervisión Directa
Asistente de logística	Ninguno
Misión del Puesto	
Realizar tareas de limpieza para garantizar la higiene del local	
Funciones..	
Asear la instalación, equipo y mobiliario manteniéndolos en óptimas condiciones	
Atender las indicaciones del administrador del local	
Solicitar de manera oportuna al Asistente de logística los artículos y materiales de limpieza	
Mantener la paredes, vidrios y puertas debidamente aseadas	
Informar a la jefatura inmediata de cualquier irregularidad que se presente durante el desarrollo de sus actividades	
Conocimientos y Experiencia	
Formación Básica	Secundaria completa
Otros Conocimientos	Destreza manual
Idioma	No requerido
Manejo de Software	No requerido
Experiencia Previa Mínima Requerida en el área funcional	6 meses
Competencias	
	Trabajo en equipo
	Orden y limpieza
Condiciones del puesto	
Tipo de contrato	Contrato a plazo Indeterminado
Remuneración	S/. 950
Ubicación Física	salón del restaurante Bar
Beneficios sociales	Si
Jornada	Diurno y Nocturno
Horario	Rotativo
Tipo de sueldo	Fijo mensual

4.2.4 Descripción de actividades de los servicios tercerizados

Tabla 67

Cuadro de funciones del servicio tercerizado de contabilidad

Servicio Tercerizado	Contabilidad
-----------------------------	---------------------

Funciones:
Elaborar el Estado Financiero del Restaurante Bar
Elaborar el Flujo de Caja Diario del Restaurante Bar.
Realizar el seguimiento de: libro diario (Asiento contable), el libro Mayor, Libro de inventarios.
Control de la depreciación de activos fijos.
Declarar el IGV y el Impuesto a la Renta.
Realizar el cálculo de las planillas y determinar la retención por cada trabajador.
Preparar los informes financieros(Balance General, Estado de ganancias y Perdidas

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 68

Cuadro de funciones del servicio tercerizado de Seguridad

Servicio Tercerizado	Seguridad
Funciones:	
Velar por el bienestar de los comensales en el Restaurante	
Resguardar el Patrimonio del Restaurante Bar y de los Comensales.	
Resguardar la Seguridad Física de los comensales y el personal del Restobar.	
Velar por el Orden dentro del Restaurante Bar.	

Nota: Elaboración propia, 2018

4.2.5 Aspectos Laborales

4.2.5.1 Forma de Contratación de puesto trabajo y servicios tercerizados

Los trabajadores del restobar la hinchada serán contratados con la modalidad de contrato de plazo determinado. Es decir, la organización celebrará un contrato por un periodo de seis meses, el cual será renovado si la empresa lo requiere y desistirá por alguna razón que el colaborador no cumpla con las funciones del puesto. Asimismo, es importante mencionar que todos los colaboradores se encontrarán en planilla y por ende gozarán de los beneficios.

Por otro lado, la empresa también ofrecerá contratos a plazo indeterminado, este tipo de contratación tiene fecha de inicio, pero no una fecha de finalización. Sin embargo, este puede ser desestimando hasta que se ocasione una falta justificada que amerite el despido del colaborador.

Por último, sobre la tercerización de servicio de contabilidad y seguridad se realizará contratos iniciales por seis meses. Este tipo de contratación podrá variar según las necesidades del restobar.

4.2.5.2 Régimen Laboral de puestos de trabajo

Todos los trabajadores del Restobar la hinchada pertenecerán al régimen laboral MYPE, puesto que el negocio estará dentro del límite, el cual es mayor a 150 UIT y menos a 1700 UIT y permite hasta 100 trabajadores. El derecho que tendrán los trabajadores es del 50% ya que nos encontraremos en un régimen MYPE.

4.2.5.3 Planilla para todos los años del proyecto

En los siguientes cuadros, se muestran las planillas del personal:

Tabla 69

Sueldos de Planilla

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores Año 1 – Año 5	Remuneración Mensual Año 1 – Año 5
Administración	Administrador de Tienda	1	S/. 5,000
Administración	Jefe de Atención y Servicio	1	S/. 3,000
Administración	Asistente de logística	1	S/. 1,200
Área Ventas	Jefe de Marketing	1	S/. 3,000
Área de Operaciones	Jefe de Operaciones (Chef)	1	S/. 3,000
Área de Operaciones	Jefe de Cocina	1	S/. 2,000
Área de Operaciones	Asistente de Cocina	3	S/. 1,200
Área de Operaciones	Bartender	1	S/. 1,500
Área de Operaciones	Asistente Bartender	1	S/. 1,000
Servicios	Jefe de Meseros	1	S/. 1,200
Servicios	Meseros	3	S/. 950
Servicios	Cajera	1	S/. 1,200
Servicios	Personal de limpieza	2	S/. 950
Total de Trabajadores		18	

Nota Elaboración propia, 2018

Tabla 70*Planilla de Personal de Administración*

Cuadro de provisiones	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Administrador de Tienda	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	5,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00
Jefe de Atención y Servicio	3,500.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Asistente de logística	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00
Total Sueldo Bruto	9,200.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00												
Gratificación(1/12)	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	10,200.00	10,200.00	10,200.00	10,200.00	9,200.00
Total Sueldo	9,966.67	c	9,966.67	119,600.00	119,600.00	119,600.00	119,600.00	119,600.00										
CTS(1/24)	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	415.28	4,983.33	4,983.33	4,983.33	4,983.33	4,983.33
Essalud (9%)	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	69.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00
Asignacion familiar(93 por trabajador)	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00
Gasto total Administrativo	11,557.94	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33												

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 71

Proyección de sueldos para el capital de trabajo en soles – Personal de Administración

Cuadro de pagos	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Sueldo Bruto	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00
Gratificación	766.67							4,600.00					4,600.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00
Pago de CTS						2,491.67						2,491.67		4,983.33	4,983.33	4,983.33	4,983.33	4,983.33
Essalud		828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	69.00							414.00					414.00	828.00	828.00	828.00	828.00	828.00
Asignacion familiar(93 por trabajador)	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	279.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00
Pago Total planilla administrativa	10,314.67	10,307.00	10,307.00	10,307.00	10,307.00	12,798.67	10,307.00	15,321.00	10,307.00	10,307.00	10,307.00	12,798.67	15,321.00	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 72

Planilla del personal de Operaciones en soles

Cuadro de provisiones	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Jefe de Operaciones (Chef)	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Jefe de Cocina	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00
Asistente de Cocina	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	43,200.00	43,200.00	43,200.00	43,200.00	43,200.00
Bartender	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00
Asistente Bartender	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00
Total Sueldo Bruto	11,100.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00												
Gratificación(1/12)	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	925.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00
Total Sueldo	12,025.00	150,800.00	150,800.00	150,800.00	150,800.00	144,300.00												
CTS(1/24)	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50
Essalud (9%)	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00
Asignacion familiar(93 por trabajador)	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Gasto total área de operaciones	14,259.29	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50												

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 73

Proyección de sueldos para el capital de trabajo – Personal de Operaciones

Cuadro de pagos	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Sueldo Bruto	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00
Gratificación	925.00							5,550.00					5,550.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00
Pago de CTS						3,006.25						3,006.25		6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50
Essalud		999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	83.25							499.50					499.50	999.00	999.00	999.00	999.00	999.00
Asignacion familiar(93 por trabajador)	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Pago total de área de operaciones	12,759.25	12,750.00	12,750.00	12,750.00	12,750.00	15,756.25	12,750.00	18,799.50	12,750.00	12,750.00	12,750.00	15,756.25	18,799.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 74

Planilla del personal de Servicios

Cuadro de provisiones	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Jefe de Meseros	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00
Meseros	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	34,200.00	34,200.00	34,200.00	34,200.00	34,200.00
Cajera	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00
Personal de limpieza	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	1,900.00	22,800.00	22,800.00	22,800.00	22,800.00	22,800.00
Total Sueldo Bruto	7,150.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00												
Gratificación(1/12)	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	595.83	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00
Total Sueldo	7,745.83	92,950.00	92,950.00	92,950.00	92,950.00	92,950.00												
CTS(1/24)	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	322.74	3,872.92	3,872.92	3,872.92	3,872.92	3,872.92
Essalud (9%)	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	7,722.00	7,722.00	7,722.00	7,722.00	7,722.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	53.63	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50
Asignacion familiar(93 por trabajador)	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Gasto total servicios	9,416.70	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42												

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 75

Proyección de sueldos para el capital de trabajo en soles – Personal de Servicios

Cuadro de pagos	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Sueldo Bruto	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00
Gratificación	595.83							3,575.00					3,575.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00
Pago de CTS						1,936.46						1,936.46		3,872.92	3,872.92	3,872.92	3,872.92	3,872.92
Essalud		643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50	7,722.00	7,722.00	7,722.00	7,722.00	7,722.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	53.63							321.75					321.75	643.50	643.50	643.50	643.50	643.50
Asignacion familiar(93 por trabajador)	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	651.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Pago planilla servicios	8,450.46	8,444.50	8,444.50	8,444.50	8,444.50	10,380.96	8,444.50	12,341.25	8,444.50	8,444.50	8,444.50	10,380.96	12,341.25	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 76

Planilla del personal de Ventas en soles

Cuadro de provisiones	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Jefe de Marketing	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Total Sueldo Bruto	3,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00												
Gratificación(1/12)	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
Total Sueldo	3,250.00	39,000.00	39,000.00	39,000.00	39,000.00	39,000.00												
CTS(1/24)	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	135.42	1,625.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00
Essalud (9%)	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	22.50	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00
Asignacion familiar(93 por trabajador)	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00
Gasto total área ventas	3,770.92	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00												

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 77

Proyección de sueldos para el capital de trabajo en soles – Personal de Ventas

Cuadro de pagos	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Sueldo Bruto	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Gratificación	250.00							1,500.00					1,500.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
Pago de CTS						812.50						812.50		1,625.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00
Essalud		270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	22.50							135.00					135.00	270.00	270.00	270.00	270.00	270.00
Asignacion familiar(93 por trabajador)	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00
Pago planilla área ventas	3,365.50	3,363.00	3,363.00	3,363.00	3,363.00	4,175.50	3,363.00	4,998.00	3,363.00	3,363.00	3,363.00	4,175.50	4,998.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 78

Resumen de Planilla en soles por Áreas

Cuadro resumen	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Pago Total planilla administrativa	10,314.67	10,307.00	10,307.00	10,307.00	10,307.00	12,798.67	10,307.00	15,321.00	10,307.00	10,307.00	10,307.00	12,798.67	15,321.00	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33
Pago total de área de operaciones	12,759.25	12,750.00	12,750.00	12,750.00	12,750.00	15,756.25	12,750.00	18,799.50	12,750.00	12,750.00	12,750.00	15,756.25	18,799.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50
Pago planilla servicios	8,450.46	8,444.50	8,444.50	8,444.50	8,444.50	10,380.96	8,444.50	12,341.25	8,444.50	8,444.50	8,444.50	10,380.96	12,341.25	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42
Pago planilla área ventas	3,365.50	3,363.00	3,363.00	3,363.00	3,363.00	4,175.50	3,363.00	4,998.00	3,363.00	3,363.00	3,363.00	4,175.50	4,998.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00
Total pago de planillas	34,889.88	34,864.50	34,864.50	34,864.50	34,864.50	43,111.38	34,864.50	51,459.75	34,864.50	34,864.50	34,864.50	43,111.38	51,459.75	468,058.25	468,058.25	468,058.25	468,058.25	468,058.25

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 79

Resumen de sueldos proyectos en base a ventas 2019 – 2023

	2019	2020	2021	2022	2023
Valor de ventas	S/. 1,512,747.71	S/. 1,840,373.17	S/. 1,880,381.28	S/. 2,000,405.62	S/. 2,080,421.84
Total pago de planillas	S/. 468,058.25				
% de las ventas	30.94%	25.43%	24.89%	23.40%	22.50%

Nota: Elaboración propia, 2018

4.2.5.4 Gastos por servicios tercerizado para todos los años del proyecto

Los servicios tercerizado son el personal de seguridad y contabilidad.

Tabla 80

Servicios tercerizados

Servicios tercerizados	Monto en S/.	frecuencia	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Seguridad	1,200.00	mensual	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00
Contabilidad	500.00	mensual	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Total servicios tercerizados			1,700.00	20,400.00	20,400.00	20,400.00	20,400.00	20,400.00												

Nota: Elaboración propia, 2018

4.2.5.5 Horario de Trabajo de puestos de trabajo

Todos los trabajadores del restobar “La Hinchada” tendrán como día de descanso los días lunes ya que esos días no habrá atención en el local. La jornada de trabajo para hombres y mujeres es de 48 horas semanales como máximo. En la siguiente tabla se muestra el horario del personal del restobar “La Hinchada”.

Tabla 81

Cuadro de funciones del servicio tercerizado de Seguridad

Puesto	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Gerente General	Libre	12:00 pm - 8:00 pm					
Administrador	Libre	11:00 am-3:00 pm	11:00 am-3:00 pm	11:00 am-3:00 pm	6:00 pm - 2:00 am	6:00 pm - 2:00 am	11:00 am-3:00 pm
	Libre	6:00 pm - 10:00pm	6:00 pm - 10:00pm	6:00 pm - 10:00pm			6:00 pm - 10:00pm
Chef	Libre	11:00 am-06:00pm	11:00am-06:00pm	11:00am-06:00pm	11:00 am-4:00pm	11:00am-4:00pm	11:00am-06:00pm
	Libre				9:00 pm-02.00am	9:00pm-02:00am	
Jefe de Cocina	Libre	3:00 pm - 10:00 pm	3:00 pm - 10:00 pm	3:00 pm - 10:00 pm	4:00pm-02:00 am	4:00pm-02:00 am	3:00 pm - 10:00 pm
	Libre						
Asistente de cocina (A)	Libre	11:00am-7:00pm	11:00am-7:00pm	11:00am-7:00pm	11:00am-7:00pm	11:00am-7:00pm	11:00am-7:00pm
Asistente de cocina (B)	Libre	04:30pm-10pm	04:30pm-10pm	04:30pm-10pm	1:00pm-02:00am	1:00pm-02:00am	04:30pm-10pm
Asistente de cocina (C)	Libre	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm
Bar tender	Libre	3:00pm-10:00pm	3:00pm-10pm	3:00pm-10pm	4:00pm-02:00am	4:00pm-02:00am	3:00pm-10pm
Asistente de	Libre	12:00am-	12:00am-	12:00am-	12:00am-	12:00am-	12:00am-

Bar		3.00pm	3.00pm	3.00pm	4:00pm	4:00pm	3.00pm
	Libre	5:30pm-10pm	5:30pm-10pm	5:30pm-10pm	9:00pm-2:00am	9:00pm-2:00am	5:30pm-10pm
Jefe mozos	Libre	12:00am-4:00pm	12:00am-4:00pm	12:00am-4:00pm	12:00am-5:00pm	12:00am-5:00pm	12:00am-4:00pm
	Libre	7:00pm-10:00pm	7:00pm-10:00pm	7:00pm-10:00pm	9:00pm-02:00am	9:00pm-02:00am	7:00pm-10:00pm
Mozo (A)	Libre	12:00am-8:00pm	12:00am-8:00pm	12:00am-8:00pm	12:00am-8:00pm	12:00am-8:00pm	12:00am-8:00pm
Mozo(B)	Libre	4:30pm-10:00pm	4:30pm-10:00pm	4:30pm-10:00pm	1:00pm-2:00am	1:00pm-2:00am	4:30pm-10:00pm
Mozo (C)	Libre	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm	2:00pm-10:00pm	6:00pm-2:00am	6:00pm-2:00am	2:00pm-10:00pm
Cajera	Libre	12:00am-6:00pm	12:00am-6:00pm	12:00am-6:00pm	12:00am-12:00pm	12:00am-12:00pm	12:00am-6:00pm
Asistenta Logística	Libre	6:00am-2:00pm	6:00am-2:00pm	6:00am-2:00pm	6:00am-2:00pm	6:00am-2:00pm	6:00am-2:00pm
Personal Limpieza (A)	Libre	12:00am-6:00pm	12:00am-6:00pm	12:00am-6:00pm	12:00am-12:00pm	12:00am-12:00pm	12:00am-6:00pm
Personal de Limpieza (B)	Libre	4:00pm-10pm	4:00pm-10pm	4:00pm-10:00pm	2:00pm-2:00am	2:00pm-2:00am	4:00pm-10:00pm
Jefe marketing	Libre	12:00 pm - 8:00 pm					

Nota: Elaboración propia, 2018.

Capítulo VI
Estudio Técnico

6.1 Tamaño del Proyecto

6.1.1 Capacidad Instalada

La capacidad instalada se refiere a la cantidad esperada de producción.

- a. Criterio: Para el proyecto este valor será la demanda de visitas y de productos a consumirse.
- b. Cálculos: Se ha utilizado el promedio demandado de todo el fin del horizonte del proyecto.

Tabla 82

Descripción	Cantidad de demanda
Cantidad de visitas	149
Pollos a la brasa	115
Pizza	52
Salchipapa	24
Porción Alitas BBQ	25

Cuadro de capacidad instalada

Nota: Elaboración propia, 2018

6.1.2 Capacidad utilizada

- a. Criterio: Es la capacidad utilizada en promedio y corresponde a un porcentaje.
- b. Cálculos: Para lograr obtener es porcentaje se debe primero obtener la capacidad real o efectiva de atención luego dividirla entre la capacidad real del local que es de 298 clientes.
- c. Porcentaje de utilización de la capacidad instalada: Para lograr obtener es porcentaje se debe primero obtener la capacidad real o efectiva de atención luego dividirla entre la capacidad real del local que es de 298 clientes.

Tabla 83

Cuadro de capacidad utilizada de atención de los Mozos.

N. visitas máx. Día	162		Unidades
Concepto	T.Espera	T. Útil con cliente	
Orienta hacia mesa		0.5	Min
Explica Carta		3	Min
Espera Pedido	15		Min
Lleva Pedido		3	Min
T.consumo clientes	60		Min
T. entrega cuenta		1	Min
T. Cobranza		1	Min
En una Atención	75	8.5	Min
En 162 visitas	12150	1377	Min
En 162 visitas	202.5	22.95	Hrs

Horas trabajo Diarias Mozo	8
N. Mozos necesarios	2.87
N. Mozos necesarios	3

Nota: Elaboración propia, 2018

De la siguiente tabla, se deduce que para la atención en el restaurante necesitamos 3 mozos.

Se procede a realizar el cálculo de la capacidad utilizada para el proceso de producción, el siguiente cuadro muestra la capacidad efectiva por día de la maquinaria00.

Tabla 84

Cuadro de capacidad utilizada para el proceso de producción

Maquinaria	Unidad	Total Producción Máxima x Día	Porcentaje de eficiencia	Total Producción efectiva x Día
Horno pollero	Unidades Pollo	200	95%	190
Horno Pizzero	Bandejas	180	95%	171
Horno Alitas BBQ	Porciones	540	95%	513
Freidora papas	Kilogramos	480	95%	456

Nota: Elaboración propia, 2018

A continuación, se muestra el cálculo de la capacidad utilizada para el proceso de preparación de los alimentos.

Tabla 85

Cuadro de capacidad utilizada para el proceso de preparación de alimentos

Recurso	Recurso	Cantidad	Tiempo de Actividad (min)	Tiempo de Trabajo (Horas)	Capacidad Máxima
Limpiar Aderezar Pollo	Recurso 1	1	3	8	160
Preparación Maza y salsa Pizza	Recurso 2	1	18	3	120
Preparar Alitas	Recurso 3	1	22	4	44
Preparar Hot dog	Recurso 4	1	5.5	1	132
Total horas requeridas y producción total				16	456

Nota: Elaboración propia, 2018

6.1.3 Para lograr calcular la cantidad de recursos a utilizar en este proceso tenemos que encontrar un factor de homologación, en este caso las horas de trabajo.

Tabla 86

Cuadro de horas de trabajo por operario

Operarios	Horas - día	Capacidad Max.	% de eficiencia	Capacidad efectiva	Utilización	Eficiencia
2	10	20	85%	17	80%	94%

Nota: Elaboración propia, 2018

A continuación, se muestra el cálculo de la capacidad utilizada del proceso de

servido de los productos.

Tabla 87

Cuadro de calculo de capacidad utilizada del proceso de servido por productos

Actividad	Recurso	Cantidad	Tiempo de Actividad (min)	Tiempo de Trabajo (Horas)	Capacidad Máxima
Servir 1/4 pollo	Recurso 1	1	1	4	240
Servir pizza	Recurso 2	1	2.5	5	120
Servir Alitas	Recurso 3	1	6	6	60
Servir Salchipapa	Recurso 4	1	0.25	1	240
Total horas requeridas y producción total				16	660

Nota: Elaboración propia, 2018

Para lograr calcular la cantidad de recursos a utilizar en este proceso tenemos que encontrar un factor de homologación, en este caso las horas de trabajo.

Tabla 88

Operarios	Horas - día	Capacidad Max.	% de eficiencia	Capacidad efectiva	Utilización	Eficiencia
2	10	20	85%	17	80%	94%

Cuadro de horas de trabajo por operario durante el proceso de servido

Nota: Elaboración propia, 2018

Procederemos a mostrar el cálculo de la capacidad utilizada para el proceso de servido de las bebidas.

Tabla 89

Cuadro de capacidad utilizada para el proceso de preparación y servido de las bebidas

13 J. Sangría	Medir Volumen de Licores	Medir volumen de gaseosa y jugo naranja	Lavar y cortar durazno	Mezclar insumos	Servir	T. Pre-preparación
Bartender						
1	15	15	32.5	5	12	79.5
47 Copas	Medir volumen: Pisco	Medir Volumen: Z.Limón y G. Ale	Medir Cant. Hielo	Mezclar	Adornar R. Limón	T.Total
Chilcano						
Bartender						
1	15	15	10	15	23.5	78.5
49 C. Pisco S.	Medir Volumen: Pisco y Azúcar	Medir Z.Limón y Cant. Hielo	Separar Clara de Huevo	Licuar	Servir	T.Total
Asistente						
1	10	10	15	1.5	45	81.5
119bebidas Cervezas	Servido Cerveza	T.Total				
Asistente						
1	60	60				

Nota: Elaboración propia, 2018

Ahora se procederá a calcular la capacidad utilizada de los operarios para las bebidas.

Tabla 90

Cuadro de horario de trabajo por operario durante el proceso de servido de las bebidas

Tiempo preparación	299.5		
Lavar Utensilios	70		
Ordenar área Bar	30		
Tiempo total	399.5		
		Minutos Diarios	% Utilización
		1 Operario	480 83%
		2 Operarios	960 42%

Nota: Elaboración propia, 2018

De la tabla, se deduce que para la operación del bar se necesita de dos

operadores (bartender y el ayudante del bar).

6.1.4 Capacidad Máxima

- a. Criterio: Esta capacidad se refiere a la cantidad o volumen máximo de producción del negocio al que se puede llegar en un tiempo determinado. Para lograr calcular estos valores, se ha de considerar las capacidades de producción del local, maquinarias y mano de obra de los tres procesos principales del negocio.
- b. Cálculo: El aforo del local se calcula determinando el área total del local que, de 200 metros cuadrados, sin embargo, el local tendrá espacios para almacén, baños cocina y oficina administrativa además del salón principal. Se utilizará la regla de porcentaje que nos permitirá calcular los espacios aproximados para cada área, para lo cual se ha considerado los siguientes porcentajes:
 - Salón Principal = 110 metros cuadrados.
 - Otros ambientes = 80 metros² cuadrados.
 - VECOE: Variable Estándar que el Cliente Ocupa en un Establecimiento = 1.50 metros cuadrados
 - CEM: Constante de Espacio para Mobiliario = 0.20 Metros cuadrados.

$$Aforo = \frac{\text{Metros del salón principal}}{VECOE} + CEM$$

El resultado del aforo o capacidad estimada del local es de 73 clientes. Sin embargo, por temas de riesgo de negocio hemos considerado solo un aforo de 60 clientes.

Para calcular la capacidad o las personas que se puede atender utilizaremos la siguiente formula:

- CE: Capacidad Estimada o aforo = 60.
- TTS: Tiempo Total del Servicio = 10.33 horas o 619.8 minutos.

$$\text{Horas por silla al día} = (CE * TTS)$$

Para calcular la capacidad máxima tendremos que multiplicar el promedio ponderado de horas de silla al día y el porcentaje de asistencia con respecto a las horas sillas que es de 298 sillas.

Tabla 91*Cuadro de cálculo de capacidad máxima*

	2019	2020	2021	2022	2023
% de asistencia respecto a las horas por silla al día	45.0%	46.0%	47.0%	50.0%	52.0%
	2019	2020	2021	2022	2023
Cantidad de Sillas	60	60	60	60	60
Horas por silla al Día	620	620	620	620	620
Promedio Horas x silla al Día	279	285	291	310	322
Total sillas al día					298

Nota: Elaboración propia, 2018

De acuerdo al cálculo nuestro local tendrá la capacidad de atender un máximo de 298 personas.

Tabla 92

Maquinaria	Unidad	Cantidad x unidad	Capacidad	Tiempo (minutos)	Total Producción Máxima x Hora	Horas de Trabajo	Total Producción Máxima x Día
Horno pollero	Unidades Pollo	120	30	90	20	10	200
Horno de Pizza	Bandejas	9	3	10	18	10	180
Horno Alitas BBQ	Porciones	54	9	10	54	10	540
Freidora papas	Kilogramos		8	10	48	10	480

*Cuadro de capacidad máxima de las maquinarias**Nota: Elaboración propia, 2018*

Tabla 93*Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de pollo a la brasa*

Pollo a la Brasa								
Lavar y aderezar pollo			Horneado			Servido		
Macerado	12	Horas	Capacidad	30	Pollos			
Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad
Lavar y Limpiar	1.5	minutos	Empalar	2	minutos	Trozar	0.5	minutos
Bañar en aderezo	1.5	minutos	Prender horno + supervisar + horneado	102	minutos	Juntar ensalada y papas	0.5	minutos
Total tiempo de actividad	3	minutos	Total tiempo de actividad	104	minutos	Total tiempo de actividad	1	minutos
Horas de Trabajo	10	horas	Horas de Trabajo	10	horas	Horas de Trabajo	10	horas
Total Unidades MO	200	Uds.	Total Unidades MO	180	Uds.	Total Unidades MO	600	1/4

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 94

Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de pizza

Pizza								
Preparación masa			Horneado			Servido		
Tiempo Reposo	30	minutos	Capacidad	9	Unidades			
Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad
Preparar salsa 9 porción	7	minutos	Montaje en bandeja	5	minutos	Bajar del horno	1	minuto
Preparar masa 9 porción	11	minutos	Carga del horno + horneado	11	minuto	Agregar especias + cortar	1.5	minutos
Total tiempo de actividad	18	minutos	Total tiempo de actividad	16	minutos	Total tiempo de actividad	2.5	minutos
Horas de Trabajo	10	horas	Horas de Trabajo	10	horas	Horas de Trabajo	10	horas
Total lote x MO	33	lotes	Total veces x MO	38	Unidades	Total unidades x MO	240	Pizzas

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 95

Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de Alitas BBQ

Alitas BBQ								
Preparación			Horneado			Servido		
Porción	6	Unidades	Capacidad	12	Unidades			
Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad
Preparar aderezo 24 uni	7	minutos	Montaje en bandeja	4	minutos	Bajar del horno	1	minuto
Aderezar 24 unidades	6	minutos	Colocar salsa BBQ	5	minutos	Colocar en plato	5	minutos
Freir 24 unidades	9	minutos	Cargar al horno + Horneado	11	minutos			
Total tiempo de actividad	22	minutos	Total tiempo de actividad	20	minutos	Total tiempo de actividad	6	minutos
Horas de Trabajo	10	horas	Horas de Trabajo	10	horas	Horas de Trabajo	10	horas
Total lote x MO	27	Lote	Total veces x MO	30	veces	Total unidades x MO	100	bandeja de 6 porciones

Nota:

Elaboración

propia,

201

Tabla 96

Cuadro de capacidad máxima para la mano de obra de salchipapa

Salchipapa					
Preparación			Servido		
Paquete	250	gr	Actividad	Cant	Unidad
Actividad	Cant	Unidad	Actividad	Cant	Unidad
Cortar salchichas 12 porción	5.5	minutos	Colocar en la freidora	0.05	minutos
Total tiempo de actividad	5.5	minutos	Tiempo de cocinado	0.12	minutos
Horas de Trabajo	10	horas	Juntar ingredientes	0.08	minutos
Total unidades x hora	109	Lotes de 12 p	Total tiempo de actividad	0.25	minutos
			Horas de Trabajo	10	horas
			Total unidades x MO	2,400	Porciones

Nota: Elaboración propia, 2018

6.2 Procesos

6.2.1 Diagrama de Flujo de Proceso

Se ha identificado tres macro procesos que conforman todo el proceso productivo del proyecto.

