



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TRABAJO DE GRADO

TEMA:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN, PARA BRINDAR SERVICIOS DE CATERING EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERAS EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.

AUTORAS:

JOHANA ALEXANDRA CHACÓN BASTIDAS

CARLA DANIELA VILLOTA BURBANO

DIRECTOR:

MSc. Ana Arciniegas

IBARRA, MAYO 2018

RESUMEN EJECUTIVO

La Asociación de Servicios de Alimentación 17 de julio (ASOJULIO), tiene como actividad principal la prestación de servicios de alimentación, a los programas que realiza el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) como lo es los Centros Infantiles del Buen Vivir de la ciudad de Ibarra, Adulto Mayor y además brindar refrigerios a los diferentes talleres, capacitaciones que realicen las instituciones públicas. Asimismo, el proyecto busca el desarrollo social y económico de quienes conforman dicha Asociación, basándose en un cooperativismo sano y productivo. Por tal razón consideramos que mediante la elaboración de este proyecto se logre prestar un servicio alimenticio nutritivo y saludable. Realizamos un estudio diagnóstico situacional para conocer el sector, aprovechar las oportunidades, de igual forma identificar los riesgos y las posibles amenazas. En el marco teórico se determinó varios términos los cuales ayudarán a comprender de mejor manera el desarrollo del proyecto. En el estudio de mercado se realizó entrevistas para conocer el comportamiento de la oferta y de la demanda y de esta manera identificar a nuestros clientes potenciales. A través, del estudio técnico se analizó el tamaño del proyecto, la maquinaria que se necesita para la producción, así como también el talento humano y la inversión total que se requiere para poner en marcha el negocio, la cual es de \$10.672,01 USD. Por medio del estudio financiero se estudió la rentabilidad del proyecto, mediante el análisis de indicadores financieros, los mismos que establecieron un VAN de \$4.835,89 USD, el cual es positivo y mayor a cero, por lo que se determinó que el proyecto es factible. Se diseñó una estructura organizacional en la cual se estableció misión, visión, valores, funciones de cada área de trabajo con el fin de lograr eficiencia en el funcionamiento de la empresa. Finalmente, se evaluaron los posibles impactos que ocasionará la implementación del proyecto en el ámbito social, económico y ambiental, obteniendo resultados positivos y favorables para llevar a cabo dicho proyecto.

ABSTRACT

The Association of Food Services July 17 (ASOJULIO), has as main activity the provision of food services, to the programs carried out by the Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) as it is the Centros Infantiles del Buen Vivir of Ibarra city, Centros del Adulto Mayor and also provide refreshments to the different workshops, training carried out by public institutions. Likewise, the project seeks the social and economic development of those who make up said Association, based on a healthy and productive cooperativism. For this reason we believe that through the elaboration of this project it is possible to provide a nutritious and healthy food service. We carried out a situational diagnostic study to know the sector, take advantage of the opportunities, in the same way identify the risks and possible threats. In the theoretical framework several terms were determined which will help to better understand the development of the project. In the market study interviews were conducted to know the behavior of supply and demand and thus identify our potential customers. Through the technical study we analyzed the size of the project, the machinery needed for production, as well as the human talent and the total investment required to start the business, which is \$10.672,01 USD. Through the financial study, the profitability of the project was studied, through the analysis of financial indicators, which established a NPV of \$4.835,89 USD, which is positive and greater than zero, so it was determined that the project is feasible. An organizational structure was designed in which mission, vision, values, functions of each work area were established in order to achieve efficiency in the operation of the company. Finally, the possible impacts caused by the implementation of the project in the social, economic and environmental field were evaluated, obtaining positive and favorable results to carry out said project.

AUTORÍA

Las autoras, JOHANA ALEXANDRA CHACÓN BASTIDAS y CARLA DANIELA VILLOTA BURBANO, portadoras de cédula de ciudadanía Nro.100378330-3; Nro.100454208-8, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito, "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN, PARA BRINDAR SERVICIOS DE CATERING EN LA CIUDAD DE IBARRA PROVINCIA DE IMBABURA", es de nuestra autoría y que no ha sido previamente presentado para ningún otro fin de orden académico o profesional y que los resultados de la investigación y sus respectivas fuentes bibliográficas se detallan en el presente documento.



.....
Johana Alexandra Chacón Bastidas
100378330-3



.....
Carla Daniela Villota Burbano
100454208-8

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de Director de Trabajo de Grado presentado por las egresadas Johana Alexandra Chacón Bastidas y Carla Daniela Villota Burbano, para optar por el título de Ingenieras en Contabilidad y Auditoría C.P.A, cuyo tema es “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN, PARA BRINDAR SERVICIOS DE CATERING EN LA CIUDAD DE IBARRA PROVINCIA DE IMBABURA”, considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se dirige.

Dado en la ciudad de Ibarra, a los días del mes de del 2018



MSc. ANA ISABEL ARCINIEGAS CALDERÓN

100145806-4

DIRECTOR

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por guiar mi camino, y darme las fuerzas para enfrentar situaciones difíciles y poder cumplir una meta más.

A mis padres porque ustedes son el principal motivo por el cual yo he salido adelante en los momentos más difíciles. Hoy se muy bien que no existe papel ni tinta en este mundo que me alcance para terminar de agradecerles por todo su esfuerzo, su dedicación, sus enseñanzas, su apoyo y el gran amor que me han brindado.

A mi tía Sandra por su apoyo moral y por sus palabras motivadoras y esperanzadoras, que me decían que lo lograría perfectamente.

A mi esposo que siempre estuvo conmigo a lo largo del camino brindándome su amor, paciencia y su apoyo constantemente.

Finalmente, a mi tutor de tesis por toda la colaboración durante la elaboración de este proyecto.

Johana Chacón Bastidas.

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mis padres en reconocimiento a su esfuerzo y cariño, por haberme motivado constantemente para alcanzar mis metas y permitirme llegar hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

A mi madre Maricela, que estuvo, está y estará siempre a mi lado brindándome su amor, paciencia, su mano amiga y protectora, dándome a cada instante una palabra de aliento para ser mejor persona. A mi padre Hernán, que me enseñó que lo más importante en la vida es la dedicación y el empeño que uno dedique a esas cosas importantes que uno se traza como proyectos en la vida.

Johana Chacón Bastidas.

AGRADECIMIENTOS

A Dios, por permitirme culminar esta etapa de mi vida y ser mi fortaleza en mis momentos de debilidad.

A mi madre, por todo su esfuerzo y dedicación, por haberme forjado como la persona que soy ahora, todos y cada uno de mis logros se los debo a ella.

A mi familia, porque con sus consejos, apoyo y ejemplo supieron encender en mí el deseo de superación desde muy temprano.

A mi novio, por su apoyo y compañía en toda mi etapa universitaria, por brindarme su ayuda hasta donde le era posible e incluso más allá.

A mi directora de tesis, por sus grandes aportes para el desarrollo de este trabajo.

Carla Villota B.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de manera especial a mi madre Cristina, pues ella es y será el principal cimiento para la construcción de mi vida profesional, sentó en mí las bases de responsabilidad y deseos de superación. En ella tengo un claro ejemplo de que sin sacrificio no hay victoria.

A mis abuelitos Jacinto y Marit, quienes han sido un modelo a seguir a lo largo de toda mi vida, su sabiduría, rectitud y cariño han hecho que encuentre en ellos un padre y una madre.

A mis tías, quienes me han provisto de consejos y amor desde mi infancia, siendo en quienes puedo contar en todo momento.

Carla Villota B.

PRESENTACIÓN

Las asociaciones de alimentación conformadas bajo la Ley de Economía Popular y Solidaria, en los últimos años han ido en aumento, un aspecto a considerar es el aporte al progreso de dos objetivos del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021 “Toda una Vida”, se relaciona con el primer objetivo que es “Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas”, debido a que se da prioridad a las organizaciones de este tipo para generar empleo y que de esta manera puedan mejorar sus condiciones de vida. De igual manera se vincula con el cuarto objetivo que es “Consolidar la sostenibilidad del sistema económico social y solidario, y afianzar la dolarización” puesto que con la implementación del proyecto se dinamizará la economía e incluirá a los sectores más vulnerables para la generación de riqueza en el país. (PLAN TODA UNA VIDA, 2017, pag. 57,76).

Las asociaciones de economía popular y solidaria legalmente son consideradas como pequeños emprendimientos, asimismo por el bajo aporte de capital para su conformación. Para la presente investigación se conformará una asociación integrada por 10 socios, los cuales aportarán al capital social de la misma mediante su cuota de admisión. (LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA, 2011)

El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) en búsqueda del mejoramiento social a través de sus servicios y programas como, por ejemplo: “Erradicación de la mendicidad”, “Acogimiento familiar”, “Gestión de Riesgos”, “Adopciones”, “Centros de Acogimiento Institucional”, “Unidades de Apoyo Familiar (UAF)”, “Erradicación del Trabajo Infantil”, “Creciendo con Nuestros Hijos (CNH)”, “MIESpasio juvenil”, “Atención a Personas con Discapacidad”, “Registro de Organizaciones Sociales”, “Servicios Exequiales”, “Bono de Emergencia”, “Bono de Desarrollo Humano”, “Redes de Descuento”, “Crédito de Desarrollo Humano”, “Centros Infantiles del Buen Vivir (CIVBs)” y “Centros del Adulto Mayor”, realiza la contratación de servicios de alimentación permanente, en donde los

proyectos CIBVs son aquellos que requieren de mayor abastecimiento; la prestación de estos servicios se realiza mediante contratación a través del Portal de Compras Públicas, el cual es un sitio web administrado por el Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP), en el que coinciden compradores (Instituciones Estatales) y vendedores (personas y compañías privadas) que participan en procesos de compra-venta de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública (LOSNCP).

En consecuencia, la implementación de la propuesta de este servicio de alimentación contiene lo siguiente:

El capítulo I, comprende el diagnóstico situacional de la Asociación, mediante la recolección de información utilizando diferentes técnicas de investigación como la observación, la entrevista a los diferentes Centros Infantiles del Buen Vivir en la ciudad de Ibarra. Los datos obtenidos fueron tabulados y analizados con la finalidad de conocer las condiciones favorables o perjudiciales para la operatividad de la asociación a través de una evaluación enfocada en una matriz de riesgos y control interno, para establecer el estado real en la que la organización se encuentra, además de implantar medidas de mitigación de riesgos y planes de contingencia.

El capítulo II, constituye la fundamentación conceptual para facilitar la comprensión de los diferentes términos generales, contables, financieros y administrativos, con el fin de sustentar el tipo de investigación dando relevancia al avance de la misma en base conceptos ya establecidos en libros.

Dentro del capítulo III, se desarrolla un estudio de mercado analizando la oferta y la demanda, las cuales permitieron establecer la demanda insatisfecha y conocer el mercado potencial.

En el capítulo IV, se efectuó un estudio técnico el cual permitió determinar el tamaño del proyecto la macro y micro localización, la maquinaria y equipo que se necesita para la

producción, el talento humano, suministros de oficina, el capital de trabajo y el financiamiento para constituir la Asociación.

El en capítulo V, se estudió los diferentes indicadores financieros como el valor presente neto, la tasa interna de retorno, período de recuperación de la inversión para determinar si el proyecto es rentable, de igual manera se realizó las proyecciones de los ingresos y los gastos.

En el capítulo VI, se elaboró la misión, visión, objetivos empresariales, valores, políticas, manual de funciones para cada puesto de trabajo y de igual forma la propuesta legal para la constitución de la Asociación.

En el capítulo VII, se realizó un análisis de los impactos que generará el proyecto, en el ámbito social, económico y ambiental con el fin de establecer el impacto general que ocasionará la implementación de este.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN EJECUTIVO	II
ABSTRACT.....	III
AUTORÍA.....	IV
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO	V
AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA	VII
PRESENTACIÓN.....	X
CAPÍTULO I	25
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	25
1.1 Antecedentes	25
1.2 Justificación.....	25
1.3 Objetivos del Diagnóstico	26
1.3.1 Objetivo General	26
1.3.2 Objetivos Específicos	26
1.4 Variables Diagnósticas	27
1.5 Indicadores	27
1.6 Matriz de relación Diagnóstica	28
1.7 Análisis de las Variables Diagnósticas.....	29
1.7.1 Factores Geográficos	29
1.7.2 Factores Demográficos	30
1.7.3 Factores Sociales	31
1.7.4 Factores Económicos	31
1.8 Construcción de la Matriz AOOR.....	35
1.8.1 Cruces estratégicos Aliados – Oportunidades	35
1.8.2 Cruces estratégicos Aliados – Riesgos	36
1.8.3 Cruces estratégicos Oportunidades – Oponentes.....	36
1.8.4 Cruces estratégicos Oportunidades – Riesgos	36
1.9 Determinación de la oportunidad de inversión	37
CAPÍTULO II.....	38
MARCO TEÓRICO.....	38
2.1 Objetivo general	38
2.2 Términos Generales.....	38

2.2.1 Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria.....	39
2.2.2 Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.....	39
2.2.3 Características y principios diferenciadores de las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (EPS) y del Sector Financiero Popular Solidario (SFPS).....	40
2.2.4 Asociación	40
2.2.5 Servicio.....	41
2.2.6 Portal de compras públicas	41
2.2.7 Catálogo dinámico inclusivo	42
2.3 Términos Técnicos	42
2.3.1 Catering	43
2.3.2 Tipos de catering	44
2.3.3 Áreas del departamento de catering.....	45
2.4 Términos Específicos	47
2.4.1 Estudio de mercado	47
2.4.2 Estudio técnico	49
CAPÍTULO III.....	57
ESTUDIO DE MERCADO	57
3.1 Introducción	57
3.2 Objetivos del estudio de mercado	57
3.2.1 Objetivo General.....	57
3.2.2 Objetivos Específicos	57
3.3 Variables.....	58
3.4 Indicadores	58
3.5 Matriz de análisis de estudio de mercado.....	59
3.6 Identificación del servicio	60
3.7 Segmentación del mercado.....	66
3.7.1 Variables de segmentación	66
3.7.2 Mercado meta	66
3.8 Cálculo de la muestra	67
3.9 Técnica e Instrumentos de Investigación	67
3.9.1 Encuesta.....	67
3.9.2 Entrevista.....	67
3.10 Tabulación y análisis de la información.....	68
3.10.1 Entrevista dirigida a los representantes de las Instituciones Públicas	68
3.11 Demanda.....	74

3.11.1	Identificación de la demanda	74
3.11.2	Proyección de la demanda	75
3.12	Oferta.....	78
3.12.1	Entrevista a asociaciones de catering	78
3.12.2	Análisis de la oferta	80
3.12.3	Oferta real del servicio	80
3.12.4	Proyección de la oferta	81
3.13	Balance Oferta – Demanda	82
3.14	Análisis de precios	83
3.15	Conclusiones del estudio de mercado	85
CAPÍTULO IV	87
ESTUDIO TÉCNICO	87
4.1	Introducción	87
4.2	Objetivos del estudio técnico	87
4.2.1	Objetivo General.....	87
4.2.2	Objetivos Específicos	87
4.3	Localización del proyecto	88
4.3.1	Macro localización	88
4.3.2	Micro localización	88
4.4	Tamaño del proyecto.....	89
4.4.1	Disponibilidad de materiales de cocina, maquinaria y equipo	89
4.4.2	Capacidad instalada	90
4.5	Ingeniería del proyecto.....	91
4.6	Descripción del proceso de compra de materia prima	92
4.7	Descripción del proceso de producción	95
4.8	Descripción del proceso para la prestación del servicio	100
4.9	Requerimiento equipos, maquinaria, utensilios e implementos	101
4.10	Inversiones en Activos fijos	106
4.10.1	Muebles y enseres.....	106
4.10.2	Mobiliario	107
4.10.3	Maquinaria y equipos	107
4.10.4	Equipo de cómputo	107
4.11	Resumen de la inversión fija	108
4.12	Inversión diferida	108
4.13	Inversión variable.....	109

4.13.1 Utensilios e implementos.....	109
4.13.2 Utensilios e implementos.....	113
4.13.3 Materia prima e insumos	114
4.13.4 Mano de obra directa	115
4.13.4 Costos indirectos de fabricación.....	115
4.14 Gastos de administración	116
4.14.1 Personal administrativo	116
4.14.2 Suministros administrativos	116
4.14.2 Suministros de limpieza.....	117
4.14.3 Servicios básicos administrativos.....	117
4.14.4 Gasto arriendo.....	117
4.15 Resumen de la inversión variable.....	118
4.15.1 Capital de trabajo.....	118
4.16 Inversión total.....	119
4.17 Financiamiento	119
CAPÍTULO V	120
ESTUDIO FINANCIERO	120
5.1 Introducción	120
5.2 Ingresos	120
5.2.1 Ingresos proyectados	120
5.3 Egresos	122
5.3.1 Determinación de los egresos	122
5.4 Costos de producción proyectados.....	122
5.4.1 Materia Prima	122
5.4.2 Mano de Obra Directa	125
5.4.3 Costos Indirectos de Fabricación.....	126
5.4.5 Resumen de los costos indirectos de fabricación	127
5.4.6 Resumen del costo de producción	127
5.5 Gastos de administración	128
5.5.1 Personal administrativo	128
5.5.2 Suministros de oficina	128
5.5.3 Suministros de limpieza.....	129
5.4.4 Servicios Básicos	129
5.4.5 Arriendo.....	130
5.4.6 Gastos de constitución	130

5.4.7 Resumen de gastos de administración	131
5.5 Depreciación de activos fijos	131
5.5.1 Resumen de las depreciaciones de los activos fijos	133
5.6 Estados Financieros proforma	133
5.6.1 Estado de situación financiera	133
5.6.2 Estado de resultados proyectado.....	134
5.6.3 Estado de flujo de caja proyectado	134
5.7 Análisis financiero.....	135
5.7.1 Costo de oportunidad.....	135
5.7.2 Valor actual neto.....	135
5.7.3 Tasa interna de retorno	137
5.7.4 Relación costo beneficio.....	137
5.7.6 Punto de equilibrio.....	139
5.7.7 Resumen de indicadores financieros	141
5.8 Conclusiones del estudio financiero.....	141
CAPÍTULO VI.....	142
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	142
6.1 Introducción	142
6.2 Tipo de empresa	142
6.2.1 Tipo de organización	142
6.2.2 Capital.....	142
6.2.3 Organización.....	142
6.3 Denominación de la empresa	143
6.4 Logotipo empresarial.....	143
6.5 Slogan empresarial	144
6.6 Filosofía empresarial	144
6.6.1 Misión.....	144
6.6.2 Visión.....	144
6.6.3 Objetivos empresariales.....	144
6.6.4 Valores.....	145
6.6.5 Políticas empresariales	145
6.6.6 Filosofía empresarial	147
6.7 Estructura organizacional.....	147
6.7.1 Organigrama funcional.....	148
6.7.2 Organigrama de personal.....	149

6.7.3 Manual de funciones.....	149
6.8 Constitución de la empresa	156
6.8.1 Marco legal.....	156
6.8.2 Aspectos legales de funcionamiento.....	157
6.8.3 Organismos de control y entes reguladores	158
6.9 Conclusiones de la estructura organizacional	159
CAPÍTULO VII	160
IMPACTOS	160
7.1 Introducción	160
7.2 Objetivo general	160
7.3 Matriz de valoración de impactos	160
7.4 Impacto social	161
7.5 Impacto económico	162
7.6 Impacto ambiental	163
7.7 Impacto general	165
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	166
CONCLUSIONES	166
RECOMENDACIONES	168
BIBLIOGRAFÍA	170
LINKOGRAFÍA	172
ANEXOS	173
ENTREVISTA	174
PROFORMAS ON-LINE	176
ESTATUTOS.....	188
REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES	199
MATRIZ DE CONTROL INTERNOY GESTIÓN DE RIESGOS.....	201

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1. Variables e indicadores de diagnóstico situacional	27
Tabla N°2. Matriz de Relación Diagnóstica.....	28
Tabla N°3. Asociaciones registradas en Ibarra	33
Tabla N°4. Matriz AOOR	35
Tabla N°5. Variables e indicadores del estudio de mercado.....	58
Tabla N° 6. Matriz de análisis de estudio de mercado	59
Tabla N°7. Menú N°1 Propuesto por el MIES.....	62
Tabla N°8. Menú N°2 Propuesto por el MIES.....	63
Tabla N°9. Menú N°3 Propuesto por el MIES.....	64
Tabla N°10. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería.....	65
Tabla N°11. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería.....	65
Tabla N°12. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería.....	65
Tabla N°13. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería.....	66
Tabla N°14. Contratación de servicios de alimentación	68
Tabla N°15. Contratación según eventos	69
Tabla N°16. Meses de mayor demanda.....	70
Tabla N°17. Inconformidades con el servicio actual	71
Tabla N°18. Mejoras requeridas al servicio actual	72
Tabla N° 19. Procesos de contratación.....	73
Tabla N°20. Demanda potencial del servicio.....	75
Tabla N°21. Demanda potencial del servicio en programas del MIES.....	75
Tabla N°22. Índice de crecimiento de la demanda CIBV	76
Tabla N°23. Índice de crecimiento de la demanda Adulto Mayor.....	76
Tabla N°24. Índice de crecimiento de la demanda servicios de cafetería.....	76
Tabla N°25. Proyección de la demanda CIBV.....	77
Tabla N°26. Proyección de la demanda Programa del Adulto Mayor	77
Tabla N°27. Proyección de la demanda de servicios de cafetería.....	77
Tabla N°28. Información general sobre los ofertantes.....	79
Tabla N°29. Oferta real del servicio.....	80
Tabla N°30. Oferta real de servicios de cafetería.....	80
Tabla N°31. Crecimiento de ofertantes (Asociaciones de Catering catalogadas para entrega de almuerzos).....	81

Tabla N°32. Crecimiento de ofertantes (Asociaciones de Catering catalogadas para servicios de cafetería).....	81
Tabla N°33. Oferta proyectada (Asociaciones de Catering catalogadas para entrega de almuerzos).....	82
Tabla N°34. Oferta proyectada (Asociaciones de Catering catalogadas para servicios de cafetería)	82
Tabla N°35. Demanda Insatisfecha.....	83
Tabla N°36. Precios de los distintos productos a ofertarse	84
Tabla N°37. Simbología del flujograma	93
Tabla N°38. Muebles y enseres.....	102
Tabla N°39. Mobiliario	103
Tabla N°40. Maquinaria y equipos	104
Tabla N°41. Costos muebles y enseres	106
Tabla N°42. Costo mobiliario	107
Tabla N°43. Costos maquinaria y equipos	107
Tabla N°44. Costos equipo de cómputo.....	107
Tabla N°45. Inversión fija.....	108
Tabla N°46. Gastos de constitución	108
Tabla N°47. Vajilla, menaje y utilería.....	109
Tabla N°48. Costos Vajilla, menaje y utilería.....	113
Tabla N°49. Costo variable de la materia prima	114
Tabla N°50. Costo variable de la materia prima	114
Tabla N°51. Mano de obra directa	115
Tabla N°52. Materiales indirectos de fabricación.....	115
Tabla N°53. Remuneración del personal administrativo	116
Tabla N°54. Suministros de oficina	116
Tabla N°55. Suministros de limpieza.....	117
Tabla N°56. Servicios básicos.....	117
Tabla N°57. Arriendo.....	118
Tabla N°58. Resumen de inversión variable	118
Tabla N°59. Resumen de inversión variable	118
Tabla N°60. Inversión total	119
Tabla N°61. Financiamiento	119

Tabla N°62. Tasa de inflación promedio	120
Tabla N°63. Crecimiento promedio	121
Tabla N°64. Proyección de Ingresos	121
Tabla N°65. Resumen de ingresos	121
Tabla N°66. Estructura de la inversión	122
Tabla N°67. Costos por menú	123
Tabla N°68. Costos por refrigerio	124
Tabla N°69. Proyección de costos materia prima de los almuerzos	124
Tabla N°70. Proyección de costos materia prima de los refrigerios	124
Tabla N°71. Resumen de costos materia prima	125
Tabla N°72. Variación del salario básico unificado.....	125
Tabla N°73. Pago mano de obra directa.....	125
Tabla N°74. Proyección Mano de Obra Directa	126
Tabla N°75. Materia prima indirecta.....	126
Tabla N°76. Gasto combustibles y lubricantes	127
Tabla N°77. Resumen costos indirectos de fabricación.....	127
Tabla N°78. Resumen del costo de producción	128
Tabla N°79. Remuneración del personal administrativo	128
Tabla N°80. Proyección de suministros de oficina	129
Tabla N°81. Proyección suministros de limpieza	129
Tabla N°82. Proyección gastos servicios básicos	130
Tabla N°83. Proyección gasto arriendo anual.....	130
Tabla N°84. Proyección gasto arriendo mensual	130
Tabla N°85. Amortización de gastos de constitución	130
Tabla N°86. Resumen de gastos de administración	131
Tabla N°87. Depreciación de activos fijos.....	131
Tabla N°88. Depreciación de muebles y enseres	132
Tabla N°89. Depreciación de maquinaria y equipo	132
Tabla N°90. Depreciación de equipo de cómputo.....	132
Tabla N°91. Depreciación de activos fijos.....	133
Tabla N°92. Estado de situación financiera	134
Tabla N°93. Estado de resultados proyectado.....	134
Tabla N°94. Estado de flujo de caja proyectado	135

Tabla N°95. Costo de oportunidad.....	135
Tabla N°96. Costo de oportunidad.....	136
Tabla N°97. Calculo del VAN	136
Tabla N°98. Calculo de la TIR.....	137
Tabla N°99. Criterios de la TIR	137
Tabla N°100. Costo beneficio	138
Tabla N°101. Período de recuperación del capital	139
Tabla N°102. Punto de equilibrio en dólares y unidades	140
Tabla N°103. Resumen indicadores financieros	141
Tabla N°104. Matriz de valoración de impactos.....	161
Tabla N°105. Matriz de valoración del impacto social.....	161
Tabla N°106. Matriz de valoración del impacto económico.....	162
Tabla N°107. Matriz de valoración del impacto económico.....	163
Tabla N°108. Matriz de impactos general.....	165

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración N°1. Ubicación.....	29
Ilustración N°2. Tasa de desempleo	31
Ilustración N°3. Esquema de términos generales.....	38
Ilustración N°4. Organizaciones EPS y Sociedad de Capital.....	40
Ilustración N°5. Esquema de términos técnicos.....	43
Ilustración N°6. Esquema de términos específicos	47
Ilustración N°7. Parámetros para una alimentación saludable (niños y niñas de 12 a 24 meses)	60
Ilustración N°8. Parámetros para una alimentación saludable (niños y niñas de 25 a 36 meses)	61
Ilustración N°9. Contratación de servicios de alimentación	68
Ilustración N°10. Contratación de según eventos	69
Ilustración N°11. Meses de mayor demanda.....	70
Ilustración N°12. Inconformidades con el servicio actual	71
Ilustración N°13. Mejoras requeridas al servicio actual	72
Ilustración N°14. Procesos de contratación	73

Ilustración N°15. Macro localización del proyecto.....	88
Ilustración N°16. Mapa de micro localización de proyecto	89
Ilustración N°17. Materia prima.....	90
Ilustración N°18. Estructura física	91
Ilustración N°19. Estructura física 3D	91
Ilustración N°20. Estructura física e implementos.....	92
Ilustración N°21. Flujograma del proceso de compra de materia prima.....	94
Ilustración N°22. Flujograma del proceso de producción.....	97
Ilustración N°23. Flujograma del proceso de prestación del servicio.....	101
Ilustración N°24. Logotipo de la Asociación	143
Ilustración N°25. Filosofía empresarial	147
Ilustración N°26. Organigrama estructural de “ASOJULIO”	147
Ilustración N°27. Organigrama estructural de “ASOJULIO”	148
Ilustración N°28. Organigrama de personal de “ASOJULIO”	149
Ilustración N°29. Manual de funciones del administrador.....	151
Ilustración N°30. Manual de funciones del presidente	152
Ilustración N°31. Manual de funciones del contador.....	153
Ilustración N°32. Manual de funciones del cocinero	154
Ilustración N°33. Manual de funciones del ayudante de cocina	155
Ilustración N°34. Requisitos para constituir una asociación.....	156

NOMBRE DEL PROYECTO

CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN PARA BRINDAR DE SERVICIOS DE CATERING EN LA CIUDAD DE IBARRA PROVINCIA DE IMBABURA

OBJETIVO GENERAL

Realizar un estudio de pre-factibilidad y factibilidad para la creación de una Asociación de Servicio de Catering bajo la supervisión de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, en la ciudad de Ibarra provincia de Imbabura, mediante el uso de técnicas e instrumentos de investigación que permitan determinar si el proyecto es rentable.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un diagnóstico situacional de los actuales servicios de catering mediante el estudio de diversas variables, las cuales permitan determinar las oportunidades en el mercado.
- Elaborar un marco teórico sustentado en fuentes bibliográficas como libros, revistas, internet y otras fuentes que validen la información del proyecto.
- Elaborar un estudio de mercado mediante el uso de técnicas de investigación que permita tener un conocimiento acerca del comportamiento de la oferta y la demanda de los servicios de catering.
- Realizar un estudio técnico con la ayuda de los instrumentos de investigación que permita determinar el tamaño, localización, equipamiento y personal necesario para la operación y funcionamiento de la asociación de servicio de catering.
- Elaborar un estudio financiero que a través de la aplicación de indicadores financieros permita demostrar la viabilidad económica del proyecto.
- Diseñar una estructura organizacional acorde con la normativa vigente, la cual permita establecer lineamientos para un adecuado funcionamiento de la asociación.
- Evaluar los efectos que generará el proyecto tanto sociales, políticos, económicos y ambientales con el fin de reducir los impactos desfavorables y promover los efectos favorables que pudieran existir en base a la creación del proyecto.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1 Antecedentes

El presente estudio será realizado en la Zona 1 del territorio ecuatoriano, específicamente en la ciudad de Ibarra capital de la Provincia de Imbabura, que está situada a 115 km al noreste de Quito, la capital de la república y a 125 km al sur de Tulcán.

De acuerdo con la información registrada en el Catálogo de Instituciones y Entidades Operativas Desconcentradas del Sector Público, proporcionado por el Ministerio de Finanzas hasta octubre del 2017 existen 116 instituciones públicas en la Provincia de Imbabura, las cuales se encuentran distribuidas en los 6 diferentes cantones de la provincia de la siguiente manera: Ibarra 46, Antonia Antonio Ante 15, Cotacachi 14, Otavalo 19, Pimampiro 10 y Urcuquí 12, las cuales demandan una serie de servicios complementarios entre ellos el servicio de catering. En el cantón Ibarra se encuentran concentradas cerca del 40% de la totalidad de Instituciones Públicas existentes en la provincia, por lo cual esta será la ubicación del proyecto en cuestión.

1.2 Justificación

El proyecto tiene como propósito brindar un servicio de catering basándose en la asociatividad, en un cooperativismo sano y productivo que busque el desarrollo social y económico, de igual manera contribuyendo al cambio de la matriz productiva.

De hecho, la asociatividad figura una opción para construir empresas solidarias, autogestionarias, que produzcan bienes o servicios necesarios para la vida social, con rasgos de sustentabilidad y calidad, y que generan bienestar a través del trabajo.

Se conoce que las instituciones públicas utilizan este servicio para organizar varios tipos de eventos como conferencias, convenciones, exposiciones, ferias entre otros. Además de la

apertura para brindar el servicio de alimentación a los distintos Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) mediante contrataciones obtenidas bajo la normativa de la contratación pública.

Por esta razón, el objetivo de este proyecto es crear una asociación que brinde servicios de catering cumpliendo siempre con los requerimientos legales que establezca cada institución. Además, contribuirá a dinamizar la economía de la ciudad de Ibarra, asimismo poder determinar la posible rentabilidad de esta asociación.

Conjuntamente, con el desarrollo del proyecto se podrá poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación académica.

1.3 Objetivos del Diagnóstico

1.3.1 Objetivo General

Realizar un diagnóstico situacional acerca de las distintas asociaciones pertenecientes a la Economía Popular y Solidaria que oferten servicios de catering a través del análisis de distintos factores y variables cuantificables donde se obtenga como resultado información relevante para determinar la oportunidad de inversión de este emprendimiento.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Analizar la situación geográfica del Cantón Ibarra
- Conocer los aspectos demográficos del área con el fin de direccionar apropiadamente los servicios a prestar
- Estudiar los aspectos socioeconómicos del cantón para determinar el poder adquisitivo del mercado

- Analizar los factores de comercialización para determinar la oferta y demanda del proyecto.

1.4 Variables Diagnósticas

- Factores Geográficos
- Factores Demográficos
- Factores Sociales
- Factores Económicos

1.5 Indicadores

Tabla N°1. Variables e indicadores de diagnóstico situacional

Factores Geográficos	Factores Demográficos	Factores Sociales	Factores Económicos
Ubicación	Número de Instituciones Públicas y CIBVs	Tasa de desempleo	Proveedores
Límites Geográficos	Presupuesto asignado	Población Económicamente Activa	Oferta
Organización Territorial			Demanda

Fuente: Investigación Directa
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

1.6 Matriz de relación Diagnóstica

Tabla N°2. *Matriz de Relación Diagnóstica*

Objetivo	Variables	Indicadores	Fuentes de Información	Técnicas	Sujetos o fuentes a consultar
Investigar los factores geográficos del cantón Ibarra	Factores Geográficos	Ubicación	Secundaria	Investigación Bibliográfica	PDOT GAD Ibarra
		Límites Geográficos	Secundaria		PDOT GAD Ibarra
		Organización Territorial	Secundaria		PDOT GAD Ibarra
Establecer los factores demográficos más importantes para direccionar de manera correcta el emprendimiento	Factores Demográficos	Numero de Instituciones Públicas y CIBV's	Secundaria	Investigación Online	Catálogo Web Instituciones Públicas - Ministerio de Finanzas, Ministerio de Inclusión Económica y Social
		Presupuesto asignado	Primaria	Entrevista	Representantes de distintas instituciones pertenecientes al Sector Público
Estudiar los factores socioeconómicos de la población para determinar el poder adquisitivo del mercado	Factores Sociales	Tasa de Desempleo	Secundaria	Investigación documental	Fascículo Provincial Imbabura – INEC
Analizar la situación actual de los servicios de catering en cuanto a la comercialización	Económicos	Oferta	Secundaria	Investigación Online	Catálogo Web – SEPS
		Demanda	Primaria	Entrevista	Representantes de distintas instituciones pertenecientes al Sector Público

Fuente: Investigación Directa
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

1.7 Análisis de las Variables Diagnósticas

1.7.1 Factores Geográficos

- **Ubicación**

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del GAD-I; Ibarra, capital de la provincia de Imbabura. Está ubicada a 115 Km. al noroeste de Quito a 125 Km, al sur de la ciudad de Tulcán, con una altitud de 2.225 m.s.n.m.

Ilustración N°1. Ubicación



Fuente: Enciclopedia del Ecuador
Año: 2017

- **Límites Geográficos**

De acuerdo lo indica el PDOT del GAD-I, la capital de los Imbabureños tiene los siguientes límites geográficos: Al norte con la provincia del Carchi, al noroeste con la provincia de Esmeraldas, al Oeste limita con cantones como Urququí, Antonio Ante y Otavalo, al Este con el cantón Pimampiro y al Sur: provincia de Pichincha.

- **Organización Territorial**

La ciudad de Ibarra se encuentra conformada por cinco parroquias urbanas: San Francisco, El Sagrario, Caranqui, Alpachaca y Priorato; y siete parroquias rurales: San Antonio, La Esperanza, Angochagua, Ambuquí, Salinas, La Carolina y Lita; conforme a la información proporcionada en el sitio web de la Municipalidad de Ibarra

1.7.2 Factores Demográficos

- **Número de Instituciones Públicas y CIBV's**

Según el Catálogo de Instituciones y Entidades Operativas Desconcentradas del Sector Público, proporcionado por el Ministerio de Finanzas hasta octubre del 2017 se tiene un registro de 116 Instituciones Públicas en la Provincia de Imbabura, las cuales tienen mayor concentración en la ciudad de Ibarra, con un total de 46 entidades.

De acuerdo con el Ministerio de Inclusión Económica y Social, en la capital de los Imbabureños existen 21 Centros Infantiles del Buen Vivir, de los cuales 19 trabajan por medio de convenio y 2 de ellos a través de la atención directa.

- **Presupuesto Asignado**

Para la financiación de actividades que requieran de un servicio de alimentación las Instituciones del Sector Público deberán estructurar su planificación a modo que se asigne un presupuesto a cada una de las actividades que se vayan a realizar en el transcurso del año, dicho presupuesto es asignado a través del Ministerio de Finanzas.

1.7.3 Factores Sociales

- **Tasa de Desempleo**

Para la provincia de Imbabura se tiene una Tasa de desempleo del 5,0% y para el 2013 de encuestas realizadas por “ENEMDU” de 5,6% y una tasa de subempleo del 53,30%. De esta manera se puede afirmar que para el Cantón Ibarra existe una tasa de desempleo entre el 1,9% y el 3,5% como límites inferior y superior con una tasa estimada del 3,3%, así lo señala el PDOT del GAD-I.

