UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE BANCA Y FINANZAS

"PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN LA PARROQUIA DE PÓZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA "

TESIS PREVIO A OPTAR EL GRADO DE INGENIERO EN BANCA Y FINANZAS

AUTOR:

José Miguel Mosquera Jimbo

DIRECTORA:

Dra. Judith del Carmen Achupallas Jaramillo Mg. Sc.

LOJA – ECUADOR

2016

CERTIFICACIÓN

DRA. JUDITH DEL CARMEN ACHUPALLAS JARAMILLO Mg. Sc.

DOCENTE DE LA CARRERA DE BANCA Y FINANZAS, ÁREA JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA, UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA Y DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

Que ha supervisado el trabajo de tesis titulado: **"PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERIA EN LA PARROQUIA DE PÓZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA",** del estudiante JOSE MIGUEL MOSQUERA JIMBO, previo a optar el título de Ingeniería en Banca y Finanzas, el cual cumple con lo establecido en el Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja, por lo consiguiente autorizo su presentación ante el Honorable Tribunal de Grado.

Loja, marzo del 2016.

f).....

DRA. JUDITH DEL CARMEN ACHUPALLAS JARAMILLO
DIRECTORA DE TESIS

AUTORÍA

Yo, **José Miguel Mosquera Jimbo,** declaro ser autor del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA** y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA** la publicación de mi tesis en el **REPOSITORIO INSTITUCIONAL - BLIBLIOTECA VIRTUAL**

AUTOR: José Miguel Mosquera Jimbo

FIRMA: ----------

CÉDULA: 1104682214

FECHA: Loja, marzo del 2016

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO

Yo, José Miguel Mosquera Jimbo, declaro ser el autor de la tesis titulada **"PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERIA EN LA PARROQUIA DE PÓZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA"**, como requisito para optar al grado de Ingeniero en Banca y Finanzas, autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional:

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia de la tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a febrero del dos mil diez y seis, firma el autor.

Firma:
Autor: José Miguel Mosquera Jimbo
Cédula: 1104682214
Dirección: Loja, Cdla. Héroes del Cenepa.
Correo electrónico:
Teléfono: 0999807597

DATOS COMPLEMENTARIOS
Director de Tesis: Dra. Judith del Carmen Achupallas Jaramillo, Mg. Sc.
Tribunal de Grado:
Presidente del Tribunal: Ing. Sergio Pardo Quezada, MAE.
Miembros del Tribunal: Ing. Jorge Vallejo Ramírez, MAE.
Ec. Lenin Peláez Moreno, MGP

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida. A mi madre, mi tía, hermanos y familia en general por ser las personas quién con su apoyo y confianza ha constituido el pilar fundamental de constancia y esfuerzo en el transcurso de mi carrera, hoy puedo ver alcanzada mi meta, ya que siempre estuvieron impulsándome en los momentos más difíciles.

José Miguel

AGRADECIMIENTO

Al culminar el presente trabajo, como deber quiero manifestar mi profundo agradecimiento:

A todos quienes conforman la Universidad Nacional de Loja, en especial a la carrera de Banca y Finanzas, por haberse constituido en una fuente de enseñanza para convertirme en un profesional, a sus autoridades y docentes, que al compartir con sabios conocimientos y solidas experiencias fueron la guía en mi formación académica.

Mi reconocimiento grato a quien constituyo como mi guía, la Doctora Judith Achupallas Jaramillo, Mg. Sc., quien supo poner a disposición su valioso contingente en lo técnico-científico y humano para el inicio y culminación del trabajo.

El autor

a. TITULO.

“PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN LA PARROQUIA DE PÓZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA”

b. RESUMEN.

El presente proyecto de inversión se lo realizó para determinar la **“PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN LA PARROQUIA DE PÓZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA”,** tiene como propósito realizar un estudio que permita visualizar la viabilidad para implementar este tipo de empresa, para lo cual fue necesario el planteamiento de cuatro objetivos específicos tales como: estudio de mercado, técnico, legal-administrativo y el financiero.

Para la realización del trabajo de titulación, se utilizaron varios métodos como el deductivo, inductivo, analítico, sintético, matemático y estadístico, y; entre las técnicas se encuentran la observación directa, recolección bibliográfica, la encuesta y la entrevista, esto permitió recolectar información para interpretar, analizar y obtener resultados eficientes en el desarrollo de este proyecto.

El estudio de mercado permitió conocer la demanda y oferta tomando como referencia la población económicamente activa del cantón Celica, proyectada con una tasa de crecimiento de 1,19%. Por lo tanto, la demanda efectiva fue de 62712 personas para el año uno y oferta de 2510 personas, lo que demostró que existe una demanda insatisfecha de 60172 personas, para el año uno y de 69660 personas para el año diez, resultados que favorecen al proyecto en mención.

El estudio técnico dio a conocer la capacidad instalada del proyecto en lo que respecta a hospedaje, restaurante y zonas húmedas, empezando a laborar con un 30% en zonas húmedas y restaurante, y 50% en lo que respecta a las habitaciones; también se indica la macro y micro localización del proyecto y la ingeniería del proyecto, mostró los procesos, distribución e implementos necesarios para la buena marcha del comercial.

La estructura administrativa permitió diseñar el organigrama estructural, funcional y posicional, de igual forma se elaboró el manual de funciones, se estableció la razón social de la empresa, la cual fue Compañía de Responsabilidad limitada, con una duración de 10 años de vida útil, y se definieron los permisos necesarios para su correcto funcionamiento.

En el estudio financiero se conoció el total de la inversión inicial que es de $238.377,22, conformado por activos fijos, diferidos y capital de trabajo mensual; cuya inversión será financiada el 30% con recursos propios y el 70% con préstamo en la Corporación Financiera Nacional, con una tasa activa de 11,35%.

La evaluación financiera determinó flujos de efectivo positivos para el proyecto, se calcularon los indicadores financieros con una tasa de descuento del 14,73% dando un VAN de $ 221.455,86; la tasa interna de retorno de 34,45% superior al costo de oportunidad de capital; relación beneficio costo de 1,01 de ganancia; la recuperación de capital será en 3

años, 10 meses y 28 días aproximadamente; y, el análisis de sensibilidad con incremento en costos y disminución de ingresos dio un resultado de 0,99 en los dos periodos lo que demuestra que el proyecto es factible.

Finalmente, se concluye que la propuesta en mención es viable, debido a que los estudios aplicados, indicaron que contará con aceptación en el mercado y los resultados esperados serán favorables para los futuros inversionistas, por lo que se recomienda la implementación de la hostería, estableciendo controles necesarios a las proyecciones efectuadas, para poder tomar las respectivas correctivos a tiempo.

ABSTRACT

This investment project is performed to determine the "PROPOSAL FOR THE ESTABLISHMENT OF A PARISH IN HOSTERÍA PÓZUL, Celica Canton, Loja province", aims to conduct a study to see the feasibility to implement this type of business, for which it was necessary to approach four specific objectives such as market research, technical, legal, administrative and financial.

To carry out the work of qualification, various methods and deductive, inductive, analytic, synthetic, mathematical and statistical used, and; between techniques are direct observation, literature collection, survey and interview, this allowed us to collect information to interpret, analyze and get efficient results in the development of this project.

The market survey yielded information on the effective demand, which was 62712 for year one; likewise the offer identified giving an annual total of 2510, 1.19% projected growth rate of the canton, which showed that there is an unmet demand for 60172 for year one and 69660 for year ten results promote the project in question.

The technical study unveiled the installed capacity of the project in regard to accommodation, restaurant and wetlands, starting to work with 50% of each of the services listed; the macro and micro location of the project and

project engineering is also indicated, he showed processes, distribution and supplies needed for the proper conduct of business.

The administrative structure enabled design the structural, functional and positional organization, just as the manual functions are developed, the trade name of the company, which was limited liability company, with a duration of 10 years of life was established, and permissions required for proper operation is defined.

In the financial study the total initial investment is $ 238,377.22, consisting of fixed assets is met; and deferred monthly working capital, the investment will be financed with 30% equity and 70% loan from the National Finance Corporation, a lending rate of 11.35%.

Financial evaluation found positive cash flows for the project, the financial indicators were calculated with a discount rate of 19.90% giving a NPV of $ 1,001,057.50; the internal rate of return of 76.46% higher than the opportunity cost of capital; benefit cost 1.01 gain; Capital recovery will be at 3, 9 months and approximately 18 days; and sensitivity analysis with increased costs and decreased revenues yielded 0.99 in both periods showing that the project is feasible.

Finally we conclude that the proposal in question is viable, because the applied studies indicated that will market acceptance and expected results will be favorable for future investors, so that the implementation of the inn is

recommended, establishing controls necessary to the projections made in order to take the respective corrective time.

c. INTRODUCCIÓN.

Un proyecto de inversión es la formalización de una idea de negocio que tiene por objetivo encontrar una solución inteligente al planteamiento de un problema que tiende a resolver una necesidad humana, por lo que la elaboración de un proyecto es de gran importancia puesto que permite conocer contexto o el escenario, en el que se desenvuelve, para evaluar su factibilidad y saber si es viable o no, con el fin de garantizar la permanecía de la empresa en el mercado.

El presente trabajo denominado: **"PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN LA PARROQUIA DE PÓZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA",** aportará al crecimiento del cantón puesto que se constituirá en una fuente de trabajo para los moradores del sector, además de contribuir económicamente a sus inversionistas**;** por lo que se requiere un estudio minucioso para ofrecer un informe que indique si es viable o no la ejecución y el nivel de rentabilidad de la propuesta.