Se muestra a continuación el flujo del proceso de compras y abastecimiento.

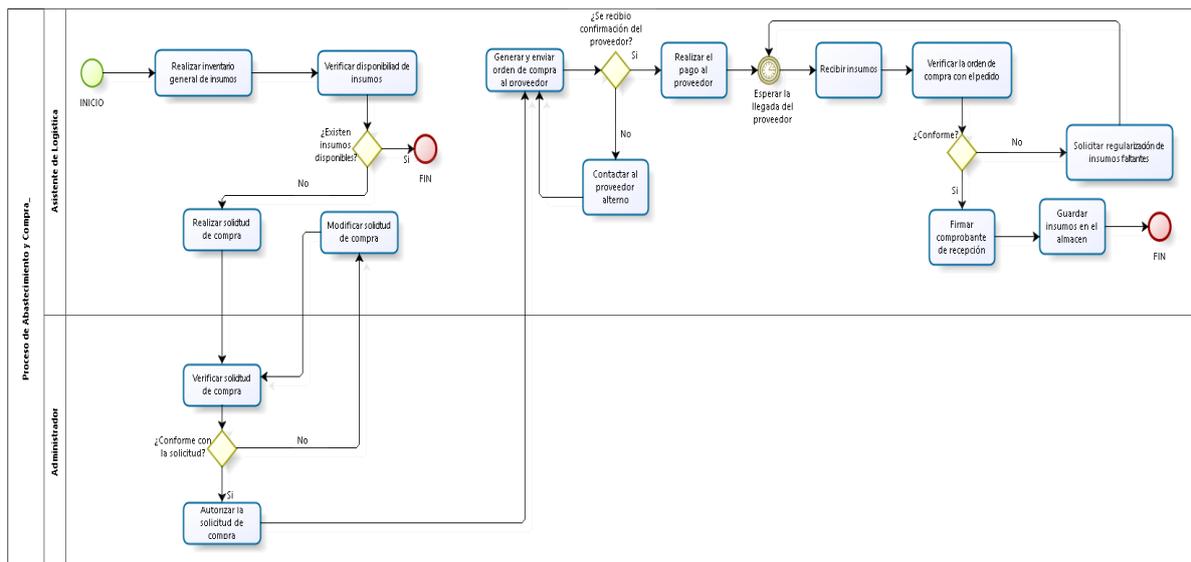


Figura 35. Proceso de Abastecimiento y Compra

Fuente: Elaboración propia

A continuación, el proceso de atención al cliente.

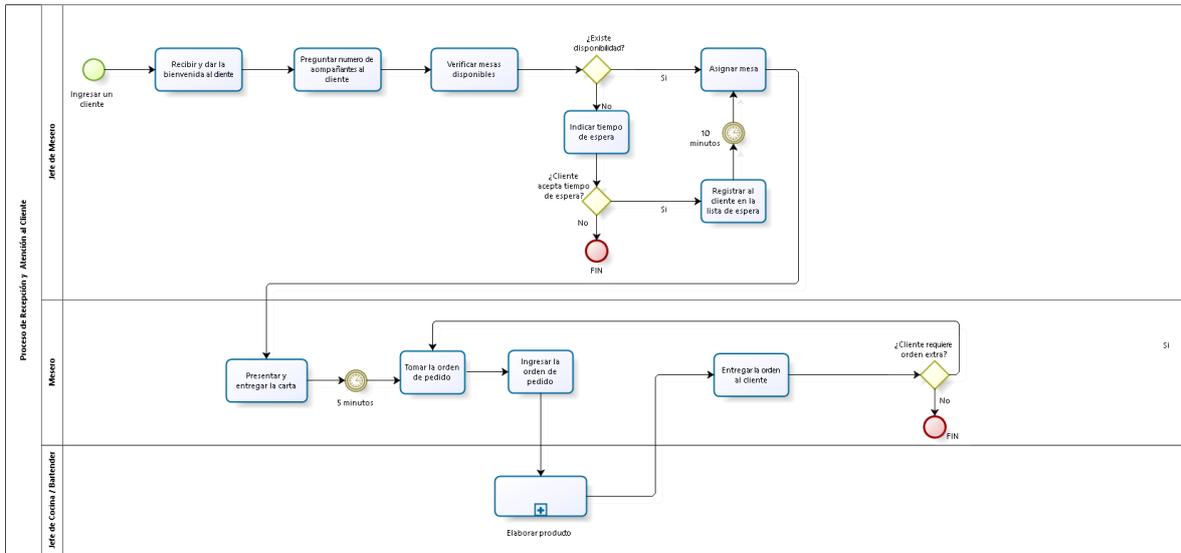


Figura 36. Proceso de Recepción y Atención al cliente

Fuente: Elaboración propia

A continuación, el flujo del proceso de cobranzas.

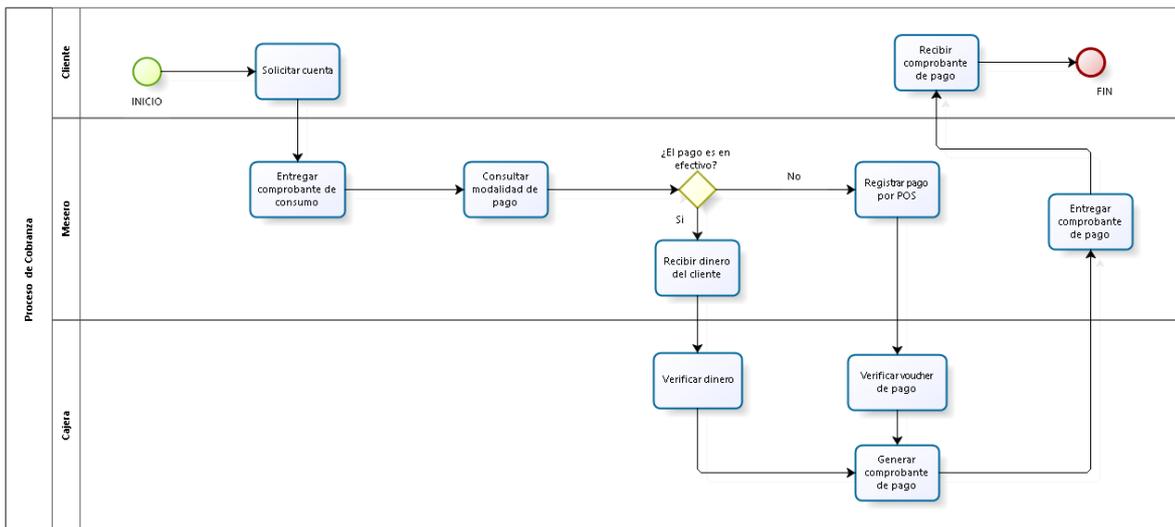


Figura 37. Proceso de Recepción y Atención al cliente

Fuente: Elaboración propia

El proceso de elaboración de productos se detalla en los procesos de elaboración de cada producto ofrecido. A través del juicio de experto se ha definido los tiempos de preparación total por cada tipo producto.

Se muestra a continuación los procesos de elaboración del pollo a la brasa.

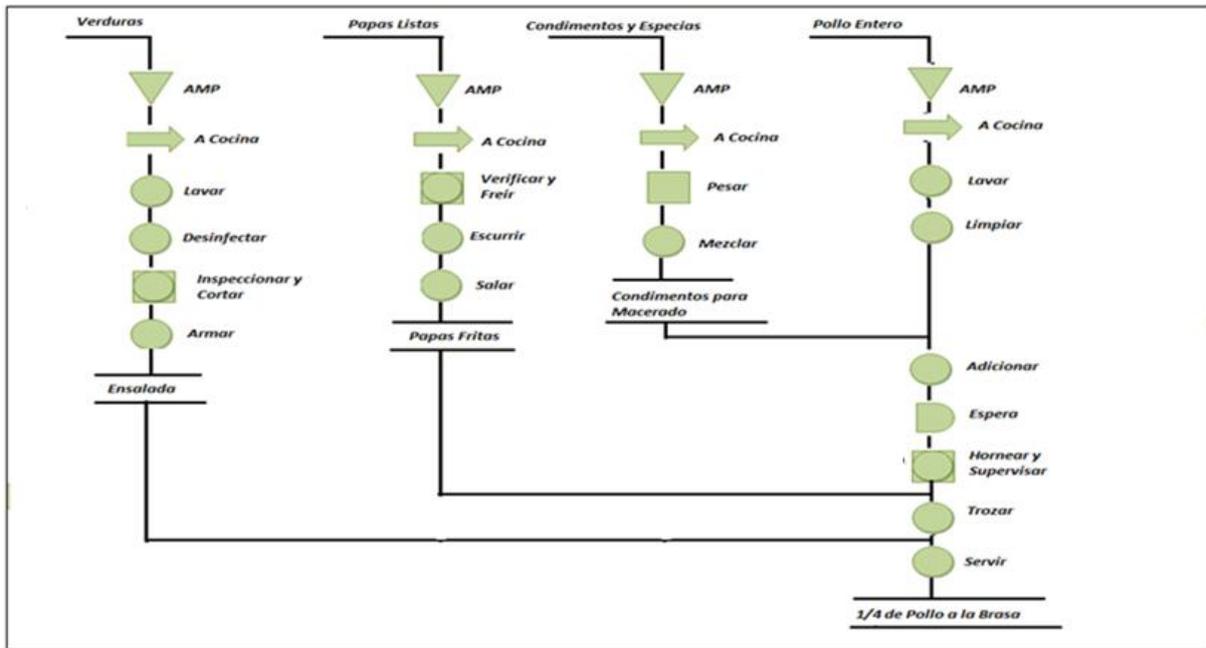


Figura 38. Proceso de Elaboración del Pollo a la Brasa

Fuente: Elaboración propia

Dap de elaboración de Pizza	Dap de elaboración de Salchipapa.
<i>Figura 39. Proceso de Elaboración del Pizza</i> <i>Fuente: Elaboración propia</i>	<i>Figura 40. Proceso de Elaboración de Salchipapa</i> <i>Fuente: Elaboración propia</i>

DAP de Elaboración de Alitas BBQ

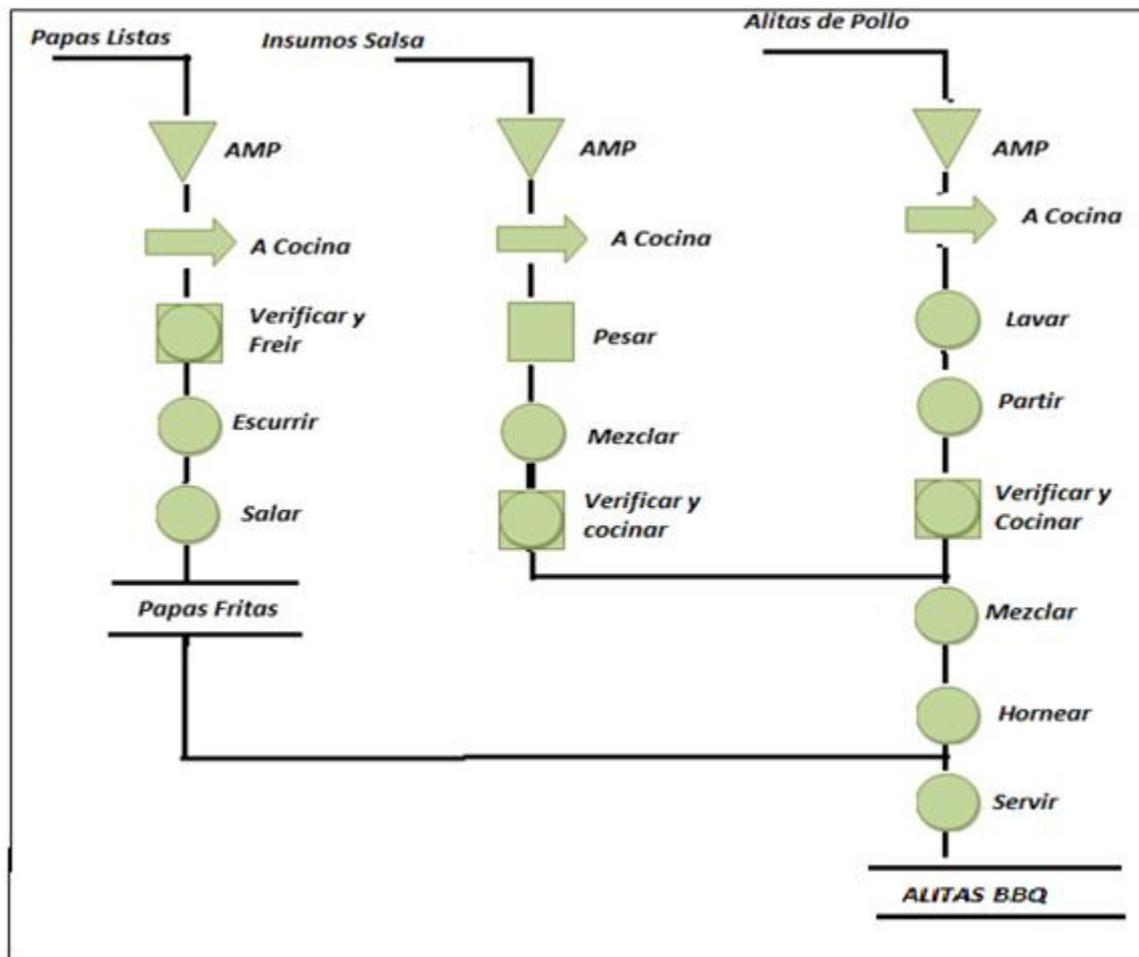
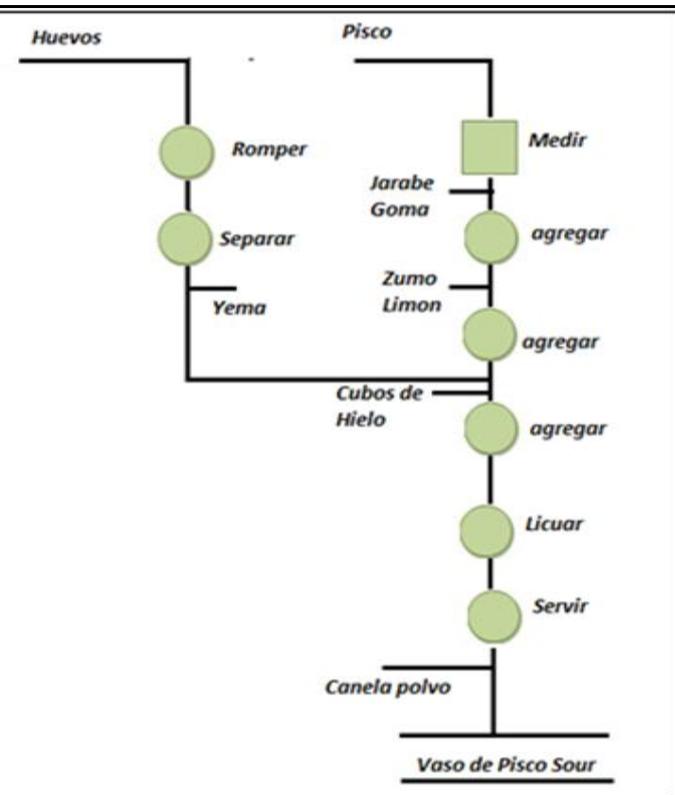


Figura 39. Proceso de Elaboración de Alitas BBQ

Fuente: Elaboración propia

Elaboración de Pisco Sour



Proceso de Elaboración de Pisco Sour.

Dop Elaboración de Chilcano

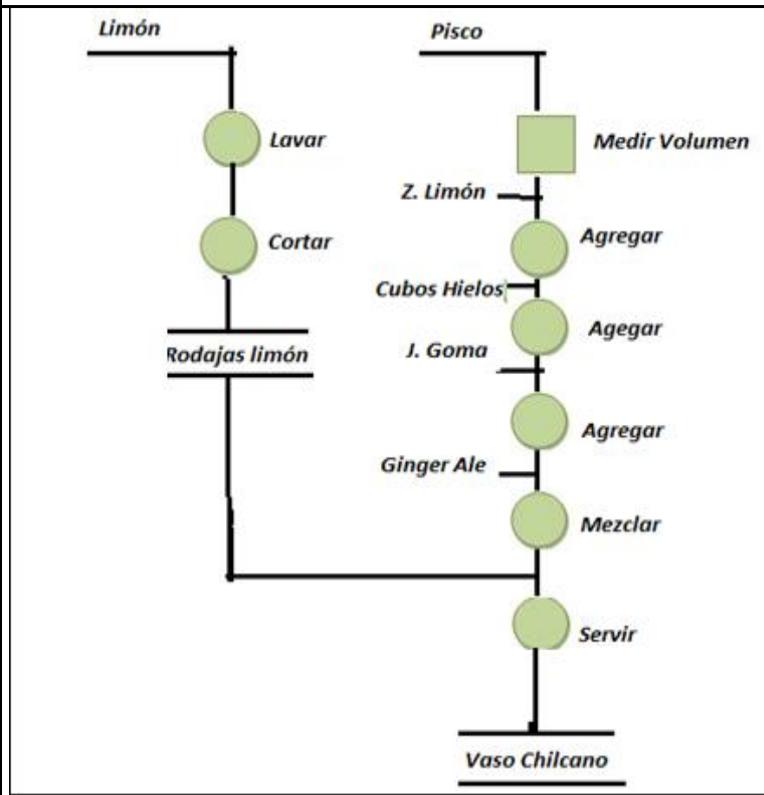
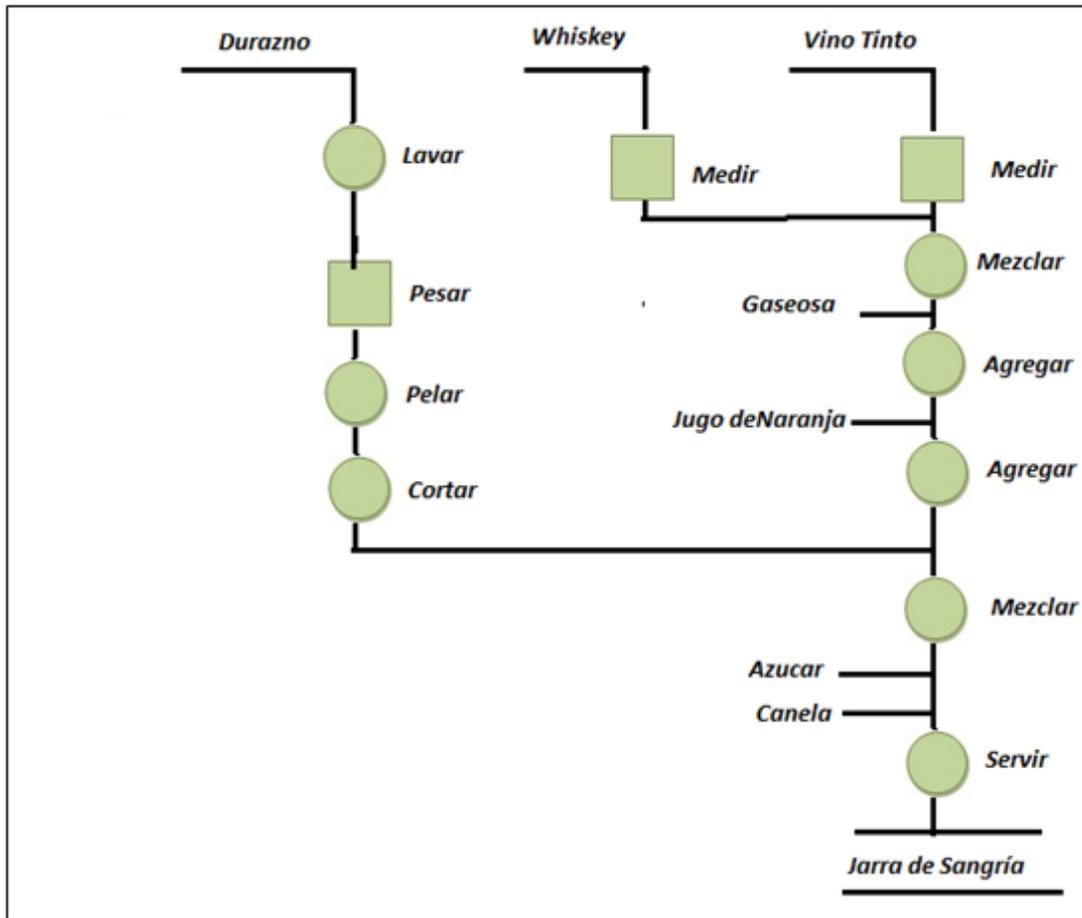


Figura 43. Proceso de Elaboración de Chilcano.

Las siguientes figuras, se muestra el proceso para la elaboración de las bebidas



DO
P
de
la
bor
aci
ón
de
Jarr
a
de
Sangr
ía.

Fig
ura
40.
Pro
ces

o de Elaboración de Jarra de Sangría.

El proceso de elaboración de productos se detalla en los procesos de elaboración de cada producto ofrecido. A través del análisis de los procesos de preparación se determinó los tiempos de preparación de los platos y bebidas.

Tabla 97

Tiempos de preparación de los Platos

	Tiempo de preparación y servido (min)
1/4 Pollo a la Brasa	7
Pizza Americana	13
Alitas BBQ	22
Salchipapa	10
Tiempo total	22

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 98

Tiempos de preparación de bebidas

Descripción	Tiempo de preparación (min)
Pisco sour	5
Chilcano	5
Jarra Sangría	5
Servido de Cerveza	1
Tiempo total	5

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 99*Capacidades y variables del plato ¼ de pollo Brasa.*

Pollo a la brasa		Unidades
Horas al día	10.33	Horas
capacidad del horno	24	pollos
Demora en dar vuelta	1.5	horas
Capacidad Utilizada	17.43	%
Turnos al día del horno	6.89	turnos
Pollos al día(capacidad instalada máxima)	165.28	Unidades
Demanda de ¼ de Pollos al día	115	Unidades

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 100***Capacidades y variables de Alitas BBQ.*

Alitas BBQ		Unidades
Horas al día	10.33	
Capacidad del Horno pizzero gratinador	9	platos
demora por horneado	10	minutos
demora por horneado en horas	0.17	horas
Turnos al día	61.98	turnos
Platos de alitas al día	557.82	unidades
Capacidad utilizada.	4.48	%
Demanda de Alitas BBQ	25	Alitas BBQ

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 101*Capacidades y variables de Pizza personal*

Pizza Personal		Unidades
Horas al día	10.33	Horas
capacidad del horno	9	Pizzas
Demora de Horneado	10	min
Capacidad Utilizada	9.32	%
Turnos al día del horno	61.98	turnos
Pizzas al Día (capacidad instalada máxima)	557.82	pizzas
Demanda de Pizzas Diarias	52	pizzas

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 102***Capacidades y variables de Salchipapa*

Salchipapa		Unidades
Horas al día	10.33	
capacidad del sartén	8	Porciones de Hot Dogs
Demora de Freído	7	min
Capacidad Utilizada	3.39	%
Turnos al día de la sarten	88.54	turnos
porciones de Hot dog(capacidad instalada máxima)	708.342857	porciones
Demanda de Salchipapa	24	Salchipapa.

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 103*Capacidades y variables de Freidora.*

Freidora		Unidades
Horas al día	10.33	Horas
capacidad del horno	8	Kilos
Demora de Tiempo de freidora	4.00	min
Cantidad de papas por plato	0.30	Kilos
Capacidad Utilizada	3.97	%
Turnos al día de la Freidora	154.95	turnos
Porciones de papas (capacidad instalada máxima)	4132	Porciones de 0.3Kg
Demanda de porciones de papas.	164	unidades

Nota: Elaboración propia, 2018

En los siguientes cuadros mostramos la demanda promedio de platos y bebidas en 2 horas promedio de asistencia en el restaurante, el tiempo total promedio de atención en el día es 10.33 H. Se aprecia que las capacidades instaladas de los equipos cubren la demanda en un tiempo promedio de atención de 2 horas, El tiempo del miche en place se optimiza por la participación de los 3 asistentes de cocina en la elaboración de los platos.

Para lograr estos tiempos de atención en el restaurante Bar los insumos e ingredientes ya está previamente preparados y listos en el miche en place para optimizar los tiempo.

Tabla 104*Capacidades y tiempos de operación en la Cocina*

Pedidos en 2 Horas de atención promedio.			2		Horas prom
			Capacidad Instalada		
Platos de fondo	Demanda diaria	Demanda en 2 H	H Pollero	H Pizza	H Alitas BB
1/4 Pollo a la brasa	115	22	96		

Pizza personal	52	10		9	
Alitas BBQ	25	5			9
Salchipapa	24	5			
Tiempo total en Mise Emplace					

Tabla 105*Capacidades y tiempos de operación en el Bar.*

Pedidos en 2 Horas de atención promedio.		Tiempos =		2	10.33
				Capacidad Instalada	Tiempo en Mise Emplace (min)
				Equipo	
Platos de fondo	Demanda diaria	Demanda en 2 H	Licuada		
Vaso de Cerveza	123	24			5
Jarra de Sangría	13	3			5
Vaso de Pisco Sour	49	9	3		10
Vaso de Chilcano	47	9			5
Tiempo total en Mise Emplace					20 min.

