

CAPITULO V

5.1 ESTUDIO FINANCIERO

5.1.1 INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS.-

Las inversiones en activos fijos necesarias para la puesta en marcha de un restaurante de comida típica costeña son las siguientes:

TABLA 5.1 RESUMEN DE INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS

RESUMEN DE INVERSION EN ACTIVOS FIJOS	
DETALLE (USD)	TOTAL
OBRAS CIVILES	3500,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	6808,00
MUEBLES	1300,68
ENSERES	2594,60
TOTAL INVERSION EN ACTIVOS FIJOS	14203,28

Realizado por: Ma. Isabel González S.

El anexo 11 resume todo lo expresado en el cuadro anterior detallando exactamente la cantidad que se invertirá en los activos fijos.

5.1.1.1 Depreciación de los activos fijos

La vida útil contable de los activos fijos y el porcentaje de depreciación se observa en la tabla 5.2

TABLA 5.2 PORCENTAJES DE DEPRECIACION Y VIDA UTIL

PORCENTAJES DE DEPRECIACION Y VIDA ÚTIL		
DETALLE	PORCENTAJE DE DEPRECIACION	VIDA ÚTIL (AÑOS)
OBRAS CIVILES	5%	20
MAQUINARIA Y EQUIPO	20%	5
MUEBLES	20%	5
ENSERES	20%	5

Realizado por: Ma. Isabel González S

El cálculo de las depreciaciones para los cinco años de proyección se presenta en la tabla 5.3.

TABLA 5.3 DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS

DEPRECIACION DE OBRAS CIVILES					
DETALLE (USD)	PRIMER	SEGUNDO	TERCER	CUARTO	QUINTO
	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
AÑOS DE VIDA UTIL	20	20	20	20	20
CUOTA DE DEPRECIACION : (%)	5,0%	5,0%	5,0%	5,0%	5,0%
DEPRECIACION ANUAL DE OBRAS CIVILES	175,00	175,00	175,00	175,00	175,00
DEPRECIACION DE MAQUINARIA Y EQUIPO					
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	6.808	6.808	6.808	6.808	6.808
AÑOS DE VIDA UTIL	5	5	5	5	5
CUOTA DE DEPRECIACION : (%)	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%
DEPRECIACION ANUAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPO	1.361,60	1.361,60	1.361,60	1.361,60	1.361,60
DEPRECIACION DE MUEBLES					
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	1.301	1.301	1.301	1.301	1.301
AÑOS DE VIDA UTIL	5	5	5	5	5
CUOTA DE DEPRECIACION : (%)	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%
DEPRECIACION ANUAL DE MUEBLES	260,14	260,14	260,14	260,14	260,14
DEPRECIACION DE ENSERES					
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	2.595	2.595	2.595	2.595	2.595
AÑOS DE VIDA UTIL	5	5	5	5	5
CUOTA DE DEPRECIACION : (%)	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%
DEPRECIACION ANUAL DE ENSERES	519	519	519	519	519

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.1.2 Valor de salvamento

El valor de salvamento es lo que se va a recuperar al momento de vender un activo al finalizar el proyecto, se debe realizar a cada uno de los activos fijos, el porcentaje de valor de salvamento al finalizar los cinco será el siguiente: Obras civiles 10%, maquinaria y equipo 30%, muebles y enseres 20%

TABLA 5.4 VALOR DE SALVAMENTO DE LOS ACTIVOS FIJOS

VALOR DE SALVAMENTO DE LOS ACTIVOS FIJOS				
DETALLE (USD)	OBRAS CIVILES	MAQUINARIA Y EQUIPO	MUEBLES	ENCERES
INVERSION INICIAL	3500,00	6808,00	1300,68	2594,60
DEPRECIACION	875,00	6808,00	1300,68	2594,60
VALOR EN LIBROS	2625,00	0,00	0,00	0,00
VALOR DE SALVAMENTO	350,00	2042,40	260,14	518,92
UTILIDAD O PERDIDA	(2275,00)	2042,40	260,14	518,92
IMPUESTO A LA RENTA Y PARTICIPACION LABORAL (36,25%)	(824,69)	740,37	94,30	188,11
VALOR NETO DE SALVAMENTO	1174,69	1302,03	165,84	330,81

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.2 INVERSIONES EN ACTIVOS INTANGIBLES

En los activos intangibles se toma en cuenta los gastos por los trámites legales necesarios para la puesta en marcha del Restaurante de comida típica costeña; también, se incluyen los sueldos de los empleados

que se utilizaran para la fase de pre-operación. A continuación el resumen de activos intangibles tabla 5.5.