Ilustración N°2. Tasa de desempleo

INDICADOR	2010	2011	2012	2013
Tasa de desempleo (15 y más años)	5,0	5,1	2,3	5,6
Tasa de subempleo (15 y más años)	66,8	62,5	56,1	53,3
Tasa de ocupación plena (15 y más años)	27,9	32,2	36,8	40,9
Tasa de ocupación sector informal (15 y más años)	51,2	50,8	51	46,1
Tasa de desempleo (18 a 29 años)	8,9	9,7	6,1	9,9

Fuente: INEC, Censo Poblacional 2010

1.74 Factores Económicos

- **Demanda**

De acuerdo con la información registrada en el Catálogo de Instituciones y Entidades Operativas Desconcentradas del Sector Público, proporcionado por el Ministerio de Finanzas hasta octubre del 2017 existen 116 instituciones públicas en la Ciudad de Ibarra, las mismas que demandan una serie de servicios complementarios como es el de provisión de suministro de alimentos.

- **Oferta**

En base a la información presente en el catálogo de organizaciones no financieras de la Economía Popular y Solidaria regidas por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS) en Imbabura se cuenta con 59 asociaciones dedicadas a la prestación de servicios de alimentación, de las cuales una de ellas se encuentra en liquidación y otra en proceso de liquidación. En la ciudad de Ibarra, existen un total de 17 asociaciones de servicio de catering de la EPS.

Tabla N°3. Asociaciones registradas en Ibarra

N°	RAZON SOCIAL	ACRONIMO	PROVINCIA	CANTON	PARROQUIA	BARRIO/CIUDADELA	DIRECCION
1	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CIUDAD BLANCA	ASOSERCIB	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	LOS CEIBOS	RIO QUINIDE 626 RIO AMBI
2	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION UNIDOS POR EL FUTURO	ASERALUPEF	IMBABURA	IBARRA	SAGRARIO	SANTO DOMINGO	RAFAEL TROYA 4-67 SANCHEZ
3	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION FOOD EXPRESS COMIDA	ASOFOODEX	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	PILANQUI	LUIS JARAMILLO PEREZ 454 JOSE TOBAR
4	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION PUPIALES EVENTOS ASOEVENTOS	ASOEVENTOS	IMBABURA	IBARRA	SAGRARIO	YAHUARCOCHA	YAHUARCOCHA 10111 AGUSTIN CUEVA
5	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EL ARTE DEL BUEN COMER	ASOSERBUCO	IMBABURA	IBARRA	SAN ANTONIO	BARRIO CENTRAL	27 DE NOVIEMBRE 7-23 HERMANOS MIDEROS
6	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PERLA NEGRA	ASOSERAPNE	IMBABURA	IBARRA	SAGRARIO	EL QUINCHE	SNACHEZ Y CIFUENTES
7	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CORAZONES FELICES	ASOSERALICES	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	LOS CEIBOS	SAN JOAQUIN 1-25 CALLE SAN FRANCISCO DE PADUA
8	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION MUJERES JUNTAS POR LA	ASOSAMUPAZ	IMBABURA	IBARRA	SAGRARIO	SAN AGUSTIN	FLORES 4-13 MALDONADO
9	ASOCIACION PROVEEDORA DE ALIMENTACION OLLITAS DE MIEL	ASOLLIEL	IMBABURA	IBARRA	SAGRARIO	MERCADO SANTO DOMINGO SANTO	RAFAEL TROYA S/N CHICA NARVAEZ

10	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CUCHARA DE PALO	ASOSERALCUPA	IMBABURA	IBARRA	CARANQUI	CIUDADELA MUNICIPAL	HERNAN GONZALES DE SAA S/N INCA
11	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION SAGRADA FAMILIA	ASOALISAFA	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	YACUCALLE	SUCRE 15-43 JUAN FRANCISCO BONILLA
12	ASOCIACION DE SERVICIOS GASTRONOMICOS COCINEROS ASOCIADOS	ASOSERCAI	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	EL RETORNO	AV. EL RETORNO 2237 RIO MACHALA
13	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION UNIDOS PARA ALIMENTAR ASOCUA	ASOCUA	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	LOS CEIBOS	RIO DAULE 165 RIO CURARAY
14	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION FOOD TRUCK DE IBARRA CAMION DE	ASOFOODTRUCK	IMBABURA	IBARRA	SAGRARIO	HUERTOS FAMILIARES	IBARRA 2-36 OBISPO JESUS YEROVI
15	ASOCIACION DE DESARROLLO INTEGRAL MUJERES EMPRENDEDORAS DE SALINAS		IMBABURA	IBARRA	SALINAS		ELOY ALFARO 320 12 DE OCTUBRE
16	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 27 DE JUNIO "ASOALIMJU"	ASOALIMJU	IMBABURA	IBARRA	SAN FRANCISCO	MERCADO AMAZONAS	AV. FRAY VACAS GALINDO S/N CALLE OBISPO MOSQUERA
17	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION NATURALI ASOSERANA	ASOSERANA	IMBABURA	IBARRA	GUAYAQUIL DE ALPACHACA	ALPACHACA	CALLE DEL TUCAN 102 ANTONIO DE CARVAJAL

Fuente: Superintendencia de Economía Popular y Solidaria

1.8 Construcción de la Matriz AORR

La siguiente matriz permite evaluar la situación del entorno en base a cuatro factores importantes, los cuales son los aliados, oportunidades oponentes y riesgos para conocer el ambiente en el que se desenvolverá la asociación a crearse.

Tabla N°4. *Matriz AORR*

Aliados	Oportunidades
Proveedores de las materias primas	Variedad de proveedores
Materias primas de calidad	Vías de acceso y carreteras en buen estado
Entidades cooperantes (MIES, Municipio de Ibarra, CIVB's)	Vehículo propio para la entrega de alimentos
Catalogación del servicio en el SERCOP	Acceso simple a crédito para emprendimientos
Permisos de funcionamiento	Financiamiento propio
Oponentes	Riesgos
Temporadas donde no se encuentren determinados productos debido al clima y épocas de cosecha	Aumento de precios de los productos debido a la inflación
Variedad de competidores que ofertan servicios similares	Falta de liquidez para la compra de materia prima debido a los pagos impuntuales
Competencia con más experiencia en el mercado	Cambios en los lineamientos políticos que inciden en la Economía Popular y Solidaria
Inseguridad por parte de los clientes al tratarse de una asociación nueva	

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

1.8.1 Cruces estratégicos Aliados – Oportunidades

Existe una gran ventaja hacia los ofertantes de servicios de catering debido a que existe una enorme variedad de proveedores a los cuales asociarse, la materia prima raramente no se

podrá conseguir, lo que deriva en la prestación de un servicio de excelencia con entregas completas y puntuales.

Al contar con vías de acceso y carreteras en buen estado además de un vehículo propio para realizar el traslado y entrega de alimentos se puede lograr la fidelización de los clientes, ya que el servicio a prestarse no tendría retrasos, garantizando la conformidad de los clientes y permitiendo ampliar el mercado gracias a las recomendaciones y sugerencias de los mismos.

1.8.2 Cruces estratégicos Aliados – Riesgos

Se pueden establecer alianzas con ciertos proveedores de materias primas para realizar compras a crédito cuando no exista la suficiente solvencia económica debido a los pagos impuntuales de entidades públicas contratantes, para evitar una baja en la producción y por consecuencia pérdida de distintos clientes.

1.8.3 Cruces estratégicos Oportunidades – Oponentes

Gracias a que se cuenta con vías de acceso y carreteras en buen estado, además de un vehículo propio para la movilización se puede ganar mayor confianza de los clientes al entregar los pedidos en los distintos lugares donde se requiera el servicio sin mayores problemas.

Debido a la existencia de empresas que ofrecen servicios similares en el mercado se pretende que la asociación a crearse preste servicios de excelencia, calidad y a precios competitivos, lo cual permitirá que los clientes potenciales fijen su interés en la misma.

1.8.4 Cruces estratégicos Oportunidades – Riesgos

Con la relativa facilidad existente para obtener un crédito para este emprendimiento, se puede destinar un porcentaje del dinero para capacitar al área financiera en la elaboración de ofertas y manejo del portal de compras públicas.

Al existir varios proveedores de materias primas para la elaboración de alimentos se puede negociar precios más bajos por los insumos al realizar compras al mayoreo y al mismo tiempo lograr una provisión de alimentos no perecibles para almacenar hasta el momento de su uso, de esta forma se puede contrarrestar en alguna manera el riesgo que se tiene debido al aumento de precios por conceptos de inflación.

1.9 Determinación de la oportunidad de inversión

Después de haber realizado el análisis diagnóstico del mercado, se pueden identificar las diversas oportunidades y la buena acogida que tendrá el proyecto a implementarse. Existe una gran potencialidad en el mercado, como lo es la variedad de proveedores lo cual permite encontrar productos y materia prima a costos bajos y de igual manera establecer alianzas y convenios de pago.

De la misma manera se pretende aprovechar las oportunidades en cuanto a clientes potenciales se refiere, debido a que la asociación a establecerse satisface una de las necesidades básicas del ser humano, la alimentación, por cuanto es de gran demanda este servicio ya sea por parte de instituciones del sector público como privado.

Es por lo antes mencionado que el presente proyecto propone la creación de una asociación de servicios de catering en la ciudad de Ibarra, la cual después de haber analizado tanto factores internos como externos se puede determinar que es una gran oportunidad y es oportuna su implementación.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico que se fundamenta a continuación, se encontrarán términos básicos, complementarios y específicos, los cuales proporcionarán un mayor entendimiento al lector acerca del tema.

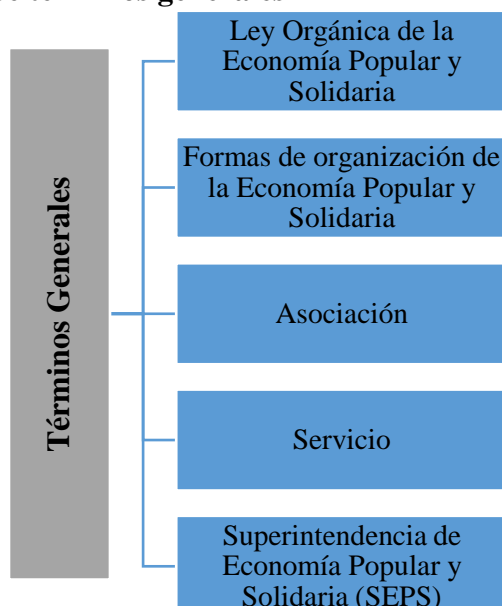
2.1 Objetivo general

Elaborar un marco teórico sustentado en fuentes bibliográficas como libros, revistas, internet y otras fuentes que validen la información del proyecto.

2.2 Términos Generales

En los generales contendrá conceptos que son muy frecuentes en el desarrollo del proyecto y que son importantes para entender la idea principal del mismo los cuales son:

Ilustración N°3. Esquema de términos generales



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

2.2.1 Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria

“Se entiende por economía popular y Solidaria a la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital”(LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA, 2011).

La Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria establece medidas para las creaciones de asociaciones y otros tipos de organizaciones que como fin desarrollar procesos de producción de bienes o servicios, para la satisfacción de necesidades y generación de ingresos, basando estas actividades en la solidaridad y cooperación, teniendo como prioridad el trabajo del ser humano.

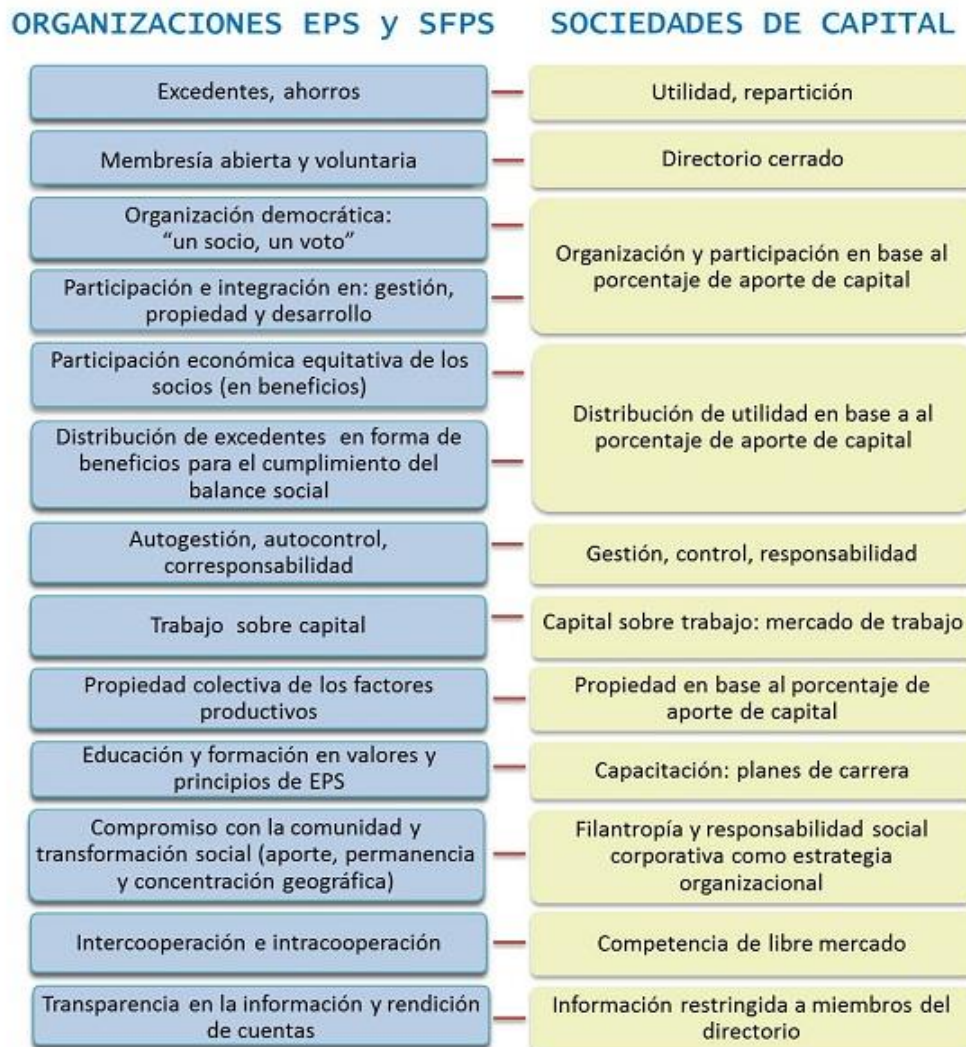
2.2.2 Superintendencia de Economía Popular y Solidaria

“Es una entidad técnica de supervisión y control de las organizaciones de la economía popular y solidaria, con personalidad jurídica de derecho público y autonomía administrativa y financiera, que busca el desarrollo, estabilidad, solidez y correcto funcionamiento del sector económico popular y solidario”(SEPS, 2012).

La Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS) es un organismo de control para las nuevas organizaciones o asociaciones que se crean en el país, promoviendo en ellas el desarrollo económico y su vez apoyar al sector popular y solidario.

2.2.3 Características y principios diferenciadores de las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (EPS) y del Sector Financiero Popular Solidario (SFPS)

Ilustración N°4. Organizaciones EPS y Sociedad de Capital



Fuente: Superintendencia de Economía Popular y Solidaria

2.2.4 Asociación

“Conjunto de personas que se organizan para un fin común, no lucrativo, por un tiempo prolongado y en forma democrática” (DECONCEPTOS, s.f.).

“Corresponden a organizaciones constituidas por personas naturales con actividades económicas productivas similares o complementarias, con el objeto de producir, comercializar y consumir bienes y servicios lícitos y socialmente necesarios, auto

abastecerse de materia prima, insumos, herramientas, tecnología, equipos y otros bienes, o comercializar su producción en forma solidaria y auto gestionada bajo los principios de la presente Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria” (LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA, 2011).

Una asociación está conformada por una o más personas que se organizan para realizar alguna actividad y con la colaboración de todos los miembros lograr el objetivo que tienen en común. En este caso la asociación a formarse estará regida bajo los parámetros que establece la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria.

2.2.5 Servicio

“Los servicios son todos los trabajos prestados por alguna persona u organización, ya sea con fines lucrativos o no lucrativos, en beneficios de usuarios finales o usuarios industriales, y son prestados por organizaciones públicas o privadas” (LERMA A. & MÁRQUEZ E., 2010, pág. 406).

“El servicio se define generalmente como el conjunto de actividades, beneficios o satisfactorios que se ofrecen en venta o que se suministran en relación con las ventas” (FISCHER L., ESPEJO J., 2011, pág. 133).

Los servicios son actividades que realiza alguna persona natural o jurídica para satisfacer la necesidad de otro u otras con el fin de obtener beneficios económicos. De esta manera para ofertar el servicio, se realizará a través del portal de compras públicas.

2.2.6 Portal de compras públicas

“El Portal de COMPRASPUBLICAS (www.compraspublicas.gob.ec) es un sitio web administrado por el Servicio Nacional de Contratación Pública (SERCOP) que sirve

para regular el Sistema Nacional de Contratación Pública (SNCP)”(MARCHÁN, 2014).

Mediante este portal se podrá participar en el proceso de contratación pública, para lo cual es necesario registrarse como proveedores y de esta manera ofrecer el servicio de catering con el objetivo de conseguir contrataciones.

2.2.7 Catálogo dinámico inclusivo

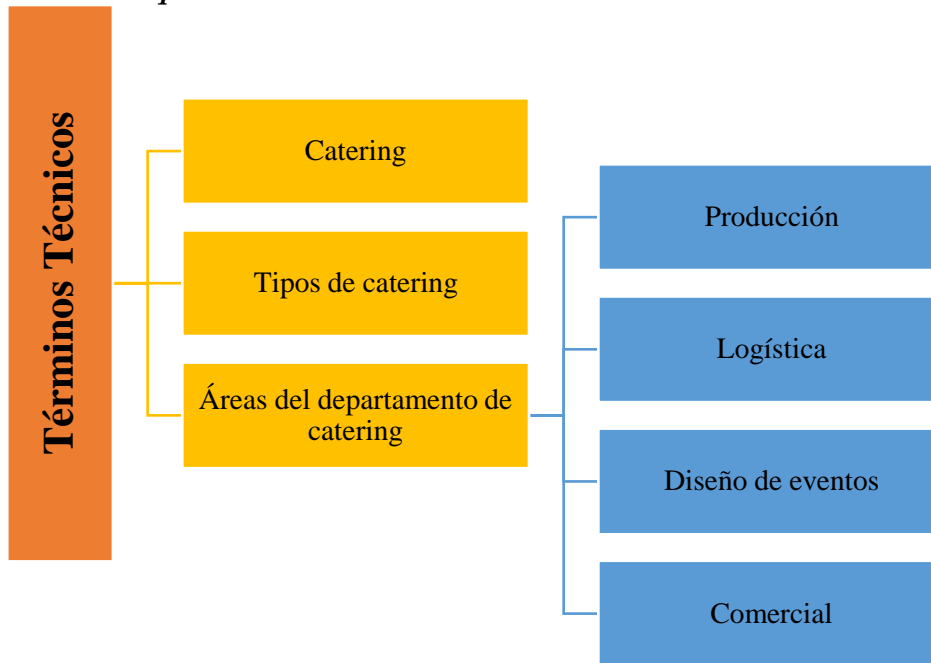
“El Catálogo Dinámico Inclusivo es una herramienta creada para favorecer y privilegiar la adquisición de bienes y servicios de producción nacional y que son ofertados por los actores de la Economía Popular y Solidaria, artesanos, micro y pequeñas empresas, productores de exclusiva producción nacional”(SERCOP, 2016).

El catálogo dinámico inclusivo es el instrumento mediante el cual los integrantes de la Economía Popular y Solidaria pueden ofertar sus diversos tipos de servicios al sector público.

2.3 Términos Técnicos

En los técnicos se abarcará términos relacionados directamente con el proyecto. Dentro de estos enunciados se encuentran los siguientes:

Ilustración N°5. Esquema de términos técnicos



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

2.3.1 Catering

“Se entiende toda aquella actividad hostelera que tiene como finalidad la producción, realización y posterior ejecución de un servicio de comidas y/o bebidas, ésta en un lugar remoto al centro de producción”(SESMERO, 2010, pág. 7).

“Catering es toda actividad hostelera encuadrada dentro de la restauración colectiva, que produce y sirve comidas y bebidas fuera del establecimiento donde se producen para una gran cantidad de comensales”(VAQUERO, 2013, pág. 15).

Catering es una actividad que provee un servicio de comida, especialmente donde los clientes solicitan a los profesionales algunas opciones para de esta manera seleccionar la mejor para ellos y poder cubrir todas sus necesidades. Actualmente ya no se presta solo el servicio de comida sino también que se encargan de decorar el lugar donde se llevará acabo el evento.

2.3.2 Tipos de catering

- **“Servicios de catering móvil:** los servicios realizados en el catering móvil se refieren al catering que utiliza una unidad móvil con el fin de prestar los servicios en lugares específicos indicados por el cliente, llevando consigo la comida y el equipo necesario. Está destinado para eventos como ferias, festivales u otras funciones.
- **Servicios de catering a domicilio:** Este tipo de catering proporciona platos de fiesta para cualquier combinación de selección de alimentos como comidas, aperitivos y otros pequeños menús. Habitualmente esta opción está destinada para atender a grupos de personas durante días de fiestas, fiestas o reuniones en las que la comida pueda estar disponible para los invitados de una manera fácil.
- **Servicios de catering puerta a puerta:** Los servicios de catering puerta a puerta se encargan de entregar combinaciones destacadas de alimentos de acuerdo con las opciones de menú y servicio entregado en la puerta de tu casa, para que lo puedas disfrutar solo tengáis que disfrutarlo.
- **Catering para eventos especiales:** el catering destinado para este tipo de evento incluye los servicios necesarios para un evento. Esto se traduce en que la empresa de catering se encargará de la presentación de la comida, cuyo punto fuerte será un espectacular menú. Dentro de este catering para eventos especiales, también puede implicar el ejecutar aspectos esenciales del evento como son la planificación, decoraciones y otros arreglos relacionados con el mismo.
- **Catering de empresa:** este servicio supone menús de comida para reuniones de negocios, sesiones de formación u otras funciones de la empresa, como pueden ser la celebración de diferentes eventos como la presentación de un producto, marca, etc. Este tipo de restauración tiene una alta demanda y oportunidades de catering consistentes.

- **Catering industrial:** *este tipo de catering está destinada a un grupo grande de personas como líneas aéreas, escuelas, hospitales, diferentes instituciones”*(LOMELIO, 2017).

En la actualidad existen varios tipos de catering, el más común es el de eventos especiales o el que va dirigido a las empresas, pero de acuerdo con las necesidades del cliente se ha ido implementado el servicio a domicilio, además con el uso de la tecnología se ha efectuado el catering móvil, debido a que la mayoría de las personas usa un celular e internet lo que hace más fácil el uso de esta herramienta.

2.3.3 Áreas del departamento de catering

Las cuatro áreas básicas del departamento de catering son producción, logística, diseño y comercial.

2.3.3.1 Producción

“La producción es el centro de toda la actividad. Está compuesta por la cocina central y cocinas satélites, es decir, un centro de producción fijo y un centro de servicio in situ. La cocina central deberá disponer de las instalaciones, equipos y maquinaria suficiente y adecuada a la oferta que prestan”(VAQUERO, 2013, pág. 18).

El área de producción es la principal, debido a que está conformada por la cocina central, para ello se deberán tener los equipos y maquinaria necesaria para poder ejecutar el proceso de preparación de los alimentos.

2.3.3.2 Logística

“La logística tiene como objetivo conseguir todo aquello que es necesario para que se realice el trabajo de forma correcta, sin contratiempos, en las mejores condiciones, etc. La logística abarca distintas áreas como pueden ser: personal, transporte, montaje, compras, maquinaria, decoración”(VAQUERO, 2013, pág. 18).

El área de logística se encarga de organizar al personal, de designarles cuáles serán las funciones de cada empleado, de establecer los tiempos en que debe ejecutar cada uno, para de esta manera poder prestar el servicio sin contratiempos y que el cliente este satisfecho por el servicio prestado.

2.3.3.3 Diseño de eventos

“Cuando el cliente ha contratado con la empresa o departamento de catering un servicio, donde se han detallados todas las necesidades y requerimientos del cliente, esta área se encarga de coordinar todos los departamentos, áreas, elementos, etc., necesarios para concretar el servicio”(VAQUERO, 2013, pág. 19).

Una vez que el cliente que ha puesto en conocimiento todos los requerimientos que necesita para su evento, el departamento de diseño se encarga de coordinar con las demás áreas involucradas para ver si disponen de todos los elementos y poder concretar el servicio.

2.3.3.4 Comercial

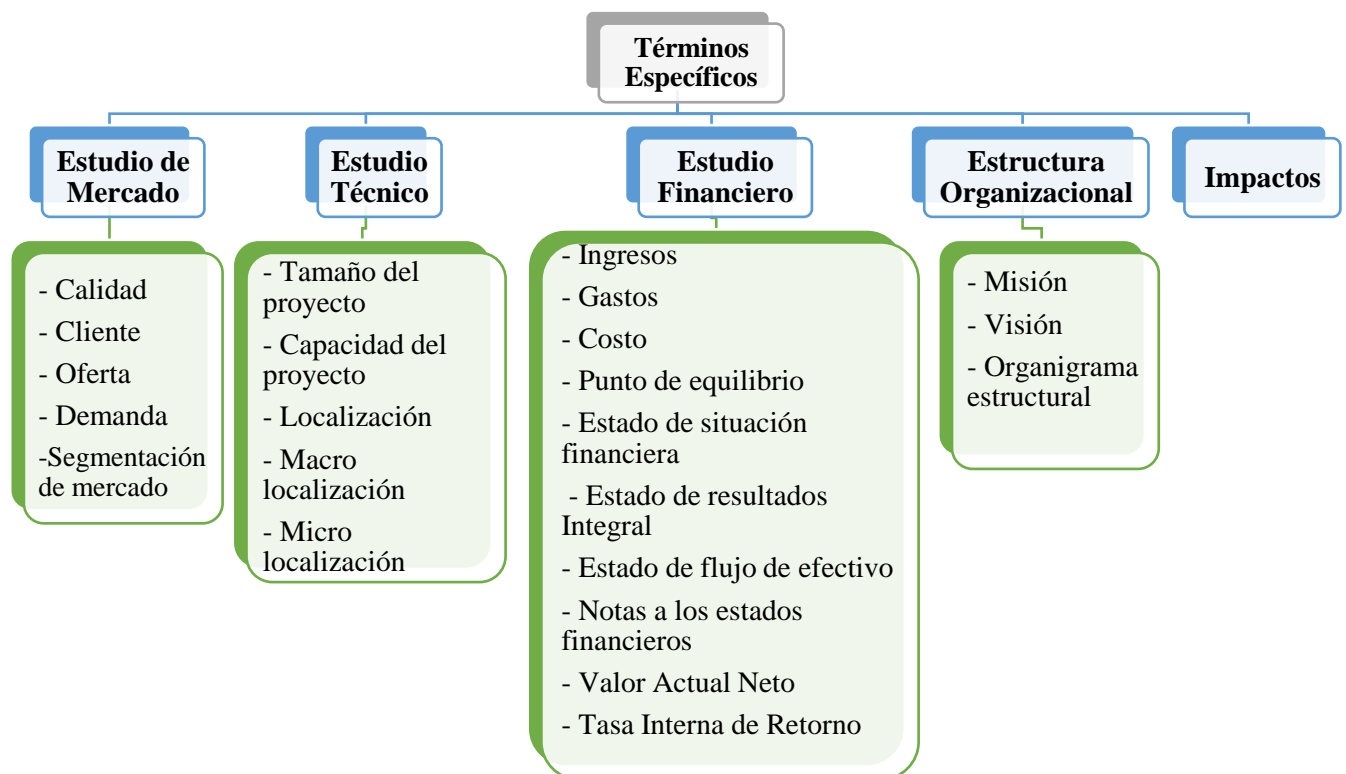
“Este departamento se encarga de: promocionar, dar a conocer la imagen de la empresa, dar a conocer los productos de la empresa, publicitar, ofertas, etc. Todo ello encaminado a aumentar los beneficios, realizar venta de los servicios del establecimiento y posicionarse en el mercado de catering”(VAQUERO, 2013, pág. 20).

Este departamento es el encargado de promocionar el servicio, dando a conocer los servicios que se ofrece y a su vez las ofertas o promociones que tiene la empresa, todo esto con el fin de captar nuevos clientes y aumentar las ganancias.

2.4 Términos Específicos

En los específicos se incluirán términos que son parte importante del proyecto. Estos están relacionados con el estudio de mercado, técnico, financiero, estructura organizacional e impactos.

Ilustración N°6. Esquema de términos específicos



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

2.4.1 Estudio de mercado

2.4.1.1 Calidad en el servicio

“La calidad del servicio puede definirse como la evaluación de cumplimiento, es decir si dicho servicio cumple con los fines que tiene previsto y que puede verse modificado en futuras transacciones por futuras experiencias”(MELARA, s.f.).

La calidad en el servicio es importante para fidelizar al cliente, puesto que, si se cumple con todos los requisitos en los diferentes procesos, se logrará prestar un buen servicio, garantizando satisfacer las necesidades de los consumidores.

2.4.1.2 Cliente

“El cliente es el componente fundamental del mercado. Se le denomina “Mercado meta”, ya que será el consumidor del producto o servicio que se ofrecerá con el proyecto, constituyéndose en su razón de ser”(CÓRDOVA, 2011, pág. 59).

El cliente es parte esencial de la empresa, puesto que sin cliente no hay empresa, éste es quién está dispuesto a comprar el bien o servicio para satisfacer una necesidad, por este motivo es la razón principal por la que se crea un producto o servicio.

2.4.1.3 Oferta

“El comportamiento esperado respecto al abasto de satisfactores por la empresa o por la industria con respecto a variables como: precio, tecnología empleada, riesgos e incertidumbre que se identifican como cantidades ofrecidas”(GARCÍA, 2012, pág. 111).

“La oferta es la cantidad de un bien que desea vender el productor a un precio”(ÁLVAREZ, 2009, pág. 9).

La oferta se refiere a la cantidad de bienes o servicios que los productores colocan en el mercado a disposición del consumidor a un determinado precio.

2.4.1.4 Demanda

“El comportamiento esperado respecto de la adquisición de satisfactores tanto en el nivel individual o de grupo, relacionado con variables como: gustos o preferencias, precios, ingresos, que se identifican como cantidades demandadas”(GARCÍA, 2012, pág. 110).

“La demanda es la cantidad de un bien que desea adquirir los consumidores a un precio”(ÁLVAREZ, 2009, pág. 9).

La demanda es la cantidad de bienes o servicios que los consumidores están dispuestos a comprar entregando un determinado valor monetario ya establecido por el vendedor.

2.4.1.5 Segmentación de mercado

“Es un proceso mediante el cual se identifica o se toma a grupo de compradores homogéneos, es decir, se divide el mercado en varios submercados de acuerdo a los diferentes deseos de compra y requerimientos de los consumidores”(FISCHER L., ESPEJO J., 2011, pág. 61).

“Para llenar las diversas necesidades del mercado se deben de encausar los esfuerzos hacia grupos más pequeños o segmentos dentro del mercado total, entendiendo como segmento a cada uno de los cuales seleccionarse como mercado meta”(Fernández G, Mayagoitia V. & Quintero, 2010, pág. 28).

La segmentación de mercado divide al mercado en grupos pequeños, los cuales tienen las mismas características y necesidades, de esta manera es posible tener una idea clara de cuál va a ser el mercado objetivo.

2.4.2 Estudio técnico

2.4.2.1 Tamaño del proyecto

“El tamaño es la capacidad de producción que tiene el proyecto durante todo el período de funcionamiento que se considera normal para las circunstancias y tipo de proyecto de que se trata. El tamaño de un proyecto es una función de la capacidad de producción, del tiempo y de la operación en conjunto”(ROJAS, 2007).

“La dimensión o tamaño de un proyecto se define como su capacidad de producción en un determinado período de tiempo de funcionamiento”(PRIETO, 2014, pág. 91).

El tamaño del proyecto representa la capacidad para producir un determinado bien o servicio durante un periodo de tiempo y dependerá de los equipos que se posea.

2.4.2.2 Capacidad del proyecto

“Después de definida la unidad de medida del tamaño del proyecto, se establece la cantidad de producción o de prestación de servicio por unidad de tiempo”(CÓRDOVA, 2011, pág. 107).

En la capacidad del proyecto se puede tener tres tipos que son la diseñada la cual es la capacidad máxima de producción, la instalada será la que está disponible para fabricar el bien o servicio y la utilizada.

2.4.2.3 Localización

“El estudio de localización comprende la identificación de zonas geográficas, que van desde un concepto amplio, conocido como macro localización, hasta identificar una zona urbana o rural más pequeña, conocida como micro localización, para finalmente determinar un sitio preciso o ubicación del proyecto. (FLÓREZ, 2015, pág. 73)

“Es el análisis de las variables (factores) que determinan el lugar donde el proyecto logra la máxima utilidad o el mínimo costo”(CÓRDOVA, 2011, pág. 112).

El estudio de la localización del proyecto ayudará a determinar un lugar apropiado para su instalación, considerando dos aspectos que son la macro localización y la micro localización para de esta manera encontrar un lugar que permita conseguir un máximo beneficio y un costo mínimo.

2.4.2.4 Macro localización

“Corresponde a la selección de un área global en donde, de acuerdo con los estudios preliminares realizados, se puede ubicar el proyecto”(FLÓREZ, 2015, pág. 73).

“La macro localización de los proyectos se refiere a la ubicación de la macro zona dentro de la cual se establecerá un determinado proyecto. Ésta tiene en cuenta aspectos sociales y nacionales de la planeación basándose en las condiciones regionales de la oferta y la demanda y en la infraestructura existente”(CÓRDOVA, 2011, pág. 119).

En la macro localización se determinará un lugar en el cual se va a desarrollar el proyecto, tomando en cuenta varios aspectos sociales de acuerdo al lugar que se vaya a elegir.

2.4.2.5 Micro localización

“Una vez elegida la región donde se puede localizar el proyecto (macro localización), comienza el proceso de elegir la zona y, dentro de esta, el sitio preciso (a nivel de factibilidad)”(FLÓREZ, 2015, pág. 73).

“La micro localización indica cuál es la mejor alternativa de instalación de un proyecto dentro de la macro zona elegida”(CÓRDOVA, 2011, pág. 121).

Una vez elegido la región o provincia para ubicar el proyecto, debemos elegir el lugar exacto, siendo este un lugar estratégico para llevar a cabo el proyecto.

2.4.3 Estudio financiero

2.4.3.1 Ingresos

“Los ingresos hacen referencia a los beneficios del proyecto y corresponden a las entradas de dinero asociadas al mismo”(MEZA, 2013, pág. 244).

Los ingresos son las entradas de dinero que se perciben por haber prestado el servicio.

2.4.3.2 Gastos

“Podemos decir entonces que un gasto es el costo que nos ha producido un beneficio en el presente y que ha caducado”(ARREDONDO, 2015, pág. 8).

Los gastos son las salidas de dinero, los cuales están asociados con una contraprestación que es necesaria realizarla en el proceso de ventas, administrativo y/o financiero.

2.4.3.3 Costo

“Se denomina costo a todos los desembolsos relacionados con la producción, puesto que se incorporan en los bienes producidos y quedan por lo tanto capitalizados en los inventarios hasta tanto se vendan los productos”(PASTRANA, 2012, pág. 5).

“Es el sacrificio incurrido para adquirir bienes o servicios con el objeto de lograr beneficios presentes o futuros. Al momento de hacer uso de estos beneficios, dichos costos se convierten en gastos”(ARREDONDO, 2015, pág. 8).

Son salidas de dinero en las que incurre para empresa para adquirir bienes o servicios con el fin de obtener beneficios económicos en el presente o futuro, y se identifican con el proceso de producción.

2.4.3.4 Punto de equilibrio

“El objetivo del punto de equilibrio consiste en lo siguiente: es una relación de cálculo que se utiliza para determinar el momento en el cual los ingresos operacionales cubrirán exactamente los costos y gastos operacionales, expresado en valor”(TORRES, 2015, pág. 175).

El punto de equilibrio permite establecer una base en la cual los ingresos cubran los gastos, es decir, donde no se gane ni se pierda.

2.4.3.5 Estado de Situación Financiera

“Es un estado financiero básico que tiene como fin indicar la posición financiera de un ente económico en una fecha determinada. Comprende los activos, el pasivo y el patrimonio de la empresa en la fecha señalada”(CARVALHO, 2009, pág. 170).

El estado de situación financiera permite dar a conocer la situación actual de la empresa, tomando en cuenta los activos, pasivos y patrimonio que posee la misma.

2.4.3.6 Estado de resultados

“El estado de resultados es un estado financiero básico, que presenta información relevante acerca de las operaciones desarrolladas por una entidad durante un período de tiempo determinado”(CARVALHO, 2009, pág. 212).

“Informe contable básico que presenta de manera clasificada y ordenada las cuentas de rentas, costos y gastos, con el propósito de medir los resultados económicos, es decir, utilidad o pérdida de una empresa durante un período determinado que es el producto de la gestión acertada o desacertada de la Dirección, o sea, del manejo adecuado o no de los recursos por parte de la gerencia” (ZAPATA, 2011, pág. 284).

El estado de resultados muestra de manera detallada los ingresos y gastos en los que ha incurrido la empresa para poner en marcha la empresa durante un período de tiempo determinado, teniendo como conclusión si ha obtenido ganancias o pérdidas y posterior a esto tomar decisiones.