Tomando en cuenta el Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja, la estructura del presente trabajo de tesis está dado por: **Título** que engloba la razón de ser del estudio antes mencionado**. Resumen** que es una visión global de los resultados encontrados en base a los objetivos específicos. **Introducción** en donde sobresale la importancia del tema, el aporte y la estructura del trabajo. **Revisión de Literatura** el cual incluye los conceptos concernientes a la

actividad de la empresa, conceptos bibliográficos del proyecto de inversión y sus partes estudio de mercado, ingeniería de proyecto, estudio administrativo, estudio económico-financiero. **Materiales y métodos,** en donde se detalla los elementos necesarios para la ejecución del proyecto; así como los métodos, técnicas y procedimientos que describen la direccionalidad de cada una de las fases del proyecto realizado. **Resultados** en el que se da cumplimiento a los objetivos específicos trazados en el proyecto. **Discusión** es un contraste de la teoría con la práctica. **Conclusiones** que señalan los puntos más relevantes del trabajo. **Recomendaciones** en base a las conclusiones planteadas. **Bibliografía** señalan las fuentes de consulta en las que se sustenta el proyecto; y finalmente **anexos** que constituyen documentos de apoyo que sustentan el proyecto de inversión.

d. REVISION DE LITERATURA.

La empresa

Es una entidad compuesta por capital y trabajo que se dedica a actividades de producción, comercialización y prestación de bienes y servicios a la colectividad. La empresa tiene un rol sumamente importante en el desarrollo de la sociedad en general.

CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS	
a) SEGÚN LA ACTIVIDAD O GIRO	**INDUSTRIALES.-** Transforman la materia o extracción de materias primas, se clasifican en: **Extractivas.-** Explotación de recursos naturales **Manufactureras.-** Transforman la materia prima en productos terminados
	COMERCIALES.- su función primordial es la compra/venta de productos terminados. Se clasifican en: **Mayoristas:** Venden a gran escala o a grandes rasgos. **Minoristas**: Venden al menudeo. **Comisionistas:** Venden de lo que no es suyo, dan a consignación.
	SERVICIO.-Brindan servicio a la comunidad, se clasifican en: Transporte, Turismo, Instituciones financieras, Servicios públicos (energía, agua, comunicaciones), Servicios privados (asesoría, ventas, publicidad, contable, administrativo), Educación, Finanzas, Salubridad.

CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS	
b) SEGÚN LA PROCEDENCIA DE CAPITAL	**Empresa privada:** si el capital está en manos de accionistas particulares (empresa familiar si es la familia) **Empresa de Autogestión**: si los propietarios son los trabajadores, etc. **Empresa pública**: si el capital y el control está en manos del Estado **Empresa Mixta:** si el capital o el control son de origen tanto estatal como privado o comunitario.
c) SEGÚN LA FORMA JURÍDICA	**Empresas Individuales:** Si sólo pertenece a una persona, con responsabilidad ilimitada. **Empresas Societarias o Sociedades**: Constituidas por varias personas, se clasifican en: sociedad anónima, la sociedad colectiva, la sociedad comanditaria, la sociedad de responsabilidad limitada y la sociedad por acciones.
d) SEGÚN SU DIMENSIÓN	**Micro empresa**: si posee 10 o menos trabajadores. **Pequeña empresa:** si tiene un número entre 11 y 50 trabajadores. **Mediana empresa**: si tiene un número entre 51 y 250 trabajadores. **Gran empresa:** si posee más de 250 trabajadores. **Multinacional:** si posee ventas internacionales.
e) SEGÚN SU ÁMBITO DE ACTUACIÓN	Empresas locales Regionales Nacionales Multinacionales Transnacionales Mundial.

Fuente: Bravo, M. (2011). *Contabilidad General*, pág. 3

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Es un conjunto de estudios que permiten estimar las ventajas y desventajas de asignar recursos económicos para la creación de un bien o servicio recopilando datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y en base a ello tomar la mejor decisión, para su desarrollo o implementación.

El estudio de factibilidad generalmente requieren de la evaluación y un estudio minucioso a cada uno de los componentes que lo conforman, el desarrollo de estos procesos determinara la rentabilidad económica y social de manera que pueda resolver necesidades humanas de forma eficiente, segura y rentable.

La realización de un estudio comprende el desarrollo de cuatro escenarios, estudio de marcado, estudio técnico, estudio organizacional y estudio financiero. (Sapag, 2011, pág. 21).

Importancia del estudio de factibilidad

“Es importante realizar un estudio de factibilidad para de esta manera conocer la factibilidad y los beneficios económicos y sociales que traerá la implementación, para ayudar a cubrir una necesidad humana o empresarial de forma segura, eficiente y rentable” (Sapag, 2011, pág. 22).

Estudio de mercado

“Consiste en determinar la factibilidad de instalar una nueva unidad productora de bienes o servicios, mediante la cuantificación de las cantidades que de estos, para conocer si la comunidad estaría dispuesta adquirir este bien o servicio” (Sebalza, 2010, pág. 14)

Demanda

“Es la cantidad de bienes o servicios que requiere el mercado para satisfacer las necesidades de la población a un determinado precio” (Sebalza, 2010, pág. 17).

Análisis de la demanda

Con el análisis de la demanda se pretende determinar y medir las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado con respecto a un bien o servicio, para establecer la posibilidad de participación del servicio o producto del proyecto en la satisfacción de la demanda. La demanda se encuentra en función de la necesidad real del bien o servicio, el precio, y los ingresos de la población. Si el precio aumenta la demanda tiene a bajar, y viceversa. (Sebalza, 2010, pág. 17)

Demanda potencial.- “Es el volumen máximo que podría alcanzar un producto o servicio en condiciones y tiempo determinado, y se expresa en unidades físicas o monetarias. La Demanda Potencial del Mercado es la

hipótesis respecto a cuantos individuos son posibles compradores del producto y se forma a partir de demandas individuales” (Rubira, 2013, pág. 86).

Demanda real: Es la demanda totalmente cierta. Para estimar la demanda real se deberá partir de datos históricos existentes. A veces es difícil conseguir la información para ámbitos limitados geográficamente, por lo que será necesario ajustar en función de datos demográficos y de datos de comportamiento disponibles para niveles nacionales o regionales.

Demanda efectiva: Conjunto de mercancías y servicios que los consumidores realmente adquieren en el mercado en un tiempo determinado y a un precio dado.

La demanda efectiva es el deseo de adquirir un bien o servicio, más la capacidad que se tiene para hacerlo. Punto de equilibrio entre demanda global y oferta global; es decir, combinación de puntos en donde el sector gasto monetario y los sectores producción y empleo están en equilibrio.(Philip K, 2011, pág. 45)

Demanda insatisfecha.- “La demanda insatisfecha es aquella que se produce cuando la demanda total no está debidamente cubierta, es decir que la demanda es mayor que la oferta por lo que existe una parte del mercado sin atender” (Rubira, 2013, pág. 92).

Oferta

“Es la cantidad de bienes o servicios que un grupo de oferentes está dispuesto a colocar en el mercado a un precio determinado. Cuando la oferta disminuye el precio aumenta, y cuando la oferta aumenta el precio disminuye” (Sebalza, 2010, pág. 43).

Análisis de la oferta

El propósito del análisis de la oferta es determinar las cantidades y condiciones en que una economía puede y desea poner a disposición en el mercado un determinado bien o servicio sea nacional o importado. La oferta se encuentra en función de los precios en el mercado del bien o servicio, los apoyos gubernamentales a la producción, desarrollo tecnológico. (Sebalza, 2010, pág. 43)

Servicio

“Es servicio que se ofrecerá en el mercado para la satisfacción de las necesidades de los consumidores con un nombre y una marca que lo diferencie de sus competidores” (Arboleda, 2013, pág. 54).

Precio

Es la cantidad monetaria en la que los empresarios están dispuestos a ofertar los servicios y los consumidores a adquirir, un determinado el

servicio, cuando la oferta y la demanda se encuentran en equilibrio. Los factores que involucran establecer el precio son:

- Costo del servicio.
- Comisión
- Competencia.
- Regulaciones Gubernamentales" (Arboleda, 2013, pág. 53)

Distribución

Es la comercialización del bien o servicio entre productores y usuarios, disponiendo de adecuados canales de distribución y estrategias de comercialización. Las ventas se las puede realizar directamente o con intermediarios.

Publicidad y promoción

Es la realización de campañas en diferentes medios de comunicación para dar a conocer el servicio, realizando promociones para estimular las compras por parte del consumidor y las ventas por parte del distribuidor. (Arboleda, 2013, pág. 56).

Estudio técnico

Consiste en identificar y especificar las características que deben tener el activo fijo, así como la creación de un proceso de producción. El estudio técnico del proyecto debe llegar a determinar la producción óptima para la

utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles para la producción de los bienes o servicios. (Sapag, 2011, pág. 97).

- **Tamaño**

“El tamaño de un proyecto al número de unidades de un determinado bien o servicio, que puedan producirse con los factores involucrados en el proceso de fabricación de dicho bien o servicio, durante un cierto período de tiempo” (Arboleda, 2013, pág. 119).

Capacidad instalada.- Es la capacidad técnicamente posible de alcanzar según las especificaciones técnicas y garantías suministradas por el proveedor de los equipos e instalaciones que se utilizan en el proceso productivo.

Capacidad utilizada.- Es la máxima producción que puede lograrse en condiciones normales de trabajo, teniendo en cuanta un conjunto de aspectos como: características del equipo instalado, condiciones técnicas de la planta, problemas de suministros, feriados, mantenimiento.

Localización

Permite determinar la ubicación más adecuada teniendo en cuenta la situación de los puntos de venta o mercados de consumidores, puntos de abastecimiento para el suministro de materias primas o productos intermedios, la interacción con otras posibles plantas, o puntos estratégicos

de afluencia de clientes, proporcionado un fácil acceso a la empresa. (Arboleda, 2013, pág. 132)

Macrolocalización

Consiste en decidir la zona general en donde se instalará la empresa o negocio tiene como propósito encontrar la ubicación más ventajosa para el proyecto determinando sus características físicas e indicadores socio-económicos más relevantes, cubriendo las exigencias o requerimiento de proyecto.