TABLA 5.5 ACTIVOS INTANGIBLES

GASTOS DE CONSTITUCION					
DETALLE (USD)					TOTAL
GASTOS DE CONSTITUCION COMO COMPAÑÍA LIMITADA					350
PERMISOS DE OPERACIÓN SEGÚN REQUISITOS LEGALES					250
HONORARIOS DEL ABOGADO					350
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION					950
GASTOS PRE - OPERATIVOS					
DETALLE (USD)	CANTIDAD	MESES DE TRABAJO	SUELDO BASICO MENSUAL	BENEFICIO SOCIAL (40%)	TOTAL
ADMINISTRADOR DEL PROYECTO	1	2	350	140	980
ASISTENTE	1	2	200	80	560
ALBAÑIL Y PEON	1	1	300	120	420
PLOMERO	1	1	146,5	58,6	205,1
ELECTRICISTA	1	1	146,5	58,6	205,1
TOTAL GASTOS PRE - OPERATIVOS					2370,2

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.3 INVERSIÓN EN CAPITAL DE TRABAJO.

El capital de trabajo que se necesita para la puesta en marcha del restaurante de comida típica costeña al inicio de las operaciones, es de 6541,45 (tabla 5.6). El capital de trabajo esta calculado para mantener un saldo de seguridad en caja de 15 y 30 días, este tiempo es suficiente ya que el plazo de pago a los proveedores es de 15 días, costos y gastos fijos de administración es de 30 días.

TABLA 5.6 CAPITAL DE TRABAJO

CAPITAL DE TRABAJO					
DETALLE (USD)	PRIMER	SEGUNDO	TERCER	CUARTO	QUINTO
	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
COSTO DE MATERIAS PRIMAS	42240,59	44507,12	46895,27	49411,57	52062,89
COSTOS FIJOS INDIRECTOS DE PRODUCCION	7953,82	8176,52	8405,47	8640,82	8882,76
REQUERIMIENTO DE EFECTIVO ANUAL	50194,40	52683,64	55300,73	58052,39	60945,65
REQUERIMIENTO DE EFECTIVO EN 15 DIAS	2091,43	2195,15	2304,20	2418,85	2539,40
GASTOS FIJOS DE ADMINISTRACIÓN	2043,56	2100,78	2159,60	2220,07	2282,23
COSTO DE MANO DE OBRA	33356,69	34290,68	35250,81	36237,84	37252,50
ALQUILER DEL LOCAL	18000,00	18504,00	19022,11	19554,73	20102,26
REQUERIMIENTO DE EFECTIVO ANUAL	53400,25	54895,46	56432,53	58012,64	59636,99
REQUERIMIENTO DE EFECTIVO EN 30 DIAS	4450,02	4574,62	4702,71	4834,39	4969,75
CAPITAL DE TRABAJO	6541,45	6769,77	7006,91	7253,24	7509,15
VARIACION DE CAPITAL DE TRABAJO	228,32	237,13	246,33	255,92	

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.4 RESUMEN DE INVERSIONES

A continuación se resumirá el total de inversión inicial, que requiere el proyecto tabla 5.7

TABLA 5.7 RESUMEN DE INVERSIONES

RESUMEN DE INVERSIONES	
DETALLE	MONTO
TOTAL INVERSION EN ACTIVOS FIJOS	14203,28
INVERSION EN ACTIVOS INTANGIBLES	3.320,20
CAPITAL DE TRABAJO	6541,45
TOTAL INVERSIONES	24.064,93

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.5 RESUMEN DE PRODUCCION

Según el estudio de mercado la demanda de mariscos será de 24,762 platos, de carnes se producirá 8,610 platos, de sopas o caldos 5,000 platos y de otro tipo de platos son 1215. Con estos valores se puede proyectar la demanda para los próximos cinco años la misma que aumentará en un 2.50% que es el crecimiento anual de la población.