2.4.3.7 Estado Flujo de Efectivo

“Es el informe contable principal que representa de manera significativa, resumida y clasificada por actividades de operación, inversión y financiamiento, los diversos conceptos de entrada y salida de recursos monetarios efectuados durante un periodo,

con el propósito de medir la habilidad gerencial en recaudar y usar el dinero, así como evaluar la capacidad financiera de la empresa, en función de su liquidez presente y futura”(ZAPATA, 2011, pág. 389).

El estado de flujo de efectivo ayuda a determinar la capacidad que tiene la empresa para generar efectivo y este le permita cumplir con las obligaciones que posee, asimismo una vez obtenida esta información la empresa podrá hacer proyecciones las cuales les permita tomar decisiones al respecto.

2.4.3.8 Notas a los estados financieros

“Las notas a los estados financieros son parte integrante de los mismos y con ellas se pretenden explicar con mayor detalle situaciones especiales que afectan ciertas partidas dentro de los estados financieros” (Román, 2017, pág. 98).

Las notas a los estados financieros también forman parte de éstos, puesto que en ellas se revelan de manera detallada aspectos significativos que afectan a ciertas partidas, las cuales componen los estados financieros.

2.4.3.9 Valor Actual Neto

“Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros originados por una inversión”(CÓRDOVA, 2011, pág. 236).

“El valor presente neto es la diferencia de los flujos netos de los ingresos y egresos, valorados a precios de hoy, descontados a la tasa de interés de oportunidad”(RAMÍREZ, 2011, pág. 101).

El valor actual neto mide si los ingresos y gastos proyectados una vez descontada la inversión inicial lograremos ganancias o pérdidas, en caso de tener ganancias el proyecto será rentable.

2.4.3.10 Tasa Interna de Retorno

“La tasa interna de retorno, conocida como la TIR, refleja la tasa de interés o de rentabilidad que el proyecto arrojará período a período durante toda su vida útil”(CÓRDOVA, 2011, pág. 242).

“La tasa interna de retorno es la rentabilidad de una empresa o de un proyecto de inversión. Matemáticamente, es la tasa de interés que iguala a cero el valor presente neto”(RAMÍREZ, 2011, pág. 105).

La tasa interna de retorno indica la tasa de rentabilidad que se espera ganar en el proyecto.

2.4.4 Estructura organizacional

2.4.1 Misión

“La misión de una empresa es su razón de ser, es el propósito o motivo por el cual existe y, por tanto, da sentido y guía sus actividades”(ALCARAZ, 2011, pág. 59).

La misión que se plantee la empresa debe ser la razón de ser, es decir, por qué existe, que acciones va a cumplir en el entorno que le rodea, que pretende hacer y para quién lo va a hacer.

2.4.2 Visión

“Es una declaración que ayuda al emprendedor a seguir el rumbo al que se dirige a largo plazo. Una visión clara permite establecer objetivos y estrategias que se convierten en acciones que inspiren a todos los miembros del equipo para llegar a la meta”(ALCARAZ, 2011, pág. 61).

La visión es la imagen que la empresa se proyecta a futuro, es decir, a donde se va a dirigir en un periodo de tiempo o en lo que se quiere convertir.

2.4.3 Organigrama estructural

“El organigrama estructural es la orientación gráfica de la estructura, organiza y muestra la composición de las unidades administrativas que la integran y sus respectivas relaciones, niveles jerárquicos, canales formales de comunicación y líneas de autoridad”(HERNÁNDEZ S. & RODRÍGUEZ G., 2012, pág. 86).

El organigrama estructural es importante dentro de una empresa dado que muestra el nivel jerárquico de quienes conforman la empresa, logrando de esta manera tener una mayor organización y comunicación.

2.5 Impactos

“Es el proceso de identificación que obliga al investigador profundizar la manera en que el proyecto afectara o incidirá en el bien de una comunidad o sociedad, son los aspectos positivos y negativos que la ejecución del proyecto provocara”(BACA, 2010, pág. 7).

Los impactos muestran como el proyecto afectará en lo social, económico, político y ambiental, siendo estos efectos positivos o negativos, se estudiará en qué grado afectan al entorno.

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE MERCADO

3.1 Introducción

El estudio de mercado es una etapa importante para un proyecto, el cual radica en utilizar técnicas y procedimientos que sean útiles para obtener información acerca del producto o servicio que se pretende lanzar al mercado, así como también la demanda, oferta, precio y estrategias de comercialización. Posteriormente se procederá a analizar la información recolectada y determinar la situación real en el mercado.

Con el estudio de mercado se podrá conocer cuáles serán los principales competidores, los clientes potenciales, además con el análisis de la oferta y la demanda permitirá determinar la demanda insatisfecha que existe del servicio de catering.

3.2 Objetivos del estudio de mercado

3.2.1 Objetivo General

Realizar un estudio de mercado mediante el uso de técnicas de investigación que permita tener un conocimiento acerca del comportamiento de la oferta y la demanda de los servicios de catering.

3.2.2 Objetivos Específicos

- Establecer el mercado objetivo al cual se dirigirá el proyecto
- Identificar las características del servicio para la producción, comercialización y distribución de alimentos en la ciudad de Ibarra
- Caracterizar a las entidades que demandan del servicio de catering
- Identificar empresas y asociaciones que presten servicios similares en la zona

- Analizar y determinar el precio que el mercado meta está dispuesto a pagar
- Identificar estrategias de publicidad, promoción y comercialización

3.3 Variables

- Mercado Objetivo
- Servicio
- Demanda
- Oferta
- Precio
- Promoción y estrategias de comercialización

3.4 Indicadores

Tabla N°5. Variables e indicadores del estudio de mercado

Mercado Objetivo	Servicio	Demanda	Oferta	Precio	Promoción Estrategias de comercialización
Total de Instituciones Públicas en la ciudad de Ibarra	Características del servicio	Nivel de aceptación de producto	Registro de proveedores	Presupuesto asignado	Canales de distribución
	Tipos de servicio de preferencia	Gustos y preferencias del mercado	Portafolio de productos y servicios	Formas de pago	Catálogo de servicios
	Servicios adicionales	Fechas de mayor demanda			

Fuente: Investigación Directa
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

3.5 Matriz de análisis de estudio de mercado

Tabla N° 6. *Matriz de análisis de estudio de mercado*

Objetivo General	Objetivos Específicos	VARIABLES	Indicadores	Fuentes de Información	Técnicas	Sujeto o Fuentes a consultar
Elaborar un estudio de mercado mediante el uso de técnicas de investigación que permita tener un conocimiento acerca del comportamiento de la oferta y la demanda de los servicios de catering.	Establecer el mercado objetivo al cual se dirigirá el proyecto	Mercado Objetivo	Total de Instituciones Públicas en la ciudad de Ibarra	Secundaria	Información documental	Catálogo de Instituciones y Entidades Operativas Desconcentradas del Sector Público - Ministerio de Finanzas
	Identificar las características del servicio para la producción, comercialización y distribución de alimentos en la ciudad de Ibarra	Servicio	Tipos de menús Características del servicio Tipos de servicios de preferencia Servicios adicionales	Primaria	Entrevista	Representantes de las Instituciones del Sector Público
	Caracterizar a las entidades que demandan del servicio de catering	Demanda	Tipos de procesos Nivel de aceptación del servicio Gustos y preferencias del mercado Fechas de mayor demanda	Primaria	Entrevista	Representantes de las Instituciones del Sector Público
	Identificar empresas y asociaciones que presten servicios similares en la zona	Oferta	Proveedores actuales Portafolio de productos y servicios	Secundaria Primaria	Información documental Entrevista	Catálogo de Instituciones No Financieras SEPS Representantes asociaciones EPS
	Analizar y determinar el precio que el mercado meta está dispuesto a pagar	Precio	Presupuesto asignado Formas de pago	Primaria	Entrevista	Representantes de las Instituciones del Sector Público
	Identificar estrategias de publicidad, promoción y comercialización	Promoción Estrategias de comercialización	Canales de distribución Catálogos de servicios	Secundaria Primaria	Investigación online Entrevista	Manual de Procesos de Contratación Pública Representantes de las Instituciones del Sector Público

Fuente: Investigación Directa

Elaborado por: Las Autoras

3.6 Identificación del servicio

Es primordial estar al tanto de las características que va a poseer el servicio y con las cuales se pretende satisfacer a los consumidores.

La asociación de servicios de catering prestará a las Instituciones Públicas los siguientes servicios, los cuales estarán divididos en dos categorías que son las siguientes:

- Servicios de preparación de alimentos
- Servicios de cafetería

Dentro de los servicios de preparación de alimentos se ofrecerá el servicio de alimentación para los programas infantiles CIBV, de acuerdo como establece la Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral en el cual se establece en el siguiente cuadro:

Ilustración N°7. Parámetros para una alimentación saludable (niños y niñas de 12 a 24 meses)

Niñas y niños de 12 - 24 meses de edad			
Horario	Comida	Macronutrientes	
			gr.
08h00 - 08h30	Desayuno 20%	Proteína	10
		Grasa	16
		Carbohidratos	38
10h00-10h30	Refrigerio 10%	Proteína	5
		Grasa	8
		Carbohidratos	19
12h00-13h00	Almuerzo 30%	Proteína	14
		Grasa	24
		Carbohidratos	57
15h00-15h30	Refrigerio 10%	Proteína	10
		Grasa	16
		Carbohidratos	38

Fuente: Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral (MIES)

Ilustración N°8. Parámetros para una alimentación saludable (niños y niñas de 25 a 36 meses)

Niñas y niños De 25 - 36 meses de edad			
Horario	Comida	MACRONUTRIENTES	
			gr.
08h00 - 08h30	Desayuno 20%	Proteína	10
		Grasa	17
		Carbohidratos	40
10h00-10h30	Refrigerio 10%	Proteína	5
		Grasa	8
		Carbohidratos	20
12h00-13h00	Almuerzo 30%	Proteína	15
		Grasa	25
		Carbohidratos	59
15h00-15h30	Refrigerio 10%	Proteína	5
		Grasa	8
		Carbohidratos	20

Fuente: Norma Técnica de Desarrollo Infantil Integral (MIES)

Además, el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) propone varios tipos de menús, los cuales son realizados a través de nutricionistas, se detallan a continuación:

**MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL
SUBSECRETARIA DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL
FICHA DE PLANIFICACIÓN DEL Menú 1**

CENTRO INFANTIL DEL BUEN VIVIR: DISTRITO:

PARROQUIA: LOCALIDAD:

COBERTURA DE NIÑAS/NIÑOS:

Tabla N°7. Menú N°1 Propuesto por el MIES

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO (8:30) AM					
LÍQUIDO	Batido de guineo con pan	Leche aromatizada con choclo mote pillo	Chocolate en leche con tostada	Leche aromatizada con majado de verde más queso	Leche con yerba luisa maduro
SÓLIDO					
OTRO					
REFRIGERIO DE LA MAÑANA (10:00) AM					
FRUTA LÍQUIDO	Manzana	Mandarina	Rodaja de piña	Pera	Frutilla
ALMUERZO (12:00) PM					
SOPA	Consomé de pollo	Locro de papas con queso	Sopa de quinua con carne de chancho más papas	Colada de arveja con costilla	Locro de acelga con queso
PLATO FUERTE ACOMPAÑADO	Arroz con menestra de lenteja	Arroz blanco con carne frita	Tallarín con carne molida	Arroz con pollo al jugo	Arroz blanco con bistec de carne
ENSALADA SÓLIDO	Maduro	Salsa de melloco	Verduras	Ensalada rusa	Lechuga y zanahoria
JUGO	Mora	Papaya	Tomate de árbol	Maracuyá	Melón
REFRIGERIO DE LA TARDE (15:00) PM					
FRUTA LÍQUIDO	Yogurt	Colada de avena con leche	Arroz de cebada con leche	Maicena con naranjilla	Morocho con leche
LÍQUIDO					
SÓLIDO					
				<p style="text-align: center;">OBSERVACIONES DE CUMPLIMIENTO DE PLANIFICACIÓN: Todas las sopas llevarán zanahoria y verdura/hortaliza. El cambio de un alimento puede darse con otro del mismo grupo de alimentos. De acuerdo a la realidad local se invertirá la preparación líquida del desayuno con el refrigerio de la tarde.</p>	
Firma responsable del MENÚ		Firma de aprobación técnica			

Fuente: MIES

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL
SUBSECRETARIA DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL
FICHA DE PLANIFICACIÓN DEL Menú 2

CENTRO INFANTIL DEL BUEN VIVIR: DISTRITO:

PARROQUIA: LOCALIDAD:

COBERTURA DE NIÑAS/NIÑOS

Tabla N°8. Menú N°2 Propuesto por el MIES

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO (8:30) AM					
LÍQUIDO	Yogurt con avena	Chocolate en tableta más empanada de viento	Leche aromatizada con yuca cocinada	Leche con panela tortilla de verde	Leche aromatizada más rodaja de pastel
SÓLIDO					
OTRO					
REFRIGERIO DE LA MAÑANA (10:00) AM					
FRUTA LÍQUIDO	Mandarina	Guineo	Uvas	Papaya picada	Sandía
ALMUERZO (12:00) PM					
SOPA	Avena con costilla y papas	Cauca con pollo	Sopa de zapallo con queso	Sopa de arroz con costilla y papas	Crema de espinaca con costilla
PLATO FUERTE ACOMPAÑADO	Arroz blanco con estofado de carne	Arroz relleno con carne molida	Papas enteras con chuleta sudada	Arroz verde con bistec de carne tallarín con pollo y verduras	Arroz blanco con bistec de carne
ENSALADA SÓLIDO	Aguacate en rodajas	Maduro	Salsa de pan	Cebolla y tomate	Pepinillo y tomate
JUGO	Tamarindo	Guayaba	Babaco	Maracuyá	Mora
REFRIGERIO DE LA TARDE (15:00) PM					
FRUTA LÍQUIDO	Melloco	Quinoa avena con leche	Maicena en leche	Arroz con leche más pasas	Colada de avena con piña
LÍQUIDO					
SÓLIDO					
				OBSERVACIONES DE CUMPLIMIENTO DE PLANIFICACIÓN: Todas las sopas llevarán zanahoria y verdura/hortaliza. El cambio de un alimento puede darse con otro del mismo grupo de alimentos. De acuerdo a la realidad local se invertirá la preparación líquida del desayuno con el refrigerio de la tarde.	
Firma responsable del MENÚ		Firma de aprobación técnica			

Fuente: MIES

**MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL
SUBSECRETARÍA DE DESARROLLO INFANTIL INTEGRAL
FICHA DE PLANIFICACIÓN DEL Menú 3**

CENTRO INFANTIL DEL BUEN VIVIR: DISTRITO:

PARROQUIA: LOCALIDAD:

COBERTURA DE NIÑAS/NIÑOS

Tabla N°9. Menú N°3 Propuesto por el MIES

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO (8:30) AM					
LÍQUIDO	Chocolate con pan con queso	Leche aromatizada con choclo mote	Batido de guineo	Leche aromatizada con buñuelos	Yogurt con cereal
SÓLIDO					
OTRO					
REFRIGERIO DE LA MAÑANA (10:00) AM					
FRUTA LÍQUIDO	Uvas	Rodaja de piña	Papaya picada	Sandía	Manzana
ALMUERZO (12:00) PM					
SOPA	Aguado de pollo	Sancocho con costilla, yuca y arveja	Crema de tomate con papas y queso	Sopa de arroz de cebada con papas y costilla	Locro de nabo con queso
PLATO FUERTE ACOMPAÑADO	Arroz con sudado de pescado	Arroz con pollo frito	Arroz con carne al jugo	Arroz con bistec de carne	Arroz con guatita
ENSALADA SÓLIDO	Rodaja de tomate	Cebolla y tomate	Lechuga y tomate	Maduro cocinado	Rábano y cebolla
JUGO	Maracuyá	Mora	Babaco	Naranjilla	Piña
REFRIGERIO DE LA TARDE (15:00) PM					
FRUTA LÍQUIDO	Quinua avena	Avena en leche	Maicena en leche	Vita soya con leche	Yogurt
LÍQUIDO					
SÓLIDO					
				OBSERVACIONES DE CUMPLIMIENTO DE PLANIFICACIÓN: Todas las sopas llevarán zanahoria y verdura/hortaliza. El cambio de un alimento puede darse con otro del mismo grupo de alimentos. De acuerdo a la realidad local se invertirá la preparación líquida del desayuno con el refrigerio de la tarde.	
Firma responsable del MENÚ		Firma de aprobación técnica			

Fuente: MIES

En los servicios de cafetería se incluirá servicios como:

- Bebidas permanentes con estación o servicio

Tabla N°10. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería

		COMPONENTE	ESPECIFICACIÓN
Bebidas permanentes con estación o servicio	3	café o aromática	150 ml
	3	agua mineral	280 ml
	3	jugo natural	280 ml
TOTAL	9	componentes	

Fuente: SERCOP-CDI
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

- Dos bocaditos

Tabla N°11. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería

		COMPONENTE	ESPECIFICACIÓN
Dos bocaditos con estación o servicio	1	bocadito sal	30 g
	1	bocadito dulce	30 g
	1	café o aromática	150 ml
	1	agua mineral	280 ml
TOTAL	4	componentes	

Fuente: SERCOP-CDI
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

- Tres bocaditos con estación o servicio

Tabla N°12. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería

		COMPONENTE	ESPECIFICACIÓN
Tres bocaditos con estación o servicio	2	bocadito sal	30 g
	1	bocadito dulce	30 g
	1	café o aromática	150 ml
	1	agua mineral	280 ml
TOTAL	5	componentes	

Fuente: SERCOP-CDI
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

- Refrigerios

Tabla N°13. Componentes y especificaciones de los servicios de cafetería

		COMPONENTE	ESPECIFICACIÓN
Bebidas permanentes con estación o servicio	1	cereal, proteína, vegetal	150 g
	1	fruta	80 g
	1	jugo natural	280 ml
TOTAL	3	componentes	

Fuente: SERCOP-CDI
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

3.7 Segmentación del mercado

La segmentación de mercado permite dividir el mercado en secciones de clientes objetivos más pequeñas, los cuales a su vez tienen necesidades y características en común, todo esto se realiza con el objetivo de conseguir más información acerca de sus hábitos de compra y poder adquisitivo.

Para la elaboración del presente estudio se consideró la siguiente variable:

3.7.1 Variables de segmentación

3.7.1.1 Segmentación geográfica

La segmentación de mercado en el ámbito geográfico para este proyecto estará enfocada en las Instituciones Públicas de la ciudad de Ibarra.

3.7.2 Mercado meta

Para la elaboración del estudio se ha tomado en cuenta como mercado meta las Instituciones Públicas de la ciudad de Ibarra y los diferentes programas que planifiqué el Ministerio de Inclusión Económica y Social.

3.8 Cálculo de la muestra

No se realizará el cálculo de la muestra, debido a que nuestro universo es menor a 100 unidades, por lo que se procederá a realizar las entrevistas al total de la población, es decir, a las 46 Instituciones Públicas del Cantón Ibarra.

3.9 Técnica e Instrumentos de Investigación

3.9.1 Encuesta

Constituye un método para recopilar información a través de un banco de preguntas que en forma de cuestionario puede aplicarse a una persona o grupo de personas, con el fin de obtener información veraz para el desarrollo de la investigación.

3.9.2 Entrevista

Es una técnica de investigación que permite obtener información de manera directa de algún tema de interés a través del dialogo y se debe aplicar a personas que sean de gran influencia para el desarrollo de la investigación.

En este caso se aplicará la entrevista a los encargados de compras públicas de las diferentes instituciones, debido a que nuestro mercado objetivo es virtual. De esta manera se podrá conocer aspectos importantes que servirán como base para la realización de proyecto.

3.10 Tabulación y análisis de la información

3.10.1 Entrevista dirigida a los representantes de las Instituciones Públicas

Preguntas:

1. ¿Ha contratado servicios de alimentación? (incluye almuerzo, refrigerios, servicio de bebidas o bocaditos)

Tabla N°14. Contratación de servicios de alimentación

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Si	46	100
No	0	0
TOTAL	46	100

Fuente: Entrevistas 2017

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°9. Contratación de servicios de alimentación



Fuente: Tabla N°14. Contratación de servicios de alimentación

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Análisis:

Las Instituciones Públicas en su totalidad han contratado el servicio de alimentación, para la realización de diferentes programas, proyectos y otras actividades. Además, dentro de esta demanda se encuentran los programas de CIBV y Adulto Mayor propuestos por el MIES, por lo que se tendría una demanda potencial para este servicio.

2. ¿Para qué tipos de eventos contrata un servicio de catering?

Tabla N°15. Contratación según eventos

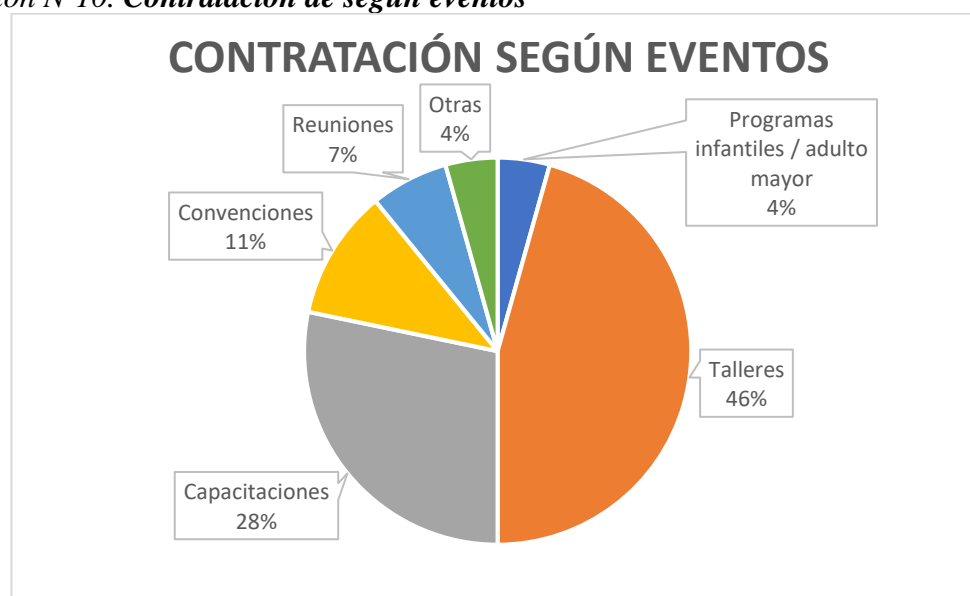
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Programas infantiles / adulto mayor	2	4.35
Talleres	21	45.65
Capacitaciones	13	28.26
Convenciones	5	10.87
Reuniones	3	6.52
Otras	2	4.35
TOTAL	46	100

Fuente: Entrevistas 2017

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°10. Contratación de según eventos



Fuente: Tabla N°15. Contratación según eventos

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Análisis:

La mayoría de instituciones determinaron que los servicios de catering son requeridos en talleres y capacitaciones, sin embargo, una de las instituciones que demandan en mayor cantidad los servicios de alimentación es el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) en donde se realizan programas infantiles/adulto mayor que son organizados por el Ministerio en los cuales se ofrecen almuerzos para los CIBV y Centros del Adulto Mayor.

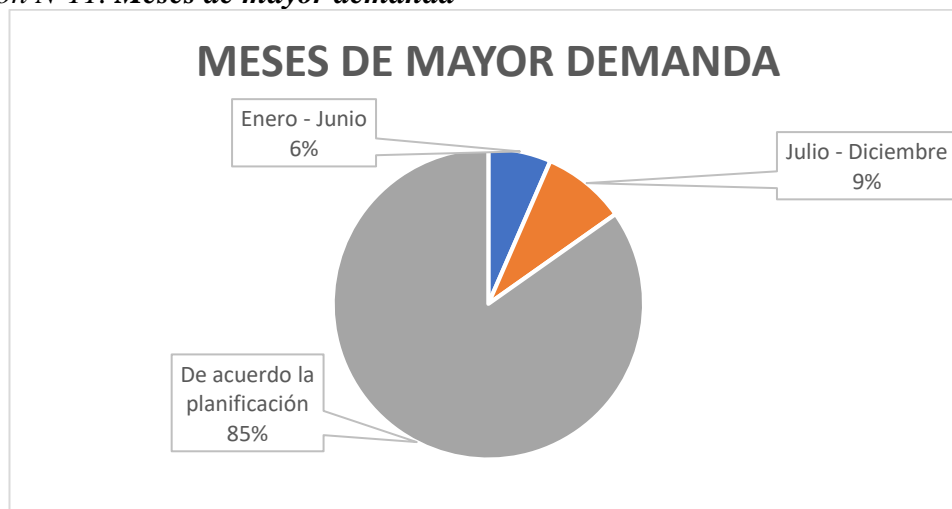
3. ¿Cuáles son los meses en los que la institución tiene más demanda de este servicio?

Tabla N°16. Meses de mayor demanda

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Enero - Junio	3	6.52
Julio - Diciembre	4	8.70
De acuerdo con la planificación	39	84.78
TOTAL	46	100

Fuente: Entrevistas 2017
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Ilustración N°11. Meses de mayor demanda



Fuente: Tabla N°16. Meses de mayor demanda
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Análisis:

Para contratar el servicio de alimentación lo realizan de acuerdo a la planificación elaborada en abril – junio, la cual es remitida al Ministerio de Finanzas para la asignación del presupuesto correspondiente

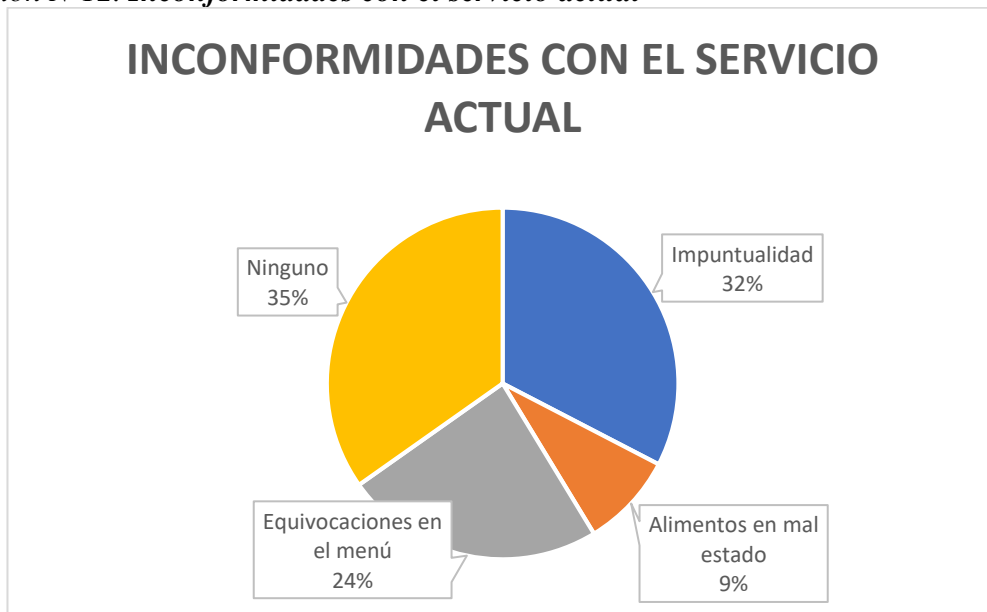
4. ¿Qué tipo de problema ha tenido al contratar servicio de catering para la institución?

Tabla N°17. Inconformidades con el servicio actual

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Impuntualidad	15	32.61
Alimentos en mal estado	4	8.70
Equivocaciones en el menú	11	23.91
Ninguno	16	34.78
TOTAL	46	100

Fuente: Entrevistas 2017
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

Ilustración N°12. Inconformidades con el servicio actual



Fuente: Tabla N°17. Inconformidades con el servicio actual
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

Análisis:

La mayoría de Las instituciones Públicas no ha tenido ningún tipo de inconvenientes al contratar el servicio de catering, pero sin embargo en otras instituciones el mayor problema que se les ha presentado es el retraso para empezar el evento.

5. ¿Qué aspectos mejoraría en este servicio?

Tabla N°18. Mejoras requeridas al servicio actual

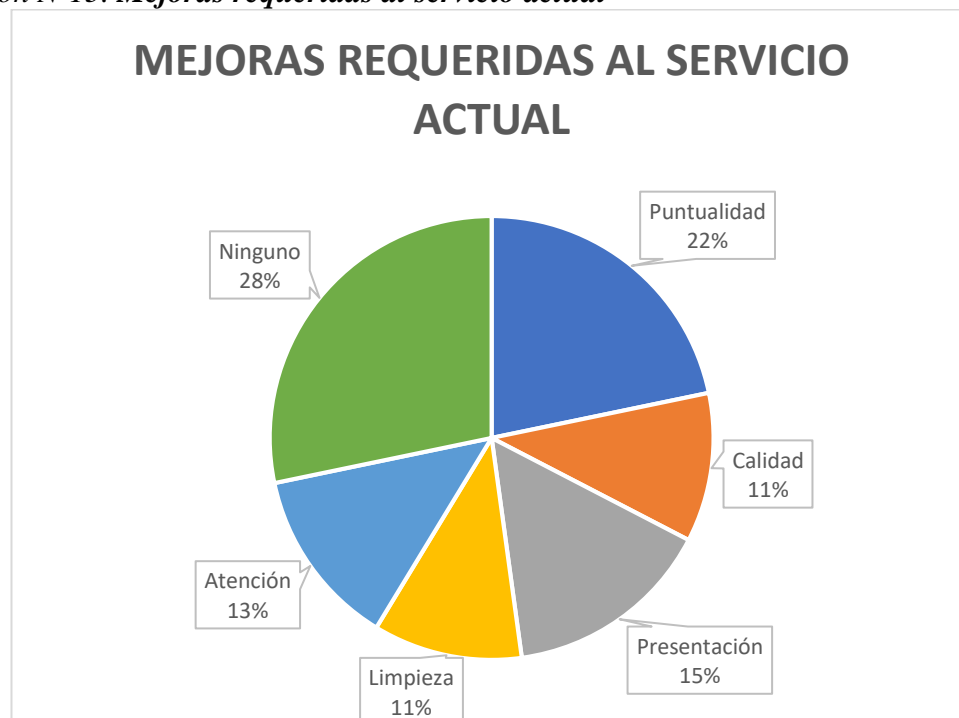
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Puntualidad	10	21.74
Calidad	5	10.87
Presentación	7	15.22
Limpieza	5	10.87
Atención	6	13.04
Ninguno	13	28.26
TOTAL	46	100

Fuente: Entrevistas 2017

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°13. Mejoras requeridas al servicio actual



Fuente: Tabla N°18. Mejoras requeridas al servicio actual

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Análisis:

Debido a que no se ha presentado ningún tipo de problemas al contratar el servicio de catering, no existe ninguno tipo de mejora para el servicio, pero no obstante las instituciones que han tenido inconvenientes mejorarían la puntualidad, puesto que, éste es un aspecto muy importante que deben cumplir cualquier persona o empresa para demostrar que tan comprometido esta para desempeñar sus actividades.

6. ¿Por cuál proceso de contratación se solicitan los servicios de alimentación?

Tabla N° 19. *Procesos de contratación*

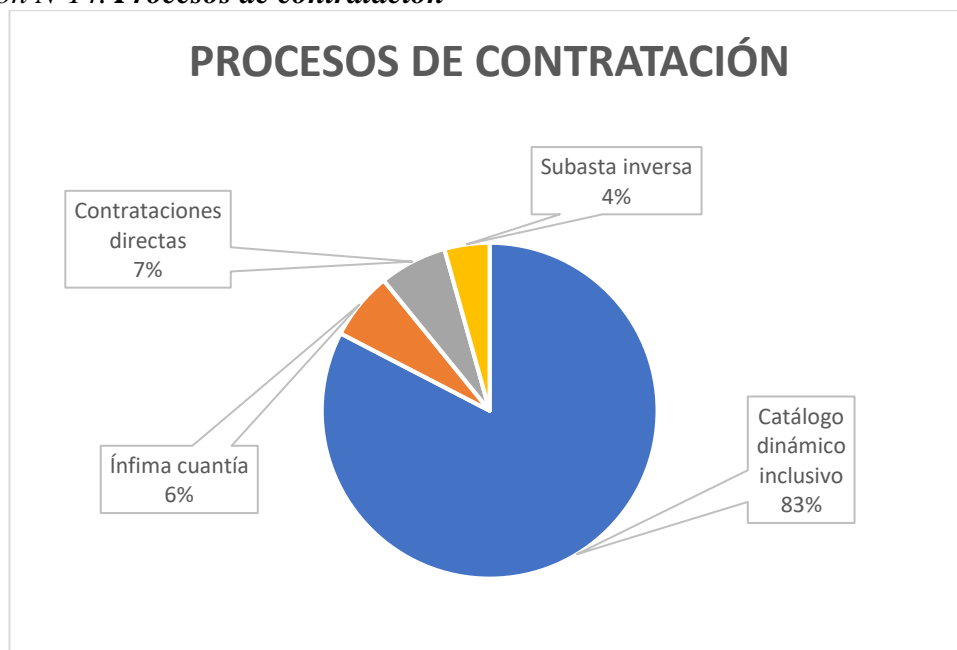
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE (%)
Catálogo dinámico inclusivo	38	82.61
Ínfima cuantía	3	6.52
Contrataciones directas	3	6.52
Subasta inversa	2	4.35
TOTAL	46	100

Fuente: Entrevistas 2017

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°14. *Procesos de contratación*



Fuente: Tabla N°19. Procesos de contratación

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Análisis:

La mayoría de los servicios de catering para el sector público se contratan a través del catálogo dinámico inclusivo, debido a que ésta es una herramienta que favorece la adquisición de bienes o servicios de producción nacional que ofertan los integrantes de la Economía Popular y Solidaria, artesanos, micro y pequeñas empresas.

7. ¿Qué códigos utiliza para abrir los procesos de contratación de servicios de alimentación?

En la entrevista realizada a los encargados de compras públicas de las distintas Instituciones Gubernamentales no se pudo determinar cuáles son los códigos utilizados para los procesos de contratación de servicios de alimentación, sin embargo, se logró establecer en base a una investigación que los códigos para los diferentes servicios se encuentran clasificados de la siguiente manera:

1. Servicio de almuerzos y refrigerios para instituciones (632300212)
2. Servicio de alimentación permanente para entidades que cuentan con equipo de cocina (632300213)
3. Servicio de cafetería (632300021)

3.11 Demanda

3.11.1 Identificación de la demanda

Después de haber estudiado la demanda que existe en el mercado para los servicios de catering, se llegó a determinar que existe un buen nivel de aceptación por parte de las Instituciones Públicas del Cantón Ibarra, debido a ello se procede a efectuar el estudio de la demanda potencial.

3.11.1.1 Demanda potencial de servicios

Para establecer la demanda potencial de los servicios de catering se ha analizado los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a las Instituciones Públicas del Cantón Ibarra; en donde el 100% de estas entidades han contratado servicios de preparación de alimentos.

Tabla N°20. Demanda potencial del servicio

DETALLE	N° DE INSTITUCIONES PÚBLICAS
N° de instituciones	46
100% contrata servicios de catering	46
TOTAL DEMANDA POTENCIAL	46

Fuente: Entrevistas 2017
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

La demanda potencial del servicio es del total de la muestra, es decir, todas las Instituciones Públicas tienen requerimientos de servicios de catering para sus diferentes programas, proyectos y diversas actividades a realizarse a lo largo del año.

Tabla N°21. Demanda potencial del servicio en programas del MIES

DETALLE	N° DE PERSONAS ATENDIDAS
Centros Infantiles del Buen Vivir	1.180
Programas del Adulto Mayor	80
TOTAL	1.260

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Dentro de las 46 Instituciones Públicas que representan la muestra, se encuentra el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), el cual tiene a su cargo varios programas y proyectos a los cuales también se pretende ofertar nuestro servicio, estos son: Centros Infantiles del Buen Vivir y el Programa del Adulto Mayor.

3.11.2 Proyección de la demanda

Para la proyección de la demanda se tomó datos históricos en el cual señala que el total de personas con requerimientos de alimentación tiene el siguiente comportamiento.

Tabla N°22. Índice de crecimiento de la demanda CIBV

AÑO	PROGRAMAS CIBV	ÍNDICE DE CRECIMIENTO DE LA DEMANDA
2013	930	0,13
2014	995	0,07
2015	1050	0,06
2016	1120	0,07
2017	1180	0,05

Fuente: MIES
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°23. Índice de crecimiento de la demanda Adulto Mayor

AÑO	PROGRAMA DEL ADULTO MAYOR	ÍNDICE DE CRECIMIENTO DE LA DEMANDA
2013	59	0,07
2014	66	0,12
2015	70	0,06
2016	76	0,09
2017	80	0,05

Fuente: MIES
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°24. Índice de crecimiento de la demanda servicios de cafetería

AÑO	REQUERIMIENTO ANUAL DE REFRIGERIOS	ÍNDICE DE CRECIMIENTO DE LA DEMANDA
2013	1200	0,09
2014	1340	0,12
2015	1500	0,12
2016	1650	0,10
2017	1800	0,09

Fuente: Entrevistas 2017
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Una vez analizado todos los datos se determinó que existe un índice de crecimiento de 0,04 para los CIBV, un 0,04 para el Programa de Adulto Mayor y un 0,04 en los refrigerios solicitados por las diferentes Instituciones Públicas en el Cantón Ibarra.

A continuación, se procede a realizar la proyección de la demanda para los próximos 5 años.