En la macrolocalización se deben tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Facilidades y costos del transporte.
- ✓ Disponibilidad y costo de la mano de obra,
- ✓ Energía eléctrica,
- ✓ Combustibles,
- ✓ Agua,
- ✓ Localización del mercado
- ✓ Facilidades de distribución.
- ✓ Comunicaciones
- ✓ Leyes y reglamentos,
- ✓ Disponibilidad y confiabilidad de los sistemas de apoyo,
- ✓ Condiciones sociales y culturales.

Microlocalización

Se elige el punto preciso, dentro de la macro zona, en donde se ubicará definitivamente la empresa o negocio, tiene el propósito de seleccionar la comunidad y el lugar exacto para instalar la empresa, siendo este sitio el que permite cumplir con los objetivos del lograr la más alta rentabilidad o producir el mínimo costo unitario.

Para la microlocalización hay que tomar en cuenta:

- ✓ Localización urbana,
- ✓ Transporte del personal,
- ✓ Policía y bomberos,
- ✓ Cercanía al aeropuerto,
- ✓ Cercanía al centro de la ciudad,
- ✓ Disponibilidad de servicios (agua, energía eléctrica, gas, servicio telefónico),
- ✓ Tipo de drenajes,
- ✓ Disponibilidad de restaurantes,
- ✓ Impuestos,
- ✓ Tamaño del sitio,
- ✓ Forma del sitio,
- ✓ Facilidad de acceso a los clientes

Ingeniería del proyecto

Es la etapa dentro de la formulación de un proyecto de inversión donde se definen todos los recursos necesarios para llevar a cabo el proyecto como:

- ✓ Todas las máquinas y equipos necesarios para el funcionamiento de la empresa
- ✓ Aportar la información que nos permita hacer una evaluación económica
- ✓ Diseñar el plan funcional de la planta, para mostrar cómo se encontraran divididas las oficinas que dispondrá la empresa
- ✓ Describir los procesos mediante la utilización de los flujogramas para proporcionar una mayor calidad en el producto y servicio que ofrecerá. (Sebalza, 2010, págs. 101-102)

Flujograma

También conocido como diagramas de flujo son organizadores gráficos, que sirven para representar procesos a través de una serie de símbolos, con los cuales son utilizados por organizaciones para mostrar de manera más comprensible orden jerárquico, procesos de elaboración producción o servicios, para que sea más comprensible para los usuarios o empelados. (Flanklin, 2010, págs. 56-57)

Simbología

	Inicio/ final.- Se utiliza para indicar el inicio y el final del diagrama		**Desición.-** Indica la comparación de datos despendidendo del resultado logíco falso o verdadero se toma una desición.
	Entrada / salida.- Entrada o salida de datos por cualquier dispositivo.		**Proceso.-** Indica todas las acciones o calculos que se realizaran con los datos de entrada o los obtenidos
	Lineas de flujo.- Indican el sentido de la información. Y el proceso sub siguiente		**Conector.-** Indica el enlace de dos partes de un diagrama
	Archivo.- Se utiliza para almacenar información		**Documentación.-** Se utiliza para indicar que una actividad incluye información registrada en papel.

Fuente: Baca,G. (2013), pág. 91

Estudio administrativo – legal

Consiste en establecer la estructura administrativa de la empresa que permita contar con las herramientas necesarias para tener una adecuada administración cumpliendo con los objetivos planteados, además se determinara el marco legal que regirá las operaciones cumpliendo con los acatos gubernamentales.

Estructura organizacional

Es la manera en cómo está estructurado los niveles jerárquicos dentro de una empresa, para conocer la subordinación, permitiendo la asignación de

responsabilidades de las diferentes funciones que debe realizar cada departamento, optimizando el cumplimento de los objetivos. (Flanklin, 2010, pág. 103)

Organigrama estructural

"Es la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa, refleja de forma esquemática la posición de las áreas que la integran, ayudando a detectar posibles inconvenientes que se presenten entre la relación de las áreas" (Fleitman, 2001, pág. 58).

Organigrama funcional

Es la representación gráfica en la que se incluye las principales funciones que tienen asignadas cada jerarquía, además de las unidades y sus interrelaciones son de gran utilidad para capacitar al personal y presentar a la organización en forma general, además que ayuda a mantener un orden y una jerarquía en la empresa. (Fleitman, 2001, pág. 60)

Manuales

"Son textos utilizados como medios para registrar datos e información en forma sistemática y organizada con el fin de brindar orientaciones o instrucciones con el fin de guiar o mejorar la eficacidad de las tareas a realizar" (Flanklin, 2010, pág. 72).

Manual de funciones.- Contiene el conjunto de normas y tareas que desarrolla cada funcionario en sus actividades cotidianas, y será elaborado acorde a los procedimientos y normas de la empresa, sin interferir en la independencia mental e intelectual del trabajador, estableciendo con claridad la responsabilidad, las obligaciones que cada uno de los cargos conlleva, sus requisitos y perfiles.

Reglamento interno

El Reglamento Interno de Trabajo es el documento que el empleador redacta para explicar las obligaciones y derechos de todas las personas que trabajan en una empresa privada. En el RIT se tratan temas como las jornadas de trabajo, los salarios, cargos y puestos, feriados, prohibiciones y controles de asistencias, entre muchos otros relacionados al día a día en la empresa. Las personas trabajadoras también pueden emitir su criterio sobre el RIT través del Comité de Personas Trabajadoras, que se debe conformar en la empresa para ese efecto. (Flanklin, 2010, pág. 85)

Evaluación Financiera

La Evaluación Financiera de Proyectos es el proceso mediante el cual una vez definida la inversión inicial, los beneficios futuros y los costos durante la etapa de operación, permite determinar la rentabilidad de un proyecto. Antes que mostrar el resultado contable de una operación en la cual puede

haber una utilidad o una pérdida, tiene como propósito principal determinar la conveniencia de emprender o no un proyecto de inversión. (Meza, 2015)

Inversión inicial

Activo fijo

Son aquellos bienes que posee la empresa para llevar a cabo sus operaciones como maquinaria, vehículo, terrenos, equipos de oficina

Activo diferido

Son los valores cuya posibilidad de recuperar está condicionada habitualmente, por la duración del tiempo, como inversiones realizadas por la empresa que en un lapso se convertirán en gastos, como pueden ser los gastos de instalación, las primas de seguro, etc.

Capital de trabajo

Para calcular el capital de trabajo inicial de un proyecto, se debe preparar un flujo de caja mensual, el que se dividirá en tres sectores importantes, el primero corresponde a los ingresos mensuales, que comprenden las siguientes partidas: Cobros Previstos; Préstamos y Otros.

Para la determinación de las cobranzas, es necesario considerar aspectos como: política de cobros, políticas de inventarios de productos terminados, devoluciones y descuentos especiales.

El segundo sector de flujo de caja consiste en los usos que se le dará a los ingresos, los cuales se subdividen en Costos de Producción y Amortización de Crédito. El tercero de los sectores está conformado por el disponible, el cual se subdivide en disponible del mes y disponible acumulado. (Pimentel, 2010, pág. 149)

Financiamiento

Los recursos financieros que cubrirán los gastos de la puesta en marcha del proyecto pueden ser:

Financiamiento interno.- Este será aportado por los socios de la empresa, aportando con dinero, cada uno con una cierta cantidad, para cubrir con el total de la inversión o parte de ella.

Financiamiento externo.- Es a través de un préstamo bancario para financiar el proyecto, la empresa debe asumir el costo financiero, este tiene efecto negativo sobre las utilidades, porque se deberá cancelar la deuda con ellas. (Arboleda, 2013, págs. 278-287)

Presupuestos

Costos

Son los recursos utilizados en el proyecto para su materialización en las etapas de diseño, ejecución y operación. Se pueden distinguir costos de inversión, costos de operación y costos de mantenimiento y conservación,

los costos deben ser mantenidos tan bajos como sea posible y eliminar los innecesarios. (Horngren, Harrison, & Olivers, 2010, pág. 47)

Gastos

Es un desembolso que servirá para financiar una acción determinada en provecho de la empresa, y que se liquida en el mismo momento. En ejemplo de gasto es el pago de servicios básicos. El gasto hace su aporte en la empresa y se liquida inmediatamente, existen diversos tipos de gastos como por ejemplo:

- ✓ Gastos administrativos
- ✓ Gastos financieros
- ✓ Gastos de ventas
- ✓ Otros gastos. (Horngren, Harrison, & Olivers, 2010, pág. 49)

Determinación del precio unitario

La base para determinar el precio es el costo de producción, administración y ventas más una ganancia. También se debe tener en cuenta la demanda potencial, las condiciones económicas del país, los precios de la competencia más aún si esta es muy fuerte.

El precio unitario se determina sumando los costos fijos más los costos variables, dividido para el número de unidades producidas, obteniendo el

precio unitario más el porcentaje de utilidad se obtiene el precio de venta. (Horngren, Harrison, & Olivers, 2010, págs. 63 - 65)

Ingresos

“Son todas aquellas entradas de dinero que posea la empresa por concepto de la razón social, los ingresos de un proyecto depende fundamentalmente del tamaño de la unidad productora y del estudio del mercado por cuanto, mediante los resultados del mismo se podrán definir la cantidad de productos que pueden ser colocados en el mercado y a qué precios” (Horngren, Harrison, & Olivers, 2010, pág. 43)

Punto de equilibrio

Es aquel en el cual los ingresos provenientes de las ventas son iguales a los costos de operación y de financiación. Este punto también se denomina umbral de rentabilidad. El punto de equilibrio se puede definir también en términos de unidades físicas producidas, o del nivel de utilización de la capacidad, en el cual son iguales los ingresos por concepto de ventas y los costos de operación y de financiación. (Arboleda, 2013, pág. 308)

Costos fijos.- Son aquellos que se generan independientemente de la producción que tenga la empresa, es decir debe cancelar se realice producción o no, como por ejemplo arriendos, sueldos y salarios, estos también son conocidos como costos indirectos.