*Nota: Elaboración propia, 2018***6.2.2 Programa de producción****Tabla 106***Cuadro de Marcha Blanda.*

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Marcha Blanda	1%					
Merma de producto terminado (devoluciones o fallas)		1%	1%	1%	1%	1%

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 107***Cuadro de resumen de producción por cada año*

Resumen de producción	Dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
Plato de fondo	533	53,302	64,102	65,495	69,676	72,463
Pollo a la brasa	285	28,490	34,263	35,007	37,242	38,732

Pizza	128	12,825	15,424	15,759	16,765	17,436
Alitas BBQ	62	6,155	7,402	7,563	8,046	8,368
Salchipapa	58	5,831	7,013	7,165	7,623	7,928
Bebidas	570	57,029	68,583	70,074	74,547	77,529
Cerveza	303	30,319	36,461	37,254	39,632	41,217
Sangría	31	3,095	3,722	3,803	4,046	4,207
Pisco Sour	121	12,065	14,510	14,826	15,772	16,403
Chilcano	115	11,550	13,890	14,192	15,098	15,702

Nota: Elaboración propia, 2018

6.2.3 Necesidad de materias primas e insumos

Tabla 108

Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Pizza

Pizza Americana Personal	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Harina	kg	4,938	5,938	6,067	6,455	6,713
Levadura	kg	69	83	84	90	93
Agua	Lt	257	308	315	335	349
Sal de Mesa	kg	42	50	51	54	57
Pasta de Tomate	kg	1,924	2,314	2,364	2,515	2,615
Queso Mozzarella	kg	2,565	3,085	3,152	3,353	3,487
Peperoni	kg	641	771	788	838	872

Nota: Elaboración propia

Tabla 109

Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Pollo a la Brasa

1 Pollo a la Brasa	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
POLLO ENTERO	kg	14,245	17,131	17,504	18,621	19,366
Sal de Mesa	kg	85	103	105	112	116
Pimienta	kg	36	43	44	47	48
Cerveza	Litros	2,137	2,570	2,626	2,793	2,905
Vinagre	kg	142	171	175	186	194
Oregano	kg	36	43	44	47	48
Ajos molido	kg	71	86	88	93	97

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 110*Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Alitas BBQ*

Alitas BBQ	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Alas de Pollo	kg	4,124	4,959	5,067	5,391	5,606
Sal de Mesa	kg	49	59	61	64	67
Pimienta	kg	49	59	61	64	67
Harina	kg	1,231	1,480	1,513	1,609	1,674
Ketchup	kg	308	370	378	402	418
Fanta	Litros	3,077	3,701	3,781	4,023	4,184
Salsa Tabasco	Kg	123	148	151	161	167
Sillao	Litros	615	740	756	805	837
Cebolla	Kg	308	370	378	402	418
Ajos Molido	Kg	92	111	113	121	126
Azucar	Kg	1,231	1,480	1,513	1,609	1,674
Papas Listas	Kg	1,846	2,221	2,269	2,414	2,510

Nota: Elaboración propia

Tabla 111*Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Salchipapa*

Salchipapa Personal	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Papas Listas	kg	1,749	2,104	2,150	2,287	2,378
Hot Dog	kg	875	1,052	1,075	1,143	1,189

*Nota: Elaboración propia***Tabla 112***Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Ensalada*

Ensalada	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Lechuga	Kg	5,983	7,195	7,352	7,821	8,134
Zanahoria	Kg	171	206	210	223	232
Pepino	Kg	199	240	245	261	271
Tomate	Kg	185	223	228	242	252
Rabanito	Kg	157	188	193	205	213

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 113*Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Chilcano.*

Vaso de Chilcano	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Pisco Acholado	LT	982	1,181	1,206	1,283	1,335
Zumo de Limon	LT	295	354	362	385	400
Ginger Ale	LT	1,732	2,083	2,129	2,265	2,355
Limón	Kg	577	694	710	755	785

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 114***Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Sangría*

Jarra de Sangría	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Vino Tinto	L	1,857	2,233	2,282	2,427	2,524
Fanta	L	619	744	761	809	841
Whiskey	L	309	372	380	405	421
Naranja	Kg	201	242	247	263	273
Manzana	Kg	712	856	875	930	968
Azúcar	Kg	309	372	380	405	421
Canela	Kg	15	19	19	20	21

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 115

Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Pisco Sour

Pisco Sour	unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Pisco Acholado	L	1,086	1,306	1,334	1,419	1,476
Zumo de Limon	L	308	370	378	402	418
Azucar	L	241	290	297	315	328
Clara de Huevo	Kg	694	834	852	907	943
Canela	Kg	36	44	44	47	49

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 116

Necesidades de compra de insumos en los próximos años para Cerveza

Cerveza	Unidad	2019	2020	2021	2022	2023
Cerveza	L	10,611	12,762	13,039	13,871	14,426

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 117*Resumen total de materias primas en soles*

Resumen total de materias primas	Unidad	dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
Harina	kg	62	6,169	7,419	7,580	8,064	8,386
Levadura	kg	0.7	69	83	84	90	93
Sal de Mesa	kg	2	176	212	217	231	240
Pasta de Tomate	kg	19	1,924	2,314	2,364	2,515	2,615
Queso Mozzarella	kg	26	2,565	3,085	3,152	3,353	3,487
Peperoni	kg	6	641	771	788	838	872
Pollo	kg	142	14,245	17,131	17,504	18,621	19,366
Pimienta	kg	1	85	102	104	111	115
Cerveza	Litros	127	12,748	15,331	15,665	16,664	17,331
Vinagre	kg	1	142	171	175	186	194
Oregano	kg	0	36	43	44	47	48
Ajo Molido	kg	2	164	197	201	214	222
Papas Listas	kg	121	12,143	14,603	14,921	15,873	16,508
Alas de Pollo	kg	41	4,124	4,959	5,067	5,391	5,606
Ketchup	kg	3	308	370	378	402	418
Fanta	Litros	37	3,696	4,445	4,542	4,832	5,025
Salsa Tabasco	Kg	1	123	148	151	161	167
Sillao	Litros	6	615	740	756	805	837
Cebolla	Kg	3	308	370	378	402	418

Azucar	Kg	18	1,782	2,143	2,189	2,329	2,422
Hot Dog	kg	9	875	1,052	1,075	1,143	1,189
Pisco Acholado	LT	21	2,068	2,487	2,541	2,703	2,811
Zumo de Limon	LT	6	602	724	740	787	819
Ginger Ale	LT	17	1,732	2,083	2,129	2,265	2,355
Limon	Kg	6	577	694	710	755	785
Vino Tinto	LT	19	1,857	2,233	2,282	2,427	2,524
Whiskey	LT	3	309	372	380	405	421
Naranja	Kg	2	201	242	247	263	273
Manzana	Kg	7	712	856	875	930	968
Canela	Kg	1	52	62	63	68	70
Clara de Huevo	Kg	7	694	834	852	907	943
Lechuga Organica	Kg	60	5,983	7,195	7,352	7,821	8,134
Zanahoria	Kg	2	171	206	210	223	232
Pepino	Kg	2	199	240	245	261	271
Tomate	Kg	2	185	223	228	242	252
Rabanito	Kg	2	157	188	193	205	213
Aceite	Lt	2	456	593	625	660	696

Nota: Elaboración propia, 2018

6.2.4 Programa de compras de materias primas

Tabla 118

Programa de compras materia prima en Soles

Programa de compras materia prima	Pedido mínimo	Valor de Venta(sin IGV)	Frecuencia de compra	dic-18	2019	2020	2021	2022	2023
Harina	Sacos de 10 kg	38.14	Mensual	6	617	742	758	806	839
Levadura	kg	18.64	Mensual	1	69	83	84	90	93
Sal de Mesa	Sacos de 10 kg	8.50	Mensual	0.2	18	21	22	23	24
Pasta de Tomate	kg	5.76	Mensual	19	1,924	2,314	2,364	2,515	2,615
Queso Mozzarella	kg	29.15	Semanal	26	2,565	3,085	3,152	3,353	3,487
Peperoni	kg	84.75	Semanal	6	641	771	788	838	872
Pollo	kg	7.20	Semanal	142	14,245	17,131	17,504	18,621	19,366
Pimienta	kg	25.42	Semanal	1	85	102	104	111	115
Cerveza	30 Litros	223.73	Mensual	4	425	511	522	555	578
Vinagre	kg	4.66	Mensual	1	142	171	175	186	194
Oregano	kg	25.42	Semanal	0	36	43	44	47	48
Ajo Molido	kg	8.47	Semanal	2	164	197	201	214	222

Papas Listas	kg	4.24	Semanal	121	12,143	14,603	14,921	15,873	16,508
Alas de Pollo	kg	8.90	Semanal	41	4,124	4,959	5,067	5,391	5,606
Ketchup	4 kg	16.95	Mensual	1	151	180	187	195	203
Fanta	L	5.93	Mensual	37	3,696	4,445	4,542	4,832	5,025
Salsa Tabasco	Kg	21.19	Semanal	1	123	148	151	161	167
Sillao	L	5.08	Mensual	6	615	740	756	805	837
Cebolla	Kg	1.27	Semanal	3	308	370	378	402	418
Azucar	Saco de 25 Kg	63.56	Mensual	0.7	71	86	88	93	97
Hot Dog	Kg	16.10	Semanal	9	875	1,052	1,075	1,143	1,189
Pisco Acholado	Kg	21.19	Mensual	21	2,068	2,487	2,541	2,703	2,811
Zumo de Limon	L	10.17	Semanal	6	602	724	740	787	819
Ginger Ale	L	3.39	Mensual	17	1,732	2,083	2,129	2,265	2,355
Limon	g	2.00	Semanal	6	577	694	710	755	785
Vino Tinto	Kg	12.71	Mensual	19	1,857	2,233	2,282	2,427	2,524
Whiskey	LT	42.37	Mensual	3	309	372	380	405	421
Naranja	LT	1.69	Semanal	2	201	242	247	263	273
Manzana	Kg	2.03	Semanal	7	712	856	875	930	968

Canela	Kg	2.54	Semanal	1	52	62	63	68	70
Clara de Huevo	Kg	4.24	Semanal	7	694	834	852	907	943
Lechuga Organica	Kg	5.08	Semanal	60	5,983	7,195	7,352	7,821	8,134
Zanahoria	Kg	2.12	Semanal	2	171	206	210	223	232
Pepino	Kg	3.39	Semanal	2	199	240	245	261	271
Tomate	Kg	2.54	Semanal	2	185	223	228	242	252
Rabanito	Kg	2.97	Semanal	2	157	188	193	205	213
Mayonesa	4 kg	16.95	Mensual	1	63	63	63	63	63
Mostaza	4 kg	16.95	Mensual	1	39	39	39	39	39
Aceite	20 Litros	105.08	Mensual	0.1	22.8	29.6	31.3	33.0	34.8

Nota: Elaboración propia

6.3 Tecnología

6.3.1 Maquinaria



Detalle	hornillas	Det	bajo
Acero inoxidable			
Cocina de 3 hornillas 1.50 largo x 60 cm profundidad x 85cm alto			Mesa de 5 niveles - 1.50 largo x 70 ancho x 90 cm alto

Detalle de		o a la brasa			
Motor de 1/3		aste 1.50 largo x	3 bandejas , 2 gal		e fierro con ruedas
8		los			
Refrigeradora de 4 puertas			Freidora automatica		
S/.9,000.00			S/.4,200.00		
Acero inoxidable			Acero inoxidable		
Motor de 1/2 HP y 1/3 HP congelación y conservación 2.30 alto x 80cm de ancho , para 1,700litros			Automatica de 2 canastillas para 4kilos 90 cm alto x 43 cm ancho x 80 cm largo		



 <p>Caja 2 pollos</p>	 <p>Campana 1.70 largo y alto 70 cm para tres hornillas</p>
<p>Lavadero</p>	<p>Congelador de 513lt para cocina</p>



Licuadora industrial Heavy Duty 4lts		Licuadora 1.25lt	
Volateje 220		Potencia 600w, func procesad	
	cia 0.5CV		mbien funciona como eso:3.83kg

Figura 41. Maquinarias

Fuente: Elaboración propia

Tabla 119*Cuadro de maquinarias para producción en nuevos soles*

Maquinarias para producción	Cant	Precio de venta unitario	Valor de venta unitario	Valor de venta total	I.G.V.	Monto total	Reposición	Costo de mantenimiento	Frecuencia de mantenimiento a partir del segundo año
Horno para Pollo a la Brasa (Capac. 24 pollos)	1	7,000.00	5,932.20	5,932.20	1,067.80	7,000.00	Cada 5 años	500.00	Trimestral
Horno pizzero gratinado	2	4,500.00	3,813.56	7,627.12	1,372.88	9,000.00	Cada 5 años	150.00	Trimestral
Freidora de dos canastillas	1	4,200.00	3,559.32	3,559.32	640.68	4,200.00	Cada 5 años	300.00	Trimestral
Maquina de Hielo	1	4,150.00	3,516.95	3,516.95	633.05	4,150.00	Cada 5 años	150.00	Trimestral
Cocina con 3 Hornillas	1	3,399.00	2,880.51	2,880.51	518.49	3,399.00	Cada 5 años	100.00	Trimestral
Licuada industrial Heavy Duty 4lts	1	1,780.00	1,508.47	1,508.47	271.53	1,780.00	Cada 5 años	75.00	Trimestral
Licuada 1.25lts	1	6990.00	592.37	592.37	106.63	699.00	Cada 5 años	50.00	Trimestral
			TOTAL	25,616.95	4,611.05	30,228.00			

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.2 Equipos

Tabla 120

Equipos área de administración	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Costo de Mant.	Frecuencia de Mant.	Reposición
Laptop	4	2,000.00	1,694.92	6,779.66	1,220.34	8,000.00	100.00	Semestral	Cada 5 años
Impresora Multifuncional Xerox	1	3,500.00	2,966.10	2,966.10	533.90	3,500.00	150.00	Semestral	Cada 5 años
TOTAL			9,745.76	1,754.24	11,500.00				

Equipos área de administración

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 121*Cuadro de equipos del área de operaciones en soles*

Equipos área de operaciones/producción	Cant.	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Costo de Mant.	Frecuencia de Mant.	Reposición
Campana de extracción con Motor	1	2,500.00	2,118.64	2,118.64	381.36	2,500.00	350.00	Trimestral	Cada 5 años
Refrigerador de 4 puertas	1	9,000.00	7,627.12	7,627.12	1,372.88	9,000.00	200.00	Trimestral	Cada 5 años
Congelador de 513lts	1	2,399.00	2,033.05	2,033.05	365.95	2,399.00	200.00	Trimestral	Cada 5 años
Horno Microondas	1	450.00	381.36	381.36	68.64	450.00	50.00	Trimestral	Cada 5 años
Computadora Allinone Touch	2	1,127.00	955.08	1,910.17	343.83	2,254.00	100.00	Trimestral	Cada 5 años
TV LG 43	5	1,799.00	1,524.58	7,622.88	1,372.12	8,995.00	60.00	Trimestral	Cada 4 años
Tv Daewo 32 (cocina)	1	638.00	540.68	540.68	97.32	638.00	40.00	Trimestral	Cada 4 años
Tv Daewo 21 (bar)	1	350.00	296.61	296.61	53.39	350.00	40.00	Trimestral	Cada 4 años
Proyector Epson	1	2,369.00	2,007.63	2,007.63	361.37	2,369.00	100.00	Semestral	Cada 2 años
Parlante Stereo 800W	4	900.00	762.71	3,050.85	549.15	3,600.00	30.00	Semestral	Cada 5

									años
Parlante Stereo 60W	2	700.00	59322	1,186.44	213.56	1,400.00	30.00	Semestral	Cada 5 años
Ecran eléctrico	1	4,500.00	3,813.56	3,813.56	686.44	4,500.00	30.00	Anual	Cada 5 años
Aire acondicionado Split 12000 BTU	1	2,100.00	1,779.66	1,779.66	320.34	2,100.00	200.00	Trimestral	Cada 5 años
			TOTAL	32,588.98	5,866.02	38,455.00			

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.3 Herramientas

Tabla 122

Cuadro de herramientas y útiles de limpiezas en soles

Herramientas	Cant.	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de compra
Lampa	1	30.00	25.42	25.42	4.58	30.00	Anual
Rastrillo	1	30.00	25.42	25.42	4.58	30.00	Anual
Balanza	1	179.00	151.69	151.69	27.31	179.00	Anual
Canastilla de acero inoxidable	2	79.00	66.95	133.90	24.10	158.00	Anual
Caja Termica (para almacenamiento de 12 Pollo)	1	500.00	423.73	423.73	76.27	500.00	Anual
Caja para Almacen de Carbon	2	450.00	381.36	762.71	137.29	900.00	Anual
Anaquele de varillas de acero para pollo Pre-cocción	1	60.00	50.85	50.85	9.15	60.00	Anual
Lavadero de 2 compartimientos	1	2,300.00	1,949.15	1,949.15	350.85	2,300.00	Cada 5 años
			TOTAL	3,522.88	634.12	4,157.00	

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.4 Útiles, utensilios y útiles de limpieza

Tabla 123

Cuadro de herramientas y útiles de limpiezas en soles

Utensilios / Útiles de Limpieza	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de compra
Pala para Papas	3	25.00	21.19	63.56	11.44	75.00	Anual
Tabla de picar acrilica	8	20.00	16.95	135.59	24.41	160.00	Semestral
Cuchillo Carnicero	3	35.00	29.66	88.98	16.02	105.00	Anual
Juego de tazas medidoras de acero inoxidable	1	33.00	27.97	27.97	5.03	33.00	Anual
Onzera	2	15.00	12.71	25.42	4.58	30.00	Anual
Colador para bar	1	20.00	16.95	16.95	3.05	20.00	Anual
Juegos de cubiertos	8	32.00	27.12	216.95	39.05	256.00	Anual
Plato de madera para pizza	60	60.00	50.85	3,050.85	549.15	3,600.00	Anual
Cortador para pizza	2	20.00	16.95	33.90	6.10	40.00	Anual
Jarras (1 L.)	24	10.00	8.47	203.39	36.61	240.00	Anual
Vasos High Ball (8 OZ.)	50	20.00	16.95	847.46	152.54	1,000.00	Anual
Copa pisquera (5 Oz.)	36	15.00	12.71	457.63	82.37	540.00	Anual
Vasos Chopperos (12Oz.)	60	18.00	15.25	915.25	164.75	1,080.00	Anual
Platos Redondo de Fondo	80	22.00	18.64	1,491.53	268.47	1,760.00	Anual
Platos cuadrado de fondo	40	32.00	27.12	1,084.75	195.25	1,280.00	Anual

Tijeras para pollo	2	35.00	29.66	59.32	10.68	70.00	Anual
Cucharon para salsas	4	10.00	8.47	33.90	6.10	40.00	Anual
Rallador	2	15.00	12.71	25.42	4.58	30.00	Anual
Bowls de aluminio grande	3	20.00	16.95	50.85	9.15	60.00	Anual
Bowls de aluminio mediano	4	15.00	12.71	50.85	9.15	60.00	Anual
Salero (sal, Oregano, Aji panca)	36	5.00	4.24	152.54	27.46	180.00	Anual
Cucharilla de Bar	2	10.00	8.47	16.95	3.05	20.00	Anual
Sartén de teflon	2	50.00	42.37	84.75	15.25	100.00	Anual
Olla de aluminio 5K	2	80.00	67.80	135.59	24.41	160.00	Anual
Pinzas de cocina	2	25.00	21.19	42.37	7.63	50.00	Anual
Papel Toalla	10	2.00	1.69	16.95	3.05	20.00	Mensual
Papel Higienico	150	0.80	0.68	101.69	18.31	120.00	Mensual
Alcohol en gel 0.5 Lts.	10	4.50	3.81	38.14	6.86	45.00	Mensual
Lejía	5	5.20	4.41	22.03	3.97	26.00	Mensual
TOTAL				9,491.53	1,708.47	11,200.00	

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.5 Mobiliario

Tabla 124

Cuadro de mobiliario de área administrativa e soles

Mobiliario de área administrativa	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposicion(cada cuantos años se repone)
Escritorio	3	400.00	338.98	1,016.95	183.05	1,200.00	Cada 5 años
Silla giratoria	3	150.00	127.12	381.36	68.64	450.00	Cada 5 años
Archivador de melamine	1	500.00	423.73	423.73	76.27	500.00	Cada 5 años
TOTAL				1,822.03	327.97	2,150.00	

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 125*Cuadro de mobiliario de Salon en soles*

Mobiliario de Salon	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Reposición(cada cuantos años se repone)
Sillas de Madera	60	200.00	169.49	10,169.49	1,830.51	12,000.00	Cada 3 años
Mesas de madera para 4	12	450.00	381.36	4,576.27	823.73	5,400.00	Cada 3 años
Sillas altas de madera	6	250.00	211.86	1,271.19	228.81	1,500.00	Cada 3 años
Mesa de madera para 2	3	250.00	211.86	635.59	114.41	750.00	Cada 3 años
Banca de madera larga	1	170.00	144.07	144.07	25.93	170.00	Cada 5 años
Bar de acero quirurgico	1	1,050.00	889.83	889.83	160.17	1,050.00	Cada 5 años
Estación de servicio	2	180.00	152.54	305.08	54.92	360.00	Cada 5 años
Barra de salon	1	3,500.00	2,966.10	2,966.10	533.90	3,500.00	Cada 5 años
				TOTAL	20,957.63	3,772.37	24,730.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 126*Cuadro de mobiliario de producción en soles*

Mobiliario de producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total
Anaqueles de almacenamiento	2	180.00	152.54	305.08	54.92	360.00
Mesas frías de acero inoxidable (5 compartimentos) Paralelo de compartimiento	2	1,700.00	1,440.68	2,881.36	518.64	3,400.00
Tachos de basura	3	60.00	50.85	152.54	27.46	180.00
TOTAL				3,338.98	601.02	3,940.00

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.6 Útiles de Oficina

Tabla 127

Cuadro de reposición de útiles de oficina en soles

Útiles de oficina	Proveedor	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de Compra
Cuadernos	Tay Loy	7	3.00	2.54	17.80	3.20	21.00	Trimestral
Engrampadores	Tay Loy	3	12.00	10.17	30.51	5.49	36.00	Anual
Perforador	Tay Loy	3	11.40	9.66	28.98	5.22	34.20	Anual
Clips x caja	Tay Loy	5	1.00	0.85	4.24	0.76	5.00	Trimestral
Faster x caja	Tay Loy	5	5.50	4.66	23.31	4.19	27.50	Trimestral
Archivadores	Tay Loy	10	6.00	5.08	50.85	9.15	60.00	Semestral
Papel Bond	Tay Loy	5	9.70	8.22	41.10	7.40	48.50	Trimestral
File Manila A-4	Tay Loy	3	6.10	5.17	15.51	2.79	18.30	Trimestral
Lapiceros Faber Castell - pqt de 4	Tay Loy	12	3.50	2.97	35.59	6.41	42.00	Trimestral
Corrector	Tay Loy	7	2.40	2.03	14.24	2.56	16.80	Trimestral
Regla	Tay Loy	7	0.50	0.42	2.97	0.53	3.50	Trimestral
TOTAL					265.08	47.72	312.80	

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 128*Cuadro de artículos decorativos en soles*

Artículos decorativos	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	IGV	Monto total	Frecuencia de Compra
Pizarra led publicitaria 30*40 cm	2	70.00	59.32	118.64	21.36	140.00	Cada 5 años
Banderines deportivos	60	5.00	4.24	254.24	45.76	300.00	Cada 5 años
Camisetas deportivas	40	20.00	16.95	677.97	122.03	800.00	Cada 5 años
Banderolas	2	80.00	67.80	135.59	24.41	160.00	Cada 5 años
Posavasos + diseño	100	1.50	1.27	127.12	22.88	150.00	Mensual
Copas trofeos	10	100.00	84.75	847.46	152.54	1,000.00	Cada 5 años
Medallas	20	45.00	38.14	762.71	137.29	900.00	Cada 5 años
Escudos de diversos países	30	25.00	21.19	635.59	114.41	750.00	Cada 5 años
Banderitas decorativa para plato	100	0.50	0.42	42.37	7.63	50.00	Mensual
Cuadros de equipos de fútbol	30	25.00	21.19	635.59	114.41	750.00	Cada 5 años
Carta	20	50.00	42.37	847.46	152.54	1,000.00	Cada 1 año
TOTAL				5,084.75	915.25	6,000.00	

Nota: Elaboración propia, 2018.

6.3.7 Programa de mantenimiento de maquinarias y equipos.

Tabla 129

Cuadro de mantenimiento de maquinarias / equipos operaciones en soles

Mantenimiento Maquinarias/equipos operación	Cant.	Costo mantenimiento	Frecuencia	2019	2020	2021	2022	2023
Horno para Pollo a la Brasa (Capac. 24 pollos)	1	500.00	Trimestral	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00
Horno pizzero gratinador	2	150.00	Trimestral	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Freidora Automatica de dos canastillas	1	300.00	Trimestral	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Maquina de Hielo	1	150.00	Trimestral	600.00	600.00	600.00	600.00	600.00
Aire acondicionado Split 12000 BTU	1	200.00	Trimestral	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00
Cocina con 3 Hornillas	1	100.00	Trimestral	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
Licuada industrial Heavy Duty 4lts	1	75.00	Trimestral	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
Licuada 1.25lts	1	50.00	Trimestral	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Campana de extracción con Motor	1	350.00	Trimestral	1,400.00	1,400.00	1,400.00	1,400.00	1,400.00
Refrigerador de 4 puertas	1	200.00	Trimestral	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00
Congelador de 513lts	1	200.00	Trimestral	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00
Horno Microondas	1	50.00	Trimestral	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Computadora Allinone Touch	2	50.00	Trimestral	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00

TV LG 43	5	60.00	Trimestral	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Tv Daewo 32 (cocina)	1	40.00	Trimestral	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00
Tv Daewo 21 (bar)	1	40.00	Trimestral	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00
Proyector Epson	1	100.00	Semestral	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Parlante Stereo 800W	4	30.00	Semestral	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00
Parlante Stereo 60W	2	30.00	Semestral	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00
Ecran eléctrico	1	30.00	Anual	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
Costo Mantenimiento Maquinarias				12,810.00	12,810.00	12,810.00	12,810.00	12,810.00
IGV				2,305.80	2,305.80	2,305.80	2,305.80	2,305.80
Monto				15,115.80	15,115.80	15,115.80	15,115.80	15,115.80

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 130*Cuadro mantenimiento de equipos de oficina e soles*

Mantenimiento Equipos de oficina	Cantidad	Costo mantenimiento	Frecuencia	2019	2020	2021	2022	2023
Laptop	4	100	Semestral	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00
Impresora Multifuncional Xerox	1	150	Semestral	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
Costo mantenimiento Maquinarias				1,100.00	1,100.00	1,100.00	1,100.00	1,100.00
Igv				198.00	198.00	198.00	198.00	198.00
Monto				1,298.00	1,298.00	1,298.00	1,298.00	1,298.00

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.8 Programa de reposición de herramientas y utensilios por uso.