TABLA 5.8 RESUMEN DE PRODUCCION

RESUMEN DE PRODUCCIÓN					
DETALLE (UNIDADES)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
DEMANDA ANUAL DEL PROYECTO	39.587	40.577	41.591	42.631	43.697
TASA ANUAL DE CRECIMIENTO POBLACIONAL	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%	2,50%
VENTAS DE PLATOS CON MARISCOS	24.762	25.381	26.016	26.666	27.333
VENTAS DE PLATOS CON CARNES	8.610	8.825	9.046	9.272	9.504
VENTAS DE PLATOS CON SOPAS O CALDOS	5.000	5.125	5.253	5.384	5.519
VENTAS DE OTROS PLATOS	1.215	1.245	1.277	1.308	1.341
VENTAS DE GACEOSA	1.944	1.993	2.042	2.093	2.146
VENTAS DE AGUA CON GAS	3.960	4.059	4.160	4.264	4.371
VENTAS DE AGUA SIN GAS	3.960	4.059	4.160	4.264	4.371
VENTAS DE CERVEZAS	4.032	4.133	4.236	4.342	4.451

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.6 PRECIO DE VENTA DE LOS PLATOS

Considerando la competencia del restaurante, se puede determinar el precio de cada plato (Tabla 5.9), de igual manera que en los costos se dividirá en los cuatro grupos (mariscos, carnes, sopas o caldos y otros).

Los precios deben ser menores a los de la competencia, de esta manera

conseguir un porcentaje de la demanda insatisfecha, tomando en cuenta los costos que implica producir cada plato.

Los precios de venta se incrementarán cada año en un 2.80% que es el porcentaje promedio de inflación del año 2004. (Anexo 13)

TABLA 5.9 PRECIO DE VENTA DE LOS PLATOS

RESUMEN PRECIO DE VENTA					
DETALLE (USD)	PRIMER	SEGUNDO	TERCER	CUARTO	QUINTO
	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A MARISCOS	3,75	3,86	3,96	4,07	4,19
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A CARNES	2,50	2,57	2,64	2,72	2,79
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A SOPAS O CALDOS	2,00	2,06	2,11	2,17	2,23
PRECIO DE VENTAS DE OTROS PLATOS	1,25	1,29	1,32	1,36	1,40
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A GACEOSAS	1,00	1,03	1,06	1,09	1,12
PRECIO DE VENTAS APLICABLE AGUA CON GAS	1,00	1,03	1,06	1,09	1,12
PRECIO DE VENTAS APLICABLE AGUA SIN GAS	0,80	0,82	0,85	0,87	0,89
PRECIO DE VENTAS APLICABLE CERVEZA	1,00	1,03	1,06	1,09	1,12

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.7 PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS

Para la proyección de los ingresos se debe tomar en cuenta la inflación del último año en este caso la inflación del año 2004, esto quiere decir que los precios aumentarán en los próximos cinco años de proyección al mismo porcentaje.

TABLA 5.10

PROYECCION DE LOS INGRESOS

RESUMEN DE INGRESOS POR VENTAS					
DETALLE (USD)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
PRODUCCION DE PLATOS CON MARISCO	24.762,00	25.381,05	26.015,58	26.665,97	27.332,61
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A MARISCOS	3,75	3,86	3,96	4,07	4,19
VENTAS DE MARISCOS	92.857,50	97.843,95	103.098,17	108.634,54	114.468,21
PRODUCCION DE PLATOS CON CARNE	8.610,00	8.825,25	9.045,88	9.272,03	9.503,83
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A CARNES	2,50	2,57	2,64	2,72	2,79
VENTAS DE CARNES	21.525,00	22.680,89	23.898,86	25.182,23	26.534,51
PRODUCCION DE PLATOS CON SOPAS O CALDOS	5.000,00	5.125,00	5.253,13	5.384,45	5.519,06
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A SOPAS O CALDOS	2,00	2,06	2,11	2,17	2,23
VENTAS DE SOPAS O CARNES	10.000,00	10.537,00	11.102,84	11.699,06	12.327,30
PRODUCCION DE OTROS PLATOS	1.215,00	1.245,38	1.276,51	1.308,42	1.341,13
PRECIO DE VENTAS DE OTROS PLATOS	1,25	1,29	1,32	1,36	1,40
VENTAS DE OTROS PLATOS	1.518,75	1.600,31	1.686,24	1.776,79	1.872,21
NUMERO DE GACEOSAS	1.944	1.993	2.042	2.093	2.146
PRECIO DE VENTAS APLICABLE A GACEOSAS	1	1,028	1,056784	1,086373952	1,116792423
VENTAS DE GACEOSAS	1944,00	2048,39	2158,39	2274,30	2396,43
NUMERO DE AGUA CON GAS	3.960	4.059	4.160	4.264	4.371
PRECIO DE VENTAS APLICABLE AGUA CON GAS	1	1,028	1,056784	1,086373952	1,116792423
VENTAS DE AGUA CON GAS	3960,00	4172,65	4396,72	4632,83	4881,61
NUMERO DE AGUA SIN GAS	3.960	4.059	4.160	4.264	4.371
PRECIO DE VENTAS APLICABLE AGUA SIN GAS	0,8	0,8224	0,8454272	0,869099162	0,893433938
VENTAS DE AGUA SIN GAS	3168,00	3338,12	3517,38	3706,26	3905,29
NUMERO DE CERVEZA	4.032	4.133	4.236	4.342	4.451
PRECIO DE VENTAS APLICABLE CERVEZA	1	1,028	1,056784	1,086373952	1,116792423
VENTAS DE CERVEZA	4032,00	4248,52	4476,66	4717,06	4970,37
VENTAS NETAS	125.901,25	132.662,15	139.786,10	147.292,62	155.202,23