Tabla N°25. Proyección de la demanda CIBV

AÑO	PROYECCIÓN
2017 (Año Cero)	1180
2018	1227
2019	1276
2020	1327
2021	1380
2022	1435

Fuente: Tabla 18. Índice de crecimiento de la demanda CIBV
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

Tabla N°26. Proyección de la demanda Programa del Adulto Mayor

AÑO	PROYECCIÓN
2017 (Año Cero)	80
2018	83
2019	86
2020	90
2021	94
2022	98

Fuente: Tabla 19. Índice de crecimiento de la demanda Adulto Mayor
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

Tabla N°27. Proyección de la demanda de servicios de cafetería

AÑO	PROYECCIÓN
2017 (Año Cero)	1800
2018	1872
2019	1947
2020	2024
2021	2104
2022	2188

Fuente: Tabla 20 Índice de crecimiento de la demanda servicios de cafetería
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

3.12 Oferta

3.12.1 Entrevista a asociaciones de catering

3.12.1.1 Entrevista a la ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN CIUDAD BLANCA (ASOSERCIB)

Se realizó la entrevista al Ing. José Luis Palacios Pérez gerente de la ASOSERCIB, la cual se dedica a prestar servicios de catering a las Instituciones Públicas desde hace 2 años y se encuentra ubicada en Los Ceibos, Río Quinindé 6-26 y Río Ambi.

Los servicios que presta esta asociación son dos, el primero los servicios de alimentación para programas infantiles CIBV y el segundo son servicios de cafetería dentro de los cuales se encuentran los refrigerios para talleres, capacitaciones, entre otros.

Actualmente la asociación está entregando 75 almuerzos diarios, además de algunos refrigerios aproximadamente 50 a la semana. El almuerzo tiene un precio de \$ 2,41 y el refrigerio con un valor de \$2,25

3.12.1.2 Entrevista a la ASOCIACIÓN PROVEEDORA DE ALIMENTACIÓN OLLITAS DE MIEL (ASOLLIEL)

Se efectuó una entrevista a la Sra. Blanca Castorina Espinosa Gudiño gerente de la ASOLLIEL, esta asociación presta servicios de catering a las entidades públicas desde hace 3 años y se encuentra ubicada en la Rafael Troya y Chica Narváez

Actualmente el principal servicio que ofrece a las Instituciones Públicas es el servicio de alimentación para los programas infantiles CIBV para lo cual diariamente entrega: desayuno, refrigerio de media mañana, almuerzo, refrigerio de media tarde.

Esta asociación está entregando 70 almuerzos diarios, el cual tiene un precio de \$ 2,41.

A continuación, se presenta una tabla, en la cual se detallan la información general de los ofertantes.

Tabla N°28. Información general sobre los ofertantes

N°	RAZON SOCIAL	ACRONIMO	FECHA RESOLUCION	NOMBRE GERENTE	DIRECCION	HA PROVISTO DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN AL INSTITUCIONES PÚBLICAS	SE ENCUENTRA CATALOGADO PARA SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	SE ENCUENTRA CATALOGADO PARA SERVICIOS DE CAFETERÍA
1	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CIUDAD BLANCA	ASOSERCIB	02/03/2016	PALACIOS PEREZ JOSE LUIS	RIO QUINIDE 626 RIO AMBI	SI	SI	SI
2	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION UNIDOS POR EL FUTURO	ASERALUPEF	20/06/2016	ESPINOSA GUDIÑO JOEL SANTIAGO	RAFAEL TROYA 4-67 SANCHEZ	SI	SI	SI
3	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION FOOD EXPRESS COMIDA	ASOFOODEX	14/09/2017	ENRIQUEZ PAMELA	LUIS JARAMILLO PEREZ 454 JOSE TOBAR	NO	NO	NO
4	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PUPIALES EVENTOS ASOEVENTOS	ASOEVENTOS	04/07/2017	PUPIALES GAVILIMA EDGAR ULPIANO	YAHUARCOCHA 10111 AGUSTIN CUEVA	NO	NO	NO
5	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EMPRENDEDORES AGROLIPTIENOS	ASOPROALEM	26/08/2015	CORTEZ ZAPATA LEIDI ADRIANA	VIA A LA COLONIA S/N LA GUATUSERA	SI	SI	NO
6	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION EL ARTE DEL BUEN COMER	ASOSERBUCO	14/07/2015	COLLAGUAZO ANDRANGO DIEGO JAVIER	27 DE NOVIEMBRE 7-23 HERMANOS MIDEROS	SI	SI	SI
7	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION PERLA NEGRA	ASOSERAPNE	20/06/2016	SALAZAR LEON LUIS SANTIAGO	SNACHEZ 1 CIFUENTES	SI	SI	NO
8	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CORAZONES FELICES	ASOSERALICES	06/01/2017	CHAMORRO GUERRA VERONICA	SAN JOAQUIN 1-25 CALLE SAN FRANCISCO DE PADUA	SI	SI	SI
9	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION MUJERES JUNTAS POR LA	ASOSAMUPAZ	25/02/2016	VACA SAN MARTIN MARGARITA DOLORES	FLORES 4-13 MALDONADO	SI	NO	SI
10	ASOCIACION PROVEEDORA DE ALIMENTACION OLLITAS DE MIEL	ASOLLIEL	20/08/2014	ESPINOSA GUDIÑO BLANCA CASTORINA	RAFAEL TROYA S/N CHICA NARVAEZ	SI	SI	SI
11	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION CUCHARA DE PALO	ASOSERALCUPA	22/06/2016	CAICEDO CAICEDO CONSUELO DEL CARMEN	HERNAN GONZALES DE SAA S/N INCA	SI	SI	SI
12	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION SAGRADA FAMILIA	ASOALISAF	12/03/2016	ARIAS MORENO SEGUNDO RODOLFO	SUCRE 15-43 JUAN FRANCISCO BONILLA	SI	SI	NO
13	ASOCIACION DE SERVICIOS GASTRONOMICOS COCINEROS ASOCIADOS	ASOSERCAI	31/07/2015	AYALA GRANIZO ANA ELISABET	AV. EL RETORNO 2237 RIO MACHALA	SI	SI	SI
14	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION UNIDOS PARA ALIMENTAR ASOCIA	ASOCUA	30/08/2017	VEGA PROCEL MIRIAN ELIZABETH	RIO DAULE 165 RIO CURARAY	SI	SI	SI
15	ASOCIACION DE SERVICIOS ALIMENTACION FOOD TRUCK DE IBARRA CAMION DE	ASOFOODTRUCK	30/08/2017	ORTIZ CAICEDO ADRIANA ELIZABETH	IBARRA 2-36 OBISPO JESUS YEROVI	NO	NO	NO
16	ASOCIACION DE DESARROLLO INTEGRAL MUJERES EMPRENDEDORAS DE SALINAS		18/08/2014	POZO LASTRA VERONICA ELIZABETH SANCHEZ	ELOY ALFARO 320 12 DE OTUBRE	SI	SI	NO
17	ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 27 DE JUNIO "ASOALIMJU"	ASOALIMJU	01/09/2015	RECALDE WILMAN ROBERTO	AV. FRAY VACAS GALINDO S/N CALLE OBISPO MOSQUERA	SI	SI	NO

Fuente: Entrevistas 2017
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

3.12.2 Análisis de la oferta

Después de haber realizado las entrevistas a los gerentes de las diferentes asociaciones que prestan los servicios de catering en el Cantón Ibarra, se logró conocer el comportamiento de la oferta actual concerniente a los servicios de alimentación que se prestan en las Instituciones Públicas, y de esta forma poder determinar la oferta.

3.12.3 Oferta real del servicio

Para determinar el promedio de clientes que contratan los servicios de catering, se aplicó las entrevistas a las Asociaciones ASOSERCIB y ASOLLIEL, las cuales supieron manifestar que el servicio de alimentación va dirigido para los niños de los centros infantiles, sin embargo, cada asociación puede acceder a un CIBV, para dar las mismas oportunidades a las demás asociaciones.

Tabla N°29. Oferta real del servicio

ASOCIACIONES EXISTENTES	N.º DE ALMUERZOS ENTREGADOS SEMANALMENTE	CLIENTES ATENDIDOS MENSUALMENTE	CLIENTES ATENDIDOS ANUALMENTE	PROMEDIO ANUAL
17	350	1400	16.800	285.600

Fuente: Entrevistas 2017

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Tabla N°30. Oferta real de servicios de cafetería

ASOCIACIONES EXISTENTES	N.º DE REFRIGERIOS ENTREGADOS SEMANALMENTE	CLIENTES ATENDIDOS MENSUALMENTE	CLIENTES ATENDIDOS ANUALMENTE	PROMEDIO ANUAL
17	50	200	2.400	40.800

Fuente: Entrevistas 2017

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Según el número de asociaciones existentes que se dedican a la prestación de servicios de catering se halla la posibilidad de entregar 285.600 almuerzos y 40.800 refrigerios al año.

3.12.4 Proyección de la oferta

Para fijar la proyección de la oferta se empleó datos históricos de los últimos cinco años

Tabla N°31. Crecimiento de ofertantes (Asociaciones de Catering catalogadas para entrega de almuerzos)

AÑO	N.º DE ALMUERZOS ENTREGADOS	ÍNDICE DE CRECIMIENTO DE LA OFERTA
2013	750	0,03
2014	765	0,02
2015	820	0,07
2016	855	0,04
2017	930	0,09

Fuente: Entrevistas 2017
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°32. Crecimiento de ofertantes (Asociaciones de Catering catalogadas para servicios de cafetería)

AÑO	REQUERIMIENTO ANUAL DE REFRIGERIOS	ÍNDICE DE CRECIMIENTO DE LA OFERTA
2013	1650	0,06
2014	1715	0,04
2015	1890	0,10
2016	1590	-0,16
2017	1680	0,06

Fuente: Entrevistas 2017
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Se obtuvo una tasa de crecimiento del 0,02 para el requerimiento de almuerzos y una tasa del 0,02 para los refrigerios, las cuales se utilizarán para calcular las respectivas proyecciones de la oferta.

Tabla N°33. Oferta proyectada (Asociaciones de Catering catalogadas para entrega de almuerzos)

AÑO	PROYECCIÓN
2017 (Año Cero)	930
2018	949
2019	968
2020	988
2021	1009
2022	1030

Fuente: Tabla 26. Crecimiento de ofertantes (Asociaciones de Catering catalogadas para entrega de almuerzos)

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Tabla N°34. Oferta proyectada (Asociaciones de Catering catalogadas para servicios de cafetería)

AÑO	PROYECCIÓN
2017 (Año Cero)	1680
2018	1714
2019	1748
2020	1782
2021	1817
2022	1853

Fuente: Tabla 27. Crecimiento de ofertantes (Asociaciones de Catering catalogadas para servicios de cafetería)

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

La proyección de la oferta se calculó de acuerdo con el índice de crecimiento de los almuerzos entregados por las asociaciones de servicios de catering constituidas en el Cantón Ibarra.

3.13 Balance Oferta – Demanda

Posterior al análisis de los indicadores oferta y demanda se establece la demanda insatisfecha por medio de la resta entre los resultados de estas dos variables proyectadas para 5 años, de acuerdo con el siguiente detalle.

Tabla N°35. Demanda Insatisfecha

AÑO	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA
2018	3342	2693	650
2019	3651	2778	873
2020	3989	2868	1122
2021	4359	2960	1399
2022	4764	3056	1708

Fuente: Tablas de proyecciones de la demanda y oferta

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

3.14 Análisis de precios

Los precios del servicio de catering, así como el de los productos a ofertarse se encuentran predefinido por los órganos reguladores. Todas las asociaciones de la EPS manejan sus catálogos de ventas en el portal del Servicio de Contratación Pública (SERCOP) con los mismos importes, siendo estos:

Tabla N°36. Precios de los distintos productos a ofertarse

PRODUCTO	DETALLE	PRECIO
Servicio de Alimentación para programas infantiles CIVB	Incluye: Desayuno, almuerzo, refrigerio de la tarde (fruta, plato fuerte, acompañado, ensalada, jugo)	\$2,41
Refrigerio	Incluye: Fruta, bebida ligera, sólido (peso mínimo de 150gr)	\$2,25
Estación de Bebidas Permanentes	Incluye: café, agua aromática, agua con o sin gas, gaseosas o jugos naturales o empacados en tetra pack	\$3,00
Estación de Bebidas Permanentes durante una reunión	Incluye: Agua con o sin gas, café o agua aromática permanentes	\$2,50
Dos bocaditos con servicio de estación	Incluye: Dos bocaditos sólidos fríos o calientes, uno de sal y uno de dulce con un peso mínimo de 30gr	\$4,00
Dos bocaditos con servicio a la mesa	Incluye: Dos bocaditos sólidos fríos o calientes, uno de sal y uno de dulce con un peso mínimo de 30gr.	\$4,50
Tres Bocaditos con servicio de estación	Incluye: Tres bocaditos sólidos fríos o calientes, dos de sal y uno de dulce. Servicio de agua sin gas y bebidas calientes. Bebida ligera fría pudiendo ser gaseosa, agua o jugo de pulpa natural o procesado	\$4,50
Tres Bocaditos con servicio de mesa	Incluye: Tres bocaditos sólidos fríos o calientes, dos de sal y uno de dulce. Servicio de agua sin gas y bebidas calientes. Bebida ligera fría pudiendo ser gaseosa, agua o jugo de pulpa natural o procesado	\$5,00
Todos los alimentos a entregarse deben ser nutritivos, saludables y consistentes; con frutas de temporada y de producción nacional		

Fuente: SERCOP
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

El análisis de acuerdo al aumento generalizado de precios que se presenta anualmente en el país debido a la inflación no tiene incidencia en el precio de venta, ya que al tratarse de un cliente virtual y al tener que sujetarse a los precios establecidos en el catálogo del SERCOP esto resulta imposible; es decir cada asociación tiene que prever que los costos de elaboración

de los menús y diferentes refrigerios subirá y esto generará una ganancia menor; sin embargo según supieron manifestar los gerentes de las asociaciones entrevistadas es necesario acoplarse a estos cambios, de manera que buscan materia prima o productos de temporada para que sus costos se mantengan bajos.

3.15 Conclusiones del estudio de mercado

Posterior a la implementación del estudio de mercado en el cantón Ibarra, a través de la información obtenida por medio de herramientas de investigación se estableció la demanda, oferta y demás variables importantes para la implementación exitosa del proyecto, obteniendo las siguientes conclusiones:

- El mercado meta de este proyecto está conformado por las 46 Instituciones Públicas que se encuentran en el cantón Ibarra, de las cuales el 100% correspondiente a la muestra (46 entidades) indicó que contrataba servicios de catering en alguno de sus departamentos.
- De los 46 servidores públicos entrevistados, supieron manifestar que la contratación de un servicio de alimentación se la realiza de acuerdo a la planificación. Sin embargo, los programas dirigidos por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES) como los CIBV's requieren atención permanente a excepción del mes de agosto en donde no existe asistencia de los menores.
- No existen preferencias por parte de las Entidades Públicas al momento de contratar un servicio de catering debido a que la mayoría de los procesos son aleatorios, además de que cada entidad está segura de que se prestará un servicio de calidad ya que las asociaciones catalogadas por el SERCOP tienen que cumplir una serie de requisitos para poder ser elegibles y encontrarse en el portal.
- Una de las principales inconformidades al momento de contratar un servicio de alimentación se da al instante en que las asociaciones realizan la entrega de los alimentos

acordados, seguido de la equivocación en los menús solicitados por las entidades, no obstante, la mayoría de entrevistados concordaron en que muy pocas veces se tiene inconvenientes con este tipo de servicios.

- La contratación de asociaciones se realiza mayoritariamente a través de los Catálogos Dinámicos Inclusivos del SERCOP donde para el ingreso a estos se debe cumplir con una serie de requisitos de participación para que los productos sean lanzados mediante ferias inclusivas o mediante adhesión de productos.
- Las asociaciones de la EPS cuentan con un límite de refrigerios a entregarse de manera mensual, así como otro tipo de restricciones dadas en base a la Ley de Economía Popular y Solidaria en donde gracias al enfoque equitativo que se busca implementar, cada asociación debe tener las mismas oportunidades de participación en los contratos con las diferentes instituciones, es por ellos que en el cantón Ibarra cada asociación tiene a su cargo la entrega de alimentos a un CIBV

CAPÍTULO IV

ESTUDIO TÉCNICO

4.1 Introducción

El estudio técnico es una parte fundamental dentro de la formulación de un proyecto de inversión, puesto que tiene como objetivo estudiar todo lo relacionado con el proceso productivo y en base a éste precisar la capacidad de producción, así como también calcular su rentabilidad.

Además, este estudio permitirá definir la localización general y específica de la planta, los materiales, la maquinaria, los equipos, las fuentes de financiamiento, recursos humanos y todos los requerimientos que se necesite para poner en marcha el proyecto.

Para poder tener toda esta información se necesitará buscar información en fuentes secundaria con el objetivo de recopilar datos referentes a las remuneraciones de la mano de obra, precios de los materiales de cocina que se va a utilizar y formas de financiamiento en las diferentes instituciones.

4.2 Objetivos del estudio técnico

4.2.1 Objetivo General

Realizar un estudio técnico con la ayuda de los instrumentos de investigación que permita determinar el tamaño, localización, equipamiento y personal necesario para la operación y funcionamiento de la asociación de servicio de catering.

4.2.2 Objetivos Específicos

- Determinar la macro y micro localización del proyecto
- Definir el tamaño del proyecto

- Establecer los requerimientos de la mano de obra, maquinaria y los materiales necesarios para el adecuado funcionamiento del proyecto
- Realizar el diseño y distribución de las diferentes áreas de producción
- Detallar los procesos de producción
- Fijar el monto total de la inversión

4.3 Localización del proyecto

4.3.1 Macro localización

La macro localización radica en precisar la zona general donde se situará el proyecto. Bajo este argumento, el proyecto se desarrollará en Ecuador, región Sierra, provincia de Imbabura.

Ilustración N°15. Macro localización del proyecto



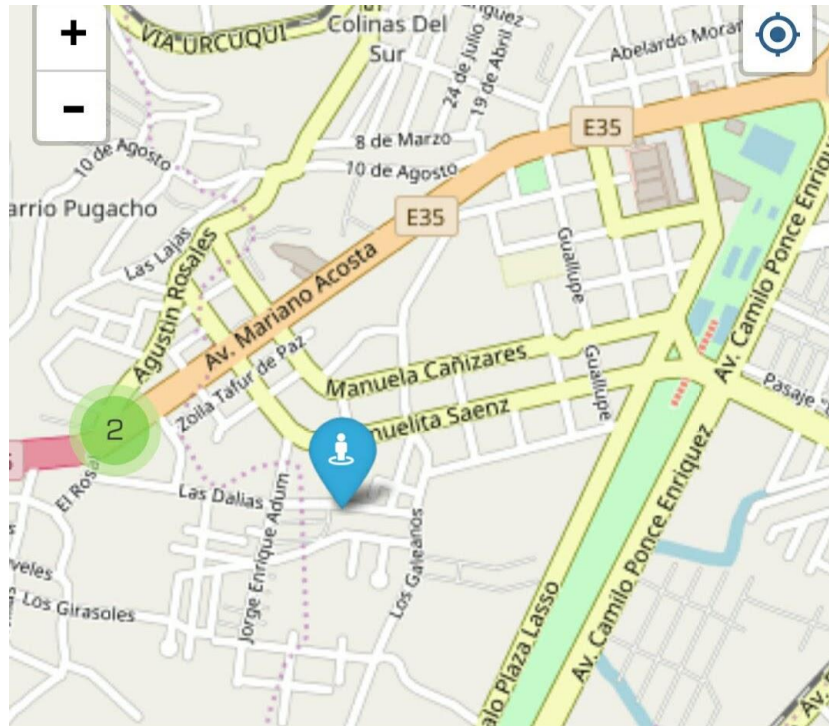
Fuente: Google imágenes
 Elaborado por: Las autoras
 Año: 2017

4.3.2 Micro localización

La Asociación de Servicios de Catering estará ubicada en la Ciudad de Ibarra, barrio la Florida, calle Los Galeanos y Las Dalías.

En el sector se cuenta con todos los servicios básicos, posee vías de acceso las cuales se encuentran en buen estado, además existe transporte público para facilidad de movilización para los empleados.

Ilustración N°16. Mapa de micro localización de proyecto



Fuente: Aplicación CityTouch
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

4.4 Tamaño del proyecto

4.4.1 Disponibilidad de materiales de cocina, maquinaria y equipo

Para iniciar las actividades de catering es importante tener materia prima de buena calidad, debido a que de estos depende prestar un excelente servicio y que los clientes se sientan satisfechos. Además, se deberá abastecer de materiales de cocina y otros que son necesarios para el adecuado funcionamiento del servicio.

Sin embargo, la materia prima que se utiliza para preparar los alimentos se encuentra siempre disponibles en la Ciudad de Ibarra, puesto que son insumos que se necesitan a diario.

Por lo tanto, y conforme a los principios de la EPS, la materia prima será adquirida a otros actores de la Economía Popular y Solidaria, impulsando de esta manera los emprendimientos conformados en el cantón.

La materia prima más utilizada para la preparación de alimentos son los siguientes:

Ilustración N°17. Materia prima



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

4.4.2 Capacidad instalada

Para poder dar inicio a las actividades se ha considerado contratar 2 personas para laborar de lunes a viernes en un turno de 8 horas diarias, que inicie a las 6h00 y concluya a las 14h00.

Una vez que se ha fijada la capacidad de producción en función de la demanda se ha tenido en cuenta que cada mes tiene 20 días laborables, es decir un total de 240 días al año.

Se pretende iniciar con la elaboración de 80 almuerzos diarios, tomando en cuenta el promedio de niños y adultos mayores inscritos en los programas del MIES. Además, de 50

refrigerios semanales, basándose en el promedio de refrigerios requeridos por las Instituciones Públicas del Cantón Ibarra.

4.5 Ingeniería del proyecto

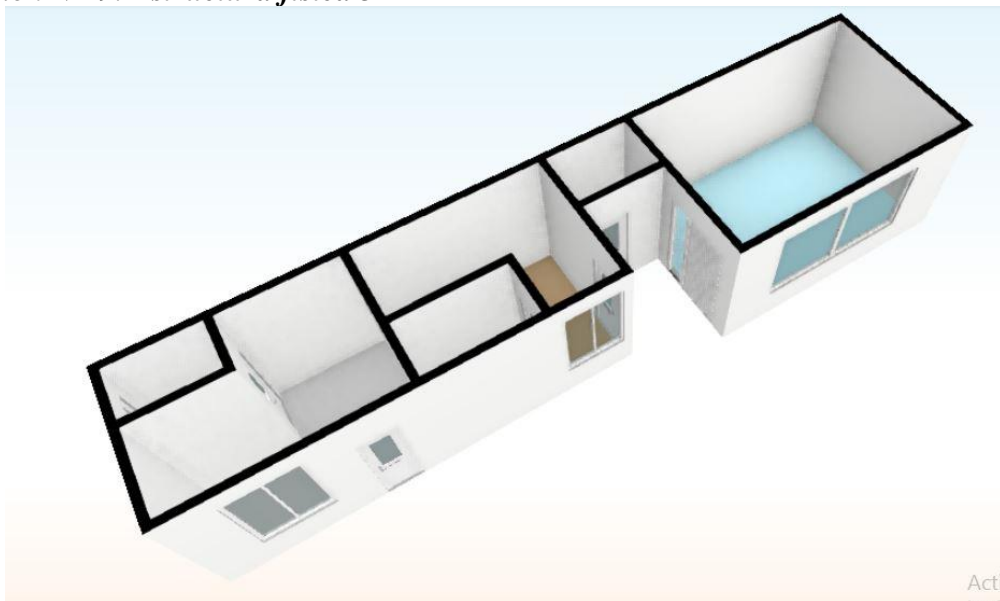
Una vez definida la capacidad de producción, se necesita fijar las características de cómo estarán distribuida la planta, las mismas que serán establecidas de la siguiente manera:

Ilustración N°18. Estructura física



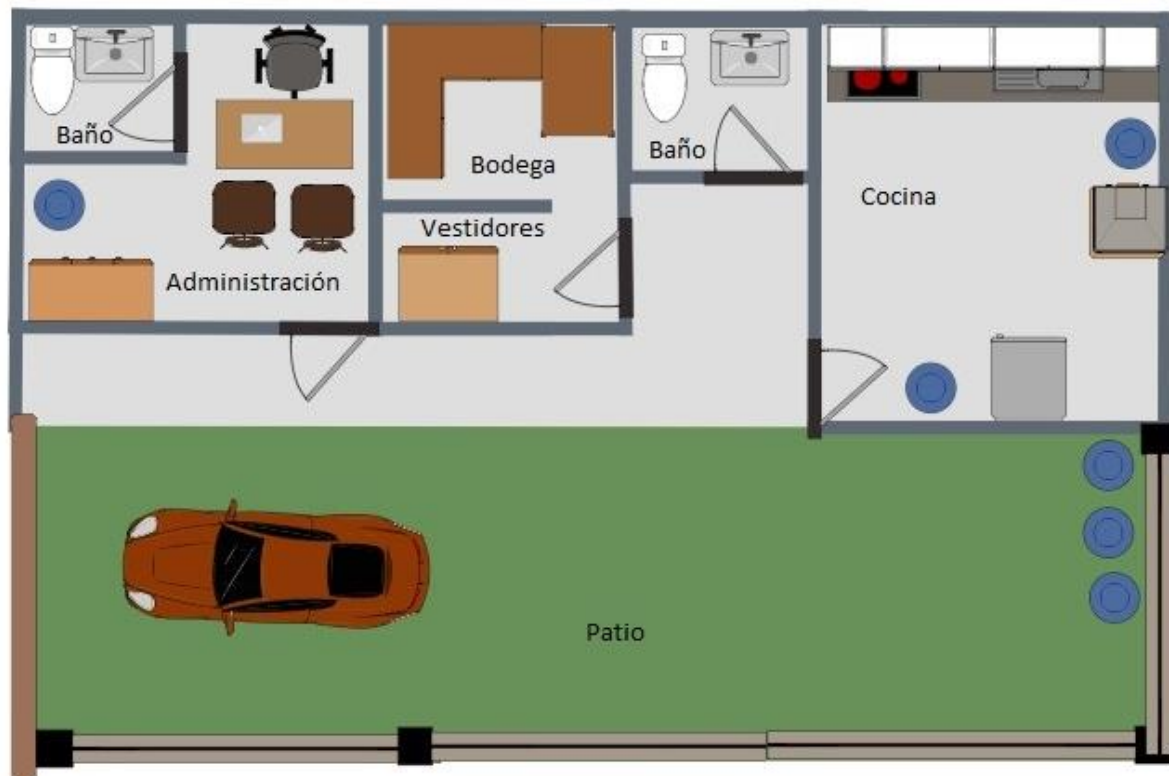
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

Ilustración N°19. Estructura física 3D



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

Ilustración N°20. Estructura física e implementos










Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

4.6 Descripción del proceso de compra de materia prima

- a) La Asociación determinará a proveedores idóneos de materia prima para los diferentes tipos de menús, con la finalidad de satisfacer al cliente.
- b) Se comparará los productos tanto en calidad, precios y variedad, de esta manera obteniendo los mejores precios.
- c) Se realizará la compra con todos los materiales que se necesita para la elaboración de los almuerzos.
- d) Posterior a la compra, se procederá a transportar la materia prima a las instalaciones de la Asociación, para almacenarlas en la bodega.
- e) Finalmente, se registrará en los inventarios la nueva mercadería adquirida para llevar un mejor control de los materiales se utilizan a diario.

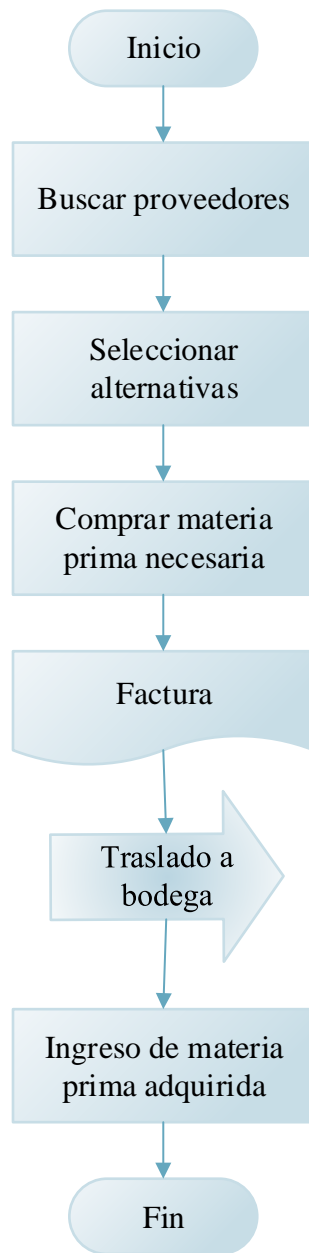
A continuación, se detalla el significado de los símbolos que se utilizará para la elaboración del flujograma, para una mejor comprensión de los procesos de compras y el de producción.

Tabla N°37. Simbología del flujograma

SÍMBOLO	SIGNIFICADO	¿PARA QUÉ SE UTILIZA?
	Inicio / Fin	Indica el inicio y el final del diagrama de flujo.
	Operación / Actividad	Símbolo de proceso, representa la realización de una operación o actividad relativas a un procedimiento.
	Documento	Representa cualquier tipo de documento que entra, se utilice, se genere o salga del procedimiento
	Almacenamiento / Archivo	Indica el almacenamiento de materia prima o de un producto terminado, en las bodegas de la empresa.
	Decisión	Indica un punto dentro del flujo en que son posibles varios caminos alternativos.
	Transporte	Indica el movimiento o traslado se debe incluir la cantidad de distancia recorrida por el servicio para cada actividad.
	Conector	Representa la continuidad del diagrama en otra página.

Fuente: American National Standards Institute (ANSI)
Año: 2017

Ilustración N°21. Flujoograma del proceso de compra de materia prima



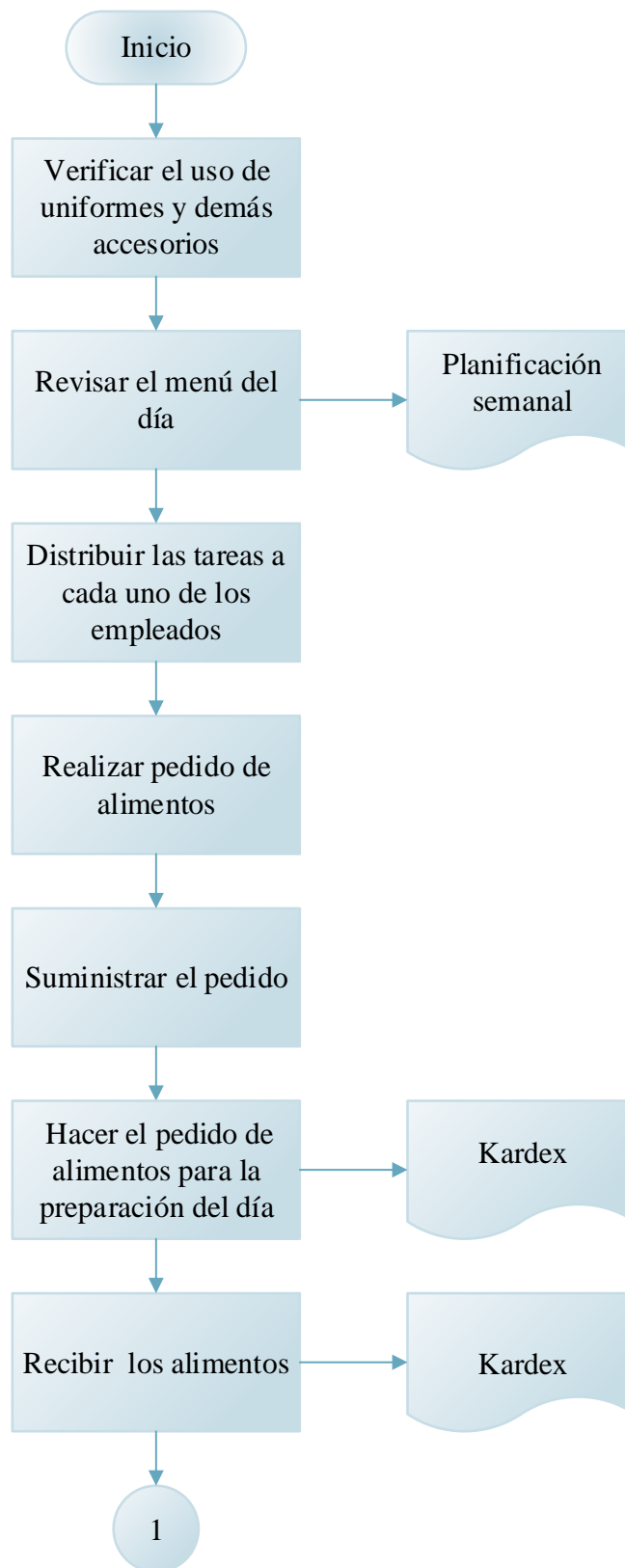
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

4.7 Descripción del proceso de producción

- a) Verificar que el personal de cocina esté usando los uniformes, mascarillas desechables, guantes de látex, calzado adecuado y malla para el cabello, acordes con la labor que van a desempeñar.
- b) Revisar el menú de la semana publicado en la cartelera de la zona de producción, para conocer el modo de preparación de los alimentos.
- c) Distribuir las tareas a cada uno de los auxiliares de cocina para la preparación de los alimentos correspondientes.
- d) El día anterior a la preparación de los alimentos, solicitar al auxiliar de bodega verificar la existencia de todos los alimentos que se necesitan, en caso de no disponer de ellos, proceder a su adquisición.
- e) Entregar el pedido de alimentos que exigen preparación previa, al encargado de la cocina.
- f) Solicitar los ingredientes precisos para la preparación de los alimentos del día, en base al menú planificado.
- g) Recibir las cantidades de alimentos e insumos necesarios, para el desarrollo del menú programado.
- h) Observar el puesto de trabajo, máquinas y equipos de cocina, utensilios fuera de su sitio o posibles riesgos eventuales, asegurando el área de trabajo y reportando condiciones inseguras al responsable del área.
- i) Poner a disposición los equipos de preparación de alimentos como estufas, ollas, utensilios, entre otros.
- j) Clasificar, lavar, pelar y picar los alimentos según las preparaciones requeridas a realizarse en el día.
- k) Colocar los alimentos clasificados en recipientes, para facilitar el transporte para su debida cocción.