Tabla 131

Cuadro de equipos área de operaciones / producción en soles

Herramientas	Cant.	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	Frecuencia de compra	2019	2020	2021	2022	2023
Lampa	1	30.00	25.42	25.42	Anual	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Rastrillo	1	30.00	25.42	25.42	Anual	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Balanza	1	179.00	151.69	151.69	Anual	151.69	151.69	151.69	151.69	151.69
Canastilla de acero inoxidable	2	79.00	66.95	133.90	Anual	133.90	133.90	133.90	133.90	133.90
Caja Termica (para almacenamiento de 12 Pollo)	1	500.00	423.73	423.73	Anual	423.73	423.73	423.73	423.73	423.73
Caja para Almacen de Carbon	2	450.00	381.36	762.71	Anual	762.71	762.71	762.71	762.71	762.71
Anaquele de varillas de acero para pollo Pre-cocción	1	60.00	50.85	50.85	Anual	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
Lavadero de 2 compartimientos	1	2,300.00	1,949.15	1,949.15	Cada 5 años					
Total valor de venta						1,573.73	1,573.73	1,573.73	1,573.73	1,573.73
Igv						283.27	283.27	283.27	283.27	283.27

Monto 1,857.00 1,857.00 1,857.00 1,857.00 1,857.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 132

Cuadro de utensilios en soles

Utensilios	Cant.	Precio unitario	Valor de venta unitario	Valor de venta total	Frecuencia de compra	2019	2020	2021	2022	2023
Pala para Papas	3	25.00	21.19	63.56	Anual	63.56	63.56	63.56	63.56	63.56
Tabla de picar acrilica	8	20.00	16.95	135.59	Semestral	271.19	271.19	271.19	271.19	271.19
Cuchillo Carnicero	3	35.00	29.66	88.98	Anual	88.98	88.98	88.98	88.98	88.98
Juego de tazas medidoras de acero inoxidable	1	33.00	27.97	27.97	Anual	27.97	27.97	27.97	27.97	27.97
Onzera	2	15.00	12.71	25.42	Anual	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Colador para bar	1	20.00	16.95	16.95	Anual	16.95	16.95	16.95	16.95	16.95
Juegos de cubiertos	8	32.00	27.12	216.95	Anual	216.95	216.95	216.95	216.95	216.95
Plato de madera para pizza	60	60.00	50.85	3,050.85	Anual	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85
Cortador para pizza	2	20.00	16.95	33.90	Anual	33.90	33.90	33.90	33.90	33.90
Jarras (1 L.)	24	10.00	8.47	203.39	Anual	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Vasos High Ball (8 OZ.)	50	20.00	16.95	847.46	Anual	847.46	847.46	847.46	847.46	847.46
Copa pisquera (5 Oz.)	36	15.00	12.71	457.63	Anual	457.63	457.63	457.63	457.63	457.63
Vasos Chopperos (12Oz.)	60	18.00	15.25	915.25	Anual	915.25	915.25	915.25	915.25	915.25
Platos Redondo de Fondo	80	22.00	18.64	1,491.53	Anual	1,491.53	1,491.53	1,491.53	1,491.53	1,491.53

Platos cuadrado de fondo	40	32.00	27.12	1,084.75	Anual	1,084.75	1,084.75	1,084.75	1,084.75	1,084.75
Tijeras para pollo	2	35.00	29.66	59.32	Anual	59.32	59.32	59.32	59.32	59.32
Cucharon para salsas	4	10.00	8.47	33.90	Anual	33.90	33.90	33.90	33.90	33.90
Rallador	2	15.00	12.71	25.42	Anual	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Bowls de aluminio grande	3	20.00	16.95	50.85	Anual	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
Bowls de aluminio mediano	4	15.00	12.71	50.85	Anual	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
Salero (sal, Oregano, Aji panca)	36	5.00	4.24	152.54	Anual	152.54	152.54	152.54	152.54	152.54
Cucharilla de Bar	2	10.00	8.47	16.95	Anual	16.95	16.95	16.95	16.95	16.95
Sartén de teflon	2	50.00	42.37	84.75	Anual	84.75	84.75	84.75	84.75	84.75
Olla de aluminio 5K	2	80.00	67.80	135.59	Anual	135.59	135.59	135.59	135.59	135.59
Pinzas de cocina	2	25.00	21.19	42.37	Anual	42.37	42.37	42.37	42.37	42.37
Total valor de venta						9,448.31	9,448.31	9,448.31	9,448.31	9,448.31
Igv						1,700.69	1,700.69	1,700.69	1,700.69	1,700.69
Monto						11,149.00	11,149.00	11,149.00	11,149.00	11,149.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 133*Cuadro de artículos decorativos en soles*

Artículos Decorativos	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	Frecuencia de Compra	2019	2020	2021	2022	2023
Pizarra led publicitaria 30*40 cm	2	70.00	59.32	118.64	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	118.64
Banderines deportivos	60	5.00	4.24	254.24	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	254.24
Camisetas deportivas	40	20.00	16.95	677.97	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	677.97
Banderolas	2	80.00	67.80	135.59	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	135.59
Posavasos + diseño	100	1.50	1.27	127.12	Mensual	1,525.42	1,525.42	1,525.42	1,525.42	1,525.42
Copas trofeos	10	100.00	84.75	847.46	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	847.46
Medallas	20	45.00	38.14	762.71	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	762.71
Escudos de diversos países	30	25.00	21.19	635.59	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	635.59
Banderitas decorativa para plato	100	0.50	0.42	42.37	Mensual	508.47	508.47	508.47	508.47	508.47
Cuadros de equipos de futbol	30	25.00	21.19	635.59	Cada 5 años	0.00	0.00	0.00	0.00	635.59
Carta	20	50.00	42.37	847.46	Cada 1 año	847.46	847.46	847.46	847.46	847.46
Valor venta total						2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90	6,101.69
Igv						366.10	366.10	366.10	366.10	1,098.31
Monto						2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	7,200.00

Nota: Elaboración propia, 2018

6.3.9 Programa de compras posteriores (durante los años de operación) de maquinarias, equipos, herramientas, utensilios, mobiliario por incremento de ventas.

Tabla 134

Cuadro de reposición de útiles de oficina en soles

Reposición de útiles de oficina	Frecuencia de recompra	2019	2020	2021	2022	2023
Cuadernos	Trimestral	71.19	71.19	71.19	71.19	71.19
Engrampadores	Anual	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51
Perforador	Anual	28.98	28.98	28.98	28.98	28.98
Clips x caja	Trimestral	16.95	16.95	16.95	16.95	16.95
Faster x caja	Trimestral	93.22	93.22	93.22	93.22	93.22
Archivadores	Semestral	101.69	101.69	101.69	101.69	101.69
Papel Bond	Trimestral	164.41	164.41	164.41	164.41	164.41
File Manila A-4	Trimestral	62.03	62.03	62.03	62.03	62.03
Lapiceros Faber Castell - pqt de 4	Trimestral	142.37	142.37	142.37	142.37	142.37
Corrector	Trimestral	56.95	56.95	56.95	56.95	56.95
Regla	Trimestral	11.86	11.86	11.86	11.86	11.86
Total valor venta reposición útiles de oficina		780.17	780.17	780.17	780.17	780.17
Igv		140.43	140.43	140.43	140.43	140.43

Monto	920.60	920.60	920.60	920.60	920.60
--------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 135

Cuadro de equipos de operaciones/producción en soles

Equipos área de operaciones/producción	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	Reposición	2019	2020	2021	2022	2023
Proyector Epson	1	2,369.00	2,007.63	2,007.63	Cada 2 años		2,007.63		2,007.63	
Total valor venta						0.00	2,007.63	0.00	2,007.63	0.00
Igv						0.00	361.37	0.00	361.37	0.00
Monto						0.00	2,369.00	0.00	2,369.00	0.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 136*Cuadro de Mobiliario de salón en soles*

Mobiliario de Salon	Cantidad	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	Reposicion(cada cuantos años se repone)	2019	2020	2021	2022	2023
Sillas de Madera	60	200.00	169.49	10,169.49	Cada 3 años			10,169.49		
Mesas de madera para 4	12	450.00	381.36	4,576.27	Cada 3 años			4,576.27		
Sillas altas de madera	6	250.00	211.86	1,271.19	Cada 3 años			1,271.19		
Mesa de madera para 2	3	250.00	211.86	635.59	Cada 3 años			635.59		
Total valor venta						0.00	0.00	16,652.54	0.00	0.00
Igv						0.00	0.00	2,997.46	0.00	0.00
Monto						0.00	0.00	19,650.00	0.00	0.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 137*Cuadro de útiles de limpieza en soles*

Útiles de Limpieza	Cant.	Precio de venta unitario en S/.	Valor de venta unitario	Valor de venta total	Frecuencia de compra	2019	2020	2021	2022	2023
Papel Toalla	10	2.00	1.69	16.95	Mensual	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Papel Higienico	150	0.80	0.68	101.69	Mensual	1,220.34	1,220.34	1,220.34	1,220.34	1,220.34
Alcohol en gel 0.5 Lts.	10	4.50	3.81	38.14	Mensual	457.63	457.63	457.63	457.63	457.63
Lejía	5	5.20	4.41	22.03	Mensual	264.41	264.41	264.41	264.41	264.41
Total valor de venta						2,145.76	2,145.76	2,145.76	2,145.76	2,145.76
Igv						386.24	386.24	386.24	386.24	386.24
Monto						2,532.00	2,532.00	2,532.00	2,532.00	2,532.00

Nota: Elaboración propia

6.4 Localización

6.4.1 Macro localización

Para lograr ubicar la macro zona con más ventaja para el proyecto, se ha seleccionado tres distritos de Lima Metropolitana. Según las exigencias y requerimientos, el análisis sugerido comprende las siguientes variables:

- Costo promedio de Alquiler por m2.
- Cercanía al mercado efectivo.
- Facilidades de acceso.
- Disponibilidad de mano de obra.
- Accesibilidad a proveedores.
- Seguridad.
- Actitud de la comunidad.

La siguiente tabla muestra la calificación y ponderación dada a los distritos seleccionados:

Tabla 138*Calificación y ponderación de los distritos*

Criterios de macro localización	Districtos	Chorrillos		Barranco		Miraflores	
	Alq. Prom m2 \$	20		30		40	
	Ponderación	Calificación	Puntaje	Calificación	Puntaje	Calificación	Puntaje
Costo promedio de Alquiler por m2	25%	10	2.5	9	2.25	7	1.75
Cercanía al mercado efectivo	20%	7	1.4	10	2	6	1.2
Facilidades de acceso	15%	9	1.35	9	1.35	9	1.35
Disponibilidad de mano de obra	15%	8	1.2	7	1.05	6	0.9
Accesibilidad a proveedores	10%	6	0.6	7	0.7	5	0.5
Seguridad	10%	5	0.5	6	0.6	8	0.8
Actitud de la comunidad	5%	4	0.2	8	0.4	5	0.25
Totales	100%	49	7.75	56	8.35	46	6.75

Nota: Elaboración propia, 2018

Para el análisis, se procedió a evaluar los criterios de acuerdo al peso según la relevancia asignado a cada criterio, es decir una escala valorativa de 1 a 10 donde 1 es valor mínimo y 10 el máximo. De acuerdo a los resultados el distrito elegido ha sido el de Barranco, habiendo destacado por estar cerca al mercado objetivo y las facilidades de acceso.

6.4.2 Micro localización

Se han encontrado tres lugares candidatos dentro del distrito de Barranco. Para determinar las ventajas y desventajas del sitio donde se localizará y operará el proyecto, se ha procedido a asignar a cada lugar un peso de 1 a 5, siendo 1 el de menor valor y 5 el de máximo valor, respecto a cada criterio a evaluar.

Tabla 139*Calificación de los locales*

Criterios de micro localización	Ubicación	Local 1: 450 m2 Av. Bolognesi Cuadra 5		Local 2: 200 m2 Av. Grau Cuadra 2		Local 3: 240 m2 Av. San Martin Cuadra 6	
	Alquiler \$	5470		5600		5700	
	Ponderación	Calificación	Puntaje	Calificación	Puntaje	Calificación	Puntaje
Costo de alquiler mensual	35%	5	1.75	3	1.05	5	1.75
Área utilizable	20%	3	0.6	5	1	1	0.2
Costo de adecuación del local	30%	1	0.3	4	1.2	2	0.6
Disponibilidad de Estacionamientos	15%	2	0.3	2	0.3	4	0.6
Totales	100%	11	2.95	14	3.55	12	3.15

*Nota: Elaboración propia, 2018***6.4.3 Gastos de servicio**

Los gastos de servicios son los siguientes:

Tabla 140*Gastos de servicios en soles (S/.) - año 2019.*

Servicio	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Total
Electricidad	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	1,657.34	19,888.10
Agua	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	198.1	2,377.20
Internet, Cable TV y Telf.	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1,918.80
Alquiler Local	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	216,000.00
Gas	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,600.00
TOTAL SERVICIOS ANUAL													243,784.10

Nota: Elaboración propia, 2018

6.4.4 Plano de centro de operaciones

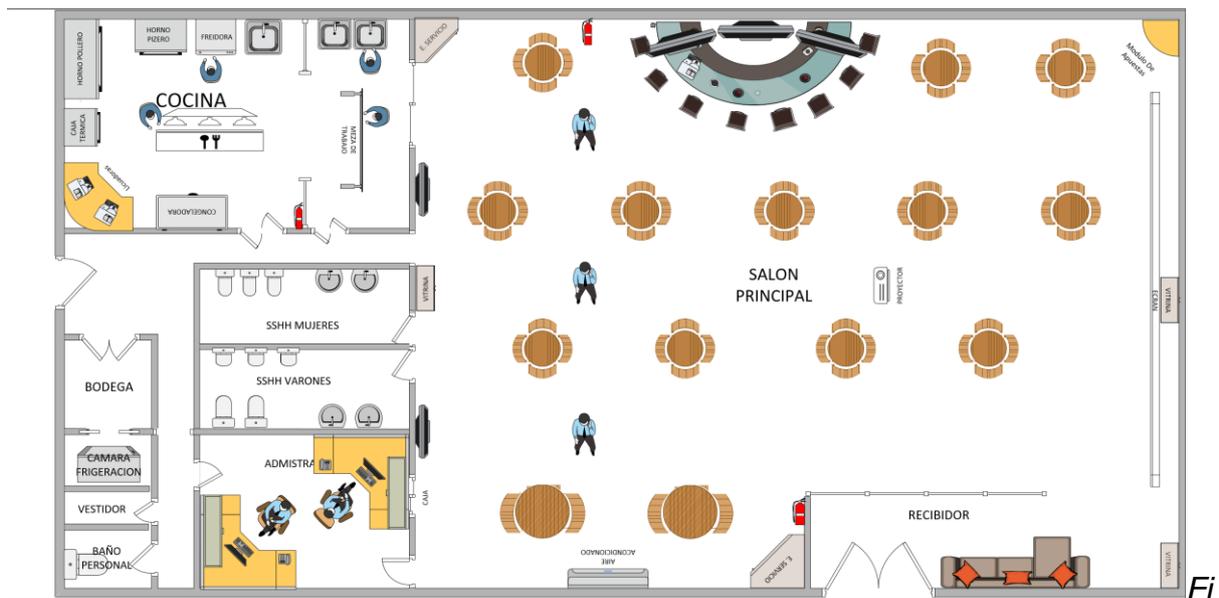


Figura 42. Plano del Local

Fuente: Elaboración propia

6.4.5 Descripción del centro de operaciones

El plano de nuestra planta se elaboró en base a 200 m² y se alquilará en el distrito de Barranco. La distribución de las áreas se ha determinado en base a las actividades del restobar, para ello se tienen espacios donde se colocaran las maquinarias, oficinas, bodegas donde se almacenaran los insumos y el salón donde se encontraran nuestros clientes.

Es un local amplio y acondicionado para los trabajadores y para la comodidad de nuestros clientes.

6.5 Responsabilidad social frente al entorno

6.5.1 Impacto ambiental

Las actividades del restobar la hinchada será muy intensa ya que se trabaja con alimentos y se generan frecuentemente residuos orgánicos y basura. Una manera de combatir esto es mantener una periódica limpieza en el local y en especial en las áreas operativas como la cocina, barra y servicios higiénicos esto permitirá que nuestros clientes vuelvan y recomienden el local. Por otro lado, para evitar la generación de humos y vapores de la cocina es importante instalar una campana de extracción los gases. Asimismo, se deberá tomar medidas para optimizar la utilización del servicio de agua en los baños. Finalmente, para evitar el alto consumo de energía eléctrica se fomentará la utilización de luces led.

6.5.2 Con los trabajadores y con la comunidad

La responsabilidad social con los trabajadores es promover cambios sociales y ambientales. Es por ello, que la empresa generará espacios de participación. Además de reconocer a sus colaboradores mediante premios a fin de motivarlo aún más y sobre todo demostrar que su esfuerzo es valorado. Por consiguiente, se establecerán metas que serán evaluados mediante indicadores de desempeño como resultado esto, el colaborador que haya cumplido con sus metas se hará llegar un bono económico.

Capítulo VII

Estudio económico y financiero

7.1 Inversiones

7.1.1 Inversión en Activo Fijo Depreciable

Para la inversión de activos fijos tangibles hemos considerado máquinas, equipos, mobiliarios y herramientas básicas las que nos ayudaran durante el proceso de producción y, asimismo, tener una mejor atención con nuestro cliente.

A continuación, se presenta el cuadro de las inversiones en activos fijos:

Tabla 141*Inversión de activos fijos año cero en soles (S/-) Producción*

Descripción	Cantidad	Valor de Venta	Valor de Venta	I.G.V.	Precio Total
		Unitario (sin IGV)	Total (sin IGV)		
S/					
Operaciones					
Horno para Pollo a la Brasa (Capac. 24 pollos)	1	5,932.20	5,932.20	1,067.80	7,000.00
Horno pizzero gratinador	2	3,813.56	7,627.12	1,372.88	9,000.00
Freidora de dos canastillas	1	3,559.32	3,559.32	640.68	4,200.00
Máquina de Hielo	1	3,516.95	3,516.95	633.05	4,150.00
Aire acondicionado Split 12000 BTU	1	1,779.66	1,779.66	320.34	2,100.00
Cocina con 3 Hornillas	1	2,880.51	2,880.51	518.49	3,399.00
Licuada industrial Heavy Duty 4lts	1	1,508.47	1,508.47	271.53	1,780.00
Licuada 1.25lts	1	592.37	592.37	106.63	699
Campana de extracción con Motor	1	2,118.64	2,118.64	381.36	2,500.00
Refrigerador de 4 puertas	1	7,627.12	7,627.12	1,372.88	9,000.00
Congelador de 513lts	1	2,033.05	2,033.05	365.95	2,399.00
Computadora Allinone Touch	2	955.08	1,910.17	343.83	2,254.00
TV LG 43	5	1,524.58	7,622.88	1,372.12	8,995.00
Tv Daewo 32 (cocina)	1	540.68	540.68	97.32	638
Tv Daewo 21 (bar)	1	296.61	296.61	53.39	350
Proyector Epson	1	2,007.63	2,007.63	361.37	2,369.00
Ecran eléctrico	1	3,813.56	3,813.56	686.44	4,500.00
Sillas de Madera	60	169.49	10,169.49	1,830.51	12,000.00
Mesas de madera para 4	12	381.36	4,576.27	823.73	5,400.00
Sillas altas de madera	6	211.86	1,271.19	228.81	1,500.00
Mesa de madera para 2	3	211.86	635.59	114.41	750
Banca de madera larga	1	144.07	144.07	25.93	170
Bar de acero quirúrgico	1	889.83	889.83	160.17	1,050.00
Estación de servicio	2	152.54	305.08	54.92	360
Barra de salón	1	2,966.10	2,966.10	533.9	3,500.00
Anaqueles de almacenamiento	2	152.54	305.08	54.92	360
Mesas frías de acero inoxidable (5 compartimentos)	2	1,440.68	2,881.36	518.64	3,400.00
Total Activo Fijo Depreciable					

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 142*Inversión de activos fijos año cero en soles (S/-) – Administración*

Descripción	Cantidad	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
		S/			
Administración					
Laptop	3	1,694.92	5,084.75	915.25	6,000.00
Impresora Multifuncional Xerox	1	2,966.10	2,966.10	533.9	3,500.00
Escritorio	3	338.98	1,016.95	183.05	1,200.00
Silla giratoria	2	127.12	254.24	45.76	300
Archivador de melamine	1	423.73	423.73	76.27	500
Total Activo Fijo Depreciable	9,745.76	1,754.24		11,500.00	

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 143*Inversión de activos fijos año cero en soles (S/)- Ventas*

Descripción	Cantidad	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
		S/			
Ventas					
Laptop	1	1,694.92	1,694.92	305.08	2,000.00
Escritorio	1	338.98	338.98	61.02	400
Silla giratoria	1	127.12	127.12	22.88	150
Total Activo Fijo Depreciable		2,161.02		388.98	2,550.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 144

Totales activos fijos depreciables año cero.

Descripción	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
Operaciones				
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS - OPERACIONES		79,511.02	14,311.98	93,823.00
Administración				
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS - ADMINISTRACIÓN		9,745.76	1,754.24	11,500.00
Ventas				
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS - VENTAS		2,161.02	388.98	2,550.00
Total Activo Fijo Depreciable		91,417.80	16,455.20	107,873.00

Nota: Elaboración propia, 2018

7.1.2 Inversión Activo Intangible

Se considera activos intangibles todas aquellas acciones relacionadas a la constitución de la empresa, marcas, patentes, licencias y software.

A continuación, se presenta un cuadro de las inversiones en activos intangibles.

Tabla 145*Inversión de activos intangible*

Descripción	Cantidad	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
		S/			
Constitución de la empresa			1,445.71	228.63	1,674.34
Búsqueda de nombres en SUNARP	1	5	5	0	5
Reserva de nombres en SUNARP	1	18	18	0	18
Elaboración de la minuta	1	254.24	254.24	45.76	300
Derecho Notarial	1	678	678	122.04	800.04
Registro de escritura en SUNARP	1	152.54	152.54	0	152.54
Copia Literal de la partida electrónica	1	7	7	1.26	8.26
Legalización de libros contables (9 libros x S/25)	9	25	225	40.5	265.5
Elaboración de facturas	1	105.93	105.93	19.07	125
Marcas y patentes			798.87	0	798.87
Antecedentes en INDECOPI	1	63.88	63.88	0	63.88
Solicitud de registro de marca	1	534.99	534.99	0	534.99
Publicación diario oficial El Peruano	1	200	200	0	200
Licencias y autorizaciones			1,734.97	179.13	1,914.10
Licencia de funcionamiento	1	232.8	232.8	0	232.8
Registro Sanitario	1	69	69	0	69
Certificado de Defensa Civil	1	223	223	0	223
Validación Técnica del Plan HACCP (DIGESA)	1	1,174.00	1,174.00	0	1,174.00
Inspección Técnica Compatibilidad de Uso (Entre 100m2 hasta 500m2)	1	215	215	0	215
Software Restobar	1	10,915.25	10,915.25	1,964.75	12,880
Total Activo Intangible			15,073.63	2,193.38	17,267.01

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 146*Resumen de activos intangible*

Descripción	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
	S/			
Constitución de la empresa		1,445.71	228.63	1,674.34
Marca y patentes		798.87	0	798.87
Licencias y autorizaciones		12,829.05	1,964.75	14,793.80
Total Activo Intangible	15,073.63	2,193.38		17,267.01

Nota: Elaboración propia, 2018

7.1.3 Inversión en Gastos Pre-Operativos

Los gastos pre operativos son aquellos que corresponden a los gastos de constitución o de apertura y se realizan antes del inicio de operaciones del proyecto.

Para el proyecto se ha considerado la siguiente inversión pre operativa detallado en los siguientes cuadros.