Costos variables.- Se los conoce también como costos directos, se encuentran directamente relacionados con la producción de la empresa, como materia prima, embalaje, etc.

- ✓ Punto de equilibrio en función de la capacidad instalada

$$PE = \frac{Costo\ fijo\ Total}{Ingresos\ totales - Costos\ variables\ Total} = x100$$

- ✓ En función de los ingresos

$$PE = \frac{Costo\ Fijo\ Total}{\frac{Costo\ Variable\ Total}{1 - Ingresos\ Totales}}$$

Depreciación

"Se define como el desgaste, deterioro, envejecimiento y la falta de adecuación u obsolescencia que sufren los bienes tangibles a medida que pasa el tiempo, el cálculo es de acuerdo a la vida útil probable del bien tangible y el saldo depreciable del activo" (Arboleda, 2013, pág. 269).

Amortización

"Es la reducción en el valor de los activos o pasivos, distribuyendo el valor de la inversión inicial en determinado periodo de tiempo según el uso que se le realice, la reducción se la coloca como gasto en el estado de pérdidas y ganancias" (Arboleda, 2013, pág. 272).

Estado de Situación Económica

Son aquellos informes que se realizan al finalizar un período económico financiero, en los que se resumen las operaciones realizadas dentro de ese período. Se denomina estados financieros a los balances de situación y de resultados que se elaboran a la finalización de cada ejercicio contable, en base a los saldos de las cuentas que resumen a las transacciones u operaciones realizadas por una entidad durante un mes, un bimestre, un trimestre, un semestre o un año. (Varela, 2010, pág. 123)

Evaluación financiera

Permite determinar la conveniencia de la realización del proyecto de los beneficios y costos producidos, su aplicación se rige en la obtención de beneficios, o en función del capital invertido, mostrando cual sería la rentabilidad que generaría el proyecto, la viabilidad de un proyecto se puede medir en unidades monetarias, en porcentaje o tiempo de recuperación de la inversión inicial. (Arboleda, 2013, págs. 337 - 339)

Flujo de efectivo

Un flujo de efectivo se estructura en relación a como fluye el dinero al inversionista o viceversa, los momentos en que se generan los costos y beneficios de un proyecto. Cada momento refleja los movimientos de efectivo ocurridos durante un período, generalmente de un año, y los

desembolsos que deben estar realizados para que los eventos del período siguiente. (Arboleda, 2013, pág. 340).

Tasa de descuento

Es el coeficiente utilizado para averiguar el valor presente de cualquier flujo de caja futuro, el factor de actualización va a depender del tipo de interés o coste del dinero en el tiempo como del periodo de tiempo transcurrido.

$$\boldsymbol{Fd} = \frac{1}{(1+i)^n}$$

Fd: Factor de descuento

i: Tasa de oportunidad

n: Año al que corresponde el cálculo

Valor actual neto

El valor presente neto de un proyecto, a una tasa de interés, es la ganancia extraordinaria que genera el proyecto, en unidades monetarias actuales, se compara el flujo de las entradas de efectivo con el valor actual de todos los flujos de salida de efectivo del proyecto.

Si el VPN es:

- **< 0** el proyecto no se justifica desde el punto de vista financiero. El dinero invertido en el proyecto rinde menos que la tasa de interés.
- **= 0** el proyecto es indiferente. El dinero invertido en el proyecto rinde exactamente igual a la tasa de interés.

- **> 0** el proyecto se justifica desde el punto de vista financiero. El dinero que se invertirá rendirá más que la tasa de interés. (Arboleda, 2013, págs. 348-350)

Fórmula:

$$VAN = \sum flujos\ actulaizados\ del\ VAN\ Vt - \mathrm{Io}$$

VAN=Valor Actual Neto

Vt: Representa los flujos de caja en cada periodo t**.**

Io: Es el valor del desembolso inicial de la inversión.

Tasa interna de retorno

"Es la tasa de interés que devengan los dineros que permanecen invertidos en el proyecto, también es conocida como la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje" (Sapag, 2011, pág. 256).

- ✓ Si la TIR es mayor que la tasa de descuento se acepta el proyecto.
- ✓ Si la TIR es igual que la tasa de descuento es indiferente llevar a cabo el proyecto.
- ✓ Si la TIR es menor que la tasa de descuento se debe rechazar el proyecto.

Fórmula.

$$\boldsymbol{TIR} = Tm + Dt\left(\frac{VAN\ menor}{VAN\ menor - VAN\ mayor}\right)$$

TIR: Tasa interna de retorno

Tm: Tasa menor

Dt: Diferencia de tasas (tasa mayor- tasa menor)

VAN mayor: Valor actual neto mayor

VAN mayor: Valor actual neto menor

Relación beneficio costo

La relación beneficio-costo compara el valor actual de los beneficios proyectados con el valor actual de los costos, incluida la inversión. El método lleva a la misma regla de decisión del VAN, ya que cuando este es cero, la relación beneficio-costo será igual a uno. Si el VAN es mayor que cero, la relación será mayor que uno, y si el VAN es negativo, esta será menor que uno (Sebalza, 2010, pág. 42).

$$\boldsymbol{RBC} = \frac{\sum Ingresos\ Actualizados}{\sum Costos\ Actualizados + Inversión\ Inicial}$$

Periodo de recuperación de capital

Es el número esperado de años que se requieren para que se recupere una inversión original, el proceso es muy sencillo, se suman los flujos futuros de efectivo de cada año hasta que el costo inicial del proyecto de capital quede por lo menos cubierto. La cantidad total de tiempo que se requiere para recuperar el monto original invertido, incluyendo la fracción de un año

en caso de que sea apropiada, es igual al periodo de recuperación (Arboleda, 2013, pág. 344).

Fórmula

$$\boldsymbol{PR} = Año\ supera\ la\ inversión + (\frac{Inversión - \sum primeros\ flujos}{Flujo\ del\ año\ que\ supera\ la\ inversión.}$$

Análisis de sensibilidad

"Muestra cuán sensible es, el presupuesto de caja a determinados cambios, como la disminución de ingresos o el aumento de costos, consiste en poner variaciones que castiguen el flujo de efectivo" (Arboleda, 2013, pág. 364).

Aumentos en el precio de los principales insumos, sin que sea factible que la empresa los repercuta en su precio de venta por estar sujeto el producto a un precio tope. Disminución en los ingresos de la empresa por una situación especial.

- ✓ Cuando el coeficiente de sensibilidad es mayor de 1, el proyecto es sensible.
- ✓ Cuando el coeficiente de sensibilidad es igual a 1, el proyecto no sufre ningún efecto.
- ✓ Cuando el proyecto de sensibilidad es menor que 1, el proyecto es sensible. (Sapag, 2011)

Para calcular el análisis de sensibilidad se debe seguir los siguientes pasos:

Se obtiene la nueva Tasa Interna de Retorno:

$$\boldsymbol{Nueva\ TIR} = Tm + Dt(\frac{VAN\ menor}{VAN\ menor - VAN\ mayor})$$

Se calcula la Tasa Interna de Retorno Resultante:

$$\boldsymbol{TIR\ Resultante} = TIR\ original - \ TIR\ nueva$$

Se calcula el porcentaje de variación:

$$\%\ \boldsymbol{V} = TIR\frac{resultante}{TIR\ original} * 100$$

Se calcula la sensibilidad de la propuesta de inversión.

$$\boldsymbol{S} = \%\frac{Variación}{TIR\ nueva}$$

e. MATERIALES Y MÉTODOS

MATERIALES

Los materiales que se utilizaron para realizar el trabajo investigativo fueron los siguientes: Material de oficina como: copias, esferográficos, flash memory, impresiones, calculadoras, carpetas, cartuchos para impresión, resma papel bond A4, cd's, anillados, empastados, entre otros.

MÉTODOS.

Científico: Sirvió para investigar cada uno de los referentes teóricos del contenido científico que permitió analizar e interpretar los resultados para organizar en forma racional y adecuada los recursos, técnicas y procedimientos para el eficiente desarrollo del tema.

Deductivo: Se utilizó en el Estudio Mercado y Estudio Financiero, en donde se maneja información resultante de encuestas y se llega a concluir una demanda insatisfecha, demanda real así como de los competidores que se tenga al ofertar el servicio, así mismo partiendo de datos financieros específicos, se obtuvo resultados generales de factibilidad del proyecto y también se lo utilizo en el estudio legal.

Inductivo: Ayudó a determinar el estudio técnico, administrativo, y financiero del proyecto de inversión en una forma clara y precisa, con el fin de conocer la viabilidad del mismo.

Analítico: Se utilizó para analizar la información encontrada en los indicadores financieros para así poder determinar la viabilidad del proyecto de inversión.

Sintético: Sirvió para conocer detalladamente cada uno de los rubros de la inversión inicial, sus costos, gastos e ingresos y determinar si la rentabilidad del proyecto de inversión estará acorde a la inversión realizada.

TÉCNICAS.

Observación directa: Se conoció el mercado objetivo a través de la constatación física, que permita determinar la competencia directa o indirecta que se tiene frente al nuevo servicio ofertado.

Recolección bibliográfica: Permitió recolectar información a través de libros, fichas bibliográficas, páginas de internet sobre temas relacionados al proyecto de investigación; se utilizó para la elaboración del marco teórico, con el fin de fundamentar el estudio y desarrollo de aplicaciones para la operatividad del proyecto.