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.8 COSTOS DIRECTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LOS PLATOS

Para analizar los materiales y costos que intervienen en los platos se tomara en cuenta, un plato por categoría (mariscos, caldos o sopas, carnes y otros). Dentro de estos costos se pueden encontrar los materiales

directos necesarios para la producción de los platos que se escogió en cada categoría. También se tomaran encuentra la mano de obra directa necesaria para la producción.

5.1.8.1 Materiales directo de producción

Los materiales directos de producción se dividirán para cada categoría y se los mencionara a continuación:

5.1.8.1.1 Materiales directos para la producción de mariscos.

En esta categoría se tomara en cuenta el arroz con camarón que seria uno de los platos con más dificultad en el momento de su preparación en la tabla 5.11 se describe la receta, cantidad y costo de este plato.

TABLA 5.11 MATERIALES DIRECTOS PARA LA PRODUCCION DE MARISCOS

MARISCOS			
INGREDIENTES ARROZ CON CAMARON (PARA UN PLATO)	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO (USD)
ARROZ	1	taza	0,08
CAMARÓN	1/4	libra	0,75
CEBOLLA PERLA	1/4	libra	0,13
CEBOLLA COLORADA	1/4	libra	0,13
PIMIENTO	1/4	libra	0,04
AJO	1/2	unidad	0,00
CONDIMENTOS	1	pisca	0,03
PLATANO MADURO	1/2	unidad	0,01
COSTO TOTAL DE PRODUCCION ARROZ CON CAMARON			1,17

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.8.1.2 Materiales directos para la producción de carnes.

Para la producción de un plato que contenga carnes, se tomara en cuenta como plato base a la guatita por la dificultad que existe al realizar este plato en la tabla 5.12 se describen los ingredientes, cantidad y costo.

TABLA 5.12 MATERIALES DIRECTOS PARA LA PRODUCCION DE CARNES

CARNES			
INGREDIENTES GUATITA (PARA UN PLATO)	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO (USD)
MONDONGO	1/4	libra	0,75
PAPAS	1/4	libra	0,06
TOMATE	1/4	libra	0,10
CEBOLLA COLORADA	1/4	libra	0,13
PIMIENTO	1/4	libra	0,04
AJO	1/2	unidad	0,00
CONDIMENTOS	1	pisca	0,03
COSTO TOTAL DE PRODUCCION DE GUATITA			1,11

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.8.1.3 Materiales directos para la producción de caldos o sopas.

Para la producción de caldos o sopas se tomara en cuenta a la sopa de bolas de verde, de igual forma que en las categorías anteriores se lo escogió por ser el plato más difícil y costoso de realizar, tabla 5.13

**TABLA 5.13 MATERIALES DIRECTOS PARA LA PRODUCCION
DE CALDOS O SOPAS**

CALDOS O SOPAS			
INGREDIENTES BOLAS DE VERDE (PARA UN PLATO)	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO (USD)
CARNE DE RES	1/4	libra	0,38
CALDO DE CARNE	1/2	tasa	0,02
VERDES	1	unidad	0,01
COL	1	hoja	0,04
PIMIENTO	1/6	libra	0,04
CEBOLLA COLORADA	1/6	libra	0,13
CONDIMENTOS	1	pisca	0,02
AJO	1/2	unidad	0,00
YUCA	1/4	unidad	0,05
CHOCLOS	1/4	unidad	0,05
ZANAHORIA	1/6	libra	0,06
ALVERJITAS	1/6	libra	0,21
COSTO TOTAL DE PRODUCCION DE SOPA DE BOLAS DE VERDE			1,01

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.8.1.4 Materiales directos para la producción de otros platos.