Tabla 147*Inversión Pre operativo en nuevos soles (S/)*

Descripción	Cantidad	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
		S/			
Operaciones y producción			4,618.64	831.36	5,450.00
Horno Microondas	1	381.36	381.36	68.64	450
Parlante Stereo 800W	4	762.71	3,050.85	549.15	3,600.00
Parlante Stereo 60W	2	593.22	1,186.44	213.56	1,400.00
Utensilios			31,199.83	5,615.97	36,815.80
Total Útiles de operación		12,835.59	2,310.41		15,146.00
Lampa	1	25.42	25.42	4.58	30
Rastrillo	1	25.42	25.42	4.58	30
Balanza	1	151.69	151.69	27.31	179
Canastilla de acero inoxidable	2	66.95	133.9	24.1	158
Caja Térmica (para almacenamiento de 12 Pollo)	1	423.73	423.73	76.27	500
Caja para Almacén de Carbón	2	381.36	762.71	137.29	900
Anaquele de varillas de acero para pollo Pre-cocción	1	50.85	50.85	9.15	60
Lavadero de 2 compartimientos	1	1,949.15	1,949.15	350.85	2,300.00
Herramientas			3,522.88	634.12	4,157.00
Pala para Papas	3	21.19	63.56	11.44	75
Tabla de picar acrílica	8	16.95	135.59	24.41	160
Cuchillo Carnicero	3	29.66	88.98	16.02	105
Juego de tazas medidoras de acero inoxidable	1	27.97	27.97	5.03	33
Onzera	2	12.71	25.42	4.58	30
Colador para bar	1	16.95	16.95	3.05	20
Juegos de cubiertos	8	27.12	216.95	39.05	256
Plato de madera para pizza	60	50.85	3,050.85	549.15	3,600.00
Cortador para pizza	2	16.95	33.9	6.1	40
Jarras (1 L.)	24	8.47	203.39	36.61	240

Vasos High Ball (8 OZ.)	50	16.95	847.46	152.54	1,000.00
Copa pisquera (5 Oz.)	36	12.71	457.63	82.37	540
Vasos Chopperos (12Oz.)	60	15.25	915.25	164.75	1,080.00
Platos Redondo de Fondo	80	18.64	1,491.53	268.47	1,760.00
Platos cuadrado de fondo	40	27.12	1,084.75	195.25	1,280.00
Tijeras para pollo	2	29.66	59.32	10.68	70
Cucharon para salsas	4	8.47	33.9	6.1	40
Rallador	2	12.71	25.42	4.58	30
Bowls de aluminio grande	3	16.95	50.85	9.15	60
Bowls de aluminio mediano	4	12.71	50.85	9.15	60
Salero (sal, Oregano, Aji panca)	36	4.24	152.54	27.46	180
Cucharilla de Bar	2	8.47	16.95	3.05	20
Sartén de teflon	2	42.37	84.75	15.25	100
Olla de aluminio 5K	2	67.8	135.59	24.41	160
Pinzas de cocina	2	21.19	42.37	7.63	50
Menaje			9,312.71	1,676.29	10,989.00
Pizarra led publicitaria 30*40 cm	2	59.32	118.64	21.36	140
Banderines deportivos	60	4.24	254.24	45.76	300
Camisetas deportivas	40	16.95	677.97	122.03	800
Banderolas	2	67.8	135.59	24.41	160
Posavasos + diseño	100	1.27	127.12	22.88	150
Copas trofeos	10	84.75	847.46	152.54	1,000.00
Medallas	20	38.14	762.71	137.29	900
Escudos de diversos países	30	21.19	635.59	114.41	750
Banderitas decorativa para plato	100	0.42	42.37	7.63	50
Cuadros de equipos de futbol	30	21.19	635.59	114.41	750
Carta	20	42.37	847.46	152.54	1,000.00
Total Artículos decorativos		5,084.75	915.25		6,000.00
Cuadernos	7	2.54	17.8	3.2	21
Engrampadoras	3	10.17	30.51	5.49	36
Perforador	3	9.66	28.98	5.22	34.2
Clips x caja	5	0.85	4.24	0.76	5

Faster x caja	5	4.66	23.31	4.19	27.5
Archivadores	10	5.08	50.85	9.15	60
Papel Bond	5	8.22	41.1	7.4	48.5
File Manila A-4	3	5.17	15.51	2.79	18.3
Lapiceros Faber Castell - pqt de 4	12	2.97	35.59	6.41	42
Corrector	7	2.03	14.24	2.56	16.8
Regla	7	0.42	2.97	0.53	3.5
Total Utiles de oficina			265.08	47.72	312.8
Papel Toalla	10	1.69	16.95	3.05	20
Papel Higienico	150	0.68	101.69	18.31	120
Alcohol en gel 0.5 Lts.	10	3.81	38.14	6.86	45
Lejía	5	4.41	22.03	3.97	26
Total Utiles de limpieza		178.81		32.19	211
Acondicionamiento de Local			35,161.55	6,329.08	41,490.63
Vitrinas para materiales tematicos	2	350	700	126	826
Vitrina de madera en cedro	1	600	600	108	708
Zocalos de Madera (bolaina) en las instalaciones metro lineal	90	8	720	129.6	849.6
Material de madera y enchapado shihuahuaco pared (m2)	50	75	3,750.00	675	4,425.00
Material de madera y enchapado shihuahuaco techo (m2)	60	95	5,700.00	1,026.00	6,726.00
Tarrajeo de paredes	20	90.45	1,809.00	325.62	2,134.62
Adecuación de Baño	2	1,525.42	3,050.84	549.15	3,599.99
Adecuación de Baño de Personal	1	1,016.95	1,016.95	183.05	1,200.00
Instalación de extintores de PQS	4	237.28	949.12	170.84	1,119.96
Lamparas de Salón	15	168.64	2,529.60	455.33	2,984.93
Luminaria de Salón	15	11.02	165.3	29.75	195.05
Luminaria de Oficina	12	5.08	60.96	10.97	71.93
Interruptores	22	8.47	186.34	33.54	219.88
Señalización de Seguridad	8	7.63	61.04	10.99	72.03
Señalización de Extintores	4	11.02	44.08	7.93	52.01
Acabo en Vinil (Salón - m2)	120	70	8,400.00	1,512.00	9,912.00

Acabo en Vinil (Baños - m2)	4	70	280	50.4	330.4
Rack	6	80	480	86.4	566.4
Botiquín	1	67.8	67.8	12.2	80
Luces de Emergencia	3	80	240	43.2	283.2
Detectores de Humos	3	40	120	21.6	141.6
Instalación de Campana de Extracción de Gases	1	1,500.00	1,500.00	270	1,770.00
Pintado de Paredes	200	2.5	500	90	590
Pintura Lavable	4	57.63	230.52	41.49	272.01
Diseño de Interiores	1	2,000.00	2,000.00	360	2,360.00
Marketing de Lanzamiento			14,194.92	2,105.08	16,300.00
Elaboración página web	1	2,500.00	2,500.00		2,500.00
Publicidad	1	1,525.42	1,525.42	274.58	1,800.00
Evento de apertura con imágenes de marca	1	10,169.49	10,169.49	1,830.51	12,000.00
Remuneraciones diciembre			34,889.88	0	34,889.88
Pago Total planilla administrativa	1	10,314.67	10,314.67	0	10,314.67
Pago total de área de operaciones	1	12,759.25	12,759.25	0	12,759.25
Pago planilla servicios	1	8,450.46	8,450.46	0	8,450.46
Pago planilla área ventas	1	3,365.50	3,365.50	0	3,365.50
Servicios básicos y diversos diciembre			3,662.15	353.19	4,015.34
Energía eléctrica(luz)	1	1,404.53	1,404.53	252.81	1,657.34
Agua	1	167.88	167.88	30.22	198.1
Teléfono, Cable e Internet	1	135.51	135.51	24.39	159.9
Gas	1	254.24	254.24	45.76	300
Contabilidad	1	500	500	0	500
Seguridad	1	1,200.00	1,200.00	0	1,200.00
Alquiler Adelantado (nov y dic)	2	15,254.24	30,508.47	5,491.53	36,000.00
Subtotal de Gastos Pre-Operativo			154,235.44	20,726.20	174,961.64
Garantía de Alquiler	2	15,254.24	30,508.47	5,491.53	36,000.00
Total Gasto Pre-Operativo			184,743.92	26,217.73	210,961.64

Nota: Elaboración propia, 2018

7.1.4 Inversión en Inventarios Iniciales

Los inventarios iniciales son aquellos costos de materia prima necesarios para la ejecución de la marcha blanda. A continuación, se muestra el detalle de estos costos.

Tabla 148

Inversión en inventarios iniciales en nuevos soles (S/).

Descripción	Valor de Venta	I.G.V.	Precio Total
Harina	S/. 470.50	S/. 84.69	S/. 555.19
Levadura	S/. 25.59	S/. 4.61	S/. 30.19
Sal de Mesa	S/. 3.00	S/. 0.54	S/. 3.54
Pasta de Tomate	S/. 221.73	S/. 39.91	S/. 261.64
Queso Mozarella	S/. 1,495.57	S/. 269.20	S/. 1,764.77
Pepperoni	S/. 1,086.90	S/. 195.64	S/. 1,282.54
Pollo	S/. 2,052.26	S/. 369.41	S/. 2,421.66
Pimienta	S/. 43.15	S/. 7.77	S/. 50.91
Cerveza	S/. 1,901.43	S/. 342.26	S/. 2,243.69
Vinagre	S/. 13.28	S/. 2.39	S/. 15.67
Orégano	S/. 18.11	S/. 3.26	S/. 21.37
Ajo Molido	S/. 27.72	S/. 4.99	S/. 32.71
Papas Listas	S/. 1,029.06	S/. 185.23	S/. 1,214.29
Alas de Pollo	S/. 733.90	S/. 132.10	S/. 866.00
Ketchup	S/. 50.76	S/. 9.14	S/. 59.90
Fanta	S/. 438.56	S/. 78.94	S/. 517.50
Salsa Tabasco	S/. 52.16	S/. 9.39	S/. 61.55
Sillao	S/. 62.59	S/. 11.27	S/. 73.86
Cebolla	S/. 7.82	S/. 1.41	S/. 9.23
Azúcar	S/. 90.60	S/. 16.31	S/. 106.91
Hot Dog	S/. 281.68	S/. 50.70	S/. 332.39
Pisco Acholado	S/. 876.11	S/. 157.70	S/. 1,033.81
Zumo de Limón	S/. 122.48	S/. 22.05	S/. 144.53
Ginger Ale	S/. 117.46	S/. 21.14	S/. 138.60
Limón	S/. 23.10	S/. 4.16	S/. 27.26
Vino Tinto	S/. 472.10	S/. 84.98	S/. 557.08
Whiskey	S/. 262.28	S/. 47.21	S/. 309.49
Naranja	S/. 6.82	S/. 1.23	S/. 8.05
Manzana	S/. 28.96	S/. 5.21	S/. 34.17
Canela	S/. 2.63	S/. 0.47	S/. 3.10
Clara de Huevo	S/. 58.79	S/. 10.58	S/. 69.38
Lechuga Orgánica	S/. 608.43	S/. 109.52	S/. 717.95
Zanahoria	S/. 7.24	S/. 1.30	S/. 8.55
Pepino	S/. 13.52	S/. 2.43	S/. 15.95
Tomate	S/. 9.42	S/. 1.69	S/. 11.11
Rabanito	S/. 9.30	S/. 1.67	S/. 10.97
Mayonesa	S/. 33.90	S/. 6.10	S/. 40.00
Mostaza	S/. 33.90	S/. 6.10	S/. 40.00
Aceite	S/. 23.98	S/. 4.32	S/. 28.30
Total de Inventarios Iniciales	S/. 12,816.77	S/. 2,307.02	S/. 15,123.79

Nota: Elaboración propia, 2018

7.1.5 Inversión en capital de trabajo

En el siguiente cuadro, se ha de calcular el capital de trabajo con el método del déficit acumulado.

Tabla 149

Inversión en capital de trabajo en nuevos soles (S/).

	60%	60%	60%	70%	80%	90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Ingresos	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Valor Venta de Platos y Bebidas	83,245.75	83,245.75	83,245.75	97,120.05	110,994.34	124,868.63	38,742.92	138,742.92	138,742.92	138,742.92	138,742.92	138,742.92
IGV Venta	14,984.24	14,984.24	14,984.24	17,481.61	19,978.98	22,476.35	24,973.73	24,973.73	24,973.73	24,973.73	24,973.73	24,973.73
Total Venta	98,229.99	98,229.99	98,229.99	114,601.65	130,973.32	147,344.98	63,716.65	163,716.65	163,716.65	163,716.65	163,716.65	163,716.65
Comisión visa(80%*3%)	1,997.90	1,997.90	1,997.90	2,330.88	2,663.86	2,996.85	3,329.83	3,329.83	3,329.83	3,329.83	3,329.83	3,329.83
IGV comisión visa	359.62	359.62	359.62	419.56	479.5	539.43	599.37	599.37	599.37	599.37	599.37	599.37
Total Ingreso Neto Restobar	95,872.47	95,872.47	95,872.47	111,851.22	127,829.96	143,808.71	159,787.45	159,787.45	159,787.45	159,787.45	159,787.45	159,787.45
Alquiler modulo Apuestas	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
IGV Apuestas	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00	1,080.00
Total apuestas	7,080.00											
Total Ingresos - Efectivo	102,952.47	102,952.47	102,952.47	118,931.22	134,909.96	150,888.71	166,867.45	166,867.45	166,867.45	166,867.45	166,867.45	166,867.45

Egresos Efectivo	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Materia Prima	37,637.03	37,637.03	37,637.03	44,007.56	50,220.42	56,433.28	62,801.70	62,801.70	62,801.70	62,801.70	62,801.70	62,801.70
IGV Materia Prima	6,774.67	6,774.67	6,774.67	7,921.36	9,039.68	10,157.99	11,304.31	11,304.31	11,304.31	11,304.31	11,304.31	11,304.31
Total Materia Prima	44,411.70	44,411.70	44,411.70	51,928.92	59,260.09	66,591.27	74,106.01	74,106.01	74,106.01	74,106.01	74,106.01	74,106.01
Sueldo bruto personal Administrativo	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00
Sueldo bruto personal Operaciones	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00
Sueldo bruto personal Servicios	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00
Sueldo bruto personal Ventas	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
Gratificación	0	0	0	0	0	0	15,225.00	0	0	0	0	15,225.00
CTS(1/24)	0	0	0	0	8,246.88	0	0	0	0	0	8,246.88	0
Essalud (9%)	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50	2,740.50
Bono ley(9% de las gratificaciones)	0	0	0	0	0	0	1,370.25	0	0	0	0	1,370.25
Asignación familiar	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00	1,674.00
Total Personal	34,864.50	34,864.50	34,864.50	34,864.50	43,111.38	34,864.50	51,459.75	34,864.50	34,864.50	34,864.50	43,111.38	51,459.75
Servicio de Teléfono, cable e internet	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51	135.51
IGV Servicio de Teléfono, cable e internet	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39	24.39
Mantenimiento de Equipos	0	0	3,055.00	0	0	3,885.00	0	0	3,055.00	0	0	3,915.00
IGV Mantenimiento de Equipos	0	0	549.9	0	0	699.3	0	0	549.9	0	0	704.7
Reposición de Herramientas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,573.73
IGV Herramientas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	283.27
Reposición Utensilios	0	0	0	0	0	135.59	0	0	0	0	0	9,312.71
IGV Utensilios	0	0	0	0	0	24.41	0	0	0	0	0	1,676.29
Recarga de extintores	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	305.08
IGV recarga de extintores	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54.92
Artículos Decorativos	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49
IGV Art. Decorativos	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51
Reposición de Útiles de limpieza	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81	178.81

IGV de Reposición de Útiles de limpieza	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19	32.19
Reposición de útiles de oficina	0	0	154.75	0	0	205.59	0	0	154.75	0	0	265.08	
IGV de Reposición de útiles de oficina	0	0	27.85	0	0	37.01	0	0	27.85	0	0	47.72	
Alquiler de local	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24	15,254.24
IGV Alquiler de Local	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76	2,745.76
Energía Eléctrica	1,404.53	1,404.53	1,404.53	1,638.61	1,872.70	2,106.79	2,340.88	2,340.88	2,340.88	2,340.88	2,340.88	2,340.88	2,340.88
IGV Energía Eléctrica	252.81	252.81	252.81	294.95	337.09	379.22	421.36	421.36	421.36	421.36	421.36	421.36	421.36
Agua	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88	167.88
IGV Agua	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22	30.22
Gas	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24	254.24
IGV Gas	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76	45.76
Total de Servicios y Suministros (sin IGV)	17,564.69	17,564.69	20,774.44	17,798.78	18,032.87	22,493.14	18,501.05	18,501.05	21,710.79	18,501.05	18,501.05	33,872.66	
IGV de Servicios y Suministros	3,161.65	3,161.65	3,739.40	3,203.78	3,245.92	4,048.77	3,330.19	3,330.19	3,907.94	3,330.19	3,330.19	6,097.08	
Total de Servicios y Suministros	20,726.34	20,726.34	24,513.84	21,002.56	21,278.79	26,541.91	21,831.23	21,831.23	25,618.73	21,831.23	21,831.23	39,969.73	
Contabilidad	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Seguridad	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00	1,200.00
Servicios tercerizados	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00	1,700.00
IGV servicios tercerizados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total de Servicios Tercerizados	1,700.00	1,700.00											
Hosting y dominio	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Facebook empresarial	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
Diseño de Afiches	164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Impresión de volantes y afiches	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49	169.49
IGV Publicidad	60.03	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51
Total de Promoción y Publicidad	768.52	275	275										
Actividades de Responsabilidad Social	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1525.42	0	
Igv de evento responsabilidad social	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	274.58	0	
Total de Responsabilidad Social	0	1800	0										
Pagos de IGV al Estado							0	4,251.58	10,789.35	10,211.60	10,789.35	10,514.78	
Pago a Cuenta Impuesto a la Renta (1.5%)	0	1,308.72	1,308.72	1,308.72	1,511.84	1,714.96	1,918.08	2,121.20	2,121.20	2,121.20	2,121.20	2,121.20	2,121.20
Impuestos	0	1,308.72	1,308.72	1,308.72	1,511.84	1,714.96	1,918.08	6,372.78	12,910.55	12,332.80	12,910.55	12,635.97	
Cuota del Préstamo	7949.2												
Total Egresos - Efectivo	110,420.26	111,235.46	115,022.96	119,028.90	135,086.29	139,636.83	159,239.27	147,098.72	157,423.99	153,058.74	163,683.36	188,095.67	
Saldo de Caja (Ingresos - Egresos)	-7,468	-8,283	-12,070	-98	-176	11,252	7,628	19,769	9,443	13,809	3,184	-21,228	
Saldo de Caja Inicial	0	-7,468	-15,751	-27,821	-27,919	-28,095	-16,843	-9,215	10,554	19,997	33,806	36,990	
Saldo de Caja Final (Acumulado)	-7,468	-15,751	-27,821	-27,919	-28,095	-16,843	-9,215	10,554	19,997	33,806	36,990	15,762	

Máximo Déficit Mensual Acumul.	-28,095
Inversión en Capital de Trabajo	-28,095

Nota: Elaboración propia, 2018

7.1.6 Liquidación del IGV

En el siguiente cuadro se muestra la liquidación del I.G.V. el cual sirve para el cálculo del crédito fiscal y del importe a pagar por impuesto a la renta. Se incluyen todos los importes por I.G.V que se han obtenido de nuestra inversión en capital de trabajo.

Tabla 150

Liquidación del I.G.V en soles (S/)

Liquidación de IGV	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	Set-19	oct-19	nov-19	dic-19
IGV Ingresos		15,705	15,705	15,705	18,142	20,579	23,017	25,454	25,454	25,454	25,454	25,454	25,454
IGV Egresos	47,173	9,996	9,967	10,545	11,156	12,316	14,237	14,665	14,665	15,243	14,665	14,940	17,432
IGV Materia Prima		6,775	6,775	6,775	7,921	9,040	10,158	11,304	11,304	11,304	11,304	11,304	11,304
IGV Servicios y Suministros		3,162	3,162	3,739	3,204	3,246	4,049	3,330	3,330	3,908	3,330	3,330	6,097
IGV Servicios Tercerizados		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
IGV Publicidad		60	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31
IGV Responsabilidad Social		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	275	0
IGV Activos Tangibles	16,455												
IGV Activos Intangibles	2,193												
IGV Gastos Pre-Operativos	26,218												
IGV Inventario Inicial de Materiales	2,307												
IGV Neto	-47,173	5,708	5,738	5,160	6,986	8,263	8,780	10,789	10,789	10,212	10,789	10,515	8,022
Crédito Fiscal	-47,173	-41,465	-35,727	-30,567	-23,581	-15,317	-6,538	0	0	0	0	0	0
Pago de IGV	0	0	0	0	0	0	0	4,252	10,789	10,212	10,789	10,515	8,022

Nota: Elaboración propia, 2018

7.1.7 Resumen de estructura de inversiones

La estructura de inversiones muestra los gastos en que se ha de incurrir o se pretende llevar a cabo para poder desarrollar el proyecto. A continuación, se detalla la estructura de inversiones en el siguiente cuadro.

Tabla 151

Resumen de estructura de inversiones

Inversión	Inversión sin IGV	IGV	Inversión Total	%
Activo Fijo Depreciable	S/. 91,417.80	S/. 16,455.20	S/. 107,873.00	28%
Activo Intangible	S/. 15,073.63	S/. 2,193.38	S/. 17,267.01	5%
Gastos Pre-Operativos	S/. 184,743.92	S/. 26,217.73	S/. 210,961.64	56%
Inventario Inicial	S/. 12,816.77	S/. 2,307.02	S/. 15,123.79	4%
Capital de trabajo	S/. 28,095.28	S/. -	S/. 28,095.28	7%
Total	S/. 332,147.39	S/. 47,173.33	S/. 379,320.72	100%

Nota: Elaboración propia, 2018

En el siguiente gráfico se muestra el porcentaje de la estructura de inversión.

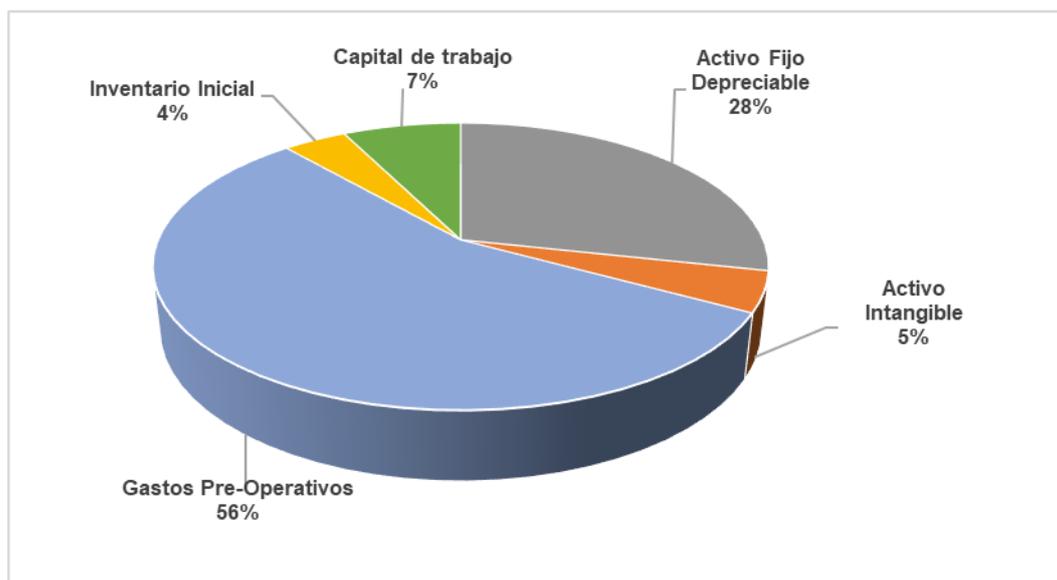


Figura 43. Porcentaje de inversiones

Fuente: Elaboración propia

7.2 Financiamiento

Este término financiero se utiliza para referirse a los distintos medios monetarios en las cuales se ha de apalancar el proyecto.

7.2.1 Estructura de Financiamiento

El siguiente cuadro muestra la forma en la cual se ha estructurado el financiamiento.

Tabla 152*Resumen de estructura de Financiamiento*

Inversión	Inversión sin IGV	IGV	Inversión Total
Activo fijo depreciable	S/. 91,417.80	S/. 16,455.20	S/. 107,873
Activo Intangible	S/. 15,073.63	S/. 2,193.38	S/. 17,267
Gastos pre-operativos	S/. 184,743.92	S/. 26,217.73	S/. 210,962
Inventarios	S/. 12,816.77	S/. 2,307.02	S/. 15,124
Capital de trabajo	S/. 28,095.28	S/. -	S/. 28,095
Total	S/. 332,147.39	S/. 47,173.33	S/. 379,321

Nota: Elaboración propia, 2018

El financiamiento del desarrollo del proyecto asumido en un 50% por el aporte de los socios y el resto será solventado por un préstamo concedido por alguna entidad financiera.

Tabla 153*Resumen del financiamiento del proyecto*

Tipo	Monto	%
Deuda	S/. 189,660	50%
Capital Propio	S/. 189,660	50%
Total	S/. 379,321	100%

Nota: Elaboración propia, 2018

A continuación, se muestra la estructura de aporte de capital por cada socio.

Tabla 154*Resumen del aporte de capital por socio.*

APORTE DE CADA SOCIO		
Socios	Participación (%)	Participación (S/)
Cortez Bezada, Andrea	20%	S/. 37,932
Gómez Avilés, Manuel	20%	S/. 37,932
Gutierrez Mateo, Margiori	20%	S/. 37,932
Razuri Castro, Adrian	20%	S/. 37,932
Reyes Cashu, Jorge	20%	S/. 37,932
Total		S/. 189,660

*Nota: Elaboración propia, 2018***7.2.2 Financiamiento del activo fijo**

El financiamiento del activo fijo ha sido definido en el punto 7.2.1.

7.2.3 Financiamiento del capital de trabajo

El financiamiento del capital de trabajo ha sido definido en el punto 7.2.1.

7.3 Ingresos anuales

7.3.1 Ingresos por ventas

A continuación, se muestra el ingreso por ventas de cada producto estimado para todo el horizonte del proyecto.

Tabla 155

Resumen de ingreso por ventas en soles (S/).

Ventas	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
1/4 Pollo a	25,311.31	25,311.31	25,311.31	29,529.86	33,748.42	37,966.97	42,185.52	42,185.52	42,185.52	42,185.52	42,185.52	42,185.52	430,292.30	517,475.71	528,725.18	562,473.60	584,972.54
Pizza pers	12,660.43	12,660.43	12,660.43	14,770.50	16,880.58	18,990.65	21,100.72	21,100.72	21,100.72	21,100.72	21,100.72	21,100.72	215,227.34	258,835.49	264,462.35	281,342.93	292,596.64
Alitas BBQ	5,468.20	5,468.20	5,468.20	6,379.56	7,290.93	8,202.30	9,113.66	9,113.66	9,113.66	9,113.66	9,113.66	9,113.66	92,959.38	111,794.28	114,224.59	121,515.52	126,376.14
Salchipapa	4,317.25	4,317.25	4,317.25	5,036.79	5,756.33	6,475.88	7,195.42	7,195.42	7,195.42	7,195.42	7,195.42	7,195.42	73,393.25	88,263.78	90,182.56	95,938.89	99,776.45
Vaso de Ce	14,964.27	14,964.27	14,964.27	17,458.32	19,952.36	22,446.41	24,940.46	24,940.46	24,940.46	24,940.46	24,940.46	24,940.46	254,392.65	305,936.26	312,587.05	332,539.42	345,840.99
Jarra de Sa	5,346.39	5,346.39	5,346.39	6,237.45	7,128.51	8,019.58	8,910.64	8,910.64	8,910.64	8,910.64	8,910.64	8,910.64	90,888.56	109,303.89	111,680.06	118,808.58	123,560.92
Vaso de Pi	8,337.18	8,337.18	8,337.18	9,726.71	11,116.24	12,505.77	13,895.30	13,895.30	13,895.30	13,895.30	13,895.30	13,895.30	141,732.10	170,449.06	174,154.48	185,270.72	192,681.55
Vaso de Ch	6,840.72	6,840.72	6,840.72	7,980.84	9,120.96	10,261.08	11,401.20	11,401.20	11,401.20	11,401.20	11,401.20	11,401.20	116,292.23	139,854.71	142,895.03	152,015.99	158,096.63
Total Vent	83,245.75	83,245.75	83,245.75	97,120.05	110,994.34	124,868.63	138,742.92	138,742.92	138,742.92	138,742.92	138,742.92	138,742.92	1,415,177.82	1,701,913.20	1,738,911.31	1,849,905.65	1,923,901.88
IGV	14,984.24	14,984.24	14,984.24	17,481.61	19,978.98	22,476.35	24,973.73	24,973.73	24,973.73	24,973.73	24,973.73	24,973.73	254,732.01	306,344.38	313,004.04	332,983.02	346,302.34
Total Vent	98,229.99	98,229.99	98,229.99	114,601.66	130,973.32	147,344.98	163,716.65	163,716.65	163,716.65	163,716.65	163,716.65	163,716.65	1,669,909.86	2,008,257.57	2,051,915.35	2,182,888.67	2,270,204.21
Comisión v	1,997.90	1,997.90	1,997.90	2,330.88	2,663.86	2,996.85	3,329.83	3,329.83	3,329.83	3,329.83	3,329.83	3,329.83	33,964.27	40,845.92	41,733.87	44,397.74	46,173.65
IGV Visa	359.62	359.62	359.62	419.56	479.5	539.43	599.37	599.37	599.37	599.37	599.37	599.37	6,113.57	7,352.27	7,512.10	7,991.59	8,311.26
Total Ingres	95,872.47	95,872.47	95,872.47	111,851.22	127,829.96	143,808.70	159,787.45	159,787.45	159,787.45	159,787.45	159,787.45	159,787.45	1,629,832.03	1,960,059.39	2,002,669.38	2,130,499.34	2,215,719.31

7.3.2 Recuperación de Capital de trabajo

El capital de trabajo o fondo de maniobra permite al proyecto la capacidad de continuar con sus actividades en el corto plazo. Para el primer año se estima una ratio de necesidad de capital de trabajo que para el proyecto es de un 1.99%. El capital de trabajo aumenta conforme avanza el horizonte del proyecto debido al incremento de las ventas, el cual se ha de recuperar al final del tiempo duración del proyecto.