Entrevistas.- Se utilizó para obtener información de las hosterías más importantes de la Pindal y la piscina Municipal de Celica, el proceso de la entrevista se detalla en el anexo 2.

Encuestas: Se aplicó un formato de encuesta predeterminada, con la finalidad de obtener datos reales, concretos y poder proyectarlos para los

diez años de vida útil del proyecto, aplicado a la población económicamente activa del cantón Célica; proyectado con el 1,19% que corresponde a la tasa de crecimiento de la población. (Revisar anexo 1)

POBLACIÓN Y MUESTRA.

Población: Para determinar el número de encuestas a aplicar se ha tomado en cuenta la PEA del cantón Celica. Esta población fue objeto de estudio, debido a que, los datos existentes acerca de la demanda de turistas son a nivel provincial, más no cantonal, y la tasa de crecimiento estimada es elevada debido a épocas turísticas estacionales, por lo que los datos extraídos no serían los adecuados para una correcta aplicación de las técnicas de un estudio de factibilidad. Por lo que se considera conveniente trabajar con la PEA del cantón Celica, la cual se distribuye de la siguiente manera:

Cuadro N° 1
PEA del cantón Celica Año 2010

PARROQUIAS	PEA TOTAL
Celica	2732
Cruzpamba	325
Pózul	978
Sabanilla	781
Teniente Maximiliano Rodríguez Loaiza	191
TOTAL	**5007**

Fuente: VII Censo de Población y VII de Vivienda INEC 2010

Cuadro N° 2
Población proyectada del Cantón Celica

PARROQUIAS	PEA	TASA DE CRECIMIENTO	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015
Celica	2732	1,19%	2765	2797	2831	2864	2898
Cruzpamba	325	1,19%	329	333	337	341	345
Pózul	978	1,19%	990	1001	1013	1025	1038
Sabanilla	781	1,19%	790	800	809	819	829
Teniente Maximiliano Rodríguez Loaiza	191	1,19%	193	196	198	200	203
PEA CANTONAL TOTAL	**5007**		**5067**	**5127**	**5188**	**5250**	**5312**

Fuente: Cuadro N° 1
Obtención de la muestra

$$\boldsymbol{n} = \frac{\boldsymbol{N}}{\boldsymbol{1} + \boldsymbol{e}^{\boldsymbol{2}*}\boldsymbol{N}}$$

Donde:

n = Número de Años a Proyectar = año 2015

N = Población Actual = 5312

e = margen de error = **5%**

$$\boldsymbol{n} = \frac{5312}{1 + (5\%)^2 \times 5312}$$

$$\underline{\boldsymbol{n} = \mathbf{372}}$$

Cuadro N° 3
Distribución muestral

Parroquias	PEA 2015	Porcentaje	Total encuestas a aplicar en cada parroquía
Celica	2898	54,56%	203
Cruzpamba	345	6,49%	24
Pózul	1038	19,53%	73
Sabanilla	829	15,60%	58
Teniente Maximiliano Rodríguez Loaiza	203	3,81%	14
TOTAL	**5312**	**100,00%**	**372**

Fuente: Cuadro N° 2

Cuadro N° 4

Población proyectada del Cantón Celica año 2010 al 2025

N°	AÑO	PROYECCION DE LA DEMANDA	TASA DE CRECIMIENTO
	2010	5007	1,19%
	2011	5067	1,19%
	2012	5127	1,19%
	2013	5188	1,19%
	2014	5250	1,19%
0	**2015**	**5312**	**1,19%**
1	2016	5375	1,19%
2	2017	5439	1,19%
3	2018	5504	1,19%
4	2019	5569	1,19%
5	2020	5636	1,19%
6	2021	5703	1,19%
7	2022	5771	1,19%
8	2023	5839	1,19%
9	2024	5909	1,19%
10	2025	5979	1,19%

Fuente: Cuadro N° 2

f. RESULTADOS.

ESTUDIO DE LA DEMANDA.

El estudio de la demanda es una fase fundamental del estudio de mercado, y permite identificar en forma cuantitativa la demanda potencial y efectiva, para que los inversionistas tomen la decisión de implementar o no el presente proyecto.

DEMANDA POTENCIAL.- La demanda potencial se la extrajo de la población económicamente activa del cantón Celica, para ello se utilizó la pregunta número 1, la cual indica el porcentaje de personas que acuden a centros de recreación; proyectada con la tasa de crecimiento cantonal que es de 1,19%.

Demanda Potencial = PEA del cantón Celica * % de personas que acuden a lugares de recreación.

=> 5312 * 87,10% **= 4627.**

CUADRO Nº 5
Demanda Potencial

N°	AÑO	POBLACIÓN PROYECTADA DEL CANTÓN CELICA	DEMANDA POTENCIAL
			87,10%
0	2015	5312	4627
1	2016	5375	4682
2	2017	5439	4737
3	2018	5504	4794
4	2019	5569	4851
5	2020	5636	4909
6	2021	5703	4967
7	2022	5771	5026
8	2023	5839	5086
9	2024	5909	5146
10	2025	5979	5208

FUENTE: Encuestas aplicadas a la PEA del cantón Celica. Anexo N° 1, cuadro 92

DEMANDA REAL

A partir de la demanda potencial se calculó la demanda real, tomando como referencia la pregunta 2 de la encuesta que indica el porcentaje de personas que utilizan los servicios de una hostería el cual fue de 80,56%.

DEMANDA REAL	
Demanda potencial 2015	4627
PREGUNTA 2	80,56%
DEMANDA REAL=	**3739**

CUADRO Nº 6

N°	AÑO	DEMANDA POTENCIAL	DEMANDA REAL
			80,56%
0	2015	4627	3727
1	2016	4682	3771
2	2017	4737	3816
3	2018	4794	3862
4	2019	4851	3908
5	2020	4909	3954
6	2021	4967	4001
7	2022	5026	4049
8	2023	5086	4097
9	2024	5146	4146
10	2025	5208	4195

FUENTE Encuestas aplicadas a la PEA del cantón Celica. Anexo N° 1, cuadro 93

DEMANDA EFECTIVA.

Partiendo de la demanda real obtenida en la segmentación anterior se establece la demanda efectiva considerando la pregunta Nro. 6 de la

encuesta aplicada en la cual se pregunta lo siguiente: **En caso de que existiría una hostería en la parroquia Pozul usted utilizaría sus instalaciones?.** Obteniendo que un 84,29% respondió que SI, convirtiéndose en demandantes reales ya que son personas que estarían dispuestas a utilizar dicho servicio.

DEMANDA POTENCIAL	
Demanda real 2015	3739
PREGUNTA 2	84,29%
DEMANDA EFECTIVA=	**3142**

CUADRO Nº 7

N°	AÑO	DEMANDA REAL	DEMANDA EFECTIVA
			84,29%
0	2015	3727	3142
1	2016	3771	3179
2	2017	3816	3217
3	2018	3862	3255
4	2019	3908	3294
5	2020	3954	3333
6	2021	4001	3373
7	2022	4049	3413
8	2023	4097	3453
9	2024	4146	3494
10	2025	4195	3536

FUENTE: Encuestas aplicadas a la PEA del cantón Celica. Anexo N° 1, cuadro 97

USO PROMEDIO

En la pregunta de la encuesta N° 7 que dice: ¿Con qué frecuencia visitaría este lugar?, se ha obtenido respuestas específicas de las veces al año que

visitarían la hostería, seguidamente se muestra el cuadro en donde se realizaron los cálculos respectivos.

CUADRO Nº 8

DESCRIPCION	FRECUENCIA	TOTAL
Una vez a la semana	66	3432
Una vez al mes	54	648
Dos veces al año	55	110
Cuatro veces al año	35	140
Una vez al año	10	10
TOTAL	**220**	**4340**
USO PERCAPITA		**20**

FUENTE: Encuestas aplicadas a la PEA del cantón Celica. Anexo N° 1, cuadro 98

CUADRO Nº 9
DEMANDA EFECTIVA TOTAL

N	AÑOS	DEMANDA EFECTIVA (personas)	USO PERCAPITA (veces)	DEMANDA EFECTIVA TOTAL (veces)
0	2015	3142	20	61974
1	2016	3179	20	62712
2	2017	3217	20	63458
3	2018	3255	20	64213
4	2019	3294	20	64977
5	2020	3333	20	65751
6	2021	3373	20	66533
7	2022	3413	20	67325
8	2023	3453	20	68126
9	2024	3494	20	68937
10	2025	3536	20	69757

FUENTE: Cuadro N° 7 y 8

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Toda empresa día a día se enfrenta a una serie de competidores, por lo que es necesario conocer quiénes son las empresas que ofrecen similares servicios o productos, dirigidas al mismo sector.

Para realizar esta investigación se realizó una observación de campo, en donde se pudo determinar que en el cantón Celica no existe competencia directa. Sin embrago, en el estudio de mercado pregunta N° 4, la mayor parte de los encuestados indicaron que visitan con mayor frecuencia la Hostería Pindal, ubicada en el cantón Pindal, así mismo, se tomó como referencia a la Piscina Municipal del cantón Celica; y, mediante entrevista directa con sus administradores, manifestaron que la hostería cuenta con registro de visitas de clientes de toda la provincia y país. Según sus registros los visitaron aproximadamente 1550 clientes oriundos del Cantón Celica durante año 2015. En el siguiente cuadro se detalla la competencia en relación a la hostería Pindal:

CUADRO Nº 10
HOSTERÍA PINDAL

HOSTERÍA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL CLIENTES AL AÑO
Hostería Pindal	220	245	230	123	58	89	45	34	78	128	145	155	1550

FUENTE: Entrevista directa con Administrador de la Hostería Pindal

En lo referente a la piscina Municipal del cantón Celica el administrador de la misma, manifestó que aproximadamente 20 persona semanales acuden hacer uso de estas instalaciones, dando un total de 80 clientes semanales (20*4 semanas) y 960 anuales (80*12 meses).