Dentro de esta categoría se tomo en cuenta los postres y el de más dificultad para su realización es el flan de coco ver tabla 5.14.

TABLA 5.14 MATERIALES DIRECTOS PARA LA PRODUCCION DE OTROS PLATOS

OTROS			
INGREDIENTES FLAN DE COCO (PARA UNA PORCION)	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO (USD)
COCO	1/4	libra	0,05
AZUCAR	1/4	libra	0,05
HUEVOS	1/4	libra	0,10
ESENCIA DE COCO	1/6	libra	0,05
ESENCIA DE VAINILLA	1	mililitro	0,01
LECHE	1/6	funda	0,08
CREMA DE LECHE	1	pisca	0,09
CARAMELO	1/4	unidad	0,06
COSTO TOTAL DE PRODUCCION DE FLAN DE COCO			0,48

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.8.2 Proyección del costo de materia prima

En la tabla siguiente, se encuentra el costo de materias primas necesarias para la producción de cada plato de todo el año, y las proyecciones.

TABLA 5.15 PROYECCION DEL COSTO DE MATERIA PRIMA

COSTO DE MATERIA PRIMA					
DETALLE (USD)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
PRODUCCION DE PLATOS CON MARISCO	24.762,00	25.381,05	26.015,58	26.665,97	27.332,61
COSTO POR PLATO DE MARISCOS	1,09	1,12	1,15	1,18	1,22
COSTO TOTAL DE MARISCOS	26.992,53	28.442,03	29.969,36	31.578,72	33.274,49
PRODUCCION DE PLATOS CON CARNE	8.610,00	8.825,25	9.045,88	9.272,03	9.503,83
COSTO POR PLATO DE CARNES	1,12	1,15	1,18	1,21	1,25
COSTO TOTAL DE CARNES	9.624,28	10.141,10	10.685,68	11.259,50	11.864,13
PRODUCCION DE PLATOS CON SOPAS O CALDOS	5.000,00	5.125,00	5.253,13	5.384,45	5.519,06
COSTO POR PLATO DE SOPAS O CALDOS	1,01	1,04	1,07	1,10	1,13
COSTO TOTAL SOPAS O CARNES	5.041,60	5.312,34	5.597,61	5.898,20	6.214,93
PRODUCCION DE OTROS PLATOS	1.215,00	1.245,38	1.276,51	1.308,42	1.341,13
COSTO POR OTROS PLATOS	0,48	0,49	0,50	0,52	0,53
COSTO TOTAL DE OTROS PLATOS	582,18	611,65	642,62	675,15	709,33
TOTAL COSTO DE MATERIAS PRIMAS	42.240,59	44.507,12	46.895,27	49.411,57	52.062,89

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.8.3 Mano de obra directa para la producción

La mano de obra que se considera directa es de los cocineros y los asistentes de cocina en la tabla 5.16 se puede observar los beneficios que por ley deben recibir los trabajadores y el costo total al año de mano de obra directa. El salario es fijo todos los meses y no se paga por horas trabajadas, ni por unidades producidas.

TABLA 5.16 MANO DE OBRA DIRECTA

MANO DE OBRA DIRECTA										
DETALLE	NUMERO DE EMPLEADOS	REMUNERACION BASICA	13er SUELDO	14to SUELDO	VACACIONES	APORTE PATRONAL IESS	APORTE IECE	APORTE CNCF	COSTO REAL TRABAJADOR	TOTAL AL AÑO
COCINERO	2	155,72	12,98	12,98	6,49	17,36	0,78	0,78	207.08	4969.96
ASISTENTE	3	155,72	12,98	12,98	6,49	17,36	0,78	0,78	207.08	7454.94

Realizado por: Ma. Isabel González S.