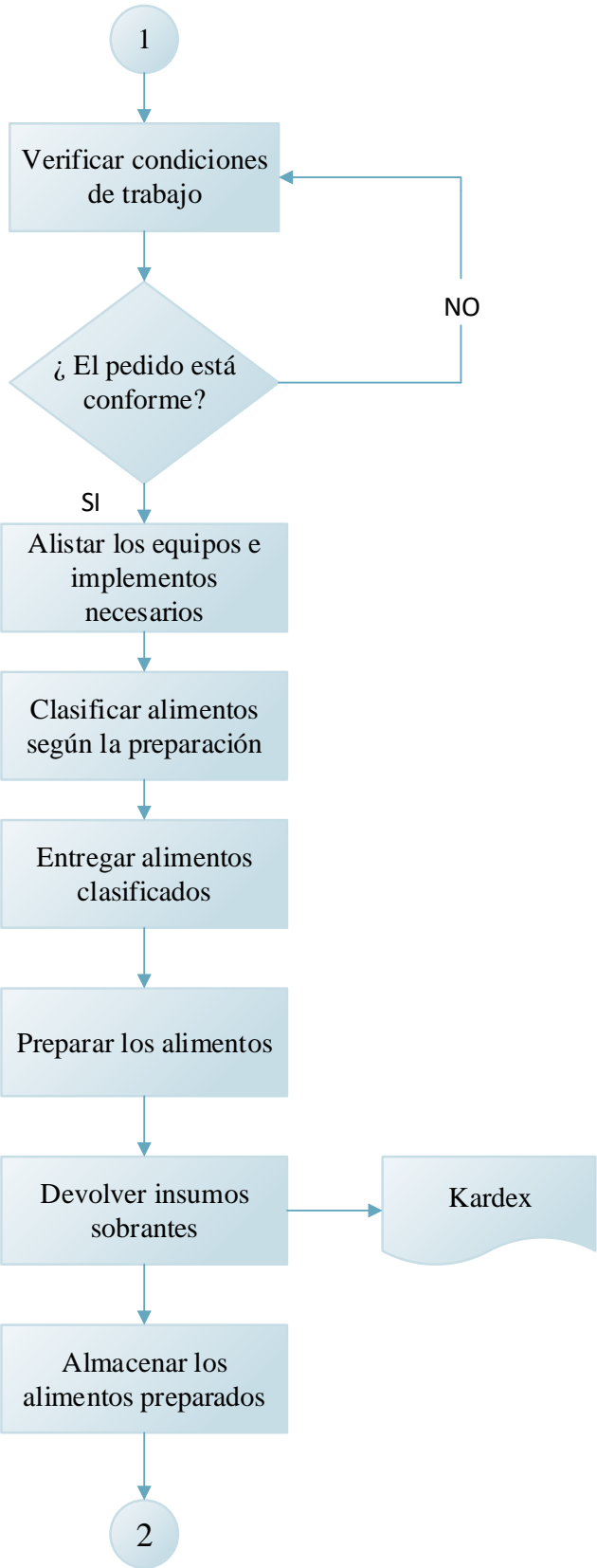
- l) Colocar los alimentos en ollas, recipientes, horno o asador entre otros y dar inicio al proceso de cocción de estos, según el menú planificado, utilizando implementos de protección para evitar posibles accidentes.
- m) Devolver los alimentos e insumos que no se utilizaron en el proceso al auxiliar de bodega, para tomarlos en cuenta en el inventario.
- n) Una vez terminado el proceso de cocción retirar el alimento del horno y ollas a recipientes más pequeños, facilitando el transporte y distribución de estos.
- o) Para la preparación de las bebidas se debe descongelar la pulpa de fruta, en caso de estar congelada, de lo contrario colocar en la licuadora para que la bebida sea preparada adecuadamente.
- p) Retirar del cuarto frío la bebida correspondiente, a la hora de la distribución.
- q) Transportar los alimentos y bebidas preparados al lugar de distribución, en el carro transportador almacenar adecuadamente, hasta el momento de la entrega.
- r) Distribuir los alimentos a los niños de los Centros Infantiles del Buen Vivir y demás beneficiarios.
- s) Lavar los equipos, implementos y limpiar las instalaciones de la cocina, poniéndola a disposición para la próxima preparación de alimentos.
- t) Inspeccionar los puestos de trabajo verificando que todo haya quedado limpio, desinfectado y ordenado, asegurando el área de trabajo. (SANTANDER, 2008)

Ilustración N°22. *Flujograma del proceso de producción*



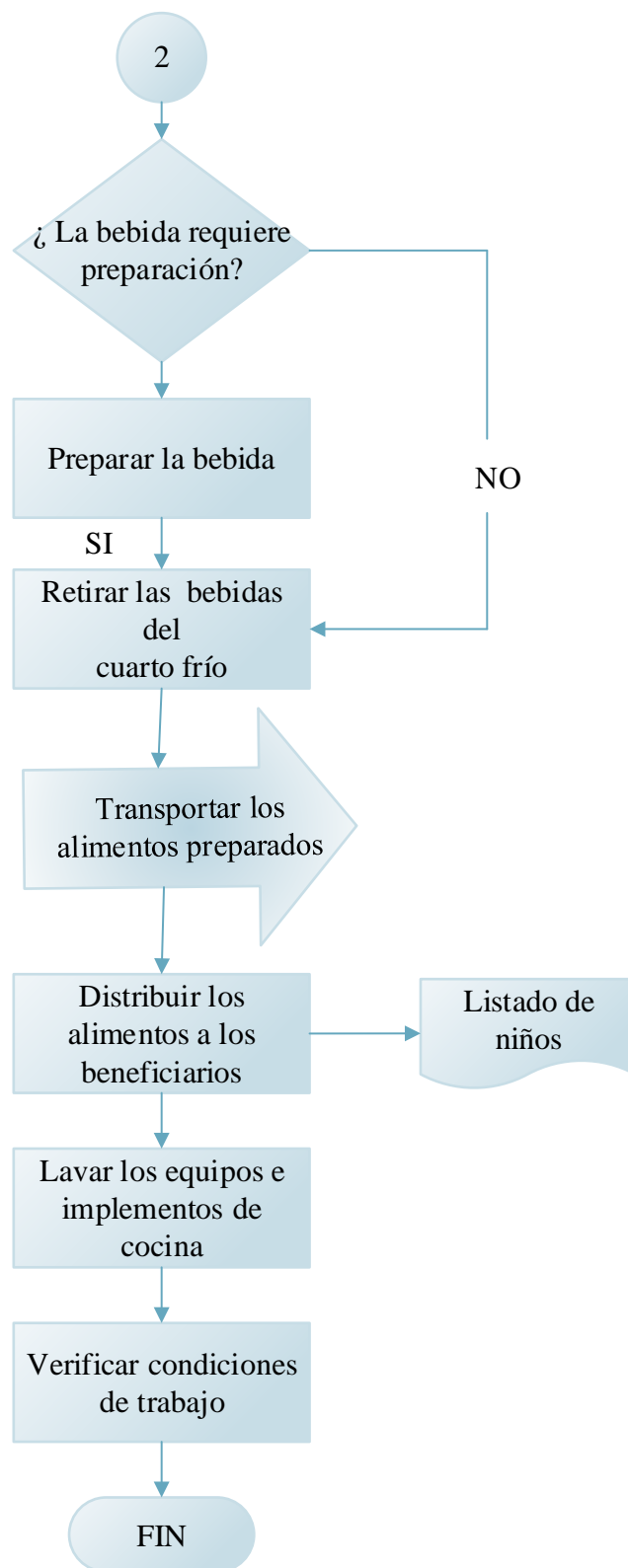
Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

Ilustración N°22. Flujograma del proceso de producción



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

Ilustración N°22. *Flujograma del proceso de producción*

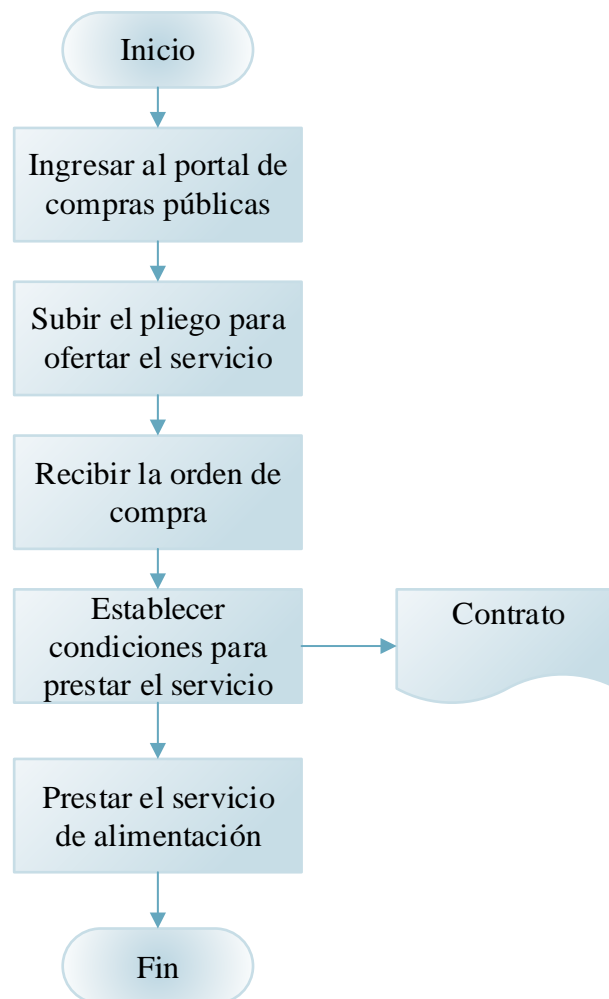


Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

4.8 Descripción del proceso para la prestación del servicio

- a) Para la oferta del servicio se deberá ingresar al portal de compras públicas en el siguiente sitio web www.compraspublicas.gob.ec
- b) Para ofertar el servicio se necesita subir el pliego, éste es un pre contrato donde consta características, precios, forma de pago, plazos de entrega del servicio.
- c) El cliente acepta el servicio y se recibe la orden de compra y a la legalización del contrato.
- d) En la legalización del contrato se establecen las condiciones para prestar el servicio, en el cual ambas partes están en mutuo acuerdo.
- e) Finalmente se procede a la prestación del servicio, es decir a entregar los almuerzos a los niños de los CIBV's, teniendo constancia del mismo mediante el acta de entrega recepción, de acuerdo a lo establecido en la LOSNCP.

Ilustración N°23. Flujograma del proceso de prestación del servicio



Elaborado por: Las autoras
Año: 2017

4.9 Requerimiento equipos, maquinaria, utensilios e implementos

Para dar inicio al proyecto, es necesario determinar los costos directos e indirectos que tienen afectación en cada uno de los procesos de producción, además de establecer cuáles son los activos fijos necesarios para las distintas áreas de la asociación.

El proyecto se financiará en su totalidad por aportes de cada uno de los socios, los cuales servirán para comenzar con el establecimiento de la asociación, en donde se contarán con los siguientes equipos, maquinaria, utensilios e implementos:

Muebles y enseres

Escritorio en "L" con Cajonera



Archivador 4 gavetas metálico



Sillón ejecutivo



Sillas



Estanterías



Computadora



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°39. Mobiliario

Mobiliario

IMAGEN REFERENCIAL

Mobiliario

Juego de sillas y mesas montar estación



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°40. Maquinaria y equipos

Maquinaria y equipos	IMAGEN REFERENCIAL
----------------------	--------------------

Cocina Industrial 6 quemadores



Horno industrial a gas



Licadora industrial



Microondas



Refrigeradora vertical 2 puertas



Batidora 10 litros



Congelador - Enfriador



Dispensador de Agua



Cafetera 45 tazas



Campana Extractora de Calor



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.10 Inversiones en Activos fijos

El proyecto requiere de la adquisición de distintos activos, como lo son: muebles y enseres, mobiliario, maquinaria y equipos y utensilios e implementos, la inversión a realizarse en mismos se detallan a continuación:

4.10.1 Muebles y enseres

Tabla N°41. Costos muebles y enseres

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Escritorio en "L" con Cajonera	1	\$ 200.00	\$ 200.00
Archivador 4 gavetas metálico	1	\$ 125.00	\$ 125.00
Sillón Ejecutivo	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Sillas	3	\$ 65.00	\$ 195.00
Estanterías	1	\$ 110.00	\$ 110.00
TOTAL	7	\$ 580.00	\$ 710.00

Fuente: Investigación On-line
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.10.2 Mobiliario

Tabla N°42. Costo mobiliario

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Juego de sillas y mesas de estación	5	\$ 115.00	\$ 575.00
TOTAL	5	\$ 115.00	\$ 575.00

Fuente: Investigación On-line

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

4.10.3 Maquinaria y equipos

Tabla N°43. Costos maquinaria y equipos

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cocina Industrial 6 quemadores	1	\$ 520.00	\$ 520.00
Horno industrial a gas	1	\$ 185.00	\$ 185.00
Licuada industrial	1	\$ 320.00	\$ 320.00
Microondas	1	\$ 80.00	\$ 80.00
Refrigeradora vertical 2 puertas	1	\$ 530.00	\$ 530.00
Batidora 10 litros	1	\$ 448.00	\$ 448.00
Congelador - Enfriador	1	\$ 299.00	\$ 299.00
Dispensador de Agua	1	\$ 25.00	\$ 25.00
Cafetera 45 tazas	1	\$ 59.00	\$ 59.00
Campana Extractora de Calor	1	\$ 168.00	\$ 168.00
TOTAL	10	\$ 2,634.00	\$ 2,634.00

Fuente: Investigación On-line

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

4.10.4 Equipo de cómputo

Tabla N°44. Costos equipo de cómputo

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora	1	\$ 650.00	\$ 650.00
TOTAL	1	\$ 650.00	\$ 650.00

4.11 Resumen de la inversión fija

Para llevar a cabo el presente proyecto requiere un total de inversión fija de \$4.569,00 los cuales permitirán equipar las instalaciones de la asociación de tal manera que permita la prestación de un servicio de calidad.

Tabla N°45. Inversión fija

DETALLE	VALOR
Muebles y enseres	\$ 710,00
Mobiliario	\$ 575,00
Maquinaria y equipos	\$ 2.634,00
Equipo de cómputo	\$ 650,00
TOTAL INVERSIÓN FIJA	\$ 4.569,00

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.12 Inversión diferida

Para constituir y poner en marcha la asociación de catering se tiene que realizar diferentes gastos iniciales, los cuales serán amortizados para años futuros.

Tabla N°46. Gastos de constitución

RUBRO	VALOR TOTAL
Constitución de la asociación	\$ 386,00
Permiso del cuerpo de bomberos	\$ 20,00
Registro de logo	\$ 150,00
Permiso de funcionamiento	\$ 24,00
TOTAL	\$ 580,00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.13 Inversión variable

4.13.1 Utensilios e implementos

Tabla N°47. Vajilla, menaje y utilería

Vajilla, menaje y utilería	IMAGEN REFERENCIAL
Utensilios e implementos	
Juego de Ollas	
Olla grande	
Olla mediana	
Paila recortada	
Sartén hondo	

Colador de acero



Cucharón de acero



Cucharón para salsas



Cuchillo de carne



Cuchillo de filetear



Cantina lechera



Tabla de picar



Taza medidora



Juego de Pyrex



Juego de cubiertos



Juego de platos



Juego de vasos de cristal



Juego de soperas



Salero y pimentero



Mantelería



Samovar



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.13.2 Utensilios e implementos

Tabla N°48. Costos Vajilla, menaje y utilería

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Juego de Ollas	1	\$ 45.79	\$ 45.79
Olla grande	4	\$ 56.04	\$ 224.16
Olla mediana	4	\$ 11.04	\$ 44.16
Paila recortada	2	\$ 14.14	\$ 28.28
Sartén hondo	3	\$ 35.99	\$ 107.97
Colador de acero	2	\$ 6.00	\$ 12.00
Cucharón de acero	2	\$ 6.81	\$ 13.62
Cucharón para salsas	2	\$ 6.81	\$ 13.62
Cuchillo de carne	3	\$ 8.70	\$ 26.10
Cuchillo de filetear	3	\$ 2.26	\$ 6.78
Cantina lechera	2	\$ 24.10	\$ 48.20
Tabla de picar	4	\$ 14.39	\$ 57.56
Taza medidora	2	\$ 14.39	\$ 28.78
Juego de Pirex	1	\$ 20.50	\$ 20.50
Juego de cubiertos	2	\$ 25.00	\$ 50.00
Juego de platos	3	\$ 108.00	\$ 324.00
Juego de vasos de cristal	3	\$ 39.00	\$ 117.00
Salero y pimentero	3	\$ 14.00	\$ 42.00
Mantelería	5	\$ 10.00	\$ 50.00
Samovar	5	\$ 59.00	\$ 295.00
TOTAL	33	\$ 330.64	\$ 1,009.82

Fuente: Investigación On-line
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.13.3 Materia prima e insumos

Para la preparación de los diferentes menús se ha considerado la siguiente materia prima como costo variable.

Tabla N°49. Costo variable de la materia prima

MENÚ POR NIÑO		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Desayuno		
Líquido	1 taza	\$ 0,10
Sólido	1 porción mediana	\$ 0,10
Refrigerio de la mañana		
Fruta de temporada	1 porción y/o unidad	\$ 0,10
Almuerzo		
Sopa	1 cucharón mediano	\$ 0,26
Plato fuerte	1 cuchareta o porción mediana	\$ 0,52
Ensalada	1/2 cuchareta pequeña	\$ 0,02
Jugo	1 taza mediana	\$ 0,10
Refrigerio de la tarde		
Líquido o fruta	1 taza o porción mediana	\$ 0,10
TOTAL		\$ 1,30

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Se atenderá a 50 niños mensualmente por 10 meses que se presta el servicio da un total de 1.000 niños mensuales, para lo que se ha determinado la siguiente materia prima variable.

Tabla N°50. Costo variable de la materia prima

	NIÑOS ATENDIDOS MENSUALMENTE	COSTO POR NIÑO	COSTO MENSUAL	NIÑOS ATENDIDOS ANUALMENTE	COSTO ANUAL
	1.000	\$ 1,30	\$ 1.300,00	10.000	\$ 13.000,00
TOTAL	1.000		\$ 1.300,00	10.000	\$ 13.000,00

Fuente: Tabla N°48. Costo variable de la materia prima
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.13.4 Mano de obra directa

Para la preparación de los alimentos es necesario contar con personal suficiente, los cuales trabajarán las 8 horas diarias por lo tanto se les pagará un salario básico unificado, más beneficios de ley.

Tabla N°51. Mano de obra directa

CARGO/ ACTIVIDAD	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
Cocinero	1	\$ 386,00	\$ 5.966,79
Ayudante de cocina	1	\$ 386,00	\$ 5.966,79
TOTAL		\$ 772,00	\$ 11.933,58

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

En la tabla presentada anteriormente consta del sueldo mensual, incluido los beneficios de ley y el aporte patronal, dando un total anual de \$11.933,58 por las dos personas.

4.13.4 Costos indirectos de fabricación

Se requieren otro tipo materiales indirectos debido a que son necesarios para ejecutar el servicio, como la luz, agua y gas que se usaran durante la preparación de alimentos.

Tabla N°52. Materiales indirectos de fabricación

DETALLE	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Energía	\$ 25,00	\$ 300,00
Agua	\$ 8,00	\$ 96,00
Gas	\$ 7,50	\$ 90,00
TOTAL	\$ 40,50	\$ 486,00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.14 Gastos de administración

4.14.1 Personal administrativo

Para el buen funcionamiento del proyecto se ha considerado contratar bajo honorarios profesionales a una persona encargada para la administración de la Asociación y otra para realizar los procesos contables de la misma, a los cuales se les reconocerá mensualmente la cantidad de \$100,00 USD.

Tabla N°53. Remuneración del personal administrativo

CARGO/ ACTIVIDAD	CANTIDAD	HONORARIO MENSUAL	TOTAL ANUAL
Administrador	1	\$ 100,00	\$1.200,00
Contador	1	\$ 100,00	\$1.200,00
TOTAL		\$ 200,00	\$2.400,00

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.14.2 Suministros administrativos

Para realizar las tareas diarias que se presenten en la asociación, principalmente en el área administrativa, se necesitarán los siguientes materiales.

Tabla N°54. Suministros de oficina

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO MESUAL	COSTO ANUAL
1	Grapadora	\$ 9,50	\$ 9,50	\$ 9,50
2	Caja de grapadoras	\$ 0,96	\$ 1,92	\$ 5,76
1	Perforadora	\$ 3,20	\$ 3,20	\$ 3,20
2	Esfero gráfico	\$ 0,37	\$ 0,74	\$ 4,44
1	Resmas de papel bond	\$ 4,00	\$ 4,00	\$ 40,00
TOTAL		\$ 18,03	\$ 19,36	\$ 62,90

Fuente: Investigación On-line
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.14.2 Suministros de limpieza

Es necesario adquirir materiales de aseo para tener las instalaciones limpias especialmente la cocina, para de esta manera brindar un buen servicio.

Tabla N°55. Suministros de limpieza

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
1	Escoba	\$ 2,60	\$ 2,60	\$ 10,40
1	Trapeador	\$ 2,86	\$ 2,86	\$ 11,44
1	Desinfectante	\$ 2,24	\$ 2,24	\$ 26,88
1	Recogedor	\$ 2,29	\$ 2,29	\$ 9,16
1	Fundas de basura	\$ 0,60	\$ 0,60	\$ 7,20
TOTAL		\$ 10,59	\$ 10,59	\$ 65,08

Fuente: Investigación On-line
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.14.3 Servicios básicos administrativos

Será indispensable la utilización de algunos servicios básicos, los cuales serán cancelados de acuerdo con su uso, para que la asociación de catering preste los servicios.

Tabla N°56. Servicios básicos

DESCRIPCIÓN	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Energía eléctrica	\$ 10,00	\$ 120,00
Agua potable	\$ 8,00	\$ 96,00
Teléfono	\$ 12,00	\$ 144,00
TOTAL	\$ 30,00	\$ 360,00

Fuente: Investigación directa
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.14.4 Gasto arriendo

Para poder en marcha la asociación de servicio de catering será necesario arrendar una casa, puesto a que no se posee un terreno propio para poder montar el proyecto y este rubro será cancelado de manera mensual.

Tabla N°57. *Arriendo*

DESCRIPCIÓN	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Arriendo	\$ 120,00	\$ 1.440,00
TOTAL	\$ 120,00	\$ 1.440,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

4.15 Resumen de la inversión variable

Tabla N°58. *Resumen de inversión variable*

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Materia prima	\$ 24.544,00
Mano de obra directa	\$ 11.933,58
Costos indirectos de fabricación (CIF)	\$ 1.418,71
Gastos de administración	\$ 4.327,98
Vajilla, menaje y utilería	\$ 1.009,82
Imprevistos	\$ 950,00
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 44.184,09

Fuente: Requerimientos propiedad planta y equipo

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

4.15.1 Capital de trabajo

El capital de trabajo que se necesitará para poner en funcionamiento la asociación de catering, el cual va a permitir brindar los clientes un servicio de calidad será de \$5.523,01, el cual servirá para mes y medio, una vez puesto en marcha el proyecto.

Tabla N°59. *Resumen de inversión variable*

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Inversión variable	\$ 44.184,09
Capital de trabajo (1 mes)	\$ 3.682,01
Capital de trabajo necesario	\$ 5.523,01

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

4.16 Inversión total

La totalidad de la inversión del proyecto se conforma por 3 distintos rubros, los cuales se distribuyen de la siguiente manera:

Tabla N°60. Inversión total

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Inversión fija	\$ 4.569,00
Inversión diferida	\$ 580,00
Capital de trabajo	\$ 5.523,01
TOTAL INVERSIÓN	\$ 10.672,01

Fuente: Inversión fija, inversión diferida y capital de trabajo
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

4.17 Financiamiento

Para la puesta en marcha del proyecto se requiere un total de \$10.672,01, los cuales serán financiados en partes iguales por los miembros de la asociación, con un total de \$1.067,20, cada uno.

Tabla N°61. Financiamiento

NOMBRES Y APELLIDOS	INVERSIÓN
Lorena Paola Villota Burbano	\$ 1.067,20
Carla Daniela Villota Burbano	\$ 1.067,20
Cristina Mariella Villota Burbano	\$ 1.067,20
Susana Anabela Villota Burbano	\$ 1.067,20
María Fernanda Villota Burbano	\$ 1.067,20
Jacinto Javier Villota Mutis	\$ 1.067,20
Miriam Yomaira Coral Sarmiento	\$ 1.067,20
Blanca Janeth Rosero Chiriboga	\$ 1.067,20
Joaquin Miguel Tobar Figueroa	\$ 1.067,20
Emma Tatiana Figuero Burgos	\$ 1.067,20
TOTAL	\$ 10.672,01

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

CAPÍTULO V

ESTUDIO FINANCIERO

5.1 Introducción

Para este capítulo se busca evaluar la rentabilidad del proyecto tomando en cuenta aspectos tanto financieros como contables utilizando los valores y cantidades proyectadas en el estudio de mercado y estudio técnico, con el fin de determinar la sostenibilidad del mismo.

5.2 Ingresos

Es la cantidad de dinero recaudada por la empresa por concepto de la realización de sus actividades ordinarias, en este caso, por la prestación de servicios de catering.

5.2.1 Ingresos proyectados

Son las recaudaciones esperadas por la entidad, las cuales surgen debido a ventas o prestación de servicios. La proyección de cantidades se realizó en base al crecimiento de niños dentro de los CIBV's y de los adultos mayores registrados en los Centros del Adulto Mayor. La proyección en cuanto a precios se estableció tomando en cuenta la tasa de inflación promedio de los últimos cinco años, pese a que la asociación tiene que asumir esos costos extra, debido a que las entidades contratantes del servicio tienen un precio fijo a pagar establecido por el estado.

Tabla N°62. Tasa de inflación promedio

AÑO	% INFLACIÓN
2013	2,7%
2014	3,67%
2015	3,38%
2016	1,12%
2017	-0,20%
TOTAL	10,67
PROMEDIO	2,134%

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

El índice de crecimiento promedio se realizó en base a datos históricos en los cuales se reflejan el crecimiento poblacional promedio en los Centros Infantiles del Buen Vivir en los últimos 5 años, de igual manera con las personas de la tercera edad registradas en el Centro del Adulto Mayor del cantón Ibarra. Para el cálculo del crecimiento porcentual de refrigerios, se tomó en cuenta los datos proporcionados por los gerentes a cargo de asociaciones de alimentación que informaron acerca de la demanda de este servicio.

Tabla N°63. Crecimiento promedio

DETALLE	CRECIMIENTO %
Cantidad Almuerzos Centros Infantiles del Buen Vivir	0.04
Cantidad Almuerzos Centros del Adulto Mayor	0.04
Cantidad Refrigerios	0.04
Precios (Inflación)	0.02134

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Para la proyección de los ingresos en cinco años, se partió con la cantidad proyectada de niños y adultos mayores a atender, así como los posibles refrigerios a entregarse; tomando en cuenta que estas cantidades se realizan en base a un solo centro atendido por año. El crecimiento anual de los mismos se realizó incrementando el número de almuerzos y refrigerios en la proporción mencionada en la tabla anterior.

Tabla N°64. Proyección de Ingresos

	Cantidad	P. Unit	Total Anual	Cantidad	P. Unit	Total Anual	Cantidad	P. Unit	Total Anual	Cantidad	P. Unit	Total Anual	Cantidad	P. Unit	
	Año 1			Año 2			Año 3			Año 4			Año 5		
Almuerzos CIVBS	10.000	\$ 2,41	\$ 24.100,00	10.400	\$ 2,46	\$ 25.598,87	10.816	\$ 2,51	\$ 27.190,95	11.249	\$ 2,57	\$ 28.882,98	11.699	\$ 2,62	
Almuerzos Adulto M	7.200	\$ 2,41	\$ 17.352,00	7.488	\$ 2,46	\$ 18.431,18	7.788	\$ 2,51	\$ 19.578,69	8.100	\$ 2,57	\$ 20.797,59	8.424	\$ 2,62	
Servicios de cafetería	2.400	\$ 2,25	\$ 5.400,00	2.496	\$ 2,30	\$ 5.735,85	2.596	\$ 2,35	\$ 6.092,95	2.700	\$ 2,40	\$ 6.472,28	2.808	\$ 2,45	
TOTAL	19.600		\$ 46.852,00	20.384		\$ 49.765,89	21.200		\$ 52.862,60	22.049		\$ 56.152,85	22.931		

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.2.1.1 Ingresos consolidados

Tabla N°65. Resumen de ingresos

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos Proyectados Almuerzos CIVB	\$ 24.100,00	\$ 25.598,87	\$ 27.190,95	\$ 28.882,98	\$ 30.679,42
Ingresos Proyectados Almuerzos Adulto Mayor	\$ 17.352,00	\$ 18.431,18	\$ 19.578,69	\$ 20.797,59	\$ 22.091,07
Ingresos Proyectados Servicios de Cafetería	\$ 5.400,00	\$ 5.735,85	\$ 6.092,95	\$ 6.472,28	\$ 6.874,81
TOTAL DE INGRESOS PROYECTADOS	\$ 46.852,00	\$ 49.765,89	\$ 52.862,60	\$ 56.152,85	\$ 59.645,31

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.3 Egresos

Son las salidas de dinero que tiene una entidad por conceptos de pagos de determinados gastos que influyen en el giro del negocio.

5.3.1 Determinación de los egresos

Los desembolsos de dinero que realizará la empresa serán destinados a cubrir costos de constitución de la misma, así como cubrir la inversión total y el capital de trabajo que fue determinado en el capítulo anterior.

Tabla N°66. Estructura de la inversión

DESCRIPCIÓN	TOTAL	%
Inversión fija	\$ 4.569,00	42,81%
Inversión diferida	\$ 580,00	5,43%
Capital de trabajo	\$ 5.523,01	51,75%
TOTAL INVERSIÓN	\$ 10.672,01	100%

Fuente: Tabla. Inversión total

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

5.4 Costos de producción proyectados

En la determinación de los costos de producción se presupuestarán elementos como Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación de la asociación.

5.4.1 Materia Prima

Dentro del rubro de materia prima, se tomó en cuenta un menú básico, el cual está compuesto de los siguientes platos:

Tabla N°67. Costos por menú

DESAYUNO		\$ 0.20
LIQUIDO		
Colada de Máchica con leche	Machica	\$ 0.03
	Leche	\$ 0.05
	Panela	\$ 0.02
	Especias	\$ 0.02
SOLIDO		
Pan	Pan	\$ 0.08
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA		\$ 0.10
FRUTA		
Manzana	Manzana	\$ 0.10
ALMUERZO		\$ 0.90
LÍQUIDO		
Consomé de mollejas y verduras	Mollejas	\$ 0.10
	Arveja	\$ 0.05
	Zanahoria	\$ 0.03
	Papas	\$ 0.05
	Refrito	\$ 0.03
	Arrocillo	\$ 0.05
	Sal	\$ 0.01
SOLIDO		
Arroz	Arroz	\$ 0.05
	Aceite	\$ 0.03
	Sal	\$ 0.01
Menestra de fréjol tierno	Fréjol	\$ 0.10
	Refrito	\$ 0.03
	Aceite	\$ 0.03
	Sal	\$ 0.01
ENSALADA		
Ensalada fría	Arveja	\$ 0.05
	Choclo	\$ 0.05
	Zanahoria	\$ 0.05
	Mayonesa	\$ 0.05
	Sal	\$ 0.01
JUGO		
Limonada	Limón	\$ 0.05
	Azúcar	\$ 0.03
	Avena	\$ 0.03
REFRIGERIO MEDIA TARDE		\$ 0.10
LIQUIDO		
Colada de manzana	Manzana	\$ 0.03
	Panela	\$ 0.02
	Maicena	\$ 0.03
	Especias	\$ 0.02
TOTAL MENÚ POR NIÑO		\$ 1.30

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°68. Costos por refrigerio

DETALLE	COSTO	PROPORCIÓN
LIQUIDO		
Gaseosa	\$0,46	50,55%
SÓLIDO		
Pan	\$0,08	8,79%
Queso	\$0,05	5,49%
Lechuga	\$0,05	5,49%
Tomate	\$0,02	2,20%
Mayonesa	\$0,15	16,48%
Jamón	\$0,10	10,99%
COSTO DE LA MP UTILIZADA	\$0,91	100%

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°69. Proyección de costos materia prima de los almuerzos

PRODUCTO	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			AÑO 5		
	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO
DESAYUNO															
Líquido y sólido	17.200	\$ 0,20	\$ 3.440,00	17.888	\$ 0,20	\$ 3.653,95	18604	\$ 0,21	\$ 3.881,30	19349	\$ 0,21	\$ 4.122,87	20123	\$ 0,22	\$ 4.379,29
REFRIGERIO															
Líquido o sólido	17200	\$ 0,10	\$ 1.720,00	17.888	\$ 0,10	\$ 1.826,97	18604	\$ 0,10	\$ 1.940,65	19349	\$ 0,11	\$ 2.061,43	20123	\$ 0,11	\$ 2.189,65
Sopa	17200	\$ 0,26	\$ 4.472,00	17.888	\$ 0,27	\$ 4.750,13	18604	\$ 0,27	\$ 5.045,69	19349	\$ 0,28	\$ 5.359,73	20123	\$ 0,28	\$ 5.693,08
Plato fuerte	17200	\$ 0,52	\$ 8.944,00	17.888	\$ 0,53	\$ 9.500,26	18604	\$ 0,54	\$ 10.091,38	19349	\$ 0,55	\$ 10.719,46	20123	\$ 0,57	\$ 11.386,16
Ensalada	17200	\$ 0,02	\$ 344,00	17.888	\$ 0,02	\$ 365,39	18604	\$ 0,02	\$ 388,13	19349	\$ 0,02	\$ 412,29	20123	\$ 0,02	\$ 437,93
Jugo	17200	\$ 0,10	\$ 1.720,00	17.888	\$ 0,10	\$ 1.826,97	18604	\$ 0,10	\$ 1.940,65	19349	\$ 0,11	\$ 2.061,43	20123	\$ 0,11	\$ 2.189,65
REFRIGERIO															
Líquido o sólido	17200	\$ 0,10	\$ 1.720,00	17.888	\$ 0,10	\$ 1.826,97	18604	\$ 0,10	\$ 1.940,65	19349	\$ 0,11	\$ 2.061,43	20123	\$ 0,11	\$ 2.189,65
TOTAL			22.360,00			23.750,65			25.228,44			26.798,65			28.465,41

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°70. Proyección de costos materia prima de los refrigerios

DETALLE	AÑO 1			AÑO 2			AÑO 3			AÑO 4			AÑO 5		
	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO	MP NECESARIA	COSTO MPD	COSTO
LIQUIDO															
Gaseosa	2400	\$0,46	\$1.104,00	2.496	0,47	1.172,66	2.596	0,48	1.245,67	2.700	0,49	1.323,22	2.808	0,50	1.405,52
SÓLIDO															
Pan	2400	\$0,09	\$192,00	2.496	0,08	203,94	2.596	0,08	216,64	2.700	0,09	230,13	2.808	0,09	244,44
Lechuga	2400	\$0,05	\$120,00	2.496	0,05	127,46	2.596	0,05	135,40	2.700	0,05	143,83	2.808	0,05	152,77
Tomate	2400	\$0,05	\$120,00	2.496	0,05	127,46	2.596	0,05	135,40	2.700	0,05	143,83	2.808	0,05	152,77
Mayonesa	2400	\$0,02	\$48,00	2.496	0,02	50,99	2.596	0,02	54,16	2.700	0,02	57,53	2.808	0,02	61,11
Queso	2400	\$0,15	\$360,00	2.496	0,15	382,39	2.596	0,16	406,20	2.700	0,16	431,49	2.808	0,16	458,32
Jamón	2400	\$0,10	\$240,00	2.496	0,10	254,83	2.596	0,10	270,80	2.700	0,11	287,66	2.808	0,11	305,55
COSTO DE LA MP UTILIZADA			\$2.184,00			2.319,83			2.464,26			2.617,68			2.780,48

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

A continuación, se presenta una tabla resumen de los costos de materia prima tanto de los almuerzos y de los refrigerios

Tabla N°71. Resumen de costos materia prima

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
MP Proyectada Almuerzos	\$ 22.360,00	\$ 23.750,65	\$ 25.228,44	\$ 26.798,65	\$ 28.465,41
MP Proyectada Refrigerios	\$ 2.184,00	\$ 2.319,83	\$ 2.464,26	\$ 2.617,68	\$ 2.780,48
TOTAL DE INGRESOS PROYECTADOS	\$ 24.544,00	\$ 26.070,48	\$ 27.692,70	\$ 29.416,33	\$ 31.245,89

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.2 Mano de Obra Directa

La mano de obra directa es todo aquel trabajador que tiene contacto o relación directa con la transformación de la materia prima en un bien o un producto terminado.

Para proyectar el incremento salarial se tomó como base el crecimiento que han sufrido los salarios básicos unificados en los últimos 5 años, en donde se determina que el crecimiento promedio es del 4,85%.

Tabla N°72. Variación del salario básico unificado

AÑO	SBU	% CRECIMIENTO	CRECIMIENTO TOTAL
2017	\$ 375,00	2,40%	2,4000
2016	\$ 366,00	3,28%	3,2787
2015	\$ 354,00	3,39%	3,3898
2014	\$ 342,00	8,77%	8,7719
2013	\$ 312,00	6,41%	6,4103
2012	\$ 292,00	-	-
			24,2507
			4,8501

Fuente: Ministerio de relaciones laborales
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°73. Pago mano de obra directa

CARGO	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
Cocinero	1	\$ 386,00	\$ 5.966,79
Ayudante de cocina	1	\$ 386,00	\$ 5.966,79
TOTAL		\$ 772,00	\$ 11.933,58

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°74. Proyección Mano de Obra Directa

MANO DE OBRA DIRECTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldo básico	\$ 9.264,00	\$ 9.713,32	\$ 10.184,43	\$ 10.678,39	\$ 11.196,30
Décimo tercer sueldo	\$ 772,00	\$ 809,44	\$ 848,70	\$ 889,87	\$ 933,03
Décimo cuarto sueldo	\$ 772,00	\$ 809,44	\$ 848,70	\$ 889,87	\$ 933,03
Aporte patronal 12,15%	\$ 1.125,58	\$ 1.180,17	\$ 1.237,41	\$ 1.297,42	\$ 1.360,35
Fondos de reserva	\$ -	\$ 772,00	\$ 809,44	\$ 848,70	\$ 889,87
TOTAL	\$11.933,58	\$13.284,37	\$13.928,68	\$14.604,24	\$15.312,57

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.3 Costos Indirectos de Fabricación

Son todos aquellos costos que no tienen una relación directa con la manufactura de los bienes o productos que ofrece la empresa, más sin embargo forman parte del costo de producción.

5.4.3.1 Materia prima indirecta

Son los materiales que se utilizan para la elaboración de los almuerzos y los refrigerios para la prestación del servicio.

Tabla N°75. Materia prima indirecta

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Energía	\$ 300,00	\$ 306,40	\$ 312,94	\$ 319,62	\$ 326,44
Agua	\$ 96,00	\$ 98,05	\$ 100,14	\$ 102,28	\$ 104,46
Gas	\$ 90,00	\$ 91,92	\$ 93,88	\$ 95,89	\$ 97,93
TOTAL	\$ 486,00	\$ 496,37	\$ 506,96	\$ 517,78	\$ 528,83

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.3.2 Combustibles y lubricantes

Es indispensable incurrir en este costo para transportar la materia prima y para la distribución de los almuerzos, en donde se debe tomar en cuenta el promedio inflacionario del 2,134%.

Tabla N°76. Gasto combustibles y lubricantes

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Combustibles y lubricantes	\$ 580,00	\$ 593,98	\$ 608,29	\$ 622,95	\$ 637,97
TOTAL	\$ 580,00	\$ 593,98	\$ 608,29	\$ 622,95	\$ 637,97

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.5 Resumen de los costos indirectos de fabricación

En la siguiente tabla se detallan los costos indirectos de fabricación pertenecientes a uno de los elementos de los costos de producción.