CUADRO Nº 11
OFERTA

DESCRIPCION	Ubicación	N° clientes moradores del cantón Celica
Hostería Pindal	Cantón Pindal	1550
Piscina Municipal	Cantón Celica	960
TOTAL		**2510**

FUENTE: Cuadro N° 10

PROYECCIÓN DE LA OFERTA.

Para realizar el cálculo de la proyección de la oferta, se lo efectuó con la tasa de crecimiento cantonal que es del 1,19%, según información del INEC, Censo 2010.

CUADRO Nº 12
PROYECCIÓN DE LA OFERTA

N°	AÑOS	OFERTA PROYECTADA (personas)
0	2015	2510
1	2016	2540
2	2017	2570
3	2018	2601
4	2019	2632
5	2020	2663
6	2021	2695
7	2022	2727
8	2023	2759
9	2024	2792
10	2025	2825

FUENTE: Cuadro N° 11

DEMANDA INSATISFECHA.

$$Demanda\ Insatisfecha = demanda - oferta$$

CUADRO N° 13
DEMANDA INSATISFECHA

AÑOS	DEMANDA EFECTIVA (personas)	OFERTA (personas)	DEMANDA INSATISFECHA (personas)
2015	61974	2510	59464
2016	62712	2540	60172
2017	63458	2570	60888
2018	64213	2601	61613
2019	64977	2632	62346
2020	65751	2663	63088
2021	66533	2695	63838
2022	67325	2727	64598
2023	68126	2759	65367
2024	68937	2792	66145
2025	69757	2825	66932

FUENTE: Cuadro N° 9 y 12

PLAN DE MERCADO O MARKETING MIX.

Producto: La Hostería "POZO AZUL LTDA.", brindará una nueva alternativa de diversión y entretenimiento a los moradores de los diferentes cantones cercanos así como también a los turistas que visiten el sector, brindándoles el servicio de hospedaje, restaurante, piscina , sauna , turco, Tv satelital e internet wifi.

VALOR AGREGADO A LOS SERVICIOS DE LA HOSTERÍA

ALIMENTACIÓN: se ofrecerá los servicios de restaurant, con variedad de lunch como pollo y lomo a la plancha, corvina, consomé de pollo y desayunos ejecutivos.

HOSPEDAJE: Se brindarán habitaciones confortables, por lo que se contará con Suite matrimonial, habitaciones dobles, cuádruples y familiares.

HABITACIONES

CARACTERÍSTICAS:

Las 8 habitaciones y cabaña, totalmente equipados:

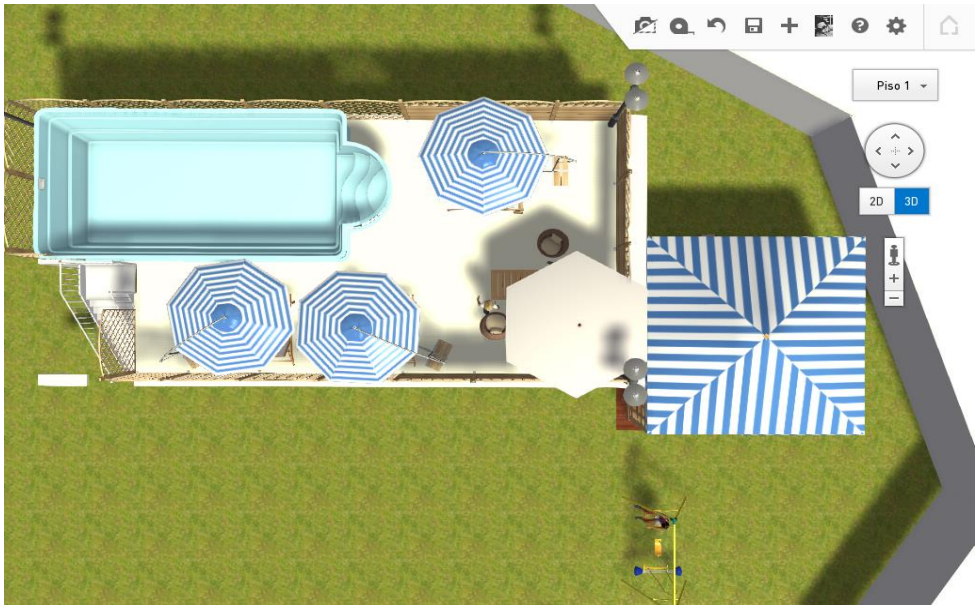
- Camas.
- Televisor.
- Tv Cable.
- Internet inalámbrico.
- 4 habitaciones que miden 8 x 5
- 4 habitaciones que miden 7 x 5.

- 1 cabaña que mide 5 x 4.

ZONAS HUMEDAS: Se contará con piscina, sauna/turco según el gusto y preferencia de los clientes.

- **PISCINA.**

Todo este complejo de piscinas se encuentra situado cerca del área de alojamiento, el cual cuenta con vestidores, también se encuentra rodeada de jardines tropicales y constituye un sitio hermoso, único y natural.

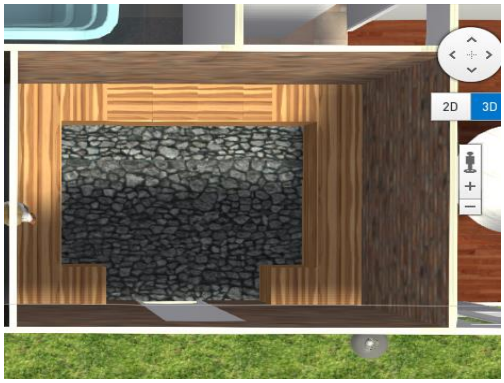


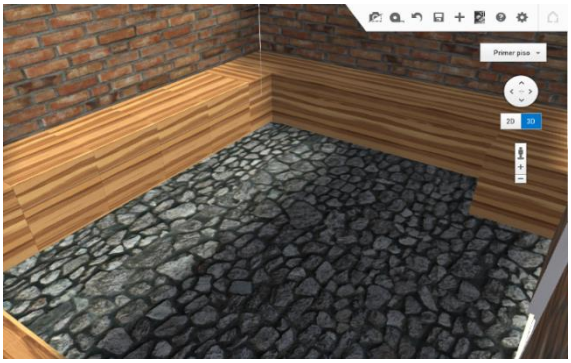
Características

- Tiene una capacidad para 20 personas.
- Tiene una longitud 8,5 x 4.

- **BAÑO SAUNA.**

Sauna, Turco.- Consisten en la oferta para los usuarios un espacio de relajamiento para niños, jóvenes y adultos.





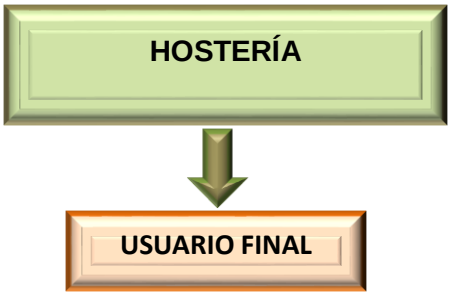
Características:

- Capacidad para 15 personas.
- Mide 4x3.

PROPORCIONAR INFORMACIÓN A LOS TURISTAS: Acerca de cultura, historia, restaurantes, entre otros servicios adicionales, cuando los turistas soliciten información.

Precio: Para la determinación del precio de los servicios a ofrecer por parte se tomará en cuenta los costos totales más un margen de utilidad; de tal manera que los servicios turísticos estén basados en precios accesibles en el mercado.

Plaza: Los canales de distribución de los servicios que ofrecerá la hostería serán:



Los clientes interesados accederán directamente a la Hostería para hacer uso de los diferentes servicios que la hostería ofrece según sea sus preferencias.

Publicidad: La publicidad que realizará la Hostería “POZO AZUL” LTDA., será en base a resultados obtenidos por las encuestas aplicadas a la demanda, las mismas que evidenciaron los medios por los cuales les gustaría recibir información sobre los diferentes servicios que brindará la empresa.

Entre los medios más opcionados para promocionar los servicios se encuentran los siguientes: Página Web, Redes Sociales, radio, entre otros como: las Tarjetas de presentación, hojas volantes y la radio, los mismos que permitirán dar a conocer a la Hostería.

Promoción: La hostería “POZO AZUL” LTDA., para incentivar tanto a los turistas nacionales como extranjeros realizará la promoción de los servicios a través de las siguientes ofertas: En temporadas altas de junio a septiembre se ofrecerán descuentos del 10% a grupos de diez personas.

Estrategia de servicio.- La estrategia se enfoca en brindar un servicio que cumplan con todos los estándares de calidad basándose en limpieza, rapidez, contando para esto con un personal altamente capacitado y con instalaciones e infraestructura adecuada con el fin de que los turistas puedan disfrutar su alojamiento, satisfaciendo sus gustos y necesidades.

Además se consideró importante analizar el precio que están dispuestos a pagar los turistas por persona y por cada noche de hospedaje en una hostería, con base a la investigación de campo. Lo que servirá de referente para poner el precio al servicio, considerando los costos del servicio, más el margen de utilidad.

ESTUDIO DE TÉCNICO.