Tabla 156

Recuperación del capital de trabajo en soles (S/).

Concepto	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Liquidación
Ventas		1,415,178	1,701,913	1,738,911	1,849,906	1,923,902	
Capital de trabajo necesario		28,095	33,788	34,522	36,726	38,195	
Inversión capital de trabajo	-28,095	-5,693	-735	-2,204	-1,469		
Recuperación de capital de trabajo							38,195

Nota: Elaboración propia, 2018

7.3.3 Valor de Desecho Neto del activo fijo

El valor de desecho resulta de la acción de depreciar los activos destinados a operaciones, administración y ventas luego de la aplicación del impuesto a la renta y de la respectiva valorización en el mercado luego de su vida útil.

Tabla 157

Detalle del valor de desecho del activo fijo en soles (S/).

Activo Fijo	Cant.	Valor de Venta Unitario	Valor Total	I.G.V.	Total Precio	Vida Util (años)	Depreciación Acumulada (3años)	Valor en libros (5º año)	Valor de Mercado (%)	Valor de Mercado (Soles)	Utilidad/Pérdida	Impuesto a la Renta 29.5%	Valor de Desecho Neto	
Operaciones			79,511.02	14,311.98	93,823.00		79,511.02	0		28,807.88	28,807.88	8,498.33	20,309.56	
Horno para Pollo a la Brasa (Capac. 30 pollos)	1	5,932.20	5,932.20	1,067.80	7,000.00	3	5,932.20	0	40%	2,372.88	2,372.88	700	1,672.88	
Horno pizzero gratinador	2	3,813.56	7,627.12	1,372.88	9,000.00	3	7,627.12	0	40%	3,050.85	3,050.85	900	2,150.85	
Freidora Automática de dos canastillas	1	3,559.32	3,559.32	640.68	4,200.00	3	3,559.32	0	40%	1,423.73	1,423.73	420	1,003.73	
Maquina de Hielo	1	3,516.95	3,516.95	633.05	4,150.00	3	3,516.95	0	40%	1,406.78	1,406.78	415	991.78	
Aire acondicionado Split 12000 BTU	1	1,779.66	1,779.66	320.34	2,100.00	3	1,779.66	0	40%	711.86	711.86	210	501.86	
Cocina con 3 Hornillas	1	2,880.51	2,880.51	518.49	3,399.00	3	2,880.51	0	40%	1,152.20	1,152.20	339.9	812.3	
Licuada industrial Heavy Duty 4lts	1	1,508.47	1,508.47	271.53	1,780.00	3	1,508.47	0	40%	603.39	603.39	178	425.39	
Licuada 1.25lts	1	592.37	592.37	106.63	699	3	592.37	0	40%	236.95	236.95	69.9	167.05	
Campana de extracción con Motor	1	2,118.64	2,118.64	381.36	2,500.00	3	2,118.64	0	40%	847.46	847.46	250	597.46	
Refrigerador de 4 puertas	1	7,627.12	7,627.12	1,372.88	9,000.00	3	7,627.12	0	40%	3,050.85	3,050.85	900	2,150.85	
Congelador de 513lts	1	2,033.05	2,033.05	365.95	2,399.00	3	2,033.05	0	40%	813.22	813.22	239.9	573.32	
Computadora Allinone Touch	2	955.08	1,910.17	343.83	2,254.00	3	1,910.17	0	40%	764.07	764.07	225.4	538.67	
TV LG 43	5	1,524.58	7,622.88	1,372.12	8,995.00	3	7,622.88	0	40%	3,049.15	3,049.15	899.5	2,149.65	
Tv Daewo 32 (cocina)	1	540.68	540.68	97.32	638	3	540.68	0	40%	216.27	216.27	63.8	152.47	
Tv Daewo 21 (bar)	1	296.61	296.61	53.39	350	3	296.61	0	40%	118.64	118.64	35	83.64	
Proyector Epson	1	2,007.63	2,007.63	361.37	2,369.00	3	2,007.63	0	30%	602.29	602.29	177.68	424.61	
Ecran eléctrico	1	3,813.56	3,813.56	686.44	4,500.00	3	3,813.56	0	30%	1,144.07	1,144.07	337.5	806.57	
Sillas de Madera	60	169.49	10,169.49	1,830.51	12,000.00	3	10,169.49	0	30%	3,050.85	3,050.85	900	2,150.85	
Mesas de madera para 4	12	381.36	4,576.27	823.73	5,400.00	3	4,576.27	0	30%	1,372.88	1,372.88	405	967.88	
Sillas altas de madera	6	211.86	1,271.19	228.81	1,500.00	3	1,271.19	0	30%	381.36	381.36	112.5	268.86	
Mesa de madera para 2	3	211.86	635.59	114.41	750	3	635.59	0	30%	190.68	190.68	56.25	134.43	
Banca de madera larga	1	144.07	144.07	25.93	170	3	144.07	0	30%	43.22	43.22	12.75	30.47	
Bar de acero quirúrgico	1	889.83	889.83	160.17	1,050.00	3	889.83	0	30%	266.95	266.95	78.75	188.2	
Estación de servicio	2	152.54	305.08	54.92	360	3	305.08	0	30%	91.53	91.53	27	64.53	
Barra de salón	1	2,966.10	2,966.10	533.9	3,500.00	3	2,966.10	0	30%	889.83	889.83	262.5	627.33	
Anaqueles de almacenamiento	2	152.54	305.08	54.92	360	3	305.08	0	30%	91.53	91.53	27	64.53	
Mesas de acero inoxidable (5 compartimentos) Paralelo de compartimiento	2	1,440.68	2,881.36	518.64	3,400.00	3	2,881.36	0	30%	864.41	864.41	255	609.41	
Administración			9,745.76	1,754.24	11,500.00		9,745.76	0		2,923.73	2,923.73	862.5	2,061.23	
Laptop	3	1,694.92	5,084.75	915.25	6,000.00	3	5,084.75	0	30%	1,525.42	1,525.42	450	1,075.42	
Impresora Multifuncional Xerox	1	2,966.10	2,966.10	533.9	3,500.00	3	2,966.10	0	30%	889.83	889.83	262.5	627.33	
Escritorio	3	338.98	1,016.95	183.05	1,200.00	3	1,016.95	0	30%	305.08	305.08	90	215.08	
Silla giratoria	2	127.12	254.24	45.76	300	3	254.24	0	30%	76.27	76.27	22.5	53.77	
Archivador de melamine	1	423.73	423.73	76.27	500	3	423.73	0	30%	127.12	127.12	37.5	89.62	
Ventas			2,161.02	388.98	2,550.00		2,161.02	0		648.31	648.31	191.25	457.06	
Laptop	1	1,694.92	1,694.92	305.08	2,000.00	3	1,694.92	0	30%	508.47	508.47	150	358.47	
Escritorio	1	338.98	338.98	61.02	400	3	338.98	0	30%	101.69	101.69	30	71.69	
Silla giratoria	1	127.12	127.12	22.88	150	3	127.12	0	30%	38.14	38.14	11.25	26.89	
Total Actvo Fijo Depreciable			91,417.80	16,455.20	107,873.00		91,417.80	0		32,379.92	32,379.92	9,552.08	22,827.84	
													IGV por Venta (Valor mercado)	5,828.38
													Valor de Desecho con IGV	28,656.22

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4 Costos y Gastos anuales

7.4.1 Egresos Desembolsables

7.4.1.1 Presupuesto de materias primas e insumos

El siguiente cuadro detalla el presupuesto de materias primas e insumos estimado para todo el horizonte del proyecto.

Tabla 158

Detalle del presupuesto de materias primas en soles (S/).

Materia Prima	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Harina	235.25	1,383.82	1,383.82	1,383.82	1,614.46	1,845.09	2,075.73	2,306.37	2,306.37	2,306.37	2,306.37	2,306.37	2,306.37	23,524.96	28,291.45	28,906.48	30,751.58	31,981.64
Levadura	12.79	75.25	75.25	75.25	87.79	100.34	112.88	125.42	125.42	125.42	125.42	125.42	125.42	1,279.28	1,538.48	1,571.92	1,672.26	1,739.15
Sal de Mesa	1.5	8.82	8.82	8.82	10.29	11.76	13.23	14.7	14.7	14.7	14.7	14.7	14.7	149.93	180.31	184.23	195.99	203.83
Pasta de Tomate	110.86	652.14	652.14	652.14	760.83	869.52	978.21	1,086.90	1,086.90	1,086.90	1,086.90	1,086.90	1,086.90	11,086.36	13,332.62	13,622.46	14,491.97	15,071.65
Queso Mozzarella	747.79	4,398.74	4,398.74	4,398.74	5,131.86	5,864.99	6,598.11	7,331.23	7,331.23	7,331.23	7,331.23	7,331.23	7,331.23	74,778.59	89,929.80	91,884.80	97,749.79	101,659.78
Peperoni	543.45	3,196.76	3,196.76	3,196.76	3,729.55	4,262.35	4,795.14	5,327.93	5,327.93	5,327.93	5,327.93	5,327.93	5,327.93	54,344.90	65,355.96	66,776.74	71,039.09	73,880.65
Pollo	1,026.13	6,036.04	6,036.04	6,036.04	7,042.05	8,048.06	9,054.07	10,060.07	10,060.07	10,060.07	10,060.07	10,060.07	10,060.07	102,612.76	123,403.58	126,086.27	134,134.33	139,499.70
Pimienta	21.57	126.9	126.9	126.9	148.05	169.2	190.35	211.5	211.5	211.5	211.5	211.5	211.5	2,157.26	2,594.35	2,650.75	2,819.95	2,932.75
Cerveza	950.72	5,592.45	5,592.45	5,592.45	6,524.52	7,456.60	8,388.67	9,320.75	9,320.75	9,320.75	9,320.75	9,320.75	9,320.75	95,071.63	114,334.50	116,820.04	124,276.63	129,247.70
Vinagre	6.64	39.06	39.06	39.06	45.57	52.08	58.59	65.09	65.09	65.09	65.09	65.09	65.09	663.96	798.49	815.85	867.93	902.65
Oregano	9.05	53.26	53.26	53.26	62.14	71.01	79.89	88.77	88.77	88.77	88.77	88.77	88.77	905.41	1,088.86	1,112.53	1,183.54	1,230.88
Ajo Molido	13.86	81.53	81.53	81.53	95.12	108.71	122.3	135.88	135.88	135.88	135.88	135.88	135.88	1,386.01	1,666.84	1,703.07	1,811.78	1,884.25
Papas Listas	514.53	3,026.65	3,026.65	3,026.65	3,531.09	4,035.53	4,539.98	5,044.42	5,044.42	5,044.42	5,044.42	5,044.42	5,044.42	51,453.07	61,878.20	63,223.38	67,258.91	69,949.27
Alas de Pollo	366.95	2,158.53	2,158.53	2,158.53	2,518.28	2,878.03	3,237.79	3,597.54	3,597.54	3,597.54	3,597.54	3,597.54	3,597.54	36,694.94	44,129.86	45,089.21	47,967.24	49,885.93
Ketchup	25.38	137.34	137.34	137.34	197.54	197.54	197.54	257.73	257.73	257.73	257.73	257.73	257.73	2,551.02	3,054.41	3,174.86	3,301.93	3,436.00
Fanta	219.28	1,289.89	1,289.89	1,289.89	1,504.87	1,719.85	1,934.83	2,149.81	2,149.81	2,149.81	2,149.81	2,149.81	2,149.81	21,928.09	26,371.03	26,944.32	28,664.17	29,810.73
Salsa Tabasco	26.08	153.41	153.41	153.41	178.98	204.55	230.12	255.69	255.69	255.69	255.69	255.69	255.69	2,608.03	3,136.45	3,204.63	3,409.19	3,545.55
Sillao	31.3	184.1	184.1	184.1	214.78	245.46	276.14	306.83	306.83	306.83	306.83	306.83	306.83	3,129.63	3,763.74	3,845.56	4,091.02	4,254.66
Cebolla	3.91	23.01	23.01	23.01	26.85	30.68	34.52	38.35	38.35	38.35	38.35	38.35	38.35	391.2	470.47	480.7	511.38	531.83
Azucar	45.3	266.47	266.47	266.47	310.88	355.29	399.7	444.11	444.11	444.11	444.11	444.11	444.11	4,529.97	5,447.80	5,566.23	5,921.52	6,158.38
Hot Dog	140.84	828.48	828.48	828.48	966.56	1,104.64	1,242.72	1,380.80	1,380.80	1,380.80	1,380.80	1,380.80	1,380.80	14,084.17	16,937.82	17,306.03	18,410.67	19,147.10
Pisco Acholado	438.06	2,576.79	2,576.79	2,576.79	3,006.26	3,435.73	3,865.19	4,294.66	4,294.66	4,294.66	4,294.66	4,294.66	4,294.66	43,805.51	52,681.13	53,826.38	57,262.10	59,552.59
Zumo de Limon	61.24	360.23	360.23	360.23	420.27	480.31	540.35	600.39	600.39	600.39	600.39	600.39	600.39	6,123.94	7,364.74	7,524.85	8,005.16	8,325.36
Ginger Ale	58.73	345.46	345.46	345.46	403.03	460.61	518.18	575.76	575.76	575.76	575.76	575.76	575.76	5,872.76	7,062.66	7,216.20	7,676.81	7,983.88
Limon	11.55	67.94	67.94	67.94	79.26	90.59	101.91	113.23	113.23	113.23	113.23	113.23	113.23	1,154.98	1,388.99	1,419.19	1,509.77	1,570.16
Vino Tinto	236.05	1,388.53	1,388.53	1,388.53	1,619.95	1,851.38	2,082.80	2,314.22	2,314.22	2,314.22	2,314.22	2,314.22	2,314.22	23,605.06	28,387.78	29,004.91	30,856.28	32,090.54
Whiskey	131.14	771.41	771.41	771.41	899.97	1,028.54	1,157.11	1,285.68	1,285.68	1,285.68	1,285.68	1,285.68	1,285.68	13,113.92	15,770.99	16,113.84	17,142.38	17,828.08
Naranja	3.41	20.06	20.06	20.06	23.4	26.74	30.08	33.43	33.43	33.43	33.43	33.43	33.43	340.96	410.05	418.96	445.7	463.53
Manzana	14.48	85.16	85.16	85.16	99.36	113.55	127.75	141.94	141.94	141.94	141.94	141.94	141.94	1,447.78	1,741.12	1,778.97	1,892.52	1,968.22
Canela	1.31	7.73	7.73	7.73	9.02	10.3	11.59	12.88	12.88	12.88	12.88	12.88	12.88	131.37	157.98	161.42	171.72	178.59
Clara de Huevo	29.4	172.92	172.92	172.92	201.74	230.56	259.38	288.2	288.2	288.2	288.2	288.2	288.2	2,939.68	3,535.30	3,612.15	3,842.71	3,996.42
Lechuga Organica	304.22	1,789.51	1,789.51	1,789.51	2,087.76	2,386.01	2,684.26	2,982.52	2,982.52	2,982.52	2,982.52	2,982.52	2,982.52	30,421.67	36,585.53	37,380.87	39,766.88	41,357.56
Zanahoria	3.62	21.3	21.3	21.3	24.85	28.4	31.96	35.51	35.51	35.51	35.51	35.51	35.51	362.16	435.54	445.01	473.42	492.35
Pepino	6.76	39.77	39.77	39.77	46.39	53.02	59.65	66.28	66.28	66.28	66.28	66.28	66.28	676.04	813.01	830.69	883.71	919.06
Tomate	4.71	27.69	27.69	27.69	32.31	36.93	41.54	46.16	46.16	46.16	46.16	46.16	46.16	470.81	566.2	578.51	615.44	640.06
Rabanito	4.65	27.34	27.34	27.34	31.9	36.45	41.01	45.57	45.57	45.57	45.57	45.57	45.57	464.78	558.95	571.1	607.55	631.85
Mayonesa	16.95	67.8	67.8	67.8	84.75	84.75	84.75	101.69	101.69	101.69	101.69	101.69	101.69	1,067.80	1,067.80	1,067.80	1,067.80	1,067.80
Mostaza	16.95	33.9	33.9	33.9	50.85	50.85	50.85	67.8	67.8	67.8	67.8	67.8	67.8	661.02	661.02	661.02	661.02	661.02
Aceite	11.99	120.85	120.85	120.85	184.42	184.42	184.42	245.9	245.9	245.9	245.9	245.9	245.9	2,398.03	3,113.66	3,284.95	3,465.69	3,656.42
Total Materia Prima (Sin IGV)	6,408.39	37,637.03	37,637.03	37,637.03	44,007.56	50,220.42	56,433.28	62,801.70	62,801.70	62,801.70	62,801.70	62,801.70	62,801.70	640,389.40	770,007.49	786,866.85	836,877.53	870,337.57
IGV	1,153.51	6,774.67	6,774.67	6,774.67	7,921.36	9,039.68	10,157.99	11,304.31	11,304.31	11,304.31	11,304.31	11,304.31	11,304.31	115,270.09	138,601.35	141,636.03	150,637.96	156,660.76
Total Materia Prima	7,561.90	44,411.70	44,411.70	44,411.70	51,928.92	59,260.09	66,591.27	74,106.01	74,106.01	74,106.01	74,106.01	74,106.01	74,106.01	755,659.50	908,608.84	928,502.88	987,515.49	1,026,998.33

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.1.2 Presupuesto de Mano de Obra Directa

El siguiente cuadro detalla el presupuesto de mano de obra directa estimado para todo el horizonte del proyecto, se ha considerado la contratación del siguiente personal durante todo el proyecto.

Tabla 159

Lista de empleados MOD y sus remuneraciones en soles (S/).

Área	Puestos	Cantidad de trabajadores año 1	Cantidad de trabajadores año 2	Cantidad de trabajadores año 3	Cantidad de trabajadores año 4	Cantidad de trabajadores año 5	Remuneración	Remuneración	Remuneración	Remuneración	Remuneración
							Mensual S/ 2019	Mensual S/ 2020	Mensual S/ 2021	Mensual S/ 2022	Mensual S/ 2023
Área de Operaciones	Jefe de Operaciones (Chef)	1	1	1	1	1	S/. 3,000	S/. 3,000	S/. 3,500	S/. 3,000	S/. 3,000
Área de Operaciones	Jefe de Cocina	1	1	1	1	1	S/. 2,000				
Área de Operaciones	Asistente de Cocina	3	3	3	3	3	S/. 1,200				
Área de Operaciones	Bartender	1	1	1	1	1	S/. 1,500				
Área de Operaciones	Asistente Bartender	1	1	1	1	1	S/. 1,000				
Total		7	7	7	7	7					

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 160

Provisiones de pago de mano de obra en soles (S/)

Cuadro de provisiones	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Jefe de Operaciones (Chef)	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Jefe de Cocina	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00	24,000.00
Asistente de Cocina	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	43,200.00	43,200.00	43,200.00	43,200.00	43,200.00
Bartender	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00
Asistente Bartender	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00
Total Sueldo Bruto	11,100.00	11,600.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00											
Gratificación(1/12)	925	925	925	925	925	925	925	925	925	925	925	925	925	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00
Total Sueldo	12,025.00	144,300.00	144,300.00	144,300.00	144,300.00	144,300.00												
CTS(1/24)	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	501.04	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50
Essalud (9%)	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	83.25	999	999	999	999	999
Asignacion familiar(93 por trabajador)	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Gasto total área de operaciones	14,259.29	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50												

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 161

Cuadro de pago de mano de obra en soles (S/)

Cuadro de pagos	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	2019	2020	2021	2022	2023
Sueldo Bruto	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00	133,200.00
Gratificación	925	0	0	0	0	0	0	5,550.00	0	0	0	0	5,550.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00	11,100.00
Pago de CTS	0	0	0	0	0	3,006.25	0	0	0	0	0	3,006.25	0	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50	6,012.50
Essalud	0	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	999	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00	11,988.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	83.25	0	0	0	0	0	0	499.5	0	0	0	0	499.5	999	999	999	999	999
Asignacion familiar(93 por trabajador)	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	651	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Pago total de área de operaciones	12,759.25	12,750.00	12,750.00	12,750.00	12,750.00	15,756.25	12,750.00	18,799.50	12,750.00	12,750.00	12,750.00	15,756.25	18,799.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.1.3 Presupuesto de Costos Indirectos

Los costos indirectos son aquellos que intervienen indirectamente en el proceso productivo, a continuación, se detalla los mismos para el proyecto.

Tabla 162

Costos Indirectos en Soles (S/)

Costos Indirectos de Fabricación	2019	2020	2021	2022	2023
Jefe de Meseros					
Meseros					
Cajera					
Personal de limpieza					
Básicos	85,800.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00	85,800.00
Gratificación	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00	7,150.00
Sueldo Personal	92,950.00	92,950.00	92,950.00	92,950.00	92,950.00
Pago de CTS	3,872.92	3,872.92	3,872.92	3,872.92	3,872.92
Essalud	7,722.00	7,722.00	7,722.00	7,722.00	7,722.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	643.5	643.5	643.5	643.5	643.5
Asignación familiar	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00	7,812.00
Total Mano Obra Indirecta	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42	113,000.42
Lampa	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Rastrillo	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Balanza	151.69	151.69	151.69	151.69	151.69
Canastilla de acero inoxidable	133.9	133.9	133.9	133.9	133.9
Caja Térmica (para almacenamiento de 12 Pollo)	423.73	423.73	423.73	423.73	423.73
Caja para Almacén de Carbón	762.71	762.71	762.71	762.71	762.71
Anaquele de varillas de acero para pollo Pre-cocción	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
Herramientas	1,573.73	1,573.73	1,573.73	1,573.73	1,573.73
Pala para Papas	63.56	63.56	63.56	63.56	63.56
Tabla de picar acrílica	271.19	271.19	271.19	271.19	271.19
Cuchillo Carnicero	88.98	88.98	88.98	88.98	88.98
Juego de tazas medidoras de acero inoxidable	27.97	27.97	27.97	27.97	27.97
Onzera	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Colador para bar	16.95	16.95	16.95	16.95	16.95
Juegos de cubiertos	216.95	216.95	216.95	216.95	216.95
Plato de madera para pizza	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85

Cortador para pizza	33.9	33.9	33.9	33.9	33.9
Jarras (1 L.)	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Vasos High Ball (8 OZ.)	847.46	847.46	847.46	847.46	847.46
Copa pisquera (5 Oz.)	457.63	457.63	457.63	457.63	457.63
Vasos Chopperos (12Oz.)	915.25	915.25	915.25	915.25	915.25
Platos Redondo de Fondo	1,491.53	1,491.53	1,491.53	1,491.53	1,491.53
Platos cuadrado de fondo	1,084.75	1,084.75	1,084.75	1,084.75	1,084.75
Tijeras para pollo	59.32	59.32	59.32	59.32	59.32
Cucharon para salsas	33.9	33.9	33.9	33.9	33.9
Rallador	25.42	25.42	25.42	25.42	25.42
Bowls de aluminio grande	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
Bowls de aluminio mediano	50.85	50.85	50.85	50.85	50.85
Salero (sal, Orégano, Ají panca)	152.54	152.54	152.54	152.54	152.54
Cucharilla de Bar	16.95	16.95	16.95	16.95	16.95
Sartén de teflón	84.75	84.75	84.75	84.75	84.75
Olla de aluminio 5K	135.59	135.59	135.59	135.59	135.59
Pinzas de cocina	42.37	42.37	42.37	42.37	42.37
Utensilios	9,448.31	9,448.31	9,448.31	9,448.31	9,448.31
Papel Toalla	203.39	203.39	203.39	203.39	203.39
Papel Higiénico	1,220.34	1,220.34	1,220.34	1,220.34	1,220.34
Alcohol en gel 0.5 Lts.	457.63	457.63	457.63	457.63	457.63
Total útiles de limpieza	1,881.36	1,881.36	1,881.36	1,881.36	1,881.36
Total Utensilios, Útiles y Herramientas (sin IGV)	12,903.39	12,903.39	12,903.39	12,903.39	12,903.39
IGV utensilios y herramientas	2,322.61	2,322.61	2,322.61	2,322.61	2,322.61
Recarga extintores	305.08	305.08	305.08	305.08	305.08
Teléfono, Cable e Internet 70%	1,138.27	1,138.27	1,138.27	1,138.27	1,138.27
energía eléctrica(luz) 70%	16,713.85	16,713.85	16,713.85	16,713.85	16,713.85
agua 70%	1,410.20	1,410.20	1,410.20	1,410.20	1,410.20
Gas	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85	3,050.85
Mantenimiento maquinaria y equipos de producción	12,810.00	12,810.00	12,810.00	12,810.00	12,810.00
Seguridad	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00	14,400.00
Servicios (Sin IGV)	49,828.26	49,828.26	49,828.26	49,828.26	49,828.26
IGV Servicios	6,377.09	6,377.09	6,377.09	6,377.09	6,377.09
Alquiler local 70%	128,135.59	128,135.59	128,135.59	128,135.59	128,135.59
IGV Alquiler	23,064.41	23,064.41	23,064.41	23,064.41	23,064.41
Total CIF sin IGV	303,867.66	303,867.66	303,867.66	303,867.66	303,867.66
IGV de CIF	31,764.10	31,764.10	31,764.10	31,764.10	31,764.10
Total CIF con IGV	335,631.76	335,631.76	335,631.76	335,631.76	335,631.76

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.1.4 Presupuesto Gastos de Administración

Los gastos administrativos están relacionados con la gestión que no participa en el proceso productivo ni en el proceso de ventas.