Tabla N°77. Resumen costos indirectos de fabricación

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia prima indirecta	\$ 486,00	\$ 496,37	\$ 506,96	\$ 517,78	\$ 528,83
Combustibles y lubricantes	\$ 580,00	\$ 592,38	\$ 605,02	\$ 617,93	\$ 631,12
Depreciaciones	\$ 352,71	\$ 352,71	\$ 352,71	\$ 352,71	\$ 352,71
Vajilla, menaje y utilería	\$ 1.009,82				
TOTAL	\$ 2.428,53	\$ 1.441,46	\$ 1.464,69	\$ 1.488,42	\$ 1.512,66

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.6 Resumen del costo de producción

A continuación, se detalla el monto total del costo de producción, el cual está conformado por materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Tabla N°78. Resumen del costo de producción

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia prima directa	\$ 24.544,00	\$ 26.070,48	\$ 27.692,70	\$ 29.416,33	\$ 31.245,89
Mano de obra directa	\$ 11.933,58	\$ 13.284,37	\$ 13.928,68	\$ 14.604,24	\$ 15.312,57
Costos indirectos de fabricación	\$ 2.428,53	\$ 1.441,46	\$ 1.464,69	\$ 1.488,42	\$ 1.512,66
TOTAL	\$ 38.906,11	\$ 40.796,31	\$ 43.086,07	\$ 45.508,99	\$ 48.071,12

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.5 Gastos de administración

Son aquellos gastos en el que el área administrativa incurre para llevar a cabo las diferentes actividades para mejorar la eficiencia de la organización.

5.5.1 Personal administrativo

Se usó el porcentaje de variación salarial de los últimos 5 años para establecer la evolución del salario del personal administrativo.

Tabla N°79. Remuneración del personal administrativo

CARGO/ ACTIVIDAD	CANTIDAD	HONORARIO MENSUAL	TOTAL ANUAL
Administrador	1	\$ 100,00	\$1.200,00
Contador	1	\$ 100,00	\$1.200,00
TOTAL		\$ 200,00	\$2.400,00

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.5.2 Suministros de oficina

Son gastos que se realizan para que el personal administrativo realice su trabajo de mejor manera.

Tabla N°80. Proyección de suministros de oficina

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Grapadora	\$ 9.50	\$ 9.70	\$ 9.91	\$ 10.12	\$ 10.34
Caja de grapadoras	\$ 5.76	\$ 5.88	\$ 6.01	\$ 6.14	\$ 6.27
Perforadora	\$ 3.20	\$ 3.27	\$ 3.34	\$ 3.41	\$ 3.48
Esfero gráfico	\$ 4.44	\$ 4.53	\$ 4.63	\$ 4.73	\$ 4.83
Resmas de papel bond	\$ 40.00	\$ 40.85	\$ 41.73	\$ 42.62	\$ 43.53
TOTAL	\$ 62.90	\$ 64.24	\$ 65.61	\$ 67.01	\$ 68.44

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.5.3 Suministros de limpieza

Son todos aquellos gastos que necesitan para mantener limpias las instalaciones, para lo cual se ha considerado la tasa de inflación del 2,134%.

Tabla N°81. Proyección suministros de limpieza

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Escoba	\$ 10,40	\$ 10,65	\$ 10,91	\$ 11,17	\$ 11,44
Trapeador	\$ 11,44	\$ 11,72	\$ 12,00	\$ 12,29	\$ 12,58
Desinfectante	\$ 26,88	\$ 27,53	\$ 28,19	\$ 28,87	\$ 29,57
Recogedor	\$ 9,16	\$ 9,38	\$ 9,61	\$ 9,84	\$ 10,08
Fundas de basura	\$ 7,20	\$ 7,37	\$ 7,55	\$ 7,73	\$ 7,92
TOTAL	\$ 65,08	\$ 66,65	\$ 68,25	\$ 69,90	\$ 71,58

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.4 Servicios Básicos

Son todos los componentes que se necesitan para la elaboración del menú y para la prestación del servicio de alimentación.

Para la proyección de costos de energía, agua potable y gas, se tomó en cuenta el promedio en cuanto al crecimiento generalizado de precios, establecido con un 2.134%.

Tabla N°82. Proyección gastos servicios básicos

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Energía eléctrica	\$ 120.00	\$ 122.56	\$ 125.18	\$ 127.85	\$ 130.58
Agua potable	\$ 96.00	\$ 98.05	\$ 100.14	\$ 102.28	\$ 104.46
Teléfono	\$ 144.00	\$ 147.07	\$ 150.21	\$ 153.42	\$ 156.69
TOTAL	\$ 360.00	\$ 367.68	\$ 375.53	\$ 383.54	\$ 391.73

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.5 Arriendo

El arriendo fijado para el año 2017 se estableció en \$120, el cual puede sufrir cambios a lo largo de los cinco años proyectados debido a la inflación y sus efectos, donde se proyectó el siguiente escenario.

Tabla N°83. Proyección gasto arriendo anual

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Arriendo	\$ 1,440.00	\$ 1,470.73	\$ 1,502.11	\$ 1,534.17	\$ 1,566.91

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°84. Proyección gasto arriendo mensual

DESCRIPCIÓN	ARRIENDO MENSUAL AÑO 1	ARRIENDO MENSUAL AÑO 2	ARRIENDO MENSUAL AÑO 3	ARRIENDO MENSUAL AÑO 4	ARRIENDO MENSUAL AÑO 5
Arriendo	\$ 120.00	\$ 122.56	\$ 125.18	\$ 127.85	\$ 130.58

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.6 Gastos de constitución

Los gastos de constitución de la asociación no serán proyectados en base a que estos se realizan una sola vez al comienzo de las actividades empresariales, los cuales se totalizan en \$580 USD, sin embargo, serán amortizados a los primeros 5 años.

Tabla N°85. Amortización de gastos de constitución

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de Constitución	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00
TOTAL	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00	\$ 116.00

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.4.7 Resumen de gastos de administración

Tabla N°86. Resumen de gastos de administración

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldos administrativos	\$ 2.400,00	\$ 2.451,22	\$ 2.503,52	\$ 2.556,95	\$ 2.611,52
Suministros de oficina	\$ 62,90	\$ 64,24	\$ 65,61	\$ 67,01	\$ 68,44
Suministros de limpieza	\$ 65,08	\$ 66,47	\$ 67,89	\$ 69,34	\$ 70,82
Servicios básicos	\$ 360,00	\$ 367,68	\$ 375,53	\$ 383,54	\$ 391,73
Imprevistos	\$ 950,00	\$ 663,87	\$ 678,04	\$ 692,51	\$ 707,29
Arriendo	\$ 1.440,00	\$ 1.470,73	\$ 1.502,11	\$ 1.534,17	\$ 1.566,91
TOTAL	\$ 5.277,98	\$ 5.084,21	\$ 5.192,71	\$ 5.303,52	\$ 5.416,70

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.5 Depreciación de activos fijos

Los activos fijos que se utilizará en la Asociación son: muebles y enseres, maquinaria y equipo y equipo de cómputo.

Tabla N°87. Depreciación de activos fijos

ACTIVOS FIJOS	VALOR ACTUAL	VALOR RESIDUAL	VIDA ÚTIL
Muebles y enseres	\$ 1.285,00	\$ 128,50	10
Maquinaria y equipo	\$ 2.634,00	\$ 263,40	10
Equipo de cómputo	\$ 650,00	\$ 65,00	3
TOTAL	\$ 4.569,00		

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

La depreciación de los activos fijos de la Asociación se realizará con el método de línea recta, de acuerdo con la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Conforme lo establece el Reglamento de Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno para que este gasto sea deducible, el cual no podrá exceder los siguientes porcentajes: Inmuebles 5% anual. Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual. Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual. Equipos de cómputo y software 33% anual.

A continuación, se detallan las tablas de amortización de cada activo fijo:

Tabla N°88. Depreciación de muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES	VALOR ACTUAL	DEPRECIACIÓN	DEPR. ACUM.	SALDO
Año 1	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 115,65	\$ 1.169,35
Año 2	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 231,30	\$ 1.053,70
Año 3	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 346,95	\$ 938,05
Año 4	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 462,60	\$ 822,40
Año 5	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 578,25	\$ 706,75
Año 6	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 693,90	\$ 591,10
Año 7	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 809,55	\$ 475,45
Año 8	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 925,20	\$ 359,80
Año 9	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 1.040,85	\$ 244,15
Año 10	\$ 1.285,00	\$ 115,65	\$ 1.156,50	\$ 128,50

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°89. Depreciación de maquinaria y equipo

MAQUINARIA Y EQUIPO	VALOR ACTUAL	DEPRECIACIÓN	DEPREC. ACUM.	SALDO
Año 1	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 237,06	\$ 2.396,94
Año 2	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 474,12	\$ 2.159,88
Año 3	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 711,18	\$ 1.922,82
Año 4	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 948,24	\$ 1.685,76
Año 5	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 1.185,30	\$ 1.448,70
Año 6	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 1.422,36	\$ 1.211,64
Año 7	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 1.659,42	\$ 974,58
Año 8	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 1.896,48	\$ 737,52
Año 9	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 2.133,54	\$ 500,46
Año 10	\$ 2.634,00	\$ 237,06	\$ 2.370,60	\$ 263,40

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Tabla N°90. Depreciación de equipo de cómputo

EQUIPO DE CÓMPUTO	VALOR ACTUAL	DEPRECIACIÓN	DEPR. ACUM.	SALDO
Año 1	\$ 650,00	\$ 195,00	\$ 195,00	\$ 455,00
Año 2	\$ 650,00	\$ 195,00	\$ 390,00	\$ 260,00
Año 3	\$ 650,00	\$ 195,00	\$ 585,00	\$ 65,00

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.5.1 Resumen de las depreciaciones de los activos fijos

Tabla N°91. Depreciación de activos fijos

DESCRIPCIÓN	VALOR	% DEPREC.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Muebles y enseres	\$ 1.630,00	10%	\$ 146,70	\$ 146,70	\$ 146,70	\$ 146,70	\$ 146,70
Maquinaria y equipo	\$ 3.328,82	10%	\$ 299,59	\$ 299,59	\$ 299,59	\$ 299,59	\$ 299,59
Equipo de cómputo	\$ 650,00	33%	\$ 195,00	\$ 195,00	\$ 195,00	\$ 195,00	\$ 195,00
TOTAL	\$ 5.608,82		\$ 641,29	\$ 641,29	\$ 641,29	\$ 641,29	\$ 641,29

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

5.6 Estados Financieros proforma

Los estados financieros proforma son proyecciones financieras de un proyecto de inversión, dichos estados reflejan el comportamiento que tendrá la empresa en un futuro, en cuanto a ingresos, costos y gastos.

5.6.1 Estado de situación financiera

El estado de situación financiera indica los recursos y obligaciones con las que se da inicio a las actividades del proyecto.

Tabla N°92. Estado de situación financiera

ASOJULIO			
Estado de Situación Financiera			
Al año cero			
(Cifras expresadas en dólares americanos)			
ACTIVOS		PASIVOS	
EFFECTIVOS Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO			
Caja	\$ 5.523,01		
ACTIVOS NO CORRIENTES			
ACTIVOS FIJOS		PATRIMONIO	
Muebles y enseres	\$ 1.285,00	Capital	\$10.672,01
Maquinaria y equipo	\$ 2.634,00		
Equipo de cómputo	\$ 650,00		
ACTIVOS DIFERIDOS		TOTAL PATRIMONIO	\$10.672,01
Gastos de constitución	\$ 580,00		
TOTAL ACTIVOS		TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	\$10.672,01
	\$ 10.672,01		

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.6.2 Estado de resultados proyectado

El estado de resultados muestra un resumen de los ingresos y gastos que ha tenido la empresa, con el fin de determinar si ésta obtiene excedentes o pérdidas después de impuestos.

Tabla N°93. Estado de resultados proyectado

CUENTAS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos por servicios	\$ 46.852,00	\$ 49.765,89	\$ 52.862,60	\$ 56.152,85	\$ 59.645,31
Costo de Producción	\$ 38.906,11	\$ 40.796,31	\$ 43.086,07	\$ 45.508,99	\$ 48.071,12
Excedente Bruto	\$ 7.945,89	\$ 8.969,59	\$ 9.776,52	\$ 10.643,86	\$ 11.574,19
Gastos de Administración	\$ 5.277,98	\$ 5.084,21	\$ 5.192,71	\$ 5.303,52	\$ 5.416,70
Excedente Neto	\$ 2.667,91	\$ 3.885,38	\$ 4.583,82	\$ 5.340,34	\$ 6.157,49

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.6.3 Estado de flujo de caja proyectado

El estado de flujo de caja representa la entrada y salida de dinero en efectivo, éste estado se realiza con el objeto de conocer la liquidez que tiene la empresa.

Tabla N°94. Estado de flujo de caja proyectado

CUENTAS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Valor rescate						
Excedente Neto		\$ 2.667,91	\$ 3.885,38	\$ 4.583,82	\$5.340,34	\$ 6.157,49
Depreciaciones		\$ 547,71	\$ 547,71	\$ 547,71	\$ 547,71	\$ 547,71
Amortizaciones	\$ -580,00	\$ 116,00	\$ 116,00	\$ 116,00	\$ 116,00	\$ 116,00
Inversiones	\$ -10.092,01					
FLUJO DE CAJA NETO	\$ -10.672,01	\$ 3.331,62	\$ 4.549,09	\$ 5.247,53	\$6.004,05	\$ 6.821,20

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

5.7 Análisis financiero

Para determinar la viabilidad del proyecto se realiza un análisis financiero en donde se empleará los siguientes indicadores.

5.7.1 Costo de oportunidad

Permite comparar la tasa activa y pasiva, para conocer el rendimiento que tendrá el proyecto, para lo cual se ha tomado como referencia las tasas referenciales del Banco Central.

Tabla N°95. Costo de oportunidad

	INVERSIÓN	COMPOSICIÓN %	TASA OPERACIÓN	VALOR PONDERADO
Aporte propio	\$ 10.672,01	1,00	4,98%	0,0498
Aporte financiado	\$ -			
TOTAL	\$ 10.672,01			4,98%

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

El costo de oportunidad es del 4,98%, es decir que el proyecto si generará un rendimiento, es decir, que si el inversionista dedica estos recursos a una inversión a plazo fijo generaría una rentabilidad del 4,98% según la tasa referencial del BCE para el año 2018.

5.7.2 Valor actual neto

Este indicador permite aceptar o rechazar la inversión para el proyecto, igualmente permite determinar si el proyecto es viable o no, en base a los flujos de caja proyectados.

El valor de la inversión inicial para el cálculo del VAN corresponde a la sumatoria de la inversión fija, más la inversión diferida, más la inversión variable, según el detalle siguiente:

Tabla N°96. Costo de oportunidad

DESCRIPCIÓN	VALOR
Activos diferidos	\$ -580,00
Inversiones	\$ -10.092,01
FLUJO DE CAJA NETO	\$ -10.672,01

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Cabe indicar que como inversión inicial para el estado de situación financiera al año 0 se mostró un valor de \$10.672,01; a éste se le incremento los rubros correspondientes a activos diferidos y capital de trabajo para el cálculo del valor presente neto.

Tabla N°97. Calculo del VAN

AÑO	INVERSIÓN INICIAL	FLUJOS NETOS	FACTOR DE DESCUENTO	FLUJOS NETOS DEFLACTADOS
0	\$ -10.672,01			\$ -10.672,01
1		\$ 3.331,62	\$ 1,18	\$ 2.823,41
2		\$ 4.549,09	\$ 1,39	\$ 3.267,08
3		\$ 5.247,53	\$ 1,64	\$ 3.193,81
4		\$ 6.004,05	\$ 1,94	\$ 3.096,82
5		\$ 6.821,20	\$ 2,29	\$ 2.981,61
VAN				\$ 4.835,89

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

El valor actual neto constituye la sumatoria de los flujos netos de caja traídos a valor presente mediante la aplicación de una tasa de descuento y restado el valor de la inversión inicial; se espera que éste, actualizado al año 0 de como resultado un valor positivo.

El VAN es de \$4.835,89 con una tasa activa referencial del 18%, equivalente a la tasa activa comercial utilizada en promedio por las instituciones financieras para préstamos, por lo que se puede determinar la rentabilidad del proyecto mediante el análisis de este indicador.

5.7.3 Tasa interna de retorno

La tasa interna de retorno muestra la tasa de rentabilidad que se espera ganar en el proyecto, por ende, debe ser mayor a la tasa activa referencial.

La TIR se asume que es la tasa a la que el valor presente neto se iguala a 0, por lo tanto, se buscará este valor mediante el cálculo de la sumatoria de los flujos netos actualizados menos el valor de la inversión inicial igualados a 0.

Tabla N°98. Cálculo de la TIR

AÑO	FLUJOS NETOS
0	-\$ 10.672,01
1	\$ 3.331,62
2	\$ 4.549,09
3	\$ 5.247,53
4	\$ 6.004,05
5	\$ 6.821,20
TIR	33,86%

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Se determinará si el proyecto es viable o no, de acuerdo con los siguientes criterios:

Tabla N°99. Criterios de la TIR

CRITERIOS TASA INTERNA DE RETORNO		
TIR >	Costo de oportunidad	Realizar el proyecto
TIR <	Costo de oportunidad	No realizar el proyecto
TIR =	Costo de oportunidad	Es indiferente

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

La Tasa Interna de Retorno calculada es de 33,86%, por lo tanto, es mayor a la tasa activa que en promedio cobran las instituciones financieras para la concesión de préstamos comerciales que es del 18%.

5.7.4 Relación costo beneficio

El índice de beneficio costo reporta una comparación entre los ingresos traídos a valor presente menos la inversión inicial, contra los costos también actualizados y constituyen el

monto adicional que el proyecto genera por cada dólar invertido en el mismo, se espera que éste sea superior a 1.

Tabla N°100. Costo beneficio

AÑO	INGRESOS	FACTOR (I)	FLUJOS ACTUALIZADOS INGRESOS	COSTOS	COSTOS ACTUALIZADOS
0	-\$ 10.672,01	1	-\$ 10.672,01		
1	\$ 46.852,00	0,97910588	\$ 45.873,07	\$ 44.184,09	\$ 43.260,90
2	\$ 49.765,89	0,95864833	\$ 47.707,99	\$ 45.880,52	\$ 43.983,28
3	\$ 52.862,60	0,93861821	\$ 49.617,80	\$ 48.278,78	\$ 45.315,34
4	\$ 56.152,85	0,91900661	\$ 51.604,84	\$ 50.812,51	\$ 46.697,03
5	\$ 59.645,31	0,89980478	\$ 53.669,13	\$ 53.487,81	\$ 48.128,59
TOTAL			\$ 237.800,82		\$227.385,15

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Para determinar el índice de beneficio costo se utiliza la siguiente operación:

$$CB = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Costos actualizados}}$$

$$CB = \frac{\$ 237.800,82}{\$227.385,15}$$

$$CB = 1,05$$

El índice de beneficio costo es de \$1,05, lo que significa que por cada dólar se gana \$0,05.

5.7.5 Período de recuperación de la inversión

El período de recuperación de la inversión constituye el tiempo en el cual se espera alcanzar a cubrir el valor invertido en el año 0, para esto se procede a sumar los flujos netos de efectivo actualizados hasta encontrar el valor más semejante pero que no supere la sumatoria de la inversión total; así se puede determinar los años, meses y días que el proyecto necesita para alcanzar a recobrar estos recursos.

Tabla N°101. Período de recuperación del capital

AÑO	FLUJOS ACTUALIZADOS	RECUPERACIÓN DEL CAPITAL	TIEMPO DE RECUPERACIÓN
1	\$ 2.823,41	\$ 2.823,41	1 Año
2	\$ 3.267,08	\$ 6.090,49	2 Año
3	\$ 3.193,81	\$ 9.284,30	3 Año
4	\$ 3.096,82	\$ 1.387,21	5 Meses
5	\$ 2.981,61		

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Se realiza la sumatoria de los flujos netos hasta el tercer año dando como resultado \$9.284,30 y lo que falta se recuperará en el cuarto año, es decir, \$1.387,21. Se procede a dividir el flujo neto de caja actualizado esperado para el cuarto año para 12 meses; se reparte la diferencia de \$1.387,21, para el valor mensual obtenido, dando un resultado de 5 meses. Por último, el valor mensual dividido para 30 días constituye el importe diario a recuperar, por lo que si se fracciona la diferencia última encontrada para el valor diario obtenemos el número de días.

Se puede observar que la inversión total se recuperará en un lapso de 3 años, 5 meses y 6 días, según los flujos netos.

5.7.6 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio hace referencia a la cantidad en unidades y en dólares en donde la empresa no presenta pérdidas ni ganancias, es decir ha alcanzado el nivel de ventas en el que cubre sus costos y gastos. A mayor punto de equilibrio el riesgo se incrementa.

Para realizar los cálculos del punto de equilibrio se tomaron en cuenta los datos del primer año.

Determinación del punto de equilibrio

$$\begin{array}{r}
 \text{PE \$} \qquad \frac{\text{Costos fijos}}{1 - \frac{\text{Costos variables}}{\text{Ventas}}} \qquad \text{PEU} \qquad \frac{\text{PE \$}}{\text{Precio de Venta}} \\
 \\
 \text{PE \$} \qquad \frac{\$5.630,69}{1 - \frac{\$38.553,40}{\$46.852,00}} \\
 \\
 \text{PE \$} \qquad \frac{\$4.680,69}{0,18}
 \end{array}$$

$$\text{PE} = \$31.789,57$$

Una vez realizados los cálculos para determinar el punto de equilibrio, se determinó un valor de \$31.789,57, debido a que se ofrecen 3 tipos de productos se desglosará de manera individual la cantidad de almuerzos y refrigerios a preparar, así como su valor en dólares.

Tabla N°102. Punto de equilibrio en dólares y unidades

PRODUCTOS	CANTIDAD		PONDERACIÓN	PE\$	PEU
	ANUAL				
Almuerzos CIVB's	10.000		51,02%	\$ 16.219,17	6.730
Almuerzos Adulto M	7.200		36,73%	\$ 11.677,80	4.846
Servicios de cafetería	2.400		12,24%	\$ 3.892,60	1.730
TOTAL	19.600		100,00%	\$ 31.789,57	13.306

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

Para el cálculo del punto de equilibrio en dólares se ponderó las cantidades anuales de almuerzos y refrigerios requeridos, estos valores se multiplicaron por el total de \$31.789,57, arrojando resultados individuales para cada rubro. De igual manera para la obtención en unidades, se procedió a dividir este valor para el precio de venta, dando un total de 13.306 productos entre almuerzos y refrigerios.

5.7.7 Resumen de indicadores financieros

Para llegar a tener una visión general de si el proyecto es factible o no se presenta en siguiente tabla de resumen en donde se compara los valores obtenidos versus los esperados.

Tabla N°103. Resumen indicadores financieros

INDICADOR	VALOR OBTENIDO	VALOR ESPERADO
Valor Presente Neto	\$ 4.835,89	Superior a 0
Tasa Interna de Retorno	33,86%	Superior a 18% Tasa activa promedio en créditos para el sector comercial
Período de recuperación	3 años, 5 meses, 6 días	Inferior a 5 años
Índice Beneficio/Costo	1,05	Mayor a 1
Costo de Oportunidad	4,98%	Igual a la tasa referencial pasiva BCE

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

5.8 Conclusiones del estudio financiero

Es primordial tomar en cuenta la variación de los diferentes indicadores financieros del proyecto ya que de esta manera se buscarán mejores alternativas de mercado, para lo cual se realizará una inversión propia de \$10.672,01, en donde cada uno de los socios colocará la proporción correspondiente en partes iguales.

Al obtener un Valor Actual Neto de \$4.835,89 se observa que el proyecto generará rentabilidad con una Tasa Interna de Retorno del 33,86%

El punto de equilibrio que se obtuvo es de 13.306 almuerzos, se puede apreciar que desde el cuarto año se comienza a recuperar la inversión.

Finalmente se puede concluir de acuerdo con los indicadores y el análisis realizado que el proyecto es financieramente viable.

CAPÍTULO VI

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

6.1 Introducción

La estructura organizacional es de gran importancia en cualquier entidad debido a que enmarca las características de la organización y cumple la significativa función de establecer jerarquías, cadenas de mando, organigramas y departamentalizaciones.

En el presente capítulo trata sobre la forma en la que la empresa se gestionará mediante la disposición de roles de cada uno de los miembros de la asociación.

6.2 Tipo de empresa

6.2.1 Tipo de organización

Para la constitución legal del proyecto la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, en su artículo 9 manifiesta que deberán constituirse bajo personalidad jurídica otorgada mediante acto administrativo del Superintendente, en donde se tomará al proyecto como parte del Sector Popular y Solidario enfocado a la asociatividad.

6.2.2 Capital

El capital de la asociación estará conformado por las aportaciones de los socios, las cuales según la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria tiene el carácter de no reembolsables, el capital de la asociación asciende a \$10.672,01 USD, los cuales serán contribuciones en partes iguales de los diez socios registrados.

6.2.3 Organización

El gobierno, dirección, administración y control interno de la Asociación, se ejercerá por medio de cuatro organismos, los cuales son:

- Junta General
- Junta Directiva
- Junta de Vigilancia
- Administrador

6.3 Denominación de la empresa

La denominación de la empresa o razón social de la misma tiene como objetivo permitir que esta sea de fácil identificación en el mercado, así como que se pueda diferenciar de otras entidades que presten servicios similares.

La razón social que identificará a la asociación se eligió considerando que es un nombre de fácil inserción en la mente del consumidor y de fácil pronunciación. Es así que la denominación de la empresa se estableció como “ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”; en donde el acrónimo referido por la SEPS en base a la RESOLUCIÓN No. SEPS-ROEPS-2017-905369 es “ASOJULIO”.

6.4 Logotipo empresarial

El logotipo de la Asociación servirá para identificarla dentro del medio, así como para dar una imagen visual de la entidad a los consumidores.

Ilustración N°24. Logotipo de la Asociación



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

6.5 Slogan empresarial

La frase a utilizarse para ayudar a promocionar el servicio y a conseguir diferenciación en el mercado será:

“Vive momentos y sabores inolvidables”

6.6 Filosofía empresarial

6.6.1 Misión

Generar servicios alimenticios bajo lineamientos de calidad, a través del funcionamiento de un negocio honesto y transparente que contribuya al desarrollo de la provincia, contando con un ambiente favorable para sus empleados, manteniendo relaciones a largo plazo con nuestros proveedores y un apoyo franco y decidido a la comunidad.

6.6.2 Visión

Ser una Asociación reconocida por prestar servicios alimenticios de calidad, brindando a nuestros clientes productos y servicios confiables que satisfagan plenamente sus necesidades, todo esto a través de su personal calificado y comprometido con la asociación, generando una relación armoniosa entre todos los componentes internos y externos de la misma.

6.6.3 Objetivos empresariales

- Ofrecer un servicio de catering de alta calidad, donde la satisfacción del cliente sea una de nuestras prioridades, contando con entregas puntuales y un producto de excelencia.
- Preparar y servir almuerzos y refrigerios para los distintos requerimientos de entidades del sector público, tanto de manera esporádica como permanente.
- Generar beneficios tanto para los clientes como para los asociados mediante la gestión adecuada de los recursos.

6.6.4 Valores

- **Excelencia**

Procurar hacer las cosas bien, evitando redundar en procesos y procedimientos, cuidando los más pequeños detalles con el fin de lograr un producto de calidad.

- **Honestidad**

Ser transparentes con los clientes y colaboradores, otorgar lo que se ofrece.

- **Pasión**

Crear productos con la búsqueda de la satisfacción propia y de los clientes. Hacer las cosas con la idea y el sentimiento de lograr el bien cumplido.

- **Dedicación**

Lograr una empresa altamente productiva, innovadora, competitiva y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.

- **Integridad**

Tener un nivel de vida mejor para todos los asociados en beneficio de la organización.

6.6.5 Políticas empresariales

Clientes:

- El cliente deberá pagar por la prestación del servicio al final del mes, es decir, contra entrega mensual, previa a la presentación de la factura correspondiente.
- El cliente determinará el lugar de entrega de los respectivos almuerzos.

- El comprador podrá sugerir los menús, siempre y cuando estén acordes con los ingredientes permitidos.

Proveedores:

- El encargado de comprar la materia prima deberá buscar a sus proveedores de acuerdo al presupuesto y a los requerimientos de calidad en la materia prima.
- Los proveedores deberán entregar una factura de la respectiva compra, la cual será cancelada en efectivo.
- Los proveedores se comprometerán a entregar la materia prima completa y en perfectas condiciones.

Entidad:

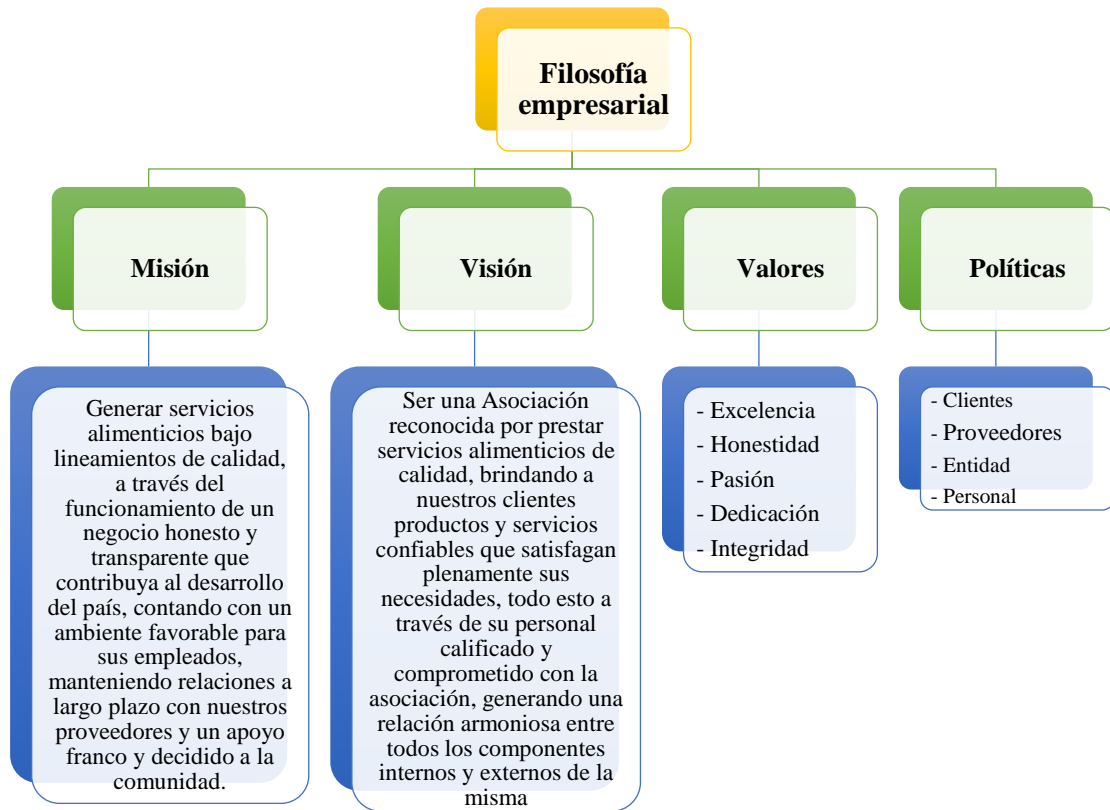
- Promover para que los empleados trabajen con eficiencia, eficacia y que tengan en cuenta la calidad de los almuerzos.
- Establecer y conservar la imagen de la organización.

Personal:

- Se debe respetar la jornada laboral establecida por la ley, la cual será de ocho horas al día de lunes a viernes.
- Los trabajadores deberán usar los uniformes con sus respectivos implementos.
- Todos los empleados contarán con los beneficios de ley.
- Los empleados están obligados a trabajar de manera eficiente y cumplir con las indicaciones de sus superiores.

6.6.6 Filosofía empresarial

Ilustración N°25. *Filosofía empresarial*

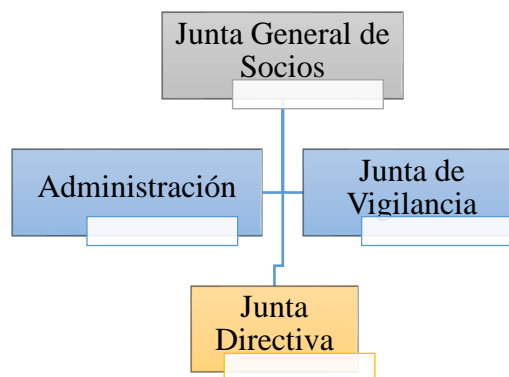


Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

6.7 Estructura organizacional

A continuación, se expone el organigrama estructural de la asociación:

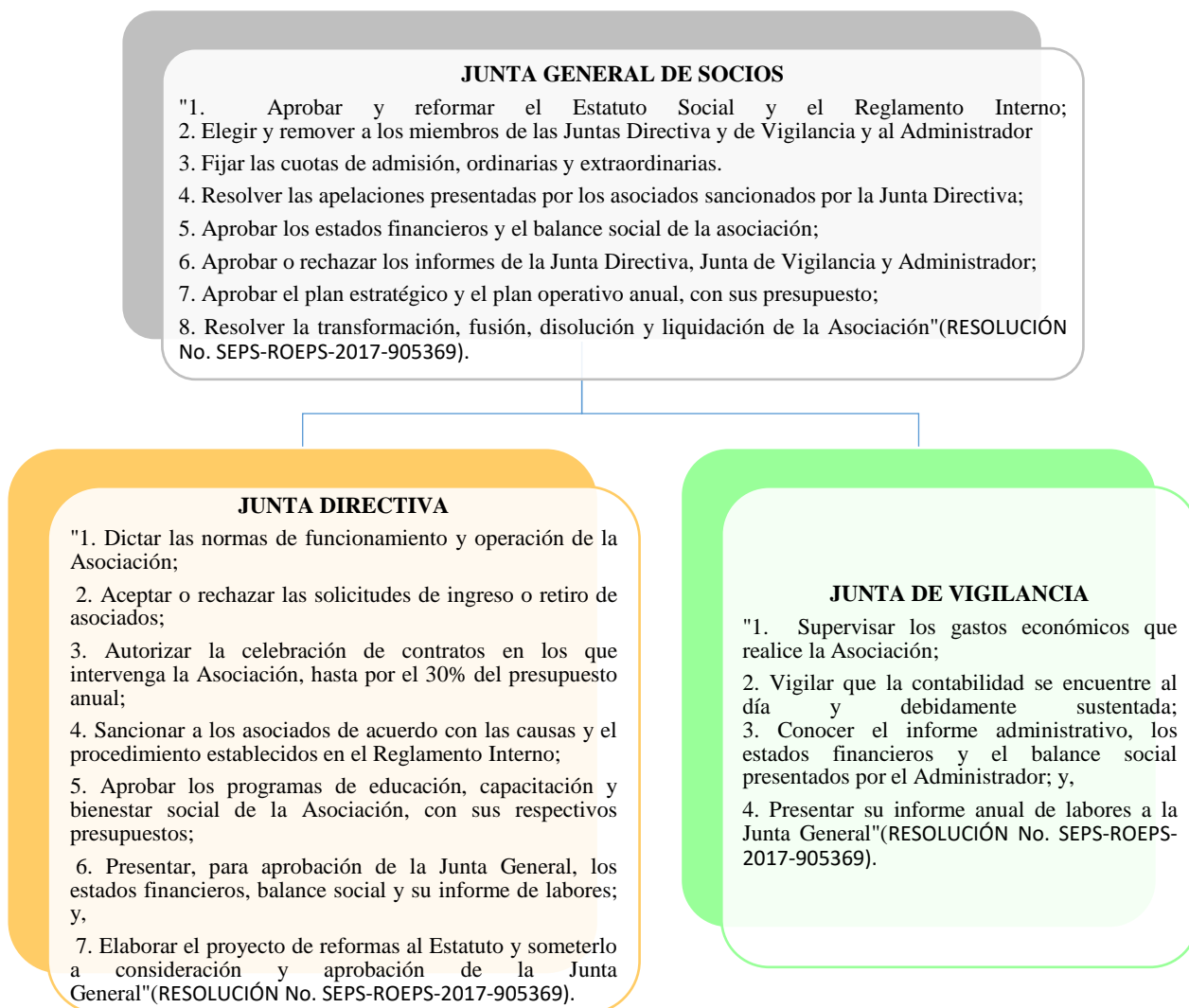
Ilustración N°26. *Organigrama estructural de "ASOJULIO"*



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

6.7.1 Organigrama funcional

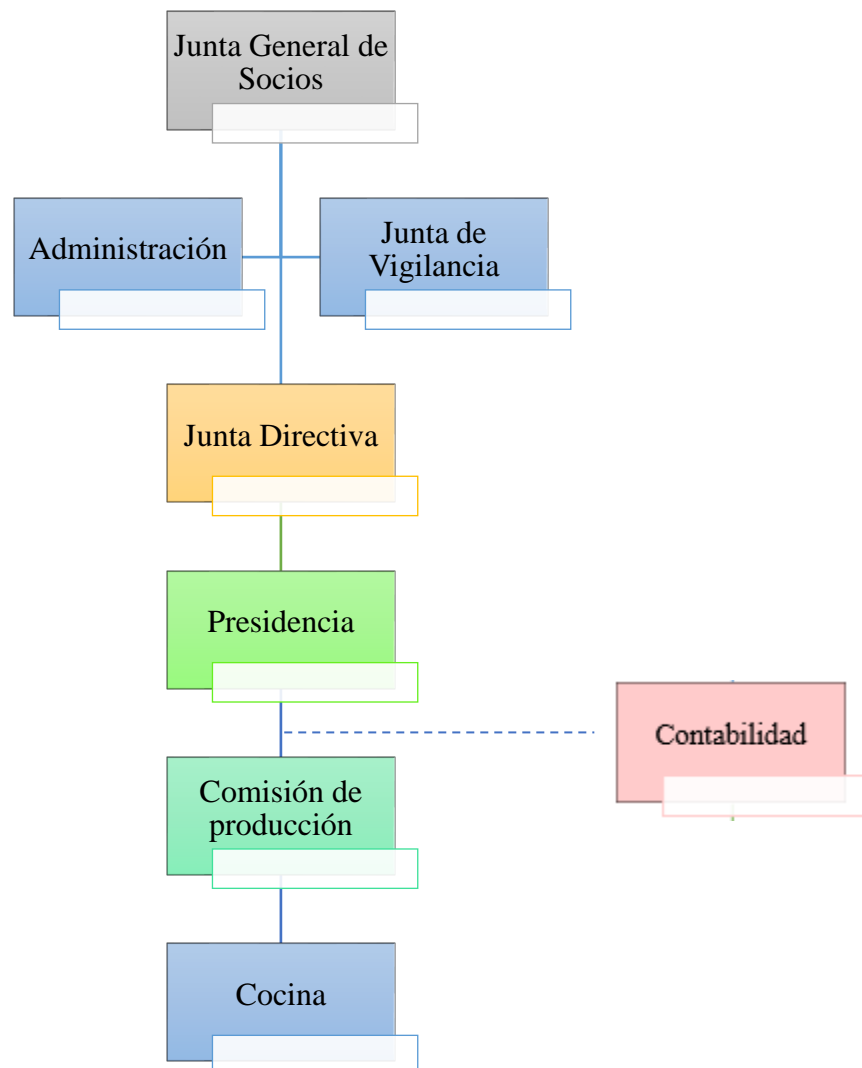
Ilustración N°27. Organigrama estructural de “ASOJULIO”



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

6.7.2 Organigrama de personal

Ilustración N°28. **Organigrama de personal de “ASOJULIO”**



Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017


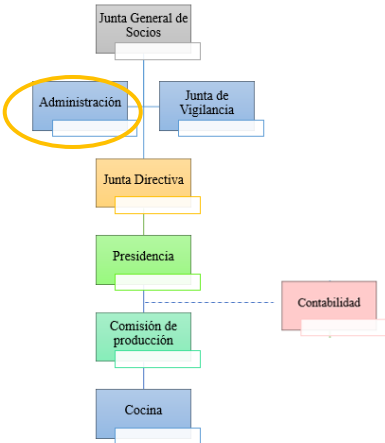
6.7.3 Manual de funciones

Las funciones que tendrá que ocupar el personal que formará parte de la “ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”, mismas que han sido creadas de acuerdo a las diferentes necesidades de cada área de trabajo.