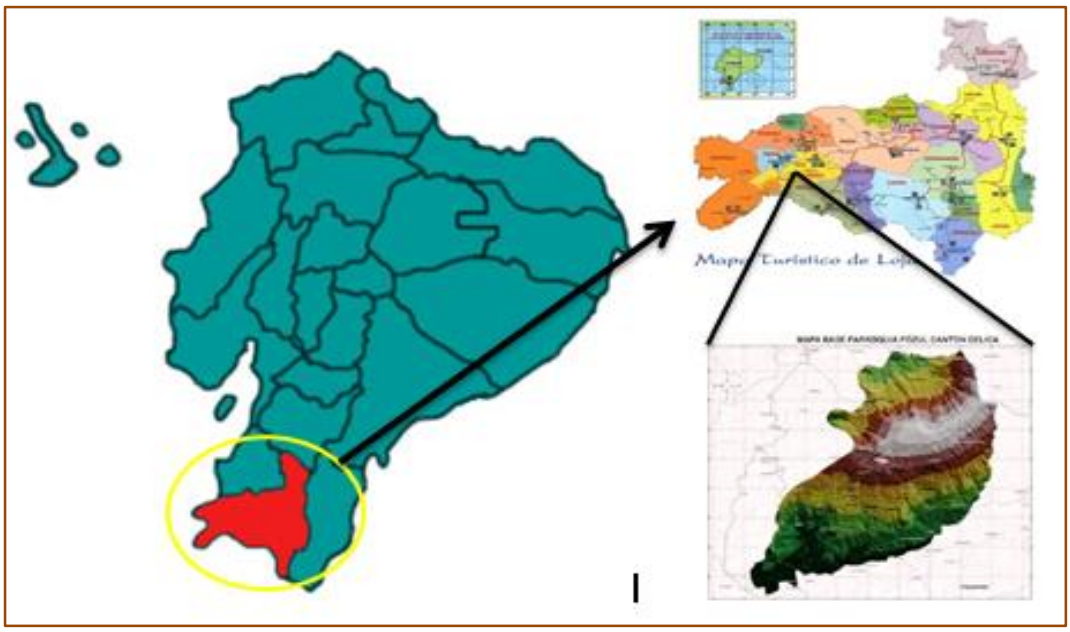
- **Localización**

El estudio de localización tiene como propósito encontrar la ubicación más ventajosa para la hostería; es decir, cubriendo las exigencias o requerimientos del proyecto, contribuyen a minimizar los costos de inversión, los costos y gastos durante el periodo productivo del proyecto.

Macro localización.

El presente proyecto será enfocado en la parroquia de Pózul en el Cantón Célica, provincia de Loja.

La Parroquia de Pózul, es una parroquia del cantón Célica de la provincia de Loja, Ecuador. El origen de su nombre lo debe a nombre la infinidad de pozos de agua que reflejaban el azul del cielo en la era incaica.



Pózul es conocido por ser la parroquia más grande del cantón Célica y por ser el principal paso utilizado por las empresas de transporte. La Parroquia de Pózul, presenta una característica única con gran colorido natural que radica en su belleza escénica, en sus cordilleras delimitantes, con bosques nativos. El cerro de Pircas que proviene del vocablo inca Pilca = Amontonamiento de piedras, donde cuenta la historia fue utilizado como recinto militar en la era incaica.

Micro localización.

Para determinar la ubicación apropiada para el proyecto se ha utilizado el método cualitativo por puntos que consiste en definir los principales factores determinantes de una localización, para asignarles valores ponderados de peso relativo, de acuerdo con la importancia que se les atribuye, en función a los siguientes factores:

Seguridad.- Factor importante para la localización del proyecto, ya que en un lugar seguro existirá mayor afluencia de clientes.

Fuentes de abastecimiento.- Un factor primordial para el análisis de la localización es las fuentes de abastecimiento, ya que estos inciden en forma directa en los costos, y en cuanto al tiempo y demoras de abastecimiento.

Factores ambientales. Debido a que nos enfrentamos a un proyecto turístico, es importante analizar este factor para su localización.

Costo y disponibilidad de Terrenos.- La disponibilidad y costos de terreno en las dimensiones requeridas para servir las necesidades actuales y las expectativas de crecimiento futuro de la empresa.

Disponibilidad y costo de mano de obra.- La cercanía del mercado laboral se convierte generalmente en un factor predominante en la elección de la ubicación.

Medios de comunicación.- Las vías de comunicación un factor preponderante para el proyecto ya que de eso depende la demanda de clientes.

CUADRO N° 13

LISTADO DE CHEQUEO PARA LA LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

IDEA DE PROYECTO: LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA

PARROQUIA: Pózul	**CANTÓN**: Celica			**CIUDAD:** Loja

MICROLOCALIZACIÓN							
a) Local 1							
b) Local 2							

MICROLOCALIZACIÓN

Elemento	**%**	**LN° 1 calle Bartolomé Sarango**	**P%**	**L Nº 2 Barrio El Tejar**	**P%**
1. Acceso al mercado	50	10,0	4%	8,00	3%
2. Locales					
a. costo	2	*8,0*	3%	6,00	2%
b. Ubicación	5	*10,0*	4%	8,00	3%
c. Infraestructura	1	*10,0*	4%	5,00	2%
d. Superficie	1	*8,0*	3%	10,00	4%
3. Disponibilidad de mano de obra					
a. Calificada	6	6,0	2%	6,00	2%
b. Semicalificada	3	7,0	3%	7,00	3%
4. Costos de mano de obra					
a. Calificada	6	6,0	2%	6,00	2%
b. Semicalificada	2	8,0	3%	8,00	3%
5. Transporte					
a. Disponibilidad	2	10,0	4%	10,00	4%
b. Costos	1	10,0	4%	10,00	4%
6. Clima	1	10,0	4%	10,00	4%
7. Actitud de la comunidad	1	10,0	4%	9,00	3%
8. Restricciones ambientales	1	8,0	3%	6,00	2%
9. Agua	1	10,0	4%	10,00	4%
10. Alcatarrillado y Drenaje	1	10,0	4%	5,00	2%
11. Energía eléctrica	1	10,0	4%	8,00	3%
12. Telefonía	2	10,0	4%	8,00	3%
13. Walky Talky	2	9,0	3%	9,00	3%
14. Internet	2	10,0	4%	8,00	3%
15. Combustible	2	8,0	3%	8,00	3%
16. Apoyos legales	2	8,0	3%	8,00	3%
17. Servicios médicos	1	10,0	4%	5,00	2%
18. Servicios de Correos	1	10,0	4%	10,00	4%
19. Información Turística	1	10,0	4%	10,00	4%
20. Autoridades	1	9,0	3%	8,00	3%
21. Educacion	1	10,0	4%	9,00	3%
22. Otros	0	10,0	4%	8,00	3%
SUMA	**100,00**	**255,00**	94%	**223,00**	**83%**

FUENTE: Investigación de Campo

Para determinar la micro localización de la Hostería, se puso a consideración dos lugares estratégicos, pero al analizar su ubicación por la facilidad que tenga el turista para llegar a la hostería, así como la cercanía al sub-centro de salud, retén policial, escuela, colegio y vía principal de transporte, determiné que el más idóneo para cumplir con el objetivo de la hostería es el lugar Nº 1, ubicado en las calle Bartolomé Sarango ya que tendría muchas ventajas como: 1) se encuentra cerca del centro de la parroquia 2) actualmente no existe competencia directa. 3) Estará ubicada cerca de la boletería de transporte. 4) Está cerca de las instituciones médicas y policiales.

FUENTE: Mapa Satelital GOOGLE.

TAMAÑO DEL PROYECTO.

Capacidad Instalada.

La hostería contará con 9 habitaciones, lo que da un total de huéspedes de 34 por día, considerando para ello un total de 2 días promedio de hospedaje que se quedarían los huéspedes, por lo tanto, se podrán hospedar 5065 clientes al año. En lo que respecta a la capacidad **instalada del restaurante,** se consideró que se contará con ocho mesas, cada mesa con capacidad para cuatro personas, además, se tendrá tres horarios de atención, por lo que su capacidad de atención será para 58240 clientes al año. Para determinar la capacidad de **zonas húmedas** se lo realizó en base a los horarios de atención y el tiempo promedio que los clientes usarían estas instalaciones el cual fue de 2 horas, obteniendo un total de 55680. El detalle de cada uno de estos cálculos se los muestra en el Anexo N° 3.

CUADRO N° 15
CAPACIDAD INSTALADA

AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA HABITACIONES (personas)	CAPACIDAD INSTALADA RESTAURANTE (personas)	CAPACIDAD INSTALADA ZONAS HUMEDAS (personas)	CAPACIDAD INSTALADA TOTAL (personas)
0	5065	58240	55680	118985
1	5065	58240	55680	118985
2	5065	58240	55680	118985
3	5065	58240	55680	118985
4	5065	58240	55680	118985
5	5065	58240	55680	118985
6	5065	58240	55680	118985
7	5065	58240	55680	118985
8	5065	58240	55680	118985
9	5065	58240	55680	118985
10	5065	58240	55680	118985

FUENTE: Ver Anexo N° 4

Capacidad Utilizada

Por inicios de su actividad operacional se ha visto la necesidad de iniciar con un 30% en zonas húmedas y un 50% en habitaciones, con incremento del 5% año por año hasta llegar a cubrir el 100% de la capacidad instalada. A continuación se muestra un cuadro resumen de la capacidad utilizada, el respectivo desglose se encuentra en el anexo N° 3.

CUADRO N° 17

AÑOS	CAPACIDAD UTILIZADA HABITACIONES (personas)	CAPACIDAD UTILIZADA RESTAURANTE (personas)	CAPACIDAD UTILIZADA ZONAS HUMEDAS (personas)	CAPACIDAD UTILIZADA TOTAL (personas)
0	2532	17472	16704	36708
1	2786	20384	19488	42658
2	3039	23296	22272	48607
3	3292	26208	25056	54556
4	3545	29120	27840	60505
5	3799	32032	30624	66455
6	4052	34944	33408	72404
7	4305	37856	36192	78353
8	4558	40768	38976	84302
9	4812	43680	41760	90252
10	5065	46592	44544	96201

FUENTE: Anexo N° 4

INGENIERÍA DE PROYECTO

El estudio de ingeniería del proyecto debe llegar a determinar la función de producción óptima para la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles para la producción del servicio deseado.