La proyección del costo de mano de obra directa para los próximos cinco años es la siguiente:

TABLA 5.17 PROYECCION DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA					
DETALLE (USD)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
COCINA:					
NUMERO DE COCINEROS	2	2	2	2	2
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	207,08	212,88	218,84	224,97	231,27
SUELDO ANUAL TOTAL	4.969,96	5.109,12	5.252,17	5.399,23	5.550,41
COCINA:					
NUMERO DE ASISTENTES DE COCINA	3	3	3	3	3
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	207,08	212,88	218,84	224,97	231,27
SUELDO ANUAL TOTAL	7.454,94	7.663,68	7.878,26	8.098,85	8.325,62
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	12.424,90	12.772,80	13.130,43	13.498,09	13.876,03

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.9 GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

Dentro de estos gastos indirectos de producción se detallara: los materiales indirectos y costos de mano de obra indirecta.

5.1.9.1 Materiales indirectos de producción.

Los materiales que se consideran indirectos de producción se los puede observar en la tabla 5.18, los mismos que permiten un adecuado funcionamiento en el proceso productivo.

El detalle de los materiales indirectos de producción puede observarse en el anexo 12

TABLA 5.18 MATERIALES INDIRECTOS DE PRODUCCION

COSTO ANUAL DE SUMINISTROS	
DETALLE	COSTO TOTAL
PRODUCCION	467,60
LIMPIEZA	1684,80
OFICINA	358,76
BEBIDAS	1546,72
BASICOS	5939,50

Realizado por: Ma. Isabel González S.

En la tabla 5.19 se encuentra la proyección para los cinco años, de los materiales indirectos de producción.

TABLA 5.19 PROYECCION DE MATERIALES INDIRECTOS DE PRODUCCION

COSTO ANUAL DE SUMINISTROS					
DETALLE	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
PRODUCCION	467,60	480,69	494,15	507,99	522,21
LIMPIEZA	1684,80	1731,97	1780,47	1830,32	1881,57
OFICINA	358,76	368,81	379,13	389,75	400,66
BEBIDAS	1546,72	1590,03	1634,55	1680,32	1727,37
BASICOS	5939,50	6105,80	6276,76	6452,51	6633,18
TOTAL COSTO ANUAL DE MATERIALES INDIRECTOS	9997,38	10277,30	10565,07	10860,89	11164,99

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.9.2 Mano de obra indirecta para la producción

La mano de obra indirecta es aquella que no interviene en la producción pero que es importante para el buen funcionamiento del restaurante donde se incluye los sueldos del personal administrativo en la tabla siguiente se observa el rol de pagos en donde se describe el costo por empleado.

TABLA 5.20 MANO DE OBRA INDIRECTA

MANO DE OBRA INDIRECTA										
DETALLE	NUMERO DE EMPLEADOS	REMUNERACION BASICA	13er SUELDO	14to SUELDO	VACACIONES	APORTE PATRONAL IESS	APORTE IECE	APORTE CNCF	COSTO REAL TRABAJADOR	TOTAL AL AÑO
ADMINISTRADOR	1	350,00	29,17	29,17	14,58	39,03	1,75	1,75	465,44	5585,30
CAJERO	1	161,69	13,47	13,47	6,74	18,03	0,81	0,81	215,02	2580,25
CONTADOR	1	177,11	14,76	14,76	7,38	19,75	0,89	0,89	235,53	2826,32
LIMPIEZA	1	155,72	12,98	12,98	6,49	17,36	0,78	0,78	207,08	2484,98
MESERO	3	155,72	12,98	12,98	6,49	17,36	0,78	0,78	207,08	7454,94

Realizado por: Ma. Isabel González S.

La proyección del costo de mano de obra indirecta anual se detalla a continuación:

TABLA 5.21 PROYECCION DEL COSTO DE MANO DE OBRA INDIRECTA

COSTO DE MANO DE OBRA INDIRECTA					
DETALLE (USD)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
ADMINISTRADOR	1	1	1	1	1
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	465,44	478,47	491,87	505,64	519,80
SUELDO ANUAL TOTAL	5585,30	5741,69	5902,46	6067,72	6237,62
CONTADOR	1	1	1	1	1
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	235,53	242,12	248,90	255,87	263,03
SUELDO ANUAL TOTAL	2826,32	2905,46	2986,81	3070,44	3156,41
NUMERO DE MESEROS	3	3	3	3	3
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	207,08	212,88	218,84	224,97	231,27
SUELDO ANUAL TOTAL	7.454,94	7.663,68	7.878,26	8.098,85	8.325,62
NUMERO DE CAJEROS	1	1	1	1	1
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	215,02	221,04	227,23	233,59	240,13
SUELDO ANUAL TOTAL	2.580,25	2.652,50	2.726,77	2.803,12	2.881,60
PERSONAL DE LIMPIEZA	1	1	1	1	1
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	207,08	212,88	218,84	224,97	231,27
SUELDO ANUAL TOTAL	2.484,98	2.554,56	2.626,09	2.699,62	2.775,21
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA	20931,79	21517,88	22120,38	22739,75	23376,46
COSTO TOTAL ANUAL DE MANO DE OBRA	33.357	34.291	35.251	36.238	37.252

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.9.3 Gasto arriendo

En la tabla 5.22 se encuentra el arriendo mensual, anual del local y las proyecciones para los próximos cinco años.