A continuación, se especifica la estructura de cada uno de los puestos de trabajo:

1. **Identificación del puesto:** Se detalla el nombre del puesto, departamento, a quién reporta y personal a su mando
2. **Objetivos:** En este se define la finalidad de cada área que vas desde la administración hasta el nivel operativo.
3. **Funciones generales:** Especifica las responsabilidades de cada área.
4. **Requerimientos:** Se establecen los siguientes:
 - Edad
 - Preparación académica
 - Conocimientos específicos
 - Experiencia laboral
 - Idiomas
 - Habilidades

Ilustración N°29. Manual de funciones del administrador


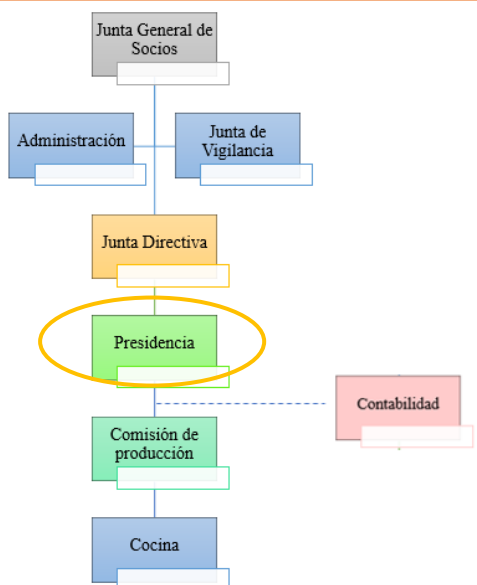
<p>“ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”</p>	
<p>1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO</p>	
<p>Nombre del puesto:</p>	<p>ADMINSTRADOR</p>
<p>Departamento:</p>	<p>Junta General</p>
<p>Reporta a:</p>	<p>Junta General de Socios</p>
<p>Personal directo a su mando:</p>	<p>-Secretaría General -Contador General</p>
<p>Personas a su cargo:</p>	<p>2</p>
<p>2. OBJETIVOS</p>	
<p>- Dirigir y orientar</p>	
<p>- Garantizar la sostenibilidad</p>	
<p>- Verificar y rectificar cualquier desviación de la Asociación.</p>	
<p>3. FUNCIONES</p>	
<p>- Representar legalmente a la asociación;</p>	
<p>- Cumplir y hacer cumplir a los asociados, las disposiciones emitidas por la Junta General y la Junta Directiva;</p>	
<p>- Administrar la asociación, ejecutando las políticas, planes, proyectos y presupuestos debidamente aprobados;</p>	
<p>- Presentar el informe administrativo, los estados financieros y el balance social para conocimiento de la Junta de Vigilancia y aprobación de la Junta General.</p>	
<p>- Atender los requerimientos de clientes en cuanto al servicio y la calidad del mismo</p>	
<p>- Administrar los recursos físicos; su uso, su mantenimiento y la renovación de los mismos</p>	
<p>- Administrar los recursos humanos; contratación, la remuneración, remoción de los cargos, establecimientos de horarios de trabajo y condiciones laborales</p>	
<p>- Administrar el flujo de efectivo</p>	
<p>- Promover el desarrollo y fortalecimiento de la empresa y fijar las metas y objetivos estratégicos a corto, mediano y largo plazo.</p>	
<p>4. REQUERIMIENTOS</p>	
<p>- Edad:</p>	<p>Mayor de 30 años</p>
<p>- Preparación académica:</p>	<p>No indispensable (Socio)</p>
<p>- Conocimientos específicos</p>	<p>Gerencia y Administración de Empresas</p>
<p>- Experiencia laboral:</p>	<p>3 o más años en cargos similares</p>
<p>- Habilidades:</p>	<p>Planeación</p>
<p></p>	<p>Liderazgo</p>
 <pre> graph TD A[Junta General de Socios] --> B[Administración] A --> C[Junta de Vigilancia] B --> D[Junta Directiva] D --> E[Presidencia] E -.-> F[Comisión de producción] E -.-> G[Contabilidad] F --> H[Cocina] </pre>	

Fuente: RESOLUCIÓN No. SEPS-ROEPS-2017-905369

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°30. Manual de funciones del presidente


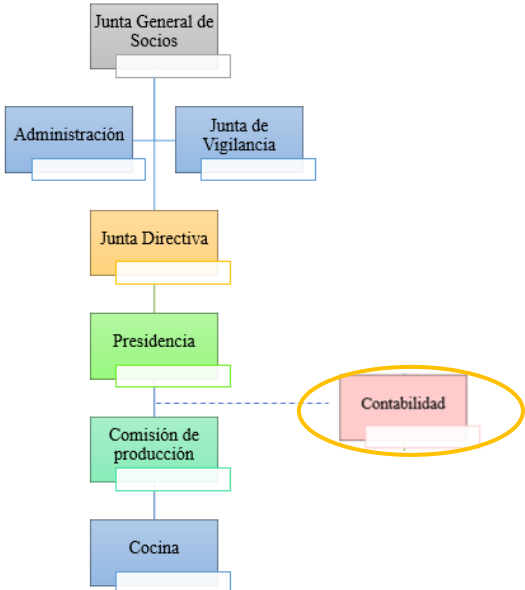
<p>“ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”</p>	
1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO	
Nombre del puesto:	PRESIDENTE
Departamento:	Junta Directiva
Reporta a:	Junta General
Personal directo a su mando:	Secretaría General
Personas a su cargo:	1
2. OBJETIVOS	
- Dirigir y orientar	
3. FUNCIONES	
- Convocar y administrar las juntas generales y sesiones de junta directiva.	
- Firmar, junto con el secretario, la documentación de la Asociación y las actas de las sesiones;	
- Gestionar todos los actos oficiales y protocolarios de la Asociación; y,	
- Cumplir y hacer cumplir el Estatuto, Reglamento Interno y demás disposiciones emitidas por la Junta General y la Junta Directiva.	
4. REQUERIMIENTOS	
- Edad:	Mayor de 20 años
- Preparación académica:	No indispensable (Socio)
- Habilidades:	Liderazgo
	Planeación
	Comunicación
 <pre> graph TD JS[Junta General de Socios] --- AD[Administración] JS --- JV[Junta de Vigilancia] JS --- JD[Junta Directiva] JD --- P[Presidencia] JD --- C[Comisión de producción] P -.-> Cont[Contabilidad] C --- Coc[Cocina] </pre>	

Fuente: RESOLUCIÓN No. SEPS-ROEPS-2017-905369

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°31. Manual de funciones del contador


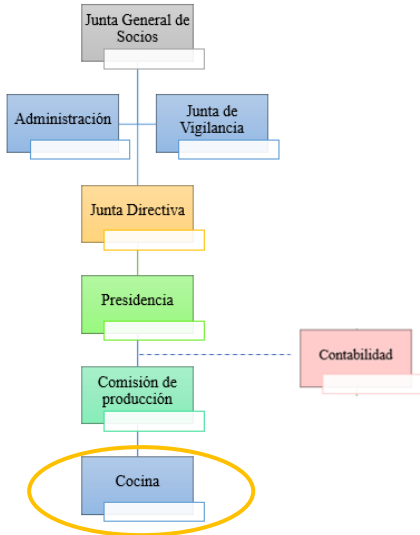
<p align="center">“ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”</p>	
<p>1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO</p>	
<p>Nombre del puesto:</p>	<p>CONTADOR</p>
<p>Departamento:</p>	<p>Administrativo</p>
<p>Reporta a:</p>	<p>Administrador</p>
<p>Personal directo a su mando:</p>	<p>-</p>
<p>Personas a su cargo:</p>	<p>-</p>
<p>2. OBJETIVOS</p>	
<p>-Velar por la oportunidad y efectividad de la información contable</p>	
<p>- Precisar las normas y procedimientos que deben seguirse para la obtención, ordenamiento, registro, clasificación, control, análisis e interpretación de las operaciones realizadas por la Asociación</p>	
<p>3. FUNCIONES</p>	
<p>-Usar correctamente el plan de cuentas</p>	
<p>-Definir en coordinación con su superior inmediato, políticas, normas, funciones y procedimientos de la gestión a su cargo</p>	
<p>-Elaboración y revisión de los estados financieros</p>	
<p>- Mantener un control adecuado de los diferentes gastos de la Asociación</p>	
<p>-Elaboración de declaraciones, anexos e información que solicite el Servicio de Rentas Internas (SRI).</p>	
<p>4. REQUERIMIENTOS</p>	
<p>- Edad:</p>	<p>Mayor de 25 años</p>
<p>- Preparación académica:</p>	<p>Contabilidad, carreras afines</p>
<p>- Habilidades:</p>	<p>Planeación</p>
<p></p>	<p>Toma de decisiones</p>
<p></p>	<p>Preparación de informes</p>
 <pre> graph TD A[Junta General de Socios] --- B[Administración] A --- C[Junta de Vigilancia] B --- D[Junta Directiva] C --- D D --- E[Presidencia] E --- F[Comisión de producción] F --- G[Cocina] E -.- H[Contabilidad] style H stroke:#f90 </pre>	

Fuente: RESOLUCIÓN No. SEPS-ROEPS-2017-905369

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°32. Manual de funciones del cocinero


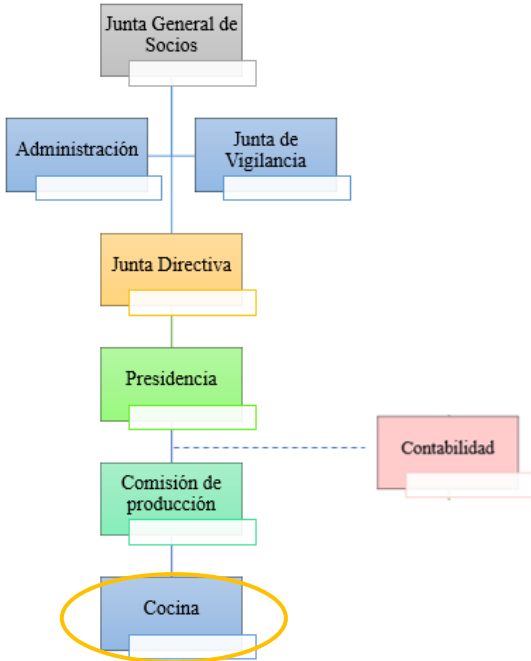
<p align="center">“ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”</p>	
<p>1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO</p>	
<p>Nombre del puesto:</p>	<p>COCINERO</p>
<p>Departamento:</p>	<p>Producción</p>
<p>Reporta a:</p>	<p>Administrador</p>
<p>Personal directo a su mando:</p>	<p>Ayudante de cocina Persona para el servicio de alimentos</p>
<p>Personas a su cargo:</p>	<p>2</p>
<p>2. OBJETIVOS</p>	
<p>- Preparar y cocinar los diferentes tipos de menús para los CIBV</p>	
<p>3. FUNCIONES</p>	
<p>- Preparar los alimentos.</p>	
<p>- Supervisar el control de calidad del servicio.</p>	
<p>- Verificar en cumplimiento de las disposiciones contractuales.</p>	
<p>- Mantener limpias las áreas de preparación de alimentos, equipos e insumos para su elaboración</p>	
<p>- Asegurar la entrega oportuna del servicio de alimentación en las instalaciones acordadas.</p>	
<p>- Atender requerimientos de los clientes en cuanto al servicio y la calidad del mismo</p>	
<p>4. REQUERIMIENTOS</p>	
<p>- Edad:</p>	<p>Mayor de 25 años</p>
<p>- Preparación académica:</p>	<p>Formación o capacitación en gastronomía</p>
<p>- Conocimientos específicos</p>	<p>Conocimientos gastronómicos, nutrición infantil</p>
<p>- Experiencia laboral:</p>	<p>Mínimo 1 año</p>
<p>- Habilidades:</p>	<p>Preparar alimentos diversos</p>
<p>Seguir instrucciones tanto orales como escritas</p>	
 <pre> graph TD A[Junta General de Socios] --> B[Administración] A --> C[Junta de Vigilancia] B --> D[Junta Directiva] C --> D D --> E[Presidencia] E --> F[Comisión de producción] F --> G[Cocina] F -.-> H[Contabilidad] style G stroke:#f00,stroke-width:2px </pre>	

Fuente: Ficha técnica de los servicios de preparación de alimentos

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

Ilustración N°33. Manual de funciones del ayudante de cocina

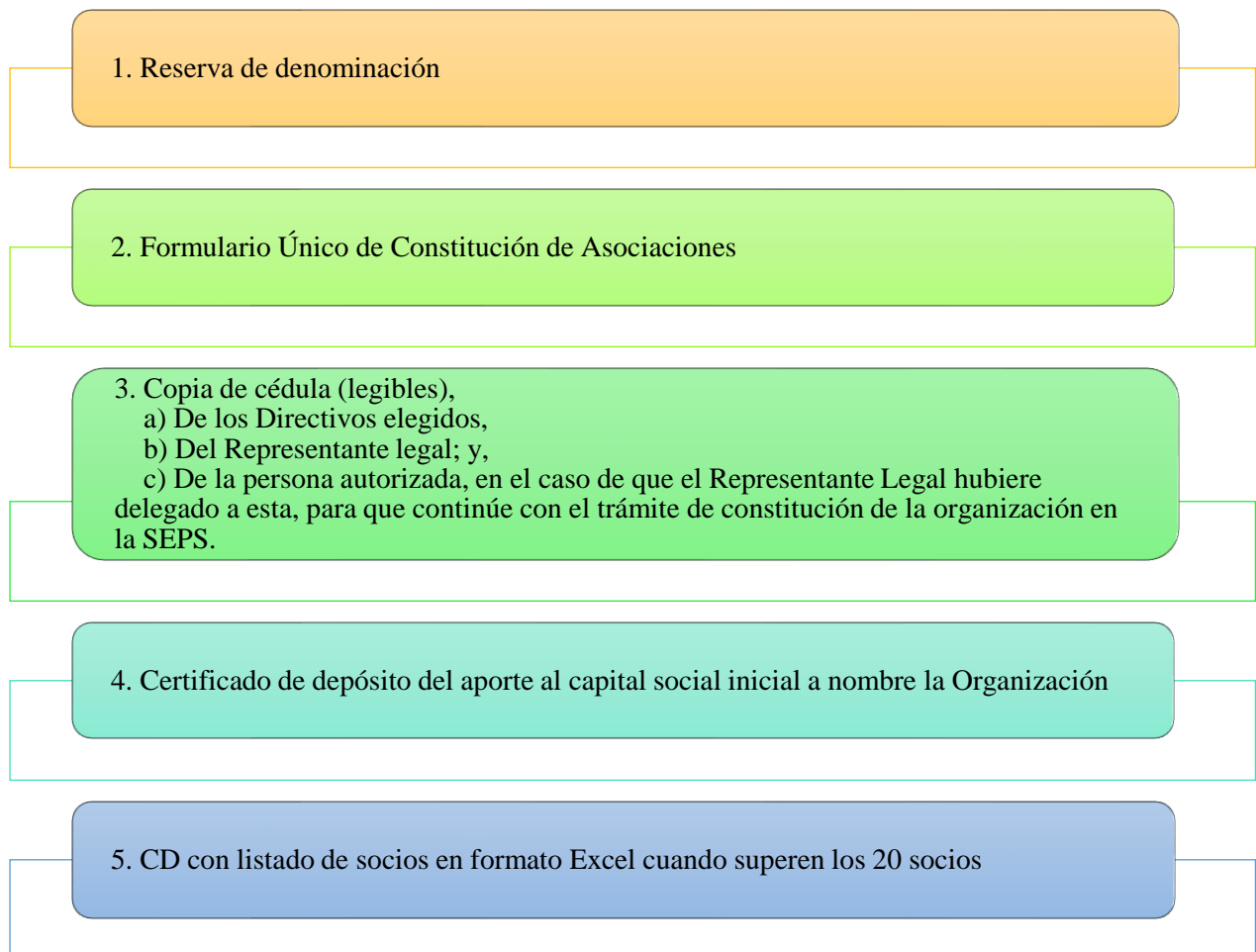
<p align="center">“ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”</p>	
<p>1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO</p>	
<p>Nombre del puesto:</p>	<p>AYUDANTE DE COCINA</p>
<p>Departamento:</p>	<p>Producción</p>
<p>Reporta a:</p>	<p>Cocinero</p>
<p>Personal directo a su mando:</p>	<p>Ninguno</p>
<p>Personas a su cargo:</p>	<p>-</p>
<p>2. OBJETIVOS</p>	
<p>- Ayudar en todo lo que requiera el cocinero</p>	
<p>3. FUNCIONES</p>	
<p>- Cumplir disposiciones</p>	
<p>- Ayudar con la preparación, correcto transporte y entrega de alimentos</p>	
<p>4. REQUERIMIENTOS</p>	
<p>- Edad:</p>	<p>Mayor de 20 años</p>
<p>- Preparación académica:</p>	<p>Formación o capacitación en gastronomía</p>
<p>- Conocimientos específicos</p>	<p>Preparación de alimentos</p>
<p>- Experiencia laboral:</p>	<p>Mínimo 1 año</p>
<p>- Habilidades:</p>	<p>Uso y manejo de equipos de trabajo</p>
<p>Activo</p>	
<p>Organizado</p>	
 <pre> graph TD A[Junta General de Socios] --- B[Administración] A --- C[Junta de Vigilancia] B --- D[Junta Directiva] C --- D D --- E[Presidencia] E --- F[Comisión de producción] F --- G[Cocina] E -.- H[Contabilidad] style G stroke:#f00,stroke-width:2px </pre>	

Fuente: Ficha técnica de los servicios de preparación de alimentos
 Elaborado por: Las Autoras
 Año: 2017

6.8 Constitución de la empresa

Para la constitución de un Asociación bajo los lineamientos de la Economía Popular y Solidaria se debe cumplir con los siguientes requisitos:

Ilustración N°34. Requisitos para constituir una asociación



Fuente: Manual: Nuevo Procedimiento Manual de Constitución de Organizaciones EPS
Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

6.8.1 Marco legal

Para la formación de la Asociación se procede a cumplir con todos los requerimientos legales, en donde consta la presentación de una escritura pública en la cual constará:

- **Razón social:** “ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO”
- **Figura jurídica:** Se constituirá como una asociación
- **Socios:** La asociación estará conformada por 10 socios:
 - Lorena Paola Villota Burbano
 - Carla Daniela Villota Burbano
 - Cristina Mariella Villota Burbano
 - Susana Anabela Villota Burbano
 - María Fernanda Villota Burbano
 - Jacinto Javier Villota Mutis
 - Miriam Yomaira Coral Sarmiento
 - Blanca Janeth Rosero Chiriboga
 - Joaquín Miguel Tobar Figueroa
 - Emma Tatiana Figueroa Burgos
- **Objeto social:** La Asociación tendrá como objeto social principal la prestación de servicios de alimentación.
- **Capital:** El capital social será de \$10.672,01; aportado por todos los socios en partes iguales

6.8.2 Aspectos legales de funcionamiento

- **Requisitos para obtener el RUC**
 - Formulario 01A y 01B
 - Escritura de constitución Nombramiento del Representante Legal.
 - Presentar el original y entregar una copia de la cedula del Representante Legal.
 - Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal.

- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.
- Planilla de pago de cualquier de los servicios básico.
- **Requisitos para obtener el permiso del cuerpo de bomberos**
 - Informe favorable de inspección, realizada por el señor inspector del Cuerpo de Bomberos.
 - Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal.
 - Copia del RUC.
- **Requisitos para obtener el permiso sanitario**
 - Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
 - Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
 - Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
 - Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
 - Croquis de ubicación del establecimiento.
 - Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
 - Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

6.8.3 Organismos de control y entes reguladores

- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria
- La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa)
- Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES)
- Servicio de Rentas Internas (SRI)
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)

- Ministerio de Trabajo
- Instituto de Economía Popular y Solidaria (IEPS)

6.9 Conclusiones de la estructura organizacional

Se analizó y se creó la estructura administrativa de la “ASOCIACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN 17 DE JULIO” para obtener una mayor eficiencia y eficacia en los diferentes procesos de la Asociación.

CAPÍTULO VII

IMPACTOS

7.1 Introducción

La evaluación de los impactos es un componente decisor a la hora de determinar si el proyecto es factible o no, debido a que se analiza los posibles efectos que tendrá en el ámbito, social, económico y ambiental, los cuales pueden ser positivos o negativos y de ser el caso se debe buscar la forma más adecuada de mitigarlos.

Para la realización de este capítulo se utilizará la matriz general de impactos en la cual se realizará un análisis cualitativo y cuantitativo de cada uno de los impactos en los que se involucre el proyecto.

7.2 Objetivo general

Evaluar los impactos que generará el proyecto tanto sociales, políticos, económicos y ambientales con el fin de mitigar los efectos negativos y potencializar los impactos positivos que pudiera causar la creación de este proyecto.

7.3 Matriz de valoración de impactos

Esta matriz es una herramienta que permite valorar los impactos, en la cual presenta una valoración del -3 y -1 es considerado para un impacto negativo y entre 1 y 3 para impactos positivos.

Tabla N°104. Matriz de valoración de impactos

VALORACIÓN CUALITATIVA	VALORACIÓN CUANTITATIVA
Impacto alto negativo	-3
Impacto medio negativo	-2
Impacto bajo negativo	-1
No existe impacto	0
Impacto bajo positivo	1
Impacto medio positivo	2
Impacto alto positivo	3

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

7.4 Impacto social

El impacto social se relaciona con la sociedad, debido a que los que conforman ésta son los beneficiarios directos por lo tanto se debe contribuir con cambios positivos y sostenibles.

Tabla N°105. Matriz de valoración del impacto social

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO							TOTAL
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Mejora la calidad de vida de los socios							X	2
Bienestar comunitario					X			1
Relaciones interpersonales						X		2
Satisfacción del cliente							X	3
TOTAL								8
PROMEDIO (TOTAL/ N° DE INDICADORES)								2
NIVEL DE IMPACTO								2

Elaborado por: Las Autoras

Año: 2017

El impacto social que generaría el proyecto sería medio positivo.

Análisis:

- **Mejora la calidad de vida de los socios**

Este indicador se encuentra en un impacto alto positivo, debido a que los socios mejorarán su economía, permitiéndoles tener una estabilidad familiar.

- **Bienestar comunitario**

El nivel de este indicador es bajo positivo, puesto que al crear más asociaciones incrementa el comercio y ofrece la oportunidad de que los demás conozcan sus nuevos productos o servicios.

- **Relaciones interpersonales**

Las relaciones interpersonales se han considerado con un impacto medio positivo, puesto que es un factor importante para para desarrollar de manera correcta las actividades laborales.

- **Satisfacción del cliente**

Puesto que el giro del negocio es brindar servicio de alimentación y satisface una necesidad básica del ser humano, la satisfacción del cliente tiene un nivel alto positivo.

7.5 Impacto económico

El impacto económico sirve para medir la repercusión y el retorno de las inversiones que se realizan en alguna actividad económica.

Tabla N°106. Matriz de valoración del impacto económico

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO							TOTAL
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Generar ingresos							X	3
Estabilidad económica familiar						X		2
Capacidad de compra							X	3
TOTAL								8
PROMEDIO (TOTAL/ N° DE INDICADORES)								2
NIVEL DE IMPACTO								2

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

El impacto económico que generaría el proyecto sería medio positivo.

Análisis:

- **Generar ingresos**

Este indicador tiene un impacto alto positivo debido a que los asociados se organizan y desarrollan procesos de producción para lograr la satisfacción de sus necesidades mediante la generación de ingresos.

- **Estabilidad económica familiar**

Todos los socios al desarrollar una actividad económica, por ende, aumentan sus ingresos y de esta manera les permite tener bienestar dentro de su hogar.

- **Capacidad de compra**

La adquisición del servicio se encuentra en un nivel alto positivo, debido a que se realiza bajo petición del cliente, siempre van a adquirir la misma cantidad de almuerzos y tiene duración de un año.

7.6 Impacto ambiental

El impacto económico sirve para medir el efecto que tendrá el desarrollo de las actividades de la asociación sobre el medio ambiente.

Tabla N°107. Matriz de valoración del impacto económico

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO							TOTAL
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Contaminación auditiva			X					-1
Contaminación al aire			X					-1
Contaminación al agua			X					-1
Producción de desechos			X					-1
TOTAL								-4
PROMEDIO (TOTAL/ N° DE INDICADORES)								-1
NIVEL DE IMPACTO								-1

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

El impacto ambiental que tendría el proyecto sería calificado como bajo negativo.

Análisis:

- **Contaminación auditiva**

La contaminación auditiva se da al momento del uso de los diferentes equipos de cocina que se emplean para la elaboración de los alimentos, este ruido es casi constante y puede llegar a generar molestias entre las personas cercanas a las instalaciones de la asociación. Sin embargo, el ruido es casi imperceptible hacia los hogares cercanos, teniendo en cuenta que la asociación no estará ubicada en un área mayormente poblada en los alrededores.

- **Contaminación al aire**

El indicador de contaminación en el aire tiene un impacto negativo bajo debido a las emisiones de humo debido a la cocción de los alimentos, no obstante, la asociación tiene en lista de activos un extractor de humo en campana, el cual disminuirá de manera notable la generación de este contaminante.

- **Contaminación al agua**

Este tipo de contaminación dentro del sector alimenticio puede darse de dos fuentes importantes, una de ellas se da es al momento de realizar la limpieza y desinfección de los utensilios y estaciones de trabajo, ya que los desinfectantes utilizados contienen ciertos químicos que impurifican el agua; y la otra al instante de la cocción de alimentos y liberación de desechos de cocina, como aceites, colorantes, entre otros. Teniendo en cuenta esto, la asociación implementará controles de desechos de aguas residuales, tomando en cuenta ciertos parámetros al momento de la preparación de alimentos.

- **Producción de desechos**

Este indicador hace referencia a los residuos generados en el proceso de producción de alimentos; la mayoría de desechos generados son orgánicos, pese a esto también existe producción de desechos inorgánicos como papel, plástico y vidrio; los cuales se pretende controlar implementando un plan de reciclaje en donde los mismos sean clasificados de manera adecuada.

7.7 Impacto general

Tabla N°108. Matriz de impactos general

INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO							TOTAL
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
Impacto social						X		2
Impacto económico						X		2
Impacto ambiental			X					-1
TOTAL								3
PROMEDIO (TOTAL/ N° DE INDICADORES)								1
NIVEL DE IMPACTO								1

Elaborado por: Las Autoras
Año: 2017

A nivel general, la ejecución del presente proyecto tendrá un impacto positivo en cuanto al análisis de factores tanto sociales como económicos y ambientales, por lo cual se concluye que la ejecución del mismo es viable. Si bien el impacto positivo es bajo, se prevé que al mediano y largo plazo la puesta en marcha de este emprendimiento traerá consigo mayores beneficios tanto para sus socios como para sus clientes y proveedores.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- En el diagnóstico situacional se ha podido contemplar que existen diversas oportunidades y buena acogida del proyecto, debido a que existe una gran potencialidad en el mercado puesto que se brindará un servicio que satisface una necesidad básica que es la alimentación.
- El marco teórico contiene información secundaria de libros, revistas, leyes e información de internet, la cual sirve para mejorar la comprensión del lector en cada uno de los aspectos relacionados con el proyecto.
- En el estudio de mercado se analizó la demanda y la oferta del servicio que se quiere ofertar, obteniendo como resultado el prestar los servicios de alimentación a los Centros Infantiles del Buen Vivir y servicios de cafetería a las instituciones públicas, teniendo como promedio 50 almuerzos diarios y 50 refrigerios a la semana.
- En el estudio técnico se determinó el tamaño del proyecto, recursos necesarios para poner en marcha en negocio, además se estableció el capital de trabajo para 45 días con un valor de \$5.523,01 y una inversión total de \$10.672,01 dólares americanos.
- En el estudio financiero se analizó los diferentes indicadores económicos para determinar la rentabilidad del proyecto, obteniendo como resultado un VAN de \$4.835,89, la TIR de 33,86% y la recuperación de la inversión se logrará en un lapso de 3 años, 5 meses, 6 días.
- La estructura organizacional de la Asociación estaría constituida por la Junta General de Socios, la Junta Directiva, la Junta General y el Administrador, de igual forma se definen

las funciones que se deben cumplir en los diferentes puestos de trabajo con la finalidad de lograr los objetivos de la organización.

- El análisis de los impactos determina que el proyecto generaría efectos en el ámbito social, económico y ambiental, dando como resultado un impacto general bajo positivo del 1%, lo cual permite corroborar que la puesta en marcha del proyecto traerá consigo beneficios hacia los socios, empleado y clientes, por lo que se concluye que su ejecución es viable.

RECOMENDACIONES

- En cuanto al diagnóstico situacional del proyecto es recomendable que la implementación del proyecto sea en la ciudad de Ibarra, debido a que la mayoría de clientes potenciales se encuentran ubicados en la capital imbabureña, teniendo así facilidades de transporte para la prestación eficaz y eficiente del servicio.
- Respecto al marco teórico, se sugiere analizar los conceptos íntegramente con el fin de tener un amplio conocimiento y entendimiento de los términos relacionados al proyecto para su posterior aplicación.
- Es de gran importancia tomar en cuenta la calidad de los menús y refrigerios a ofertar, puesto que los demandantes principales de nuestro servicio son los Centros Infantiles del Buen Vivir, los cuales necesitan que la alimentación provista cuente con aportes nutricionales con el fin de cumplir con sus expectativas y requerimientos.
- En lo referente al estudio técnico es recomendable tomar en cuenta la capacidad instalada del proyecto para evitar retrasos e incumplimientos en la entrega de los menús y refrigerios acordados por falta de tiempo en la preparación de los mismos.
- Se recomienda poner en marcha el proyecto, por cuanto se conoce que la implementación de la asociación de servicios de catering es económicamente viable gracias a los resultados obtenidos en el estudio financiero.
- En cuanto a la estructura organizacional del proyecto se sugiere que se respete la jerarquía establecida además de todas las consideraciones establecidas en este capítulo por cuanto de esto depende el correcto funcionamiento, organización y coordinación de la asociación y sus actividades.

- Es importante establecer estrategias de mitigación a cualquier impacto negativo que acarree el desarrollo de las actividades de la asociación con la finalidad de evitar efectos adversos en cualquiera de los aspectos, ya sea social, económico o ambiental.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCARAZ, R. (2011). *Emprendedor Éxito*. México: Mc Graw Hill.
- ÁLVAREZ, G. (2009). *Economía*. Cid.
- ARREDONDO, M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. México: Grupo Editorial Patria.
- BACA, G. (2010). *Evaluación de Proyectos*. México: Mc Graw Hill.
- CARVALHO, J. (2009). *Estados Financieros*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- CÓRDOVA, M. (2011). *Formulación y evaluación de proyectos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Fernández G, Mayagoitia V. & Quintero. (2010). *Formulación y evaluación de proyectos de inversión*. México: Instituto Politécnico Nacional.
- FISCHER L., ESPEJO J. (2011). *Mercadotecnia*. México: Mc Graw Hill.
- FLÓREZ, J. (2015). *Proyectos de inversión para las pyme*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- GARCÍA, C. (2012). *Microeconomía*. México: Trillas.
- HERNÁNDEZ S. & RODRÍGUEZ G. (2012). *Administración, teórica, proceso, áreas funcionales y estratégicas para la competitividad*. España: Mc Graw Hill.
- LERMA A. & MÁRQUEZ E. (2010). *Comercio y marketing internacional*. Cengage Learning.
- MARCHÁN, J. (24 de Octubre de 2014). *¿Qué es el Portal de Compras Públicas?* Obtenido de <http://www.pbplaw.com/que-es-portal-compras-publicas/>

- MELARA, M. (s.f.). *La relación entre calidad de servicio y satisfacción del cliente*.
Obtenido de <https://marlonmelara.com/la-relacion-entre-calidad-de-servicio-y-satisfaccion-del-cliente/>
- MEZA, J. (2013). *Evaluación financiera de proyectos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- PASTRANA, A. (2012). *Contabilidad de costos*. El Cid Editor | apuntes.
- PRIETO, J. (2014). *Proyectos: enfoque gerencial*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- RAMÍREZ, J. (2011). *Evaluación financiera de proyectos: con aplicaciones en Excel*.
Bogotá: Ediciones de la U.
- ROMÁN, C. (2017). *Estados Financieros Básicos*. Empresa Líder.
- SESMERO, J. (2010). *Servicio de catering*. España: Vértice.
- SUPERINTENDENCIA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA*. (2015). Obtenido de
<http://www.seps.gov.ec/documents/20181/138268/Manual+de+usuario/4b72aabf-a32a-493c-8817-b80363442de7>
- TORRES, J. (2015). *Proyectos de negocios: método práctico para emprendedores*. Santiago de Chile: Editorial Universidad de Santiago de Chile.
- VAQUERO, J. (2013). *Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering*. CEP.
- VITERI, X. (2017). RESOLUCIÓN No. SEPS-ROEPS-2017-905369
- ZAPATA, P. (2011). *Contabilidad General*. Bogotá: Mc Graw Hill.

LINKOGRAFÍA

DECONCEPTOS. (s.f.). *¿Qué es asociación?* Obtenido de <https://deconceptos.com/general/asociacion>

LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLLIDARIA. (2011). Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/Ley%20Orga%CC%81nica%20de%20Economi%CC%81a%20Popular%20y%20Solidaria.pdf/0836bc47-bf63-4aa0-b945-b94479a84ca1>

LEY ORGÁNICA DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA. (20 de Marzo de 2017). Recuperado el 22 de Noviembre de 2017, de <http://www.cpcps.gob.ec/wp-content/uploads/2017/03/LOSNCP.pdf>

LOMELIO. (12 de Abril de 2017). *Los 6 tipos de catering más habituales.* Obtenido de <http://catering.grupoelescondite.com/los-6-tipos-de-catering-mas-habituales/>

ROJAS, F. (14 de Noviembre de 2007). *Capítulo 6: El tamaño del proyecto.* Obtenido de <http://www.mailxmail.com/curso-formulacion-proyectos/tamano-proyecto>

SANTANDER, U. I. (2008). *PROCEDIMIENTO ALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS*. Obtenido de https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/procedimientos/PBE.04.pdf

SEPS, S. d. (2012). *¿Qué es la SEPS?* Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/interna?-que-es-la-seps->

SERVICIO NACIONAL DE COMPRAS PÚBLICAS. (2017). *SERVICIOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.* Obtenido de https://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/wpcontent/uploads/2017/01/alimentacion__infantil_cibv.pdf

ANEXOS

ANEXO 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

ENTREVISTA

OBJETIVO: Conocer el grado de aceptación que tendrá el proyecto en las Instituciones Públicas de la Ciudad de Ibarra, acerca de la prestación de servicios de catering.