Para ello deberán analizarse las distintas alternativas y condiciones en que se pueden combinar los factores productivos, identificando, a través de la cuantificación y proyección en el tiempo de los montos de inversiones de capital, los costos y los ingresos de operación asociados a cada una de las alternativas de producción.

Proceso del servicio

El proceso de producción se define como la forma en que una serie de insumos se transforman en producto o servicio, mediante la participación de mano de obra, procedimientos, maquinaria y métodos. El proceso de producción del servicio, se da inicio en el momento en que el turista realiza su visita a la hostería, y decide hacer uso del servicio, hasta el momento en que abandona las instalaciones.

Flujo grama del Servicio

- **RESTAURANTE.**

Limpieza y adecuación

Para el servicio se deberá seguir las siguientes instrucciones:

1. Colocar la vajilla en las mesas, dependiendo del número de personas.
2. Verificar que la vajilla esté en buen estado.
3. Limpiar la mesa antes y después de cada comida.

4. Sobre la mesa deben estar todos los implementos para el visitante como sal y pimienta.
5. Los meseros deberán servir primero a las damas y después a los caballeros.
6. Solamente cuando toda la gente termine de comer se recogen los platos.

- **ALIMENTACIÓN.**

La alimentación será de acuerdo al menú solicitado por los turistas a través de la agencia de viajes, o de acuerdo al menú diario que se establece previamente, y así mismo se atenderán platos a la carta.

En la preparación de alimentos se trabajará con recetas de cocina, se deberán seguir con procedimientos por medio de la asignación de tareas, los menús serán ofrecidos en los siguientes horarios:

Desayuno : 08:00 – 10:00

Almuerzo : 12:00 – 15:00

Cena : 19:00 – 21:30

- **HOSPEDAJE.**

Una vez que el turista llega a la hostería, se distribuye las habitaciones a los huéspedes y posteriormente se da la bienvenida la misma que está a cargo del administrador, quien comparte con los visitantes las indicaciones

generales, se les proporciona mapas, folletos acerca de la ciudad y los lugares turísticos.

GRÁFICO N° 1
Diagrama de flujo de servicio de Habitación

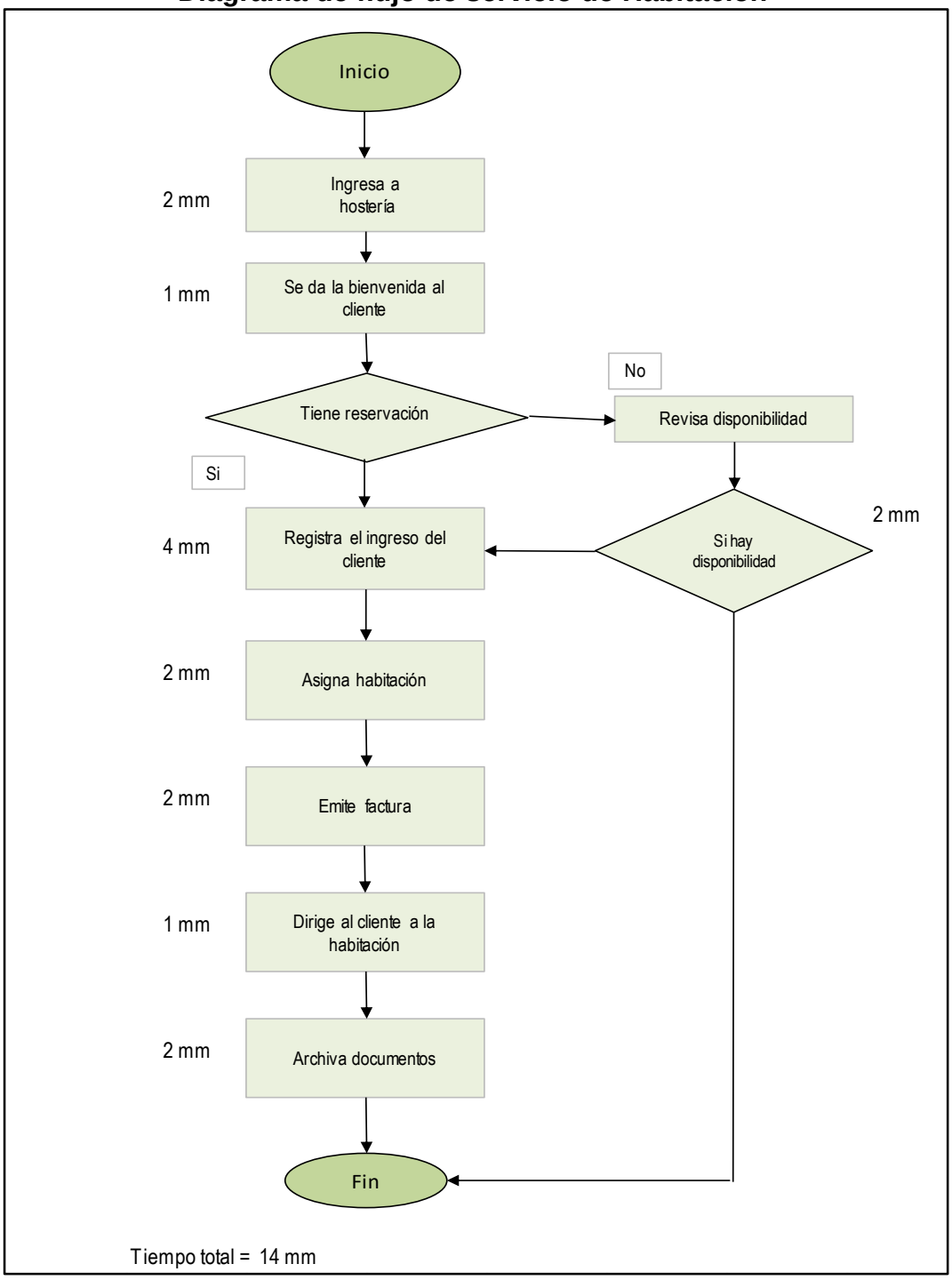
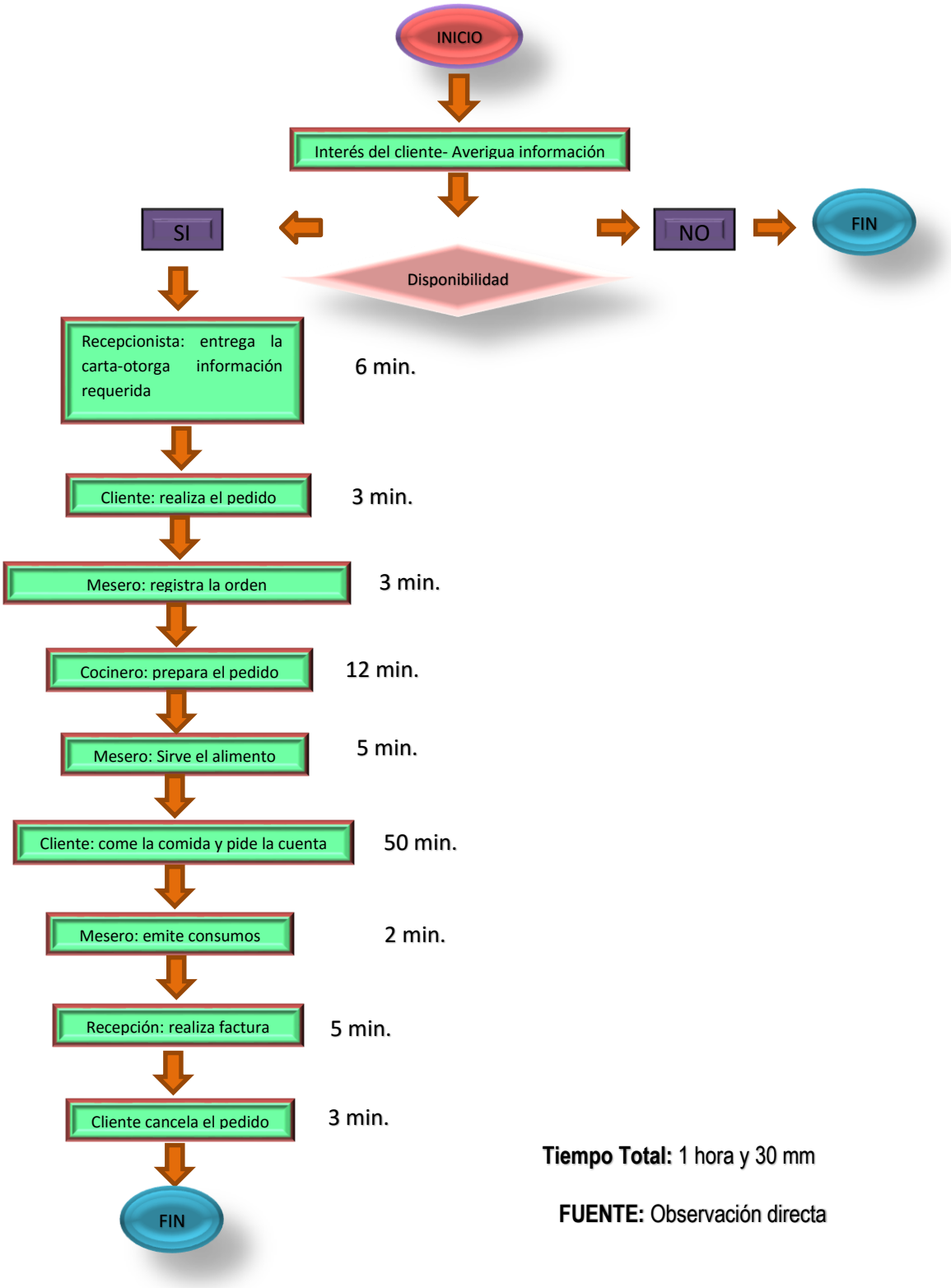