Tabla 163

Gastos de Administración en Soles (S/)

Gastos de Administración	2019	2020	2021	2022	2023
Administrador de Tienda					
Jefe de Atención y Servicio					
Asistente de logística					
Básicos	110,400.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00	110,400.00
Gratificación	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00	9,200.00
Sueldo Personal	119,600.00	119,600.00	119,600.00	119,600.00	119,600.00
Pago de CTS	4,983.33	4,983.33	4,983.33	4,983.33	4,983.33
Essalud	9,936.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00	9,936.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	828	828	828	828	828
Asignación familiar(93 por trabajador)	3,348.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00	3,348.00
Total Personal	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33	138,695.33
Teléfono, Cable e Internet 20%	325.22	325.22	325.22	325.22	325.22
energía eléctrica(luz) 20%	4,775.39	4,775.39	4,775.39	4,775.39	4,775.39
agua 20%	402.92	402.92	402.92	402.92	402.92
Contabilidad	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00
Mantenimiento equipos de oficina	1,100.00	1,100.00	1,100.00	1,100.00	1,100.00
Total Servicios (Sin IGV)	12,603.52	12,603.52	12,603.52	12,603.52	12,603.52
IGV Servicios	1,188.63	1,188.63	1,188.63	1,188.63	1,188.63
Alquiler local 20%	36,610.17	36,610.17	36,610.17	36,610.17	36,610.17
IGV Alquiler	6,589.83	6,589.83	6,589.83	6,589.83	6,589.83
Cuadernos	71.19	71.19	71.19	71.19	71.19
Engrapadores	30.51	30.51	30.51	30.51	30.51
Perforador	28.98	28.98	28.98	28.98	28.98
Clips x caja	16.95	16.95	16.95	16.95	16.95
Faster x caja	93.22	93.22	93.22	93.22	93.22
Archivadores	101.69	101.69	101.69	101.69	101.69
Papel Bond	164.41	164.41	164.41	164.41	164.41
File Manila A-4	62.03	62.03	62.03	62.03	62.03
Lapiceros Faber Castell - pqt de 4	142.37	142.37	142.37	142.37	142.37
Corrector	56.95	56.95	56.95	56.95	56.95
Regla	11.86	11.86	11.86	11.86	11.86
Útiles de Oficina (Sin IGV)	780.17	780.17	780.17	780.17	780.17
IGV Útiles de Oficina	140.43	140.43	140.43	140.43	140.43
Actividades Responsabilidad Social	1,525.42	1,525.42	1,525.42	1,525.42	1,525.42
I.G.V. Activ. Responsabilidad Social	274.58	274.58	274.58	274.58	274.58
Total Gasto Administrativos sin IGV	190,214.61	190,214.61	190,214.61	190,214.61	190,214.61
IGV	8,193.47	8,193.47	8,193.47	8,193.47	8,193.47
Total Gasto Administrativos	198,408.08	198,408.08	198,408.08	198,408.08	198,408.08

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.1.5 Presupuesto de Gastos de Ventas

Tabla 164

Gastos de Venta en Soles (S/)

Gastos de Venta	2019	2020	2021	2022	2023
Jefe de Marketing					
Básicos	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00	36,000.00
Gratificación	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00	3,000.00
Sueldo Personal	39,000.00	39,000.00	39,000.00	39,000.00	39,000.00
Pago de CTS	1,625.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00	1,625.00
Essalud	3,240.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00	3,240.00
Bono ley(9% de las gratificaciones)	270	270	270	270	270
Asignacion familiar(93 por trabajador)	1,116.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00	1,116.00
Total Personal	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00	45,251.00
Teléfono, Cable e Internet 10%	162.61	162.61	162.61	162.61	162.61
Energía eléctrica 10%	2,387.69	2,387.69	2,387.69	2,387.69	2,387.69
Agua 10%	201.46	201.46	201.46	201.46	201.46
Comision visa *80%*3%	33,964.27	40,845.92	41,733.87	44,397.74	46,173.65
Servicios (Sin IGV)	36,716.03	43,597.68	44,485.63	47,149.50	48,925.41
IGV Servicios	6,608.89	7,847.58	8,007.41	8,486.91	8,806.57
Alquiler local 10%	18,305.08	18,305.08	18,305.08	18,305.08	18,305.08
IGV alquiler	3,294.92	3,294.92	3,294.92	3,294.92	3,294.92
Pizzaraled publicitaria 30*40 cm	0	0	0	0	118.64
Banderines deportivos	0	0	0	0	254.24
Camisetas deportivas	0	0	0	0	677.97
Banderolas	0	0	0	0	135.59
Posavasos + diseño	1,525.42	1,525.42	1,525.42	1,525.42	1,525.42
Copas trofeos	0	0	0	0	847.46
Medallas	0	0	0	0	762.71
Escudos de diversos paises	0	0	0	0	635.59
Banderitas decorativa para plato	508.47	508.47	508.47	508.47	508.47
Cuadros de equipos de futbol	0	0	0	0	635.59
Utiles Decorativos	2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90	6,101.69
IGV Utiles Decorativos	366.1	366.1	366.1	366.1	1,098.31
Hosting y dominio	300	300	300	300	300
Facebook empresarial	900	900	900	900	900
Diseño de Afiches	164	164	164	164	164
Impresión de volantes y afiches	2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90	2,033.90
Publicidad y Marketing	3,397.90	3,397.90	3,397.90	3,397.90	3,397.90
IGV Publicidad y Marketing	395.62	395.62	395.62	395.62	395.62
Total Gasto Ventas sin IGV	105,703.91	112,585.56	113,473.51	116,137.38	121,981.08
IGV	10,665.52	11,904.22	12,064.05	12,543.55	13,595.42
Total Gastos de Ventas	116,369.43	124,489.78	125,537.57	128,680.93	135,576.50

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.2 Egresos no Desembolsables

Estos egresos son deducibles para fines tributarios y generan salidas de caja.

7.4.2.1 Depreciación

Según el régimen tributario al cual el proyecto se adherido, es posible depreciar todos los activos en un periodo de tres años.

Tabla 165

Depreciación en Soles

Depreciación de Activos Fijos	Cant.	Valor de compra unitario	Valor de compra total	Tasa de depreciación Sunat	2019	2020	2021	2022	2023
Operaciones			77,600.85		25,866.95	25,866.95	25,866.95	0	0
Horno para Pollo a la Brasa (Capac. 30 pollos)	1	5,932.20	5,932.20	33%	1,977.40	1,977.40	1,977.40		
Horno pizzeria gratinador	2	3,813.56	7,627.12	33%	2,542.37	2,542.37	2,542.37		
Freidora Automatica de dos canastillas	1	3,559.32	3,559.32	33%	1,186.44	1,186.44	1,186.44		
Maquina de Hielo	1	3,516.95	3,516.95	33%	1,172.32	1,172.32	1,172.32		
Aire acondicionado Split 12000 BTU	1	1,779.66	1,779.66	33%	593.22	593.22	593.22		
Cocina con 3 Hornillas	1	2,880.51	2,880.51	33%	960.17	960.17	960.17		
Licuada industrial Heavy Duty 4lts	1	1,508.47	1,508.47	33%	502.82	502.82	502.82		
Licuada 1.25lts	1	592.37	592.37	33%	197.46	197.46	197.46		
Campana de extracción con Motor	1	2,118.64	2,118.64	33%	706.21	706.21	706.21		
Refrigerador de 4 puertas	1	7,627.12	7,627.12	33%	2,542.37	2,542.37	2,542.37		
Congelador de 513lts	1	2,033.05	2,033.05	33%	677.68	677.68	677.68		
TV LG 43	5	1,524.58	7,622.88	33%	2,540.96	2,540.96	2,540.96		
Tv Daewo 32 (cocina)	1	540.68	540.68	33%	180.23	180.23	180.23		
Tv Daewo 21 (bar)	1	296.61	296.61	33%	98.87	98.87	98.87		

Proyector Epson	1	2,007.63	2,007.63	33%	669.21	669.21	669.21		
Ecran eléctrico	1	3,813.56	3,813.56	33%	1,271.19	1,271.19	1,271.19		
Sillas de Madera	60	169.49	10,169.49	33%	3,389.83	3,389.83	3,389.83		
Mesas de madera para 4	12	381.36	4,576.27	33%	1,525.42	1,525.42	1,525.42		
Sillas altas de madera	6	211.86	1,271.19	33%	423.73	423.73	423.73		
Mesa de madera para 2	3	211.86	635.59	33%	211.86	211.86	211.86		
Banca de madera larga	1	144.07	144.07	33%	48.02	48.02	48.02		
Bar de acero quirurgico	1	889.83	889.83	33%	296.61	296.61	296.61		
Estación de servicio	2	152.54	305.08	33%	101.69	101.69	101.69		
Barra de salon	1	2,966.10	2,966.10	33%	988.7	988.7	988.7		
Anaqueles de almacenamiento	2	152.54	305.08	33%	101.69	101.69	101.69		
Mesas de acero inoxidable (5 compartimentos) Paralelo de compartimiento	2	1,440.68	2,881.36	33%	960.45	960.45	960.45		
Administración			9,745.76		3,248.59	3,248.59	3,248.59	0	0
Laptop	3	1,694.92	5,084.75	33%	1,694.92	1,694.92	1,694.92		
Impresora Multifuncional Xerox	1	2,966.10	2,966.10	33%	988.7	988.7	988.7		
Escritorio	3	338.98	1,016.95	33%	338.98	338.98	338.98		
Silla giratoria	2	127.12	254.24	33%	84.75	84.75	84.75		
Archivador de melamine	1	423.73	423.73	33%	141.24	141.24	141.24		
Ventas			2,161.02		720.34	720.34	720.34	0	0
Laptop	1	1,694.92	1,694.92	33%	564.97	564.97	564.97		
Escritorio	1	338.98	338.98	33%	112.99	112.99	112.99		
Silla giratoria	1	127.12	127.12	33%	42.37	42.37	42.37		
Total			89,507.63		29,835.88	29,835.88	29,835.88	0	0

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.2.2 Amortización de Intangibles

La amortización es la depreciación de los activos intangibles y gastos operativos. La norma permite amortizar los intangibles tanto en el primer año como en 10 años. Para un efecto tributario mayor procederemos realizar la amortización de todos los intangibles en el primer año de operación.

Tabla 166

Detalle de la depreciación de los activos tangibles en Soles (S/)

Descripción	Cant.	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
Constitución de la empresa			S/. 1,445.71	S/. 228.63	S/. 1,674.34
Búsqueda de nombres en SUNARP	1	S/. 5.00	S/. 5.00	S/. -	S/. 5.00
Reserva de nombres en SUNARP	1	S/. 18.00	S/. 18.00	S/. -	S/. 18.00
Elaboración de la minuta	1	S/. 254.24	S/. 254.24	S/. 45.76	S/. 300.00
Derecho Notarial	1	S/. 678.00	S/. 678.00	S/. 122.04	S/. 800.04
Registro de escritura en SUNARP	1	S/. 152.54	S/. 152.54	S/. -	S/. 152.54
Copia Literal de la partida electrónica	1	S/. 7.00	S/. 7.00	S/. 1.26	S/. 8.26
Legalización de libros contables (9 libros x S/25)	9	S/. 25.00	S/. 225.00	S/. 40.50	S/. 265.50
Elaboración de facturas	1	S/. 105.93	S/. 105.93	S/. 19.07	S/. 125.00
Marcas y patentes			S/. 798.87	S/. -	S/. 798.87
Antecedentes en INDECOPI	1	S/. 63.88	S/. 63.88	S/. -	S/. 63.88
Solicitud de registro de marca	1	S/. 534.99	S/. 534.99	S/. -	S/. 534.99
Publicación diario oficial El Peruano	1	S/. 200.00	S/. 200.00	S/. -	S/. 200.00
Licencias y autorizaciones			S/. 12,829.05	S/1,964.75	S/ 14,793.80
Licencia de funcionamiento	1	S/. 232.80	S/. 232.80	S/. -	S/. 232.80
Registro Sanitario	1	S/. 69.00	S/. 69.00	S/. -	S/. 69.00
Certificado de Defensa Civil	1	S/. 223.00	S/. 223.00	S/. -	S/. 223.00
Validación Técnica del Plan HACCP (DIGESA)	1	S/. 1,174.00	S/. 1,174.00	S/. -	S/. 1,174.00
Inspección Técnica Compatibilidad de Uso (Entre 100m2 hasta 500m2)	1	S/. 215.00	S/. 215.00	S/. -	S/. 215.00
Software Restobar	1	S/. 10,915.25	S/. 10,915.25	S/1,964.75	S/. 12,880.00
Total Activo Intangible			S/. 15,073.63	S/ 2,193.38	S/. 17,267.01

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 167

Depreciación amortizada en el primer año del proyecto.

	2019	2020	2021	2022	2023
Amortización de Intangibles	15,073.63				
Amortización administrativa 100%	15,073.63				

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.2.3 Gastos por activos fijos no depreciables

A continuación, se detalla los gastos por activo fijos no depreciables. Estos gastos serán devengados como gastos en el primer año de operaciones.

Tabla 168

Detalle de los gastos por activos fijos no depreciables en soles (S/)

Descripción	Cantidad	Valor de Venta Unitario (sin IGV)	Valor de Venta Total (sin IGV)	I.G.V.	Precio Total
Activos fijos no depreciables			4,618.64	831.36	5,450.00
Operaciones y producción			4,618.64	831.36	5,450.00
Horno Microondas	1	381.36	381.36	68.64	450
Parlante Stereo 800W	4	762.71	3,050.85	549.15	3,600.00
Parlante Stereo 60W	2	593.22	1,186.44	213.56	1,400.00

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 169

Gastos por activos fijos no depreciables en soles (S/).

	2019	2020	2021	2022	2023
Operaciones y producción	4,619				
Total gasto por activo fijo no depreciable	4,619	0	0	0	0

Nota: Elaboración propia, 2018

7.4.3 Costo de producción unitario y costo total unitario.

Tabla 170

Detalle de los costos de producción en soles (S/).

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	109,238	131,371	134,227	142,795	148,507
Materia Prima	640,389.40	770,007.49	786,866.85	836,877.53	870,337.57
Mano de Obra Directa	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50	171,111.50
Costos Indirectos	303,867.66	303,867.66	303,867.66	303,867.66	303,867.66
Total Costo de Producción	1,115,368.56	1,244,986.65	1,261,846.01	1,311,856.69	1,345,316.73
Costo unitario de producción	10.21	9.48	9.4	9.19	9.06
Gastos Administrativos	190,214.61	190,214.61	190,214.61	190,214.61	190,214.61
Gastos de Venta	105,703.91	112,585.56	113,473.51	116,137.38	121,981.08
Depreciación Activo Fijo	29,835.88	29,835.88	29,835.88	0	0
Amortización de Intangibles	15,073.63	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	149,616.80	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	4,618.64	0	0	0	0
Costo Total	1,610,432	1,577,623	1,595,370	1,618,209	1,657,512
Costo Total unitario Promedio	14.74	12.01	11.89	11.33	11.16

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 171

Detalle de los costos del ¼ pollo a la brasa en soles.

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	28,208	33,923	34,661	36,873	38,348
Materia Prima	5.54	5.54	5.54	5.54	5.54
Mano de Obra Directa	1.84	1.53	1.5	1.41	1.36
Costos Indirectos	3.28	2.72	2.67	2.51	2.41
Total Costo de Producción	10.66	9.8	9.71	9.46	9.31
Gastos Administrativos	2.05	1.7	1.67	1.57	1.51
Gastos de Venta	1.14	1.01	1	0.96	0.97
Depreciación Activo Fijo	0.32	0.27	0.26	0	0
Amortización de Intangibles	0.16	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	1.61	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	0.05	0	0	0	0
Costo Total	16	12.78	12.64	11.99	11.78

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 172*Detalle de los costos de la pizza personal en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	12,698	15,271	15,603	16,599	17,263
Materia Prima	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5
Mano de Obra Directa	2.05	1.7	1.67	1.57	1.51
Costos Indirectos	3.64	3.03	2.96	2.78	2.68
Total Costo de Producción	18.19	17.23	17.13	16.85	16.69
Gastos Administrativos	2.28	1.89	1.85	1.74	1.68
Gastos de Venta	1.27	1.12	1.11	1.06	1.07
Depreciación Activo Fijo	0.36	0.3	0.29	0	0
Amortización de Intangibles	0.18	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	1.79	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	0.06	0	0	0	0
Costo Total	24.12	20.55	20.38	19.66	19.44

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 173***Detalle de los costos de la alitas BBQ en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	6,094	7,329	7,488	7,966	8,285
Materia Prima	11.53	11.53	11.53	11.53	11.53
Mano de Obra Directa	1.84	1.53	1.5	1.41	1.36
Costos Indirectos	3.28	2.72	2.67	2.51	2.41
Total Costo de Producción	16.65	15.79	15.7	15.45	15.3
Gastos Administrativos	2.05	1.7	1.67	1.57	1.51
Gastos de Venta	1.14	1.01	1	0.96	0.97
Depreciación Activo Fijo	0.32	0.27	0.26	0	0
Amortización de Intangibles	0.16	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	1.61	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	0.05	0	0	0	0
Costo Total	21.99	18.77	18.62	17.98	17.77

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 174*Detalle de los costos de la salchipapa personal en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	5,774	6,943	7,094	7,547	7,849
Materia Prima	3.69	3.69	3.69	3.69	3.69
Mano de Obra Directa	1.54	1.28	1.25	1.18	1.13
Costos Indirectos	2.73	2.27	2.22	2.09	2.01
Total Costo de Producción	7.95	7.23	7.16	6.95	6.82
Gastos Administrativos	1.71	1.42	1.39	1.31	1.26
Gastos de Venta	0.95	0.84	0.83	0.8	0.81
Depreciación Activo Fijo	0.27	0.22	0.22	0	0
Amortización de Intangibles	0.14	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	1.34	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	0.04	0	0	0	0
Costo Total	12.4	9.72	9.6	9.06	8.89

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 175***Detalle de los costos del vaso de cerveza en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	30,018	36,100	36,885	39,240	40,809
Materia Prima	2.61	2.61	2.61	2.61	2.61
Mano de Obra Directa	1.02	0.85	0.83	0.78	0.75
Costos Indirectos	1.82	1.51	1.48	1.39	1.34
Total Costo de Producción	5.45	4.98	4.92	4.79	4.7
Gastos Administrativos	1.14	0.95	0.93	0.87	0.84
Gastos de Venta	0.63	0.56	0.55	0.53	0.54
Depreciación Activo Fijo	0.18	0.15	0.15	0	0
Amortización de Intangibles	0.09	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	0.9	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	0.03	0	0	0	0
Costo Total	8.42	6.63	6.55	6.19	6.08

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 176*Detalle de los costos del vaso de la jarra de sangría en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	3,064	3,685	3,765	4,006	4,166
Materia Prima	13.32	13.32	13.32	13.32	13.32
Mano de Obra Directa	3.59	2.98	2.92	2.74	2.64
Costos Indirectos	6.37	5.3	5.18	4.87	4.68
Total Costo de Producción	23.28	21.6	21.42	20.94	20.64
Gastos Administrativos	3.99	3.32	3.24	3.05	2.93
Gastos de Venta	2.22	1.96	1.94	1.86	1.88
Depreciación Activo Fijo	0.63	0.52	0.51	0	0
Amortización de Intangibles	0.32	0	0	0	0
Amortiz. Gasto Pre Operativo	3.14	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	0.1	0	0	0	0
Costo Total	33.65	27.4	27.11	25.85	25.46

*Nota: Elaboración propia, 2018***Tabla 177***Detalle de los costos del vaso de pisco sour en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	11,946	14,366	14,679	15,616	16,240
Materia Prima	2.46	2.46	2.46	2.46	2.46
Mano de Obra Directa	1.43	1.19	1.17	1.10	1.06
Costos Indirectos	2.55	2.12	2.07	1.95	1.87
Total Costo de Producción	6.44	5.77	5.70	5.51	5.39
Gastos Administrativos	1.59	1.33	1.30	1.22	1.17
Gastos de Venta	0.89	0.78	0.77	0.74	0.75
Depreciación Activo Fijo	0.25	0.21	0.20	0.00	0.00
Amortización de Intangibles	0.13	0.00	0.00	0.00	0.00
Amortiz. Gasto Pre Operativo	1.25	0.00	0.00	0.00	0.00
Gasto por activo fijo no depreciable	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00
Costo Total	10.59	8.09	7.98	7.47	7.31

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 178*Detalle de los costos del vaso de chilcano en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Unidades vendidas	11,435	13,752	14,051	14,948	15,546
Materia Prima	2.46	2.46	2.46	2.46	2.46
Mano de Obra Directa	1.23	1.02	1.00	0.94	0.90
Costos Indirectos	2.18	1.82	1.78	1.67	1.61
Total Costo de Producción	5.87	5.30	5.24	5.07	4.97
Gastos Administrativos	1.37	1.14	1.11	1.05	1.01
Gastos de Venta	0.76	0.67	0.66	0.64	0.64
Depreciación Activo Fijo	0.21	0.18	0.17	0.00	0.00
Amortización de Intangibles	0.11	0.00	0.00	0.00	0.00
Amortiz. Gasto Pre Operativo	1.08	0.00	0.00	0.00	0.00
Gasto por activo fijo no depreciable	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00
Costo Total	9.43	7.29	7.19	6.76	6.62

*Nota: Elaboración propia, 2018***7.4.4 Costos fijos y variables unitarios**

Estos costos varían en proporción al volumen de las ventas o en su defecto al nivel de la actividad comercial. La gestión de estos costos hace que el negocio pueda adaptarse a los cambios del mercado.

A continuación se muestran los costos fijos y variables.

Tabla 179*Costos variables en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Venta en Unidades	109,238	131,371	134,227	142,795	148,507
Materia Prima	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
Costos Variables	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
Costo Variable Unitario Promedio	5.86	5.86	5.86	5.86	5.86

Nota: Elaboración propia, 2018

Tabla 180*Detalle de los costos fijos en soles.*

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Mano de Obra Directa	177,944	178,467	178,467	178,467	178,467
Costos Indirectos Fijo	312,477	312,477	312,477	312,477	312,477
Gastos Administrativos Fijo	207,456	207,916	207,916	207,916	207,916
Gastos de Venta Fijo	80,432	80,590	80,590	80,590	84,658
Depreciación Activo Fijo	23,780	23,780	23,780	0	0
Amortización de Intangibles	3,980	0	0	0	0
Amortización de Pre Operativos	120,745	0	0	0	0
(-) Activos fijos no depreciables	2,949	0	0	0	0
Costos Fijos	929,763	803,232	803,232	779,451	783,519
Costo fijo unitario	8.51	6.11	5.98	5.46	5.28
Costo total unitario	14.37	11.98	11.85	11.32	11.14

Nota: Elaboración propia, 2018

Capítulo VIII

Estados Financieros Projectados

8.1 Premisas del Estado de Ganancias y Pérdidas y del Flujo de Caja

Las premisas que se han considerado para la elaboración de los estados financieros son los siguientes:

- El horizonte de evaluación del proyecto es de 5 años.
- INVERSIONES DEPORT S.A.C iniciará las operaciones en el mes de diciembre del 2018.
- Los montos indicados en el proyecto se encuentran en soles.
- La tasa para la determinación del impuesto a la renta anual nacional es de 29.5%.
- La estructura del financiamiento es de 50% capital propio y el 50% de deuda.
- Los precios en el estado de resultado estan sin IGV.
- Los precios de todos los productos que e ofreceran en el restobar se mantendrá constante durante el periodo de evaluación del proyecto.
- Los precios de la materia prima e insumos se mantendrá constante durante el periodos de evaluación del proyecto.

8.2 Estado de Ganancias y Pérdidas sin gastos financieros

En el siguiente cuadro se muestra el estado de ganancias y pérdidas sin IGV a fin de poder calcular el monto a pagar del impuesto a la renta. La Utilidad de impuestos para el proyecto es de 29.5% ya que sobrepasa las 15 UITs. Cabe indicar que en el Gasto de Ventas se encuentra incluido la comisión de visa.

Tabla 181

Estado de ganancias y pérdidas sin gastos financieros

Descripción	2019	2020	2021	2022	2023
Ventas	1,415,178	1,701,913	1,738,911	1,849,906	1,923,902
(-) Costo de Ventas	1,115,369	1,244,987	1,261,846	1,311,857	1,345,317
(-) Materia Prima	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
(-) Mano de Obra	171,112	171,112	171,112	171,112	171,112
(-) Costos Indirectos	303,868	303,868	303,868	303,868	303,868

Utilidad Bruta	299,809	456,927	477,065	538,049	578,585
(-) Gastos Operativos	495,063	332,636	333,524	306,352	312,196
(-)Gastos Administrativos	190,215	190,215	190,215	190,215	190,215
(-)Gastos de Venta	105,704	112,586	113,474	116,137	121,981
(-)Depreciación Activo Fijo	29,836	29,836	29,836	0	0
(-)Amortización de Intangibles	15,074	0	0	0	0
(-) Amortiz. Gasto Pre Operativo	149,617				
(-) Gasto por activo fijo no depreciable	4,619	0	0	0	0
Utilidad Operativa	(195,254)	124,291	143,541	231,697	266,389
(+) Ingresos Financieros					
(-) Gastos Financieros					
(+) Otros Ingresos (A/puestas)	84,000.00	84,000.00	84,000.00	84,000.00	84,000.00
(+)Valor salvamento					32,379.92
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)					
Utilidad antes de I. Renta	(111,254)	208,291	227,541	315,697	382,769
(-) Impuesto a la Renta 29.5%		28,626	67,125	93,131	112,917
Resultado Neto	-111,254	179,665	160,417	222,566	269,852

Nota: Elaboración propia, 2018

8.3 Estado de Ganancias y Pérdidas con gastos financieros y escudo fiscal

El estado de Ganancias y pérdidas con gasto financiero nos permite calcular el monto del escudo fiscal.

Tabla 182

Estado de ganancias y pérdidas con gastos financieros y Escudo Fiscal

Descripción	2019	2020	2021	2022	2023
Ventas	1,415,178	1,701,913	1,738,911	1,849,906	1,923,902
(-) Costo de Ventas	1,115,369	1,244,987	1,261,846	1,311,857	1,345,317
(-) Materia Prima	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
(-) Mano de Obra	171,112	171,112	171,112	171,112	171,112
(-) Costos Indirectos	303,868	303,868	303,868	303,868	303,868
Utilidad Bruta	299,809	456,927	477,065	538,049	578,585
(-) Gastos Operativos	495,063	332,636	333,524	306,352	312,196

(-)Gastos Administrativos	190,215	190,215	190,215	190,215	190,215
(-)Gastos de Venta	105,704	112,586	113,474	116,137	121,981
(-)Depreciación Activo Fijo	29,836	29,836	29,836	0	0
(-)Amortización de Intangibles	15,074	0	0	0	0
(-) Amortiz. Gasto Pre Operativo	149,617	0	0	0	0
(-) Gasto por activo fijo no depreciable	4,619	0	0	0	0
Utilidad Operativa	(195,254)	124,291	143,541	231,697	266,389
(+) Ingresos Financieros	0	0	0	0	0
(-) Gastos Financieros	49,202.05	33,867.52	13,441.91	0	0
(+) Otros Ingresos (apuestas valrosalvemtno)	84,000.00	84,000.00	84,000.00	84,000.00	84,000.00
	0	0	0	0	32,379.92
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)					
Utilidad antes de I. Renta	(160,456)	174,423	214,099	315,697	382,769
(-) Impuesto a la Renta 29.5%		4,120	63,159	93,131	112,917
Resultado Neto	(160,456)	170,303	150,940	222,566	269,852

Escudo Fiscal	0	24,506	3,965	0	0
----------------------	----------	---------------	--------------	----------	----------

Nota: Elaboración propia, 2018

8.4 Flujo de Caja Operativo

Tabla 183

Flujo de Caja Operativo

	Año 0	2019	2020	2021	2022	2023
Ingresos por Ventas		1,669,910	2,008,258	2,051,915	2,182,889	2,270,204
Ingresos por Apuestas		99,120	99,120	99,120	99,120	99,120
(-) Costos operativos		1,633,966	1,897,877	1,960,783	2,059,442	2,143,172
(-) Materia Prima		755,659	908,609	928,503	987,515	1,026,998
(-) Mano de Obra Directa		171,112	171,112	171,112	171,112	171,112
(-) Costos Indirectos		335,632	335,632	335,632	335,632	335,632
(-) Gastos Administrativos		198,408	198,408	198,408	198,408	198,408
(-) Gastos de Venta		116,369	124,490	125,538	128,681	135,576
(-) Impuesto a la Renta		0	28,626	67,125	93,131	112,917
(-) Pago de IG V		56,785	131,001	134,466	144,964	162,528
Flujo de Caja Operativo		135,064	209,501	190,252	222,566.36	226,152.58

Nota: Elaboración propia, 2018

8.5 Flujo de Capital

Tabla 184

Flujo de Caja Capital

	Año 0	2019	2020	2021	2022	2023
Activo fijo depreciable	-107,873					
Activo Intangible	-17,267					
Gastos pre-operativos	-210,962					
Inventarios	-15,124					
Capital de trabajo	-28,095	-5,693	-735	-2,204	1,469)	38,195
Recuperacion de garantía						36,000
Valor salvamento activo fijo + Igv						38,208
Flujo de Capital	-379,321	-5,693	-735	-2,204	-1,469	112,403

Nota: Elaboración propia, 2018

8.6 Flujo de Caja Económico

Para hallar el flujo de caja económico se suman los flujos de caja operativo y el de capital.

