

ABSTRACT

The nutrition process has developed in different places out and in of human being, that's why this project is based in a Coast Typical Food Restaurant, same that is healthy because these plates will be prepared in a healthy way.

The coast food is a gastronomic privilege for the most exigent teast , thanks to their incomparable way to prepare this exquisite variety of flavors and ingredients, that make this in to a exotic food , that have a World's recognizement.

Just a few countries can offer a selection that complete whit all this variety of plates, based on their tested and traditions over all the regions around the county.

In Quito city this project will be a good option because people have a good preference for coast food; this affirmation is follow by a financial evaluation.

The financial evaluation help us to determinate if the project is able, because the inversionist can take back their money, besides, have a benefit whit the project. The project will be financiaded in the follow way: 40% whit debt and 60% whit own resurses.

With the financial indicators NPV (Net present value) and IRR (Internal rate of return) it was easy to identify that this project is certainly able and ready to start, the present NPV is 39.393,01 and the IRR is 65.08%.

Finally, we can confirm that the project is able, because the NPV is positive, besides the IRR is bigger than the K_p , that also says that the project is able.

RESUMEN EJECUTIVO

ANTECEDENTES DEL PROYECTO

El proceso de nutrición se desarrolla en diferentes espacios fuera y dentro del ser humano, es por eso que este proyecto se basa en un Restaurante de comida típica Costeña, comida saludable ya que los platos serán preparados de una manera sana.

La comida costeña es, indudablemente, un privilegio gastronómico para el más exigente de los paladares, por su incomparable sazón y por su exquisita variedad de sabores e ingredientes, que la convierten en una comida exótica, de reconocimiento mundial. Pocos países pueden ofrecer una selección tan completa de platos diferentes, basados en los gustos y tradiciones de las distintas regiones del país.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo general

- Realizar un estudio de prefactibilidad para ver la posibilidad de abrir un Restaurante de comida típica Costeña en la ciudad de Quito.

DEMANDA Y OFERTA DEL PROYECTO

Dentro del estudio de prefactibilidad, es necesario determinar la demanda insatisfecha, la misma se puede observar en siguiente tabla:

AÑO	DEMANDA (Personas)	OFERTA (Personas)	DEMANDA INSATISFECHA
1	698.287	232560	465.727

Realizado por: Ma. Isabel González S.

En esta tabla podemos ver que la oferta es de 232.560 contra una demanda de 698.287 lo que se puede determinar fácilmente que si existe una demanda insatisfecha, es provechoso para el proyecto ya que se espera cubrir un 8.50% de la misma.

PRODUCCIÓN ANUAL ESPERADA DEL PROYECTO DE COMIDA TÍPICA COSTEÑA

La producción esperada del proyecto y proyectada a 5 años se lo puede detallar en la siguiente tabla:

RESUMEN DE PRODUCCIÓN					
DETALLE (UNIDADES)	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO	QUINTO AÑO
PRODUCCION DE PLATOS CON MARISCOS	24.762	25.381	26.016	26.666	27.333
PRODUCCION DE PLATOS CON CARNES	8.610	8.825	9.046	9.272	9.504
PRODUCCION DE PLATOS CON SOPAS O CALDOS	5.000	5.125	5.253	5.384	5.519
PRODUCCION DE OTROS PLATOS	1.215	1.245	1.277	1.308	1.341
TOTAL AL AÑO	39587	40577	41591	42631	43697

Realizado por: Ma. Isabel González S.

En el cuadro anterior podemos ver que el proyecto deberá producir 39.587 platos anuales lo que representa el 8.50% de la demanda que se quiere cubrir, los siguientes años irán aumentando con la tasa de inflación promedio del año 2004.

Además existe una amplia disponibilidad de materias primas, para la elaboración de los diferentes platos y a bajos precios, lo que ayudan para que el proyecto sea más atractivo.

Aspectos legales y Administrativos

Se ha decidido que el proyecto sea una Compañía Limitada, que llevara de nombre “Tierra Caliente Cia. Ltda.” para lo cual es necesario realizar una serie de trámites, lo que lleva a la contratación de un abogado que se encargara de toda la parte legal del proyecto.

Se debe sacar una serie de permisos para poder operar como restaurante que son los siguientes

- Registro único de contribuyentes
- Registro en el Ministerio de Turismo y Ambiente.
- Licencia única de funcionamiento CAPTUR
- Permiso de funcionamiento en la dirección provincial de salud de Pichincha.
- Certificado de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos
- Permiso del SAYCE

Mano de obra necesaria

La mano de obra que se va utilizar no es altamente tecnificada pero si es necesario que tengan una experiencia previa y que posea el conocimiento para la preparación de comida típica costeña.

El restaurante de comida Costeña requiere para la fase de operación de 12 empleados como son:

- 1 Administrador del Local
- 1 contador
- 2 cocineros
- 3 Asistentes de cocina
- 1 Cajero
- 3 Meseros
- 1 Limpieza

Inversiones, costos y gastos

Los gastos que se realizarán en la fase preoperativa serán:

- Mantenimiento del local
- Decoración
- Albañilería
- Electricidad

Las inversiones que se han realizado en la fase de ejecución del restaurante de comida típica costeña son las siguientes

Inversión en activos fijos

Se tomara en cuenta los equipos que son necesarios para la ejecución del proyecto, como principales tenemos:

- Cocina industrial
- Horno
- Refrigeradora industrial
- Licuadora industrial
- Batidora industrial
- Extractor de olores industrial
- Exprimidor de jugos industrial

- Sistema de extracción de olores

La inversión inicial que se requiere para la puesta en marcha del restaurante esta detallado en la siguiente tabla:

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

Para la puesta en marcha del proyecto se requiere de una inversión inicial de 23.474

Evaluación Financiera

La evaluación financiera permite determinar si el proyecto es rentable, ya que el inversionista recupera su inversión, además, obtener un beneficio con este proyecto.

El proyecto será financiado de la siguiente manera: el 40% de la inversión con deuda y el 60% con recursos propios.

El préstamo se lo pactaría a 3 años con una tasa de interés del 12% anual y proporcionaría estos recursos el Banco del Pichincha.

Todas las proyecciones que son necesarias para llegar a determinar si el proyecto es rentable o no, han sido incrementadas por la tasa de inflación que es del 2.8% (promedio del año 2004).

Para obtener el costo de los recursos propios es necesario tener los siguientes datos:

- Riesgo país
- Inflación del Ecuador (último mes del 2004)
- Inflación de los EEUU
- Tasa prime

El Kp del proyecto sería del 15.60%, con esto se puede calcular el VAN del proyecto.

EVALUACIÓN FINANCIERA	
VALOR ACTUAL NETO PURO (VAN)	39393,01
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR) (%)	65,08%

Realizado por: Ma. Isabel González S.

Como se puede observar en la tabla anterior, el VAN (criterio de decisión), es positivo, con esto se puede concluir que el proyecto es rentable además que la TIR es mayor al Kp, también permite aceptar el proyecto.

Aspectos Ambientales

Al realizar cualquier tipo de proyecto estos tienen un impacto ambiental.

Es por eso que existen leyes para controlar a las empresas y proyectos que generen algún tipo de daño al medio ambiente y a la biodiversidad.

Existen factores críticos provocados por el Restaurante de comida típica costeña como los olores emanados por las cocinas, los residuos de grasa, desechos sólidos, etc.

Para evitar este impacto se ha invertido en extractores de olor, existe un procesamiento de basura separando la orgánica de la inorgánica.