PREGUNTAS:

1. **¿Ha contratado servicios de alimentación? (incluye refrigerios...)**

Si ()

No ()

2. **¿Para qué tipos de programas contrata un servicio de catering?**

3. **¿Cuáles son los meses en los que la institución tiene más demanda de este servicio?**

4. **¿Qué tipo de problema ha tenido al contratar servicio de catering para la institución?**

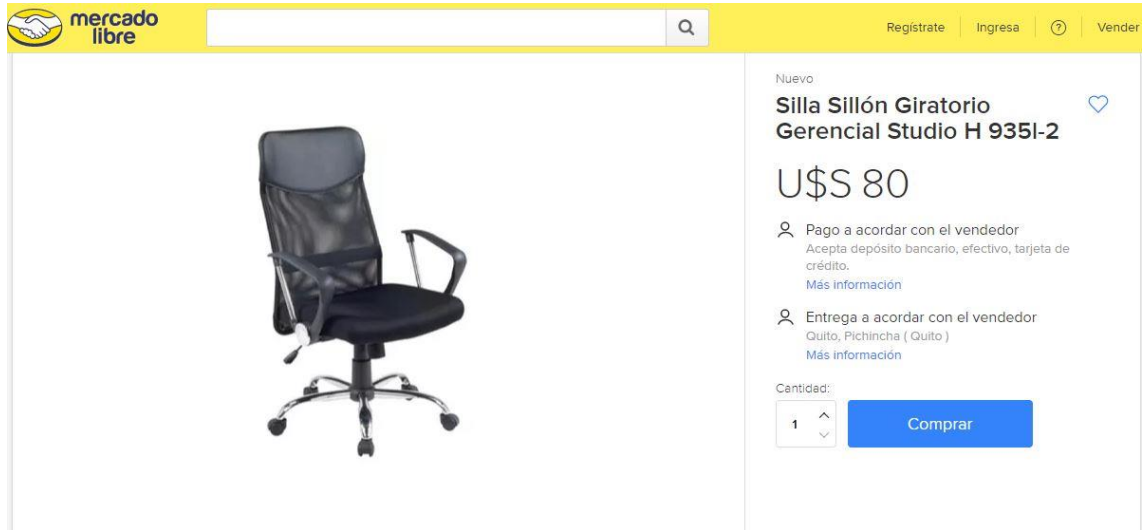
5. ¿Qué aspectos mejoraría en este servicio?

6. ¿Por cuál proceso de contratación se solicitan los servicios de alimentación?

7. ¿Qué códigos utiliza para abrir los procesos de contratación de servicios de alimentación?

ANEXO 2

PROFORMAS ON-LINE



mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender

Nuevo

Silla Sillón Giratorio Gerencial Studio H 935I-2

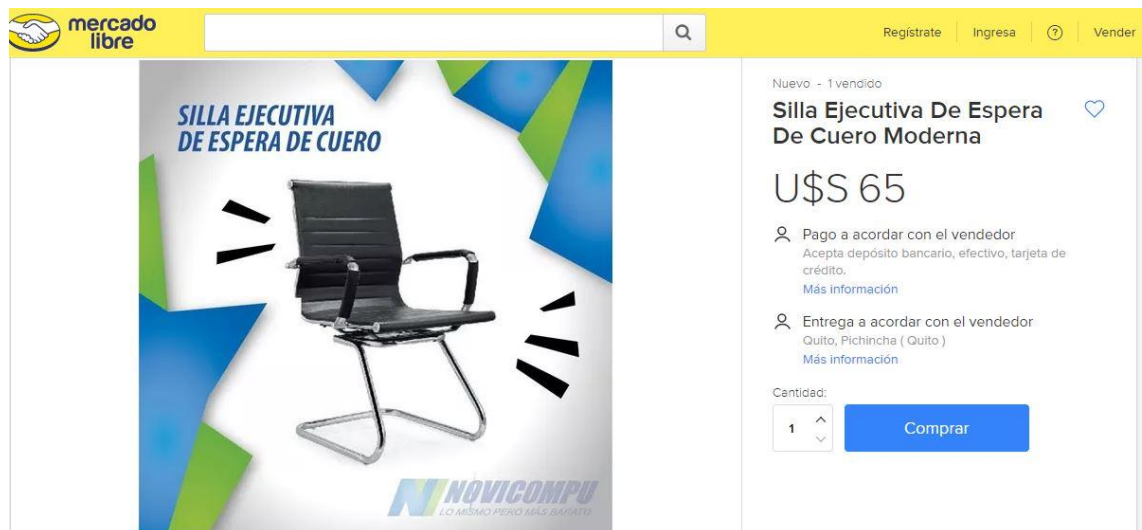
U\$S 80

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:

[Comprar](#)



mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender

Nuevo - 1 vendido

Silla Ejecutiva De Espera De Cuero Moderna

U\$S 65


Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:

[Comprar](#)


SILLA EJECUTIVA DE ESPERA DE CUERO



NOVICOMPU
LO MISMO PERO MÁS BARATO

mercado libre

Regístrate | Ingresar |



Nuevo - 5 vendidos

2 Bandejas Samobar De Tres Litros Charol Cocina Eventos

U\$S 58⁹⁹

- [Más información](#)
- Quito, Pichincha (Quito) [Más información](#)


Cantidad:

mercado libre

Regístrate | Ingresar |

También puede interesarte: cocinas usadas - comedor - mesas - luces de navidad led de - extractor juco

[Volver al listado](#) | [Hogar y Muebles](#) > [Cocina](#) [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo

Salero Y Pimentero Electrico


U\$S 13⁹⁹

- [Acepta depósito bancario, efectivo.](#) [Más información](#)
- Quito, Pichincha (Quito) [Más información](#)

Cantidad:

mercado libre

Regístrate | Ingresar |



Usado

Refrigeradora Whirlpool 2 Puertas

U\$S 530

- [Acepta depósito bancario, efectivo.](#) [Más información](#)
- Quito, Pichincha (Quito) [Más información](#)

¡Único disponible!



COD:260032

VIDRIO TEMPLADO 5 PZS

Nuevo - 1 vendido

Juego De Pirex Vidrio Templado 3 Pzs. Impoexito

U\$S 20⁵⁰

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Ambato, Tungurahua
[Más información](#)

¡Único disponible!

[Comprar](#)



Nuevo - 5 vendidos

Microondas Innova Em720cr1 0.7 20lts Ng

U\$S 79⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:

1

[Comprar](#)



Nuevo - 8 vendidos

Mesas Plegables

U\$S 115

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)


Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayas
[Más información](#)

Cantidad:

1

[Comprar](#)

mercado libre [Regístrate](#) [Ingresa](#) [?](#) [Vender](#)



Usado - 4 vendidos


Licadora Industrial Metvisa 8 Litros

U\$S 320

- Pago a acordar con el vendedor [Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor Quito, Pichincha (Quito) [Más información](#)

¡Único disponible!

mercado libre [Regístrate](#) [Ingresa](#) [?](#) [Vender](#)



Nuevo

Juegos De Vajillas Cuadradas 47 Pzas Porcelana China

U\$S 108


- Pago a acordar con el vendedor [Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor Quito, Pichincha (Quito) [Más información](#)

Cantidad:

mercado libre [Regístrate](#) [Ingresa](#) [?](#) [Vender](#)

También puede interesarte: [aire acondicionado](#) - [juegos de comedor](#) - [arbol de navidad inmuebles venta](#) - [calefon a gas](#) - [freidora de papas](#)

[Volver al listado](#) | [Hogar y Muebles](#) > [Cocina](#) [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo - 5 vendidos


Horno Industrial Andino De 2 Latas

U\$S 185

- Pago a acordar con el vendedor [Acepta efectivo.](#) [Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor Quito, Pichincha (Quito) [Más información](#)

Cantidad:

mercado libre Registrarse | Ingresar | ? | Vender

Nuevo - 2 vendidos

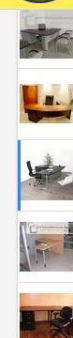

Estanterías , Perchas Metalicas ,muebles De Oficina

U\$S 110

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Pedro Moncayo, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad:

mercado libre Registrarse | Ingresar | ? | Vender

Nuevo


Estación De Trabajo Tipo L Escritorio - Mueble De Oficina.

U\$S 199⁹⁹

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Pedro Moncayo, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:

mercado libre Registrarse | Ingresar | ? | Vender



Nuevo - 5 vendidos

Dispensador Para Agua Caliente Y Al Ambiente De Botellon


U\$S 25


- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Cuenca, Azuay
[Más información](#)

Cantidad:

mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender





Paseo Colonial
TODO PARA TU HOGAR
(REGALOS Y MÁS)

Nuevo

Juego De Cubiertos New Kolor Tramontina 42 Piezas ♥

U\$S 25

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Rumiñahui, Pichincha (Quito)
[Más información](#)


Cantidad:

mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender

También puede interesarte: cocina - árbol de navidad - mesa - lamparas decorativas - horno electrico

Volver al listado | Hogar y Muebles > Electrodomésticos > Refrigeradoras [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



CONGELADOR
Electrolux
DUAL 200 LTRS

Nuevo - 16 vendidos

Congelador De Aluminio Dual 200 Litros Incluido Iva ♥

U\$S 299








Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)


Cantidad:

mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender

+4



Usado - 71 vendidos

Cpu Intel Core 2 Duo + Monitor 17 +teclado,mouse ♥

U\$S 190

Pago a acordar con el vendedor
Acepta efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:



Nuevo
Colador Escurridor Acero Inoxidable Malla Fina 14 Cm

U\$S 6

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

¡Único disponible!



Nuevo - 10 vendidos
Cocina Industrial 6 Quemadores Con Horno De 2 Latas Premium

U\$S 520

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Cuenca, Azuay
[Más información](#)

¡Único disponible!



Nuevo - 3 vendidos
Campana Extractor De Olores 690x380x630

U\$S 168

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayas
[Más información](#)

¡Último disponible!

mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender


Nuevo - 9 vendidos

Cafetera Hamilton Beach 42 Tazas 40515 Garantía Ecuador

U\$S 58⁹⁹

- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:



mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender


Nuevo - 70 vendidos

Batidora Americana Kitchen Aid Artisan 10 Velocidades

U\$S 448⁹⁹


- Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)
- Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:



mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender



Nuevo - 2 vendidos

Archivadores Metalicos

U\$S 125

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)


¡Único disponible!

mercado libre

Regístrate | Ingresar | ? | Vender

También puede interesarte: cocinas usadas - cocina a gas - juego comedor - cocinas - mesas

[Volver al listado](#) | [Hogar y Muebles](#) > [Cocina](#) [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo

Juego De 14 Vasos Marca Americana Luminarc De Cristal

U\$S 39

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Más información](#)

Cantidad:

SUMINISTROS DE OFICINA



GRAPAS STANDAR 26/6 5000
UNIDS. KW

(0)

\$0.96

Añadir a tu pedido



GRAPADORA SWINGLINE 545
ADJ GRAPAS+SACAG

(0)

\$9.50

Añadir a tu pedido



PERFORADORA KW 912
MEDIANA

(1)

\$3.20

Añadir a tu pedido



PAPEL BOND 75 GRS A-4
REPROPAL*

(0)

\$4.00

Añadir a tu pedido



ESFERO BIC PUNTA FINA AZUL

(0)

\$0.37

Añadir a tu pedido

SUMINISTROS DE LIMPIEZA



[Ver imagen grande](#)

LIMPIADOR DESINFECTANTE REPELENTE DE INSECTOS 900 ML OLIMPIA

Cod.artículo: Q.OLI.001

Precio: s2.24



[Ver imagen grande](#)

ESCOBA RAFAELA CON TUBO PLASTIFICADO CERDA SUAVE

Cod.artículo: L.ESC.009

Precio: s2.60



TRAPEADOR DE ALGODÓN BASE DE MADERA DE 30 Y 40 CM.

Cod.artículo: L.TRA.012

Precio: s2.86

Funda para basura negra doméstica



Por **Plastydes**

Precio: 0,60 \$

Recogedor de basura



Por **Plastydes**

Precio: ~~2,29 \$~~ 2,09 \$

ANEXO 3

ESTATUTOS



SUPERINTENDENCIA
DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

RESOLUCIÓN No. SEPS-ROEPS-2017-905369

XIMENA MAGDALENA VITERI
DIRECTORA NACIONAL DE SERVICIO AL CIUDADANO

CONSIDERANDO:

Que la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, en su artículo 9 manifiesta: *"Personalidad Jurídica.- Las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria se constituirán como personas jurídicas, previo el cumplimiento de los requisitos que contemplará el Reglamento de la presente Ley.*

La personalidad jurídica se otorgará mediante acto administrativo del Superintendente que se inscribirá en el Registro Público respectivo";

Que el artículo 147 literal c) de la mencionada Ley, señala como una de las atribuciones de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, otorgar personalidad jurídica a las organizaciones sujetas a la Ley y disponer su registro;

Que el artículo 2 del Reglamento General de la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, menciona: *"Asamblea Constitutiva.- Para constituir una de las organizaciones sujetas a la ley, se realizará una asamblea constitutiva con las personas interesadas, quienes en forma expresa, manifestarán su deseo de conformar la organización y elegirán a sus Directivos, de conformidad a lo señalado en la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, su Reglamento y Estatuto de la organización a constituirse ...";*

Que la Asamblea Constitutiva de la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO en formación, efectuada el día 01 de noviembre del 2017, resolvió conformar la organización indicada, al amparo de lo dispuesto en la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria y su Reglamento General;

Que mediante solicitud, presentada el 22 de noviembre del 2017, el representante legal de la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO en formación, solicita a la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria el otorgamiento de la personalidad jurídica y el respectivo registro, para lo cual ha remitido la documentación que acredita el cumplimiento de los requisitos previstos en el artículo 6 del Reglamento General de la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, y de las Regulaciones emitidas para el efecto;

Que mediante Artículo Segundo de la Resolución No. SEPS-IGT-ISNF-DINASEC-2016-198 de 1 de septiembre de 2016, el señor Superintendente de Economía Popular y Solidaria Subrogante, resuelve sustituir el artículo dieciocho de la Resolución SEPS-IGT-IGJ-2016-185 de 27 de julio de 2016 por el siguiente: *"Artículo 18.- Delegar al Director de la Dirección Nacional de Servicio al Ciudadano, para que otorgue personería jurídica a las organizaciones del*



sector no financiero” En uso de las facultades y atribuciones que le confiere la Ley,

RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- Aprobar el estatuto social y conceder personalidad jurídica a la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO, domiciliada en el cantón IBARRA, de la provincia de IMBABURA, cuyo estatuto es el siguiente:

**ESTATUTO DE LA
ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO**

**TÍTULO PRIMERO
GENERALIDADES Y PRINCIPIOS**

Artículo 1.- CONSTITUCIÓN: Se constituye la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO, que se registrá por la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, su Reglamento General, las Resoluciones de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria y del ente regulador, el presente Estatuto, los Reglamentos Internos y las normas jurídicas que le fueren aplicables, en razón de su actividad.

Artículo 2.- DOMICILIO, RESPONSABILIDAD Y DURACIÓN: El domicilio principal de la Asociación está ubicado el Cantón IBARRA, de la provincia de IMBABURA; pudiendo ejercer su actividad en cualquier parte del territorio nacional, previa autorización de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

La Asociación será de duración indefinida, y responsabilidad limitada a su capital social, por lo tanto, la responsabilidad de sus asociados está limitada al capital que aporten a la asociación.

Artículo 3.- OBJETO SOCIAL: La Asociación tendrá como objeto social principal la prestación de servicios de alimentación.

Para su cumplimiento podrá efectuar especialmente las siguientes actividades:

1. Adquirir, arrendar, enajenar, administrar, preñar o hipotecar bienes inmuebles;
2. Importar maquinaria, vehículos, equipos, materia prima, insumos y similares, destinados al cumplimiento de su objeto social;
3. Exportar la producción de sus asociados preservando la soberanía alimentaria;
4. Propender al mejoramiento social de sus miembros, mediante la comercialización de los productos o servicios desarrollados por ellos;
5. Propender a la eficiencia de las actividades económicas de sus asociados, fomentando el uso de técnicas y tecnologías innovadoras y amigables con el medio ambiente;

6. Suscribir convenios de cooperación técnica y capacitación con organismos gubernamentales y no gubernamentales, nacionales y/o extranjeros, para el fortalecimiento de las capacidades de sus asociados; y,
7. Promover la integración con organizaciones afines o complementarias, procurando el beneficio colectivo.

TÍTULO SEGUNDO **DE LOS ASOCIADOS**

Artículo 4.- ASOCIADOS: Son miembros de la Asociación, las personas naturales legalmente capaces, con actividades relacionadas con el objeto social establecido en el artículo 3 del presente Estatuto, aceptadas por la Junta Directiva, previo el cumplimiento de los requisitos y procedimientos específicos que constarán en el Reglamento Interno.

Artículo 5.- OBLIGACIONES Y DERECHOS DE LOS ASOCIADOS: Son obligaciones y derechos de los asociados, además de los establecidos en la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria y su Reglamento General, los siguientes:

1. Intervenir en las Juntas Generales con voz y voto, pudiendo elegir y ser elegidos para los cargos directivos, previo el cumplimiento de los requisitos previstos en el presente estatuto y en su Reglamento Interno;
2. Ser beneficiarios de los programas de capacitación, asistencia técnica y de los servicios que ofrezca la Asociación;
3. Utilizar responsablemente los bienes y servicios comunes;
4. Cumplir las disposiciones legales, reglamentarias, los estatutos sociales y la normativa interna que rigen a la Asociación;
5. Cancelar los aportes de capital no reembolsable y las cuotas ordinarias y extraordinarias que sean fijadas por la Junta General o la Junta Directiva;
6. Desempeñar las obligaciones inherentes al cargo para el que hayan sido designados;
7. Contribuir con su comportamiento al buen nombre y prestigio de la Asociación;
8. No incurrir en competencia desleal en los términos dispuestos en la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria y su Reglamento General;
9. No utilizar a la organización para evadir o eludir obligaciones tributarias propias o de terceros, o para realizar actividades ilícitas; y,
10. Los demás que consten en el Reglamento Interno.

Artículo 6.- PÉRDIDA DE LA CALIDAD DE ASOCIADO: La calidad de asociado se pierde por retiro voluntario, exclusión, fallecimiento o pérdida de la personalidad jurídica de la asociación.

Artículo 7.- RETIRO VOLUNTARIO: El asociado podrá solicitar a la Junta Directiva, en cualquier tiempo, su retiro voluntario. En caso de falta de pronunciamiento por parte



de la Junta Directiva, la solicitud de retiro voluntario surtirá efecto transcurridos 30 días desde su presentación.

Artículo 8.- EXCLUSIÓN: La exclusión del asociado será resuelta por la Junta Directiva de conformidad con las causas y el procedimiento establecido en el Reglamento Interno. La exclusión será susceptible de apelación ante la Junta General.

TÍTULO TERCERO ORGANIZACIÓN Y GOBIERNO

Artículo 9.- ESTRUCTURA INTERNA: El gobierno, dirección, administración y control interno de la Asociación, se ejercerá por medio de los siguientes organismos:

1. Junta General;
2. Junta Directiva;
3. Junta de Vigilancia; y,
4. Administrador.

DE LA JUNTA GENERAL

Artículo 10.- La Junta General es la máxima autoridad de la Asociación, estará integrada por todos los asociados, quienes tendrán derecho a un solo voto. Sus decisiones serán obligatorias para los órganos internos y sus asociados, siempre que estas decisiones no sean contrarias a la Ley, al Reglamento General o su Estatuto Social.

Artículo 11.- ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LA JUNTA GENERAL:

1. Aprobar y reformar el Estatuto Social y el Reglamento Interno;
2. Elegir y remover a los miembros de las Juntas Directiva y de Vigilancia y al Administrador, con el voto secreto de más de la mitad de sus integrantes;
3. Fijar las cuotas de admisión, ordinarias y extraordinarias que tendrán el carácter de no reembolsables;
4. Resolver las apelaciones presentadas por los asociados sancionados por la Junta Directiva;
5. Aprobar los estados financieros y el balance social de la Asociación;
6. Aprobar o rechazar los informes de la Junta Directiva, Junta de Vigilancia y Administrador;
7. Aprobar el plan estratégico y el plan operativo anual, con sus presupuestos, presentados por la Junta Directiva; y,
8. Resolver la transformación, fusión, disolución y liquidación, de la Asociación en Junta General extraordinaria con el voto de las dos terceras partes de los asociados.

Artículo 12.- CLASES Y PROCEDIMIENTO DE JUNTAS GENERALES: Las Juntas Generales serán ordinarias y extraordinarias y su convocatoria, quórum y normas de procedimiento parlamentario, constarán en el Reglamento Interno de la Asociación. En la convocatoria constará por lo menos: lugar, fecha, hora de la Junta y el orden del día.

DE LA JUNTA DIRECTIVA

Artículo 13.- La Junta Directiva estará integrada por 3 vocales principales con sus respectivos suplentes, elegidos en votación secreta por la Junta General, previo cumplimiento de los requisitos que constarán en el Reglamento Interno de la Asociación. De entre los vocales principales la propia Junta General elegirá al Presidente y Secretario de la Junta Directiva, quienes a su vez lo serán también de la Asociación.

Los miembros de la Junta Directiva durarán 4 años en sus funciones y podrán ser reelegidos por una sola vez consecutiva. Cuando concluyan su segundo período inmediato, no podrán ser elegidos para ningún cargo directivo hasta después de un período.

Artículo 14.- ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LA JUNTA DIRECTIVA: Son atribuciones y deberes de la Junta Directiva:

1. Dictar las normas de funcionamiento y operación de la Asociación;
2. Aceptar o rechazar las solicitudes de ingreso o retiro de asociados;
3. Autorizar la celebración de contratos en los que intervenga la Asociación, hasta por el 30% del presupuesto anual;
4. Sancionar a los asociados de acuerdo con las causas y el procedimiento establecidos en el Reglamento Interno;
5. Aprobar los programas de educación, capacitación y bienestar social de la Asociación, con sus respectivos presupuestos;
6. Presentar, para aprobación de la Junta General, los estados financieros, balance social y su informe de labores; y,
7. Elaborar el proyecto de reformas al Estatuto y someterlo a consideración y aprobación de la Junta General.

DE LA JUNTA DE VIGILANCIA

Artículo 15.- La Junta de Vigilancia supervisará las actividades económicas y el cumplimiento de las resoluciones de la Junta General y la Junta Directiva. Estará integrada por 1 vocal(es) principal(es) con sus respectivo(s) suplente(s), elegidos en votación secreta por la Junta General, previo cumplimiento de los requisitos constantes en el Reglamento Interno.

Los miembros de la Junta de Vigilancia durarán 4 años en sus funciones y podrán ser reelegidos por una sola vez consecutiva. Cuando concluyan su segundo período



inmediato, no podrán ser elegidos para ningún cargo directivo hasta después de un periodo.

Artículo 16.- ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LA JUNTA DE VIGILANCIA: Son atribuciones y deberes de la Junta de Vigilancia:

1. Supervisar los gastos económicos que realice la Asociación;
2. Vigilar que la contabilidad se encuentre al día y debidamente sustentada;
3. Conocer el informe administrativo, los estados financieros y el balance social presentados por el Administrador; y,
4. Presentar su informe anual de labores a la Junta General.

DEL PRESIDENTE

Artículo 17.-ATRIBUCIONES: El Presidente de la Junta Directiva presidirá también la Asociación y la Junta General, durará 4 años en sus funciones, pudiendo ser reelegido por una sola vez, mientras mantenga la calidad de vocal de la Junta Directiva; y, además de las atribuciones propias de la naturaleza de su cargo, tendrá las siguientes:

1. Convocar y presidir las Juntas Generales y sesiones de Junta Directiva;
2. Firmar, conjuntamente con el Secretario, la documentación de la Asociación y las actas de las sesiones;
3. Presidir todos los actos oficiales y protocolarios de la Asociación; y,
4. Cumplir y hacer cumplir el Estatuto, Reglamento Interno y demás disposiciones emitidas por la Junta General y la Junta Directiva.

DEL SECRETARIO

Artículo 18.- FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES: El Secretario de la Asociación, además de las funciones y responsabilidades propias de la naturaleza de su cargo, tendrá las siguientes:

1. Elaborar las actas de las sesiones de Junta General y Junta Directiva, responsabilizándose por su contenido y conservación;
2. Firmar, conjuntamente con el Presidente, la documentación de la Asociación y las actas de las sesiones;
3. Certificar y dar fe de la veracidad de los actos, resoluciones y de los documentos institucionales, previa autorización del Presidente;
4. Cumplir las obligaciones relacionadas con la recepción, conocimiento y despacho de la correspondencia de la Asociación;
5. Custodiar y conservar ordenadamente el archivo;
6. Entregar a los asociados, previa autorización del Presidente, la información que esté a su cargo y que le sea requerida;
7. Notificar las resoluciones; y,

8. Llevar el registro actualizado de la nómina de asociados, con sus datos personales.

DEL ADMINISTRADOR

Artículo 19.- FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES: El Administrador será elegido por la Junta General, además de las atribuciones propias de la naturaleza de su cargo, tendrá las siguientes:

1. Representar legalmente a la Asociación;
2. Cumplir y hacer cumplir a los asociados, las disposiciones emitidas por las Juntas General y Directiva;
3. Administrar la Asociación, ejecutando las políticas, planes, proyectos y presupuestos debidamente aprobados; y,
4. Presentar el informe administrativo, los estados financieros y el balance social para conocimiento de la Junta de Vigilancia y aprobación de la Junta General.

TÍTULO CUARTO **RÉGIMEN ECONÓMICO**

Artículo 20.- CAPITAL SOCIAL: El capital social de la Asociación estará constituido por:

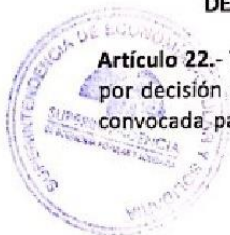
1. Las cuotas de admisión, ordinarias y extraordinarias, que tienen el carácter de no reembolsables;
2. La totalidad de las utilidades y excedentes del ejercicio económico una vez cumplidas las obligaciones legales; y,
3. Las donaciones efectuadas a su favor que, en caso de disolución, no podrán ser objeto de reparto entre los asociados. La Junta General determinará, la organización pública o privada, sin fin de lucro, que será beneficiaria de estos bienes y que tendrá como objeto social una actividad relacionada con el sector de la economía popular y solidaria.

Artículo 21.- CONTABILIDAD Y BALANCES: La Asociación aplicará las normas contables establecidas en el catálogo Único de Cuentas emitido por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

Los estados financieros y balance social anuales serán aprobados dentro de los primeros noventa días de cada año por la Junta General.

TÍTULO QUINTO **DE LA TRANSFORMACIÓN, FUSIÓN, DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN**

Artículo 22.- TRANSFORMACIÓN: La Asociación podrá transformarse en cooperativa por decisión de las dos terceras partes de los asociados, tomada en Junta General convocada para ese efecto y con aprobación de la Superintendencia de Economía



Popular y Solidaria; o, por disposición de esta Superintendencia, cuando haya superado los niveles de activos, ventas y número de asociados para mantener la condición de Asociación.

Artículo 23.- FUSIÓN: La Asociación podrá fusionarse con otra u otras de actividad similar, por decisión tomada por las dos terceras partes de los asociados en la Junta General convocada especialmente para este efecto y con aprobación de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

Artículo 24.- DISOLUCIÓN y LIQUIDACIÓN: La Asociación se disolverá y liquidará por voluntad de sus integrantes, expresada con el voto secreto de las dos terceras partes de los asociados, en Junta General convocada especialmente para el efecto; y, por resolución de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, de acuerdo con las causales establecidas en la Ley y su Reglamento General.

DISPOSICIONES GENERALES

Primera.- Se entienden incorporadas al presente estatuto y formando parte del mismo, las disposiciones de la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, su Reglamento General, las dictadas por el ente regulador y la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

Segunda.- Los conflictos que surgieren al interior de la Asociación serán resueltos según los mecanismos establecidos en el Reglamento Interno que deberá incluir como instancia de resolución, la presentación ante un Centro de Mediación debidamente autorizado y calificado por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, antes del ejercicio de las acciones administrativas o judiciales que sean pertinentes.

Tercera.- Los directivos, asociados y administrador de la Asociación, brindarán, obligatoriamente, las facilidades necesarias para la realización de inspecciones, supervisiones, exámenes especiales, auditorías y entregarán la información que fuere requerida por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria; caso contrario, serán de su responsabilidad, las sanciones que pudieran imponerse a la Asociación.

ARTÍCULO 2.- Registrar en calidad de asociados fundadores de la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO, a las siguientes personas:

No.	APELLIDOS Y NOMBRES	No. IDENTIFICACIÓN
1	CORAL SARMIENTO MIRIAM YOMAIRA	0401445135
2	FIGUEROA BURGOS EMMA TATIANA	1003409156
3	ROSETO CHIRIBOGA BLANCA JANETH	1003236112
4	TOBAR FIGUEROA JOAQUIN MIGUEL	1000923118
5	VILLOTA BURBANO CARLA DANIELA	1004542088
6	VILLOTA BURBANO CRISTINA MARIELLA	1002317012

7	VILLOTA BURBANO LORENA PAOLA	1002453312
8	VILLOTA BURBANO MARIA FERNANDA	1002947495
9	VILLOTA BURBANO SUSANA ANABELA	1002120978
10	VILLOTA MUTIS JACINTO JAVIER	1700558958

ARTÍCULO 3.- Disponer que la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO, se incorpore en el catastro que lleva la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria; y, notificar al órgano regulador, para la inscripción de la organización en los registros sociales a su cargo.

ARTÍCULO 4.- Disponer que en el plazo máximo de un año contado a partir de la fecha de suscripción de esta Resolución, la ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO remita a esta Institución el certificado de depósito, mediante el cual se determine que la organización, ha cumplido con la cancelación del total del valor mínimo del aporte al fondo social inicial fijado para esta clase de organizaciones, de conformidad a lo establecido en la Disposición General Primera de la Resolución No. MCDS-EPS-012-2015, publicada en el Registro Oficial No. 568 de 19 de agosto de 2015.

En caso que, la organización incumpliera con la remisión del referido certificado, en el tiempo establecido, la Superintendencia revocará la personalidad jurídica otorgada.

Cúmplase y Comuníquese.- Dado y firmado en la ciudad de San Francisco de Quito, Distrito Metropolitano a los 22 días del mes de noviembre del 2017.




XIMENA MAGDALENA VITERI
DIRECTORA NACIONAL DE SERVICIO AL CIUDADANO

ANEXO 4

NOMBRAMIENTOS



REGISTRO DE DIRECTIVAS DE ORGANIZACIONES DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

FECHA DE REGISTRO: 22 de noviembre del 2017

DATOS DE LA ORGANIZACIÓN:

RAZÓN SOCIAL: ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO

RUC: 1091765523001

PROVINCIA: IMBABURA

CANTÓN: IBARRA

PARROQUIA: SAN FRANCISCO

DIRECCIÓN: LAS DALIAS S/N y LOS GALEANOS

DIRECTIVA REGISTRADA

ADMINISTRADOR/A

NOMBRES Y APELLIDOS	No. CÉDULA	FECHA DE NOMBRAMIENTO
VILLOTA BURBANO LORENA PAOLA	1002453312	01-11-2017

PRESIDENTA/E

NOMBRES Y APELLIDOS	No. CÉDULA	PERÍODO AÑOS
VILLOTA BURBANO CARLA DANIELA	1004542088	4

SECRETARIA/O

NOMBRES Y APELLIDOS	No. CÉDULA	PERÍODO AÑOS
VILLOTA BURBANO CRISTINA MARIELLA	1002317012	4

VOCALES DE LA JUNTA DIRECTIVA

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	No. CÉDULA	PERÍODO AÑOS
VOCAL PRINCIPAL 1	VILLOTA BURBANO CARLA DANIELA	1004542088	4



VOCAL PRINCIPAL 2	VILLOTA BURBANO CRISTINA MARIELLA	1002317012	4
VOCAL PRINCIPAL 3	TOBAR FIGUEROA JOAQUIN MIGUEL	1000923118	4
VOCAL SUPLENTE 1	VILLOTA BURBANO SUSANA ANABELA	1002120978	4
VOCAL SUPLENTE 2	CORAL SARMIENTO MIRIAM YOMAIRA	0401445135	4
VOCAL SUPLENTE 3	ROSERO CHIRIBOGA BLANCA JANETH	1003236112	4

VOCALES DE LA JUNTA DE VIGILANCIA

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	No. CÉDULA	PERÍODO AÑOS
VOCAL PRINCIPAL 1	VILLOTA MUTIS JACINTO JAVIER	1700558958	4
VOCAL SUPLENTE 1	FIGUEROA BURGOS EMMA TATIANA	1003409156	4


La Superintendencia de Economía Popular y Solidaria se reserva el derecho de revisar, en cualquier tiempo, el cumplimiento de los requisitos reglamentarios y estatutarios y en caso de incumplimiento o falsedad en la certificación, aplicará las sanciones previstas en la Ley, a la organización y dejará sin efecto el registro.




SUPERINTENDENCIA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

ANEXO 5

REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
SOCIEDADES



NÚMERO RUC: 1091765523001
RAZÓN SOCIAL: ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO

NOMBRE COMERCIAL:
REPRESENTANTE LEGAL: VILLOTA BURBANO LORENA PAOLA
CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS
TIPO DE CONTRIBUYENTE: POPULAR Y SOLIDARIO/ SECTOR DE LA ECONOMIA POPULAR Y SOLIDARIA/ ASOCIATIVOS
OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: NO **CALIFICACIÓN ARTESANAL:** SIN
NÚMERO: SIN

FEC. NACIMIENTO:
FEC. INSCRIPCIÓN: 24/11/2017 **FEC. INICIO ACTIVIDADES:** 22/11/2017
FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA: **FEC. ACTUALIZACIÓN:**
FEC. REINICIO ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL
 VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.


DOMICILIO TRIBUTARIO
 Provincia: IMBABURA Cantón: IBARRA Parroquia: SAN FRANCISCO Calle: LAS DALIAS Numero: SN Intersección: LOS GALEANOS Referencia ubicación: CERCA PARQUE EL EJIDO Telefono Domicilio: 062610528

DOMICILIO ESPECIAL
 SN

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS
 * DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
 * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gob.ec. Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual. Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS			
# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	1	ABIERTOS	1
JURISDICCIÓN	ZONA II IMBABURA	CERRADOS	0



Código: RIMRUC2017001912876
 Fecha: 22/12/2017 15:22:42 PM



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
SOCIEDADES



NÚMERO RUC:
RAZÓN SOCIAL:

1091765523001
ASOCIACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION 17 DE JULIO ASOJULIO

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

No. ESTABLECIMIENTO:	001	Estado:	ABIERTO - MATRIZ	FEC. INICIO ACT.:	22/11/2017
NOMBRE COMERCIAL:		FEC. CIERRE:		FEC. RENICIO:	
ACTIVIDAD ECONÓMICA:	VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.				
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:	Provincia: IMBABURA Cantón: IBARRA Parroquia: SAN FRANCISCO Calle: LAS DALIAS Número: SN Interseccion: LOS GALEANOS Referencia: CERCA PARQUE EL EJIDO Teléfono Domicilio: 062510528				



Código: RIMRUC2017001912876
Fecha: 22/12/2017 15:22:42 PM

ANEXO 6

MATRIZ DE CONTROL INTERNO Y GESTIÓN DE RIESGOS

Riesgo	#	Descripción del Riesgo	Factores externos				Factores internos				Consignas																				
			Económicos	Medioambientales	Políticos y Legales	Sociales	Tecnológicos	Infraestructura	Personal	Procesos	Tecnología	Importancia	Prueba	Impacto	Riesgo Inherente	Controles	Importancia	Prueba	Impacto	Riesgo Residual	Priorización	Actividades	Responsables (Cargo)	Recursos	Duración	Fecha Inicio	Fecha Término	Indicadores			
Nuevos competidores	1	Entrada de nuevos competidores	X		X	X										10	2	2	ALTO	Crear ventajas competitivas	5	1	1	BAJO	Evaluar las ventajas competitivas	Administrador	Humanos Materiales	Measualmente	1/4/2018	1/4/2019	Diversificación de servicios
Aumento de precios	2	Debido a la inflación se incrementan los precios con afectación los costos de producción	X		X	X									5	2	1	BAJO	Consumir productos de temporada	5	1	2	BAJO	Analizar precios de la materia prima	Administrador	Humanos Financieros	Permanente	1/4/2018	1/4/2019	Productos de temporada	
Falta de compromiso por parte de proveedores	3	Los proveedores no entregan a tiempo la materia prima	X			X									5	2	1	BAJO	Negociación y compromiso con los proveedores	5	1	1	BAJO	Verificar que este la materia prima necesaria	Administrador	Humanos Materiales	Permanente	1/4/2018	1/4/2019	Coformar la entrega de materia prima	
Política pública	4	Cambios en los lineamiento de la política pública	X		X	X									10	3	3	ALTO	Opinar por el sector privado	5	1	2	BAJO	Comercializar en el sector privado	Administrador	Humanos Materiales	Permanente	1/7/2017	1/7/2018	Nuevos clientes	