TABLA 5.22 GASTO ARRIENDO

ALQUILER DEL LOCAL					
DETALLE (USD)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
ALQUILER MENSUAL	1.500	1.542	1.585	1.630	1.675
ALQUILER ANUAL DEL LOCAL	18.000	18.504	19.022	19.555	20.102

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.10 FINANCIAMIENTO

Para poder llevar a cabo este proyecto es necesario buscar un medio de financiamiento para esto una parte de la inversión será financiada a largo plazo (40%) y otra con recursos propios (60%).

TABLA 5.23 COSTO DEL PROYECTO

COSTO DEL PROYECTO	VALOR	%
INVERSION FIJA :	14.203,28	59,02%
OBRAS CIVILES	3.500,00	14,54%
MAQUINARIA Y EQUIPO	6.808,00	28,29%
MUEBLES	1.300,68	5,40%
ENSERES	2.594,60	10,78%
ACTIVOS DIFERIDOS	3.320,20	13,80%
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION	950,00	3,95%
TOTAL GASTOS PRE – OPERATIVOS	2.370,20	9,85%
CAPITAL DE TRABAJO	6.541,45	27,18%
TOTAL DEL COSTO DEL PROYECTO	24.064,93	100,00%
FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	VALOR	%
PRESTAMO DE LARGO PLAZO	9.625,97	40,00%
RECURSOS PROPIOS	14.438,96	60,00%
COSTO DEL PROYECTO	24.064,93	100,00%

Realizado por: Ma. Isabel González S.

La cantidad que será financiada es de 9625,97 dólares la posibilidad de crédito y la mas conveniente es la que ofrece el Banco de Pichincha con una tasa de interés del 12% anual a tres años plazo.

La amortización de la deuda se puede observar en la siguiente tabla:

TABLA 5.24

AMORTIZACION DE LA DEUDA

AMORTIZACION DE LA DEUDA			
DETALLE (USD)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
CAPITAL INICIAL	9.625,97	6.417,31	3.208,66
PAGO DE CAPITAL	3.208,66	3.208,66	3.208,66
PAGO DE INTERESES 12% ANUAL	1.155,12	770,08	385,04
DIVIDENDO	4.007,76	4.007,76	4.007,76
CAPITAL REDUCIDO	6.417,31	3.208,66	-

Realizado por: Ma. Isabel González S.

5.1.11 COSTO DE LOS RECURSOS PROPIOS

Para el porcentaje del costo de los recursos propios es indispensable para poder calcular el VAN del proyecto, se lo determina de la siguiente manera:

Tasa prime = 6%

Riesgo país = 8.29%

Tasa de inflación USA = 3.26%

Tasa de inflación Ecuador = 1.95%

Diferencia = Tasa de inflación USA – Tasa de inflación Ecuador

$$K_p = \text{Tasa prime} + \text{Riesgo país} + \text{Diferencia}$$

$$K_p = 6\% + 8.29\% + 1.31\%$$

$$K_p = 15.60\%$$

5.1.12 EVALUACIÓN FINANCIERA

En la siguiente tabla se puede observar el estado de pérdidas y ganancias del proyecto, hasta el año cinco.