Tabla 185

Flujo de Caja Económico

	Año 0	2019	2020	2021	2022	2023
Flujo de Caja Operativo		135,064	209,501	190,252	222,566	226,153
Flujo de Capital	-379,321	-5,693	-735	-2,204	-1,469	112,403
Flujo de Caja Económico	-379,321	129,372	208,766	188,049	221,097	338,556

Nota: Elaboración propia, 2018

8.7 Flujo del Servicio de la Deuda

De acuerdo a la estructura del financiamiento en donde se determinó que el monto total a financiar para el proyecto es de S/ 189,660.00.

Tabla 186

Flujo del Servicio de la Deuda

	Año 0	2019	2020	2021	2022	2023
Financiamiento	189,660					
Cuotas del préstamo		-95,390	-95,390	-95,390	0	0
Escudo Fiscal		0	24,506	3,965	0	0
Flujo del Servicio de la deuda	189,660	-95,390	-70,885	-91,425	0	0

Nota: Elaboración propia, 2018

8.8 Flujo de Caja Financiero

Para hallar el flujo de caja financiero, se suma el flujo de servicio de deuda y el flujo de caja económico tal como se muestra en el siguiente cuadro

Tabla 187

Flujo de Caja Financiero

	Año 0	2019	2020	2021	2022	2023
Flujo de Caja Económico	-379,321	129,372	208,766	188,049	221,097	338,556
Flujo del Servicio de la deuda	189,660	-95,390	-70,885	-91,425	0	0
Flujo de Caja Financiero	-189,661	33,981	137,881	96,624	221,097	338,556

Nota: Elaboración propia, 2018

Capítulo IX

Evaluación Económica Financiera

9.1 Cálculo de la tasa de descuento

9.1.1 Costo de Oportunidad

9.1.1.1 CAPM

El CAPM (Capital Asset Pricing Model) es un modelo financiero desarrollado para hallar la tasa de rentabilidad de cualquier activo financiero con el riesgo de mercado de ese activo.

Tabla 188

Modelo CAPM

Concepto	Base	Sigla	Dato
Rendimiento del Mercado	Rendimiento USA (S&P 500) – Damodaran(1928-2017)	RM	11.53%
Tasa Libre de Riesgo	Tasa USA (T-Bonds a 5 años) – Al día 30/05/2018	TLR H	2.67%
Tasa Libre de Riesgo	Tasa USA (T-Bonds) –Damodaran(1928-2017)	TLR	5.15%
% Capital Propio	Estructura de financiamiento del proyecto	E	50.00%
% Financiamiento	Estructura de financiamiento del proyecto	D	50.00%
Tasa Impuesto a la Renta	Legislación Vigente	I	29.50%
Beta Desapalancada	Restaurant/Dining	BD	0.64
Riesgo país promedio mayo 2018	BCR	RP	1.35%
Beta Apalancado	$BA = BD * \{ [1 + (D/E)] * (1 - \text{Imp. Rent}) \}$	BA	1.096
Costo Capital	$KP = TLRH + [BA * (RM - TLR)] + RP$	KP	11.01%
Riesgo Tamaño del Negocio	50%: $RTN = KP * 0.50$	RTN	5.51%
Riesgo KnowHow	50%: $RN = KP * 0.50$	RN	5.51%
Costo Capital Propio Ajustado en \$	$KE_1 = KP + RTN + RN$	KE₁	22.02%
Devaluación anual del sol con respecto al dólar		DEV	1.50%
KP en soles	$KE_2 = ((1 + KP_1) * (1 + DEV)) - 1$	KE₂	23.86%

Nota: Elaboración propia, 2018

El resultado se debe convertir a soles, para ello se aplica un tasa de devaluación del sol con respecto al dólar, el cual es de 1.50%. Se aplica al resultado anterior (22.02%) y se tiene el costo de capital propio en soles de **23.86%**.

9.1.1.2 COK Propio

En el presente proyecto se esta utilizando el modelo financiero CAPM para

determinar los costos de oportunidad de los accionistas, el cual toma riesgos del mercado y riesgos propios del giro del negocio, también en este modelo valoramos el riesgo tamaño del negocio y el riesgo del Know How brindando una tasa mas ajustada al modelo de negocio.

9.1.2 Costo Promedio Ponderado de Capital (WACC)

El calculado es la tasa de descuento que se hallara para descontar los flujos de caja futuros cuando se valora el proyecto de inversión.

La fórmula para calcular el WACC es la siguiente :

[Costo de la Deuda x Imp.Renta x Peso de la Deuda] + [Costo de Capital x Peso del Capital]

$$[Kd \times (1-T) \times D/A] + [Ke \times E/A]$$

Tabla 189

WACC

Concepto	%	Costo	Costo neto	wacc
Deuda	50.00%	33.20%	23.41%	11.7030%
Capital propio	50.00%	23.86%	23.86%	11.9282%
				23.63%

Nota: Elaboración propia, 2018

9.2 Evaluación económica financiera

9.2.1 Indicadores de Rentabilidad

Tabla 190

Elaboración de los indicadores de rentabilidad

CONCEPTO	Año 0	2019	2020	2021	2022	2023
Flujo Económico	-379,321	129,372	208,766	188,049	221,097	338,556
Flujo Financiero	189,661)	33,981	137,881	96,624	221,097	338,556

Nota: Elaboración propia, 2018

a) VANE y VANF

Se aprecia que los valores del VANE Y VANF es positivo lo cual manifiesta la

viabilidad del proyecto en el horizonte de evaluación del proyecto.

Tabla 191

Indicadores de Rentabilidad

VANE	173,278	23.63%	WACC
VANF	188,618	23.86%	COK

Nota: Elaboración propia, 2018

b) TIRE y TIRF, TIR modificado

Los valores que el TIRE, TIRF es mayor que el WACC lo que hace viable el proyecto

Tabla 192

TIRE y TIRF, TIR

modificado

Nota: Elaboración

TI	41.
RE	17%
RF	78%
RME	39%

propia, 2018

Tabla 193

Demostración

Demostración:	0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Su ma
Valor futuro de los flujos futuros con el cok		304,448	396,658	288,475	273,843	338,556	1,601,980
Valor presente de los flujos negativos con el wacc	3 79,321						379,321
TIRM((Valor futuro flujos positivos con el cok/ valor		33.39%					

presente flujos negativos con el $wacc^{(1/n)}-1$

Nota: Elaboración propia.

c) Período de Recuperación descontado

La inversión de la empresa se recupera en 3 años y 5 meses.

La inversión de los accionistas se recupera en 3 años y 3 meses.

Tabla 194

Período de recuperación descontado

Flujo Económico Descontado	-379,321	104,643	136,585	99,515	94,639	117,217
Acumulado	-379,321	-274,678	-138,092	-38,578	56,061	173,278
Período de Recupero Económico	3 años y 5 meses					

Flujo Financiero Descontado	-189,661	27,436	89,881	50,854	93,953	116,155
Acumulado	-189,661	-162,225	-72,344	-21,490	72,463	188,618
Período de Recupero Financiero	3 años y 3 meses					

Nota: Elaboración propia, 2018.

d) Análisis Beneficio/ Costo (B/C)

Tabla 195

Análisis beneficio/costo (B/C)

Relación B/C Económico:	1.46
Relación B/C Financiero:	1.99

Nota: Elaboración propia, 2018

Se interpreta lo siguiente:

- Relación B/C económico :Por cada sol de inversión , el proyecto recibe 1.46 soles, es decir gana 0.46 soles
- Relación B/C Financiero: Por cada sol de inversión , el proyecto recibe 1.99 soles, es decir gana 0.99 soles

9.2.2 Análisis del Punto Equilibrio

a) Costos variables y costo fijos.

Tabla 196

Costos Variables

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Ventas (en Soles)	1,669,910	2,008,258	2,051,915	2,182,889	2,270,204
Venta en Unidades	109,238	131,371	134,227	142,795	148,507
Valor de Venta Promedio	15.29	15.29	15.29	15.29	15.29
Materia Prima	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
Costos Variables	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
Costo Variable Unitario Promedio	5.86	5.86	5.86	5.86	5.86

Nota: Elaboración propia

Tabla 197

Costos Fijos

Concepto	2019	2020	2021	2022	2023
Mano de Obra Directa	171,112	171,112	171,112	171,112	171,112
Costos Indirectos Fijo	303,868	318,269	318,269	318,269	318,269
Gastos Administrativos Fijo	190,215	190,215	190,215	190,215	190,215
Gastos de Venta Fijo	105,704	112,586	113,474	116,137	121,981
Depreciación Activo Fijo	29,836	29,836	29,836	0	0
Amortización de Intangibles	15,074	0	0	0	0
Amortización de Pre Operativos	149,617	0	0	0	0
Gasto por activo fijo no depreciable	4,619	0	0	0	0
Costos Fijos	970,043	822,016	822,904	795,732	801,576

Nota: Elaboración propia

b) Estado de resultados (costeo directo)

Tabla 198

Estado de Resultados

Resultados (Costeo Directo)	2019	2020	2021	2022	2023
Ventas	1,669,910	2,008,258	2,051,915	2,182,889	2,270,204
(-) Costos variables	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
Margen de Contribución	1,029,520	1,238,250	1,265,048	1,346,011	1,399,867
(-) Costos Fijos	970,043	822,016	822,904	795,732	801,576
Utilidad Operativa	59,478	416,234	442,144	550,279	598,291
(+) Ingresos Financieros	0	0	0	0	0
(-) Gastos Financieros	40,504	27,881	11,066	0	0
(+) Otros Ingresos (Apuestas)	84,000	84,000	84,000	84,000	84,000
(-)Otros ingresos valor salvamento	0	0	0	0	23,858
(-) Pérdida Venta Activo Fijo(Valor en libros)	0	0	0	0	0
Resultado antes de I. Renta	102,974	472,353	515,078	634,279	706,149

(-) Impuesto a la Renta 29.5%		149,642	151,948	187,112	208,314
Resultado Neto	102,974	322,712	363,130	447,166	497,835

Nota: Elaboración propia

c) Estimación y análisis del punto de equilibrio en unidades y en soles.

Tabla 199

Punto de Equilibrio en unidades

	Punto de Equilibrio (en unidades)	2019	2020	2021	2022	2023
25.80%	1/4 Pollo a la brasa	26,578	22,520	22,547	21,799	21,959
11.60%	Pizza personal	11,965	10,138	10,150	9,813	9,885
5.60%	Alitas BBQ	5,742	4,865	4,871	4,709	4,744
5.30%	Salchipapa	5,440	4,609	4,615	4,462	4,494
27.50%	Vaso de Cerveza	28,284	23,965	23,994	23,198	23,368
2.80%	Jarra de Sangría	2,887	2,446	2,449	2,368	2,385
10.90%	Vaso de Pisco Sour	11,256	9,537	9,548	9,232	9,299
10.50%	Vaso de Chilcano	10,775	9,130	9,140	8,837	8,902
		102,927	87,211	87,314	84,417	85,036

Nota: Elaboración propia

Esta tabla nos muestra las unidades de los platos y bebidas que se deben vender para cubrir los costos y gastos totales, se obtiene de dividir los costos fijos totales entre la diferencia de Valor venta unitario promedio y costo variable unitario.

d) Estimación y análisis del punto de equilibrio en soles.

Tabla 200

Punto de Equilibrio en soles

	Punto de Equilibrio (En Soles)	2019	2020	2021	2022	2023
25.82%	1/4 Pollo a la brasa	S/. 406,301	S/. 344,263	S/. 344,668	S/. 333,234	S/. 335,677
11.62%	Pizza personal	S/. 182,905	S/. 154,977	S/. 155,159	S/. 150,012	S/. 151,112
5.58%	Alitas BBQ	S/. 87,776	S/. 74,374	S/. 74,461	S/. 71,991	S/. 72,519
5.29%	Salchipapa	S/. 83,161	S/. 70,464	S/. 70,546	S/. 68,206	S/. 68,706
27.48%	Vaso de Cerveza	S/. 432,376	S/. 366,357	S/. 366,787	S/. 354,620	S/. 357,220
2.81%	Jarra de Sangría	S/. 44,137	S/. 37,397	S/. 37,441	S/. 36,199	S/. 36,465
10.94%	Vaso de Pisco Sour	S/. 172,067	S/. 145,794	S/. 145,965	S/. 141,123	S/. 142,158
10.47%	Vaso de Chilcano	S/. 164,712	S/. 139,563	S/. 139,727	S/. 135,091	S/. 136,082
		1,573,435	1,333,189	1,334,755	1,290,476	1,299,939

Nota: Elaboración propia

Esta tabla nos muestra el ingreso por cada plato y bebida en los años del horizonte del proyecto.

9.3 Análisis de Sensibilidad y de Riesgo

9.3.1 Variables de Entrada

Para el siguiente análisis de sensibilidad se contarán con las siguientes variables de entrada.

Tabla 201

Variable de Entrada

VARIABLES DE ENTRADA	
Concepto	
Demanda	Demanda de Platos y Bebidas
Precio	Precio de Platos y Bebidas
Costos	Material Prima
	Mano de Obra Directa
	Costos Indirectos
	Gastos Administrativos
	Gastos de Venta

Nota: Elaboración propia

9.3.2 Variables de Salida

Para el siguiente análisis de sensibilidad se contarán con las siguientes variables de salida.

Tabla 202

Variable de Salida

VARIABLES DE SALIDA	
Concepto	Valor
VAN ECONOMICO	173,278
VAN FINANCIARO	188,618
TIR ECONOMICO	41.17%
TIR FINANCIERO	52.78%
Relación B/C Económico	1.46
Relación B/C Financiero	1.99
COK	23.86%

Nota: Elaboración propia

9.3.3 Análisis unidimensional

Para cada una de las variables de entrada se realizó un análisis en donde el VAN toma el valor de 0 y se podría observar hasta qué punto era posible o un aumento o

reducción de cada variable, manteniendo constante las otras 2 variables.

a) Análisis de sensibilidad de la demanda

Como demanda inicial antes del análisis de sensibilidad tenemos un VAN financiero de 188,618. Para el análisis de sensibilidad hallaremos en cuanto podemos reducir la demanda para llegar a un VANF con valor igual al COK.

Tabla 203

Datos de la Proyección Inicial de la Demanda

DATOS DE LA PROYECCIÓN INICIAL					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Demanda de BienesProyectada					
1/4 Pollo a la brasa	28,208	33,923	34,661	36,873	38,348
Pizza personal	12,698	15,271	15,603	16,599	17,263
Alitas BBQ	6,094	7,329	7,488	7,966	8,285
Salchipapa	5,774	6,943	7,094	7,547	7,849
Cerveza	30,018	36,100	36,885	39,240	40,809
Sangría	3,064	3,685	3,765	4,006	4,166
Pisco Sour	11,946	14,366	14,679	15,616	16,240
Chilcano	11,435	13,752	14,051	14,948	15,546
VANF					188,618
TIRF					52.78%

Nota: Elaboración propia

En el análisis de sensibilidad de la demanda tenemos que podemos tener como máximo una disminución del - 9.61% en nuestra demanda total para que el VAN Económica sea 0, siendo este el límite de reducción para que el proyecto siga siendo viable.

Tabla 204

Sensibilidad de la Demanda

PORCENTAJE DE DISMINUCIÓN EN LA DEMANDA					-9.61%
Demanda de BienesProyectada					
1/4 Pollo a la brasa	25,498	30,664	31,330	33,330	34,663
Pizza personal	11,478	13,804	14,104	15,004	15,604
Alitas BBQ	5,508	6,625	6,769	7,201	7,489
Salchipapa	5,219	6,276	6,413	6,822	7,095
Cerveza	27,134	32,632	33,341	35,469	36,888
Sangría	2,770	3,331	3,403	3,621	3,765
Pisco Sour	10,798	12,986	13,268	14,115	14,680
Chilcano	10,337	12,431	12,701	13,512	14,052
NUEVO VANF					0
NUEVO TIRF					23.86%
Cok					23.86%

Nota: Elaboración propia

b) Análisis de sensibilidad de los precios

Como precios iniciales tenemos un VANF de 173,618, para el análisis de sensibilidad reduciremos el precio hasta tener un VANF igual al COK.

Tabla 205

Datos de la Proyección Inicial de Precios

Concepto	DATOS DE LA PROYECCIÓN INICIAL				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Precios incluido el igr					
1/4 Pollo a la brasa	18	18	18	18	18
Pizza personal	20	20	20	20	20
Alitas BBQ	18	18	18	18	18
Salchipapa	15	15	15	15	15
Vaso de Cerveza	10	10	10	10	10
Jarra de Sangría	35	35	35	35	35
Vaso de Pisco Sour	14	14	14	14	14
Vaso de Chilcano	12	12	12	12	12
VANF					173,618
TIRF					52.78%

Nota: Elaboración propia

En el análisis de sensibilidad de los precios tenemos que podemos reducir como máximo en - 10.03 % para que el VAN Financiero sea 0, siendo este el límite de reducción para que el proyecto siga siendo viable.

Tabla 206

Sensibilidad de los Precios

PORCENTAJE DE DISMINUCIÓN EN EL PRECIO	-10.03%				
Precios incluido el IGv					
1/4 Pollo a la brasa	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
Pizza personal	17.99	17.99	17.99	17.99	17.99
Alitas BBQ	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
Salchipapa	13.5	13.5	13.5	13.5	13.5
Vaso de Cerveza	9	9	9	9	9
Jarra de Sangría	31.49	31.49	31.49	31.49	31.49
Vaso de Pisco Sour	12.6	12.6	12.6	12.6	12.6
Vaso de Chilcano	10.8	10.8	10.8	10.8	0.8
NUEVO VANF					0
NUEVO TIRF					23.86%
Cok					23.86%

Nota: Elaboración propia

c) Análisis de sensibilidad de los costos

Para el análisis de sensibilidad de los costos se aumentarán hasta que el VANF tenga un valor igual al COK.

Tabla 207

Datos de la Proyección Inicial de Costos

Concepto	DATOS DE LA PROYECCIÓN INICIAL				
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia Prima	640,389	770,007	786,867	836,878	870,338
Mano de Obra Directa	171,112	171,112	171,112	171,112	171,112
Costos Indirectos	303,868	303,868	303,868	303,868	303,868
Gastos Administrativos	190,215	190,215	190,215	190,215	190,215
Gastos de Venta	105,704	112,586	113,474	116,137	121,981
VANE					188,618
TIRE					52.78%

Nota: Elaboración propia

En el análisis de sensibilidad de los costos, estos pueden ser aumentados en 6.78% como máximo para que el VAN Financiero sea igual al COK y el proyecto siga siendo viable.

Tabla 208

Sensibilidad de los Precios

Concepto	% de Aumento de los Costos					6.78%
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 5
Materia prima	683,813	822,220	840,223	893,624	929,353	
Mano de Obra Directa	182,184	182,184	182,184	182,184	182,184	
Costos Indirectos	311,000	311,000	311,000	311,000	311,000	
Gastos Administrativos	199,392	199,392	199,392	199,392	199,392	
Gastos de Venta	108,697	115,578	116,466	119,130	124,974	
NUEVO VANF						0
NUEVO TIRF						23.86%
Cok						0

Nota: Elaboración propia

9.3.4 Análisis multidimensional

En el análisis multidimensional tenemos 3 entradas (Demanda, Precio y Costos de materia prima) y 3 ocurrencias (Pesimista, Base y Optimista).

Para la ocurrencia Pesimista se tiene un resultado negativo en VANE y VANF, para esto la demanda se redujo en -5 % los precios se redujeron en -5% y los costos aumentaron en 10 %.

Para la ocurrencia Optimista se tiene un VANE y VANF positivo (347,187 y

361,808) para esto la demanda aumento en 5% y los precios aumentaron en 5%.

Tabla 209

Análisis Multidimensional

Concepto	Pesimista	Base	optimista
Demanda	-5%	0%	5%
Precio	-5%	0%	5%
Costos de materia prima	10%	0%	0%
VANE	-338,301	173,278	347,187
VANF	-321,558	188,618	361,808
TIRE	-1.14%	41.17%	59.77%
TIRF	-4.58%	52.78%	85.33%

Nota: Elaboración propia

Cada ocurrencia tiene un peso, esto será aplicado al momento de calcular el VANE y VANF esperado.

Tabla 210

Calculo del VAN esperado

Pesos de ocurrencia	30%	40%	30%
VANE esperado		71,977	
VANF esperado		87,522	

Nota: Elaboración propia

9.3.5 Variables críticas del proyecto

La variable critica del Proyecto es la de costos, ya que solo con un aumento del 6.26 % el VANF llega a su LIMITE. Seguido de esto tenemos a la demanda y el precio respectivamente.

Tabla 211

Variabes del Proyecto

Variable	% Critico
Demanda	-9.61%
Precios	-10.03%
Costos	6.78%

Nota: Elaboración propia

9.3.6 Perfil de Riesgo

El perfil de las todas variables es crítica o peligrosa porque la variación de todas las variables es menor a 10% y una variación mínima afectaría el VANE y VANF significativamente.

Capítulo X

Conclusiones y Recomendaciones

10.1 Conclusiones

- Nuestro público objetivo en los años 2019 al 2023 será de 1,682; 1,720; 1,757; 1,869; 1,944 respectivamente. Dando ingresos anuales por: 2,099,999.52; 2,146,666.18; 2,193,332.83; 2,333,332.80; 2,426,666.11 respectivamente.
- La estructura de financiamiento tiene un total de 332,147.79 Soles de los cuales el 50% será financiado por accionistas y 50% será financiado por una entidad financiera con una TCEA 33.2 %.
- Mediante el análisis de sensibilidad se determinó que los costos totales es un recurso crítico pues una variación en estos afectaría la viabilidad de proyecto.
- Se determinó el costo de oportunidad de los accionistas (COK) en 23.86 % por medio del modelo CAMP (clase mundial) ajustado con los valores del Riesgo País : 1.35, Riesgo KnowHow : 50%, Riesgo Tamaño del Negocio : 50 %.
- Se concluye que nuestro proyecto Restobar Temático 'La Hinchada' es viable porque los indicadores de rentabilidad son: VANE: 173,278, VANF: 188,618 , TIRE : 41.17 % . TIRF: 52.78 % siendo valores mayores que el WACC : 23.63 % y COK : 26.83 % respectivamente.
- Se determinó que nuestro periodo de recupero económico es de 3 años y 5 meses y nuestro periodo de recupero financiero es de 3 años y 2 meses y 21 días.
- En el análisis multidimensional que el VANE Y VANF esperado son viables ponderando los 3 escenarios (Pesimista, Base, Optimista).

10.2 Recomendaciones

- Realizar una gestión adecuada de la materia prima en almacén para garantizar su uso en el tiempo antes de la fecha de vencimiento y poder ahorrar costos de materias primas.
Establecer relaciones con los proveedores de materia prima e insumos para obtener menores costos y asegurar nuestro abastecimiento.
- Optimizar los horarios del personal de acuerdo a las horas de mayor afluencia

Referencias Bibliográficas

- ASONAHORES (2017). *Turismo dominicano, un mar de oportunidades*. Republica Dominicana.
- BCRP, (2018). Balanza Comercial. Recuperado de: <https://estadisticas.bcrp.gob.pe/estadisticas/series/mensuales/resultados/PN01457BM/html>
- EMMSA, (2018) – Informe estadístico de venta por tipo de productos – Enero 2012 Mar 2018. Recuperado de: <http://www.emmsa.com.pe/>
- Evaluación y requisitos para obtención de la Licencia de Funcionamiento.(26, Marzo de 2018). Sunat. <http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso8.pdf>
- García Pablo (2017). *El turismo aporta más del 8.4% del PBI de Republica Dominicana*. Portal el Dinero. <https://www.eldinero.com.do/48682/el-turismo-aporta-mas-del-8-4-del-pib-dominicano/>
- INEI, (2018). Informe de Empleo N° 03 – Trimestre Dic 2017 – Ene – Feb 2018. Recuperado de: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/03-informe-tecnico-n03_mercado-laboral-dic2017-ene-feb2018.pdf
- INEI (2018) Informe de Mercado Competidor y proveedor – Agosto 2018
Recuperado de : <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/negocios-de-restaurantes-crecieron-129-en-agosto-2017-10048/>
- INEI, (2018). Lima alberga 9 millones 320 mil habitantes al 2018. Recuperado de: <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/lima-alberga-9-millones-320-mil-habitantes-al-2018-10521/>
- INEI, (2016). Población Económicamente Activa. Recuperado de: <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/ocupacion-y-vivienda/>
- Ingenio Empresa, (2018). Capacidad de Producción. Recuperado de: <https://ingenioempresa.com/capacidad-produccion-empresa/>
- Leaf Group, (2018). Cómo calcular la capacidad de producción. Recuperado de: <https://www.cuidatudinero.com/13074185/como-calcular-la-capacidad-de-produccion>
- Matemáticas Empresariales, (2014). Capacidad real de producción. Recuperado de: <https://matematicasempresariales.wordpress.com/2013/11/23/ejemplo-de-calculo-de-una-capacidad-de-produccion-en-estaciones-de-proceso/>
- Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA. (25, Marzo de 2018). Munives. <http://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RE>.
- Redacción Gestión. 18 de septiembre de 2017. Riesgo país de Perú bajó dos básicos a 1.14 puntos porcentuales. GESTIÓN.