TABLA 5.25 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO					
CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
VENTAS NETAS	125.901,25	132.662,15	139.786,10	147.292,62	155.202,23
COSTO DE PRODUCCION	64.662,86	67.557,21	70.590,77	73.770,54	77.103,92
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	61.238,39	65.104,93	69.195,34	73.522,08	78.098,31
GASTOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS	41.911,49	43.001,58	44.122,19	45.274,18	46.458,42
SUELDOS DE ADMINISTRACION Y OFICINAS	20.931,79	21.517,88	22.120,38	22.739,75	23.376,46
ALQUILER DEL LOCAL	18.000,00	18.504,00	19.022,11	19.554,73	20.102,26
GASTO DE DEPRECIACIÓN	2.315,66	2.315,66	2.315,66	2.315,66	2.315,66
AMORTIZACION DE GASTOS PREOPERATIVOS	474,04	474,04	474,04	474,04	474,04
AMORTIZACION DE GASTOS DE CONSTITUCION	190,00	190,00	190,00	190,00	190,00
UTILIDAD EN OPERACIÓN	19.326,90	22.103,36	25.073,15	28.247,90	31.639,89
15 % DE PARTICIPACION LABORAL	2.899,04	3.315,50	3.760,97	4.237,18	4.745,98
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	16.427,87	18.787,85	21.312,18	24.010,71	26.893,91
25 % DE IMPUESTO A LA RENTA	4.106,97	4.696,96	5.328,04	6.002,68	6.723,48
UTILIDAD NETA	12.320,90	14.090,89	15.984,13	18.008,03	20.170,43

Realizado por: Ma. Isabel González S.

Con la información obtenida del estado de pérdidas y ganancias, se puede determinar cuales son los flujos de caja, con el fin de llegar a un criterio de decisión si el proyecto es rentable o no.

TABLA 5.26 FLUJOS DE CAJA PROYECTADOS

FLUJOS DE CAJA						
CONCEPTO	CERO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
UTILIDAD EN OPERACIÓN		19.326,90	22.103,36	25.073,15	28.247,90	31.639,89
(+) DEPRECIACIONES		2.315,66	2.315,66	2.315,66	2.315,66	2.315,66
(-) IMPUESTOS		7.006,00	8.012,47	9.089,02	10.239,86	11.469,46
INVERSION INICIAL						
(-) OBRAS CIVILES	3500,00					
(-) MAQUINARIA Y EQUIPO	6808,00					
(-) MUEBLES	1300,68					
(-) ENSERES	2594,60					
(-) GASTOS PRE-OPERATIVOS	950,00					
(-) GASTOS DE CONSTITUCION	2370,20					
(-) CAPITAL DE TRABAJO	6541,45	228,32	237,13	246,33	255,92	
VALOR DE SALVAMENTO						
(+) OBRAS CIVILES						1.174,69
(+) MAQUINARIA Y EQUIPO						1.302,03
(+) MUEBLES						165,84
(+) ENSERES						330,81
(+) CAPITAL DE TRABAJO						7.509,15
FLUJO DE CAJA LIBRE	(24064,93)	14.408,24	16.169,41	18.053,46	20.067,77	32.968,60
TASA PERTINENTE DE DESCUENTO (EN %)		15,60%	15,60%	15,60%	15,60%	15,60%
FACTOR DE VALOR ACTUAL		0,865052	0,748315	0,647331	0,559975	0,484407
VALOR ACTUAL DE LOS FLUJOS DE CAJA		12.463,87	12.099,81	11.686,57	11.237,45	15.970,24
FLUJOS DE CAJA ACUMULADOS		12.463,87	24.563,68	36.250,25	47.487,70	63.457,94
SUMA DE LOS FLUJOS DE CAJA ACTUALIZADOS	63.457,94	PROYECTO RENTABLE?				
(-) INVERSION INICIAL DEL PROYECTO	24.064,93					
VALOR ACTUAL NETO PURO (VAN)	39.393,01	SI				
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR) (%)	65,08%	SI				

Realizado por: Ma. Isabel González S.

Para el calculo de los flujos de caja no se ha tomado en cuenta el pago de los intereses, se procedió como que el proyecto no tuviera deuda y no se esta reconociendo el escudo fiscal, es por esto, que es necesario ajustar el VAN en la tabla 5.27, se muestra como se realiza el calculo del Valor Actual Neto Ajustado

TABLA 5.27 VALOR ACTUAL NETO AJUSTADO

VALOR ACTUAL NETO AJUSTADO					
AÑOS	PAGO DE INTERESES	ESCUDO FISCAL 36,25%	TASA DE DESCUENTO	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL DEL ESCUDO FISCAL
1	1.155,12	418,73	12%	0,892857143	373,87
2	770,08	279,15	12%	0,797193878	222,54
3	385,04	139,58	12%	0,711780248	99,35
TOTAL		837,46	VALOR ACTUAL DE LA DEUDA		695,75
			VALOR ACTUAL NETO PURO		39393,01
			VALOR ACTUAL NETO AJUSTADO		40088,76

Realizado por: Ma. Isabel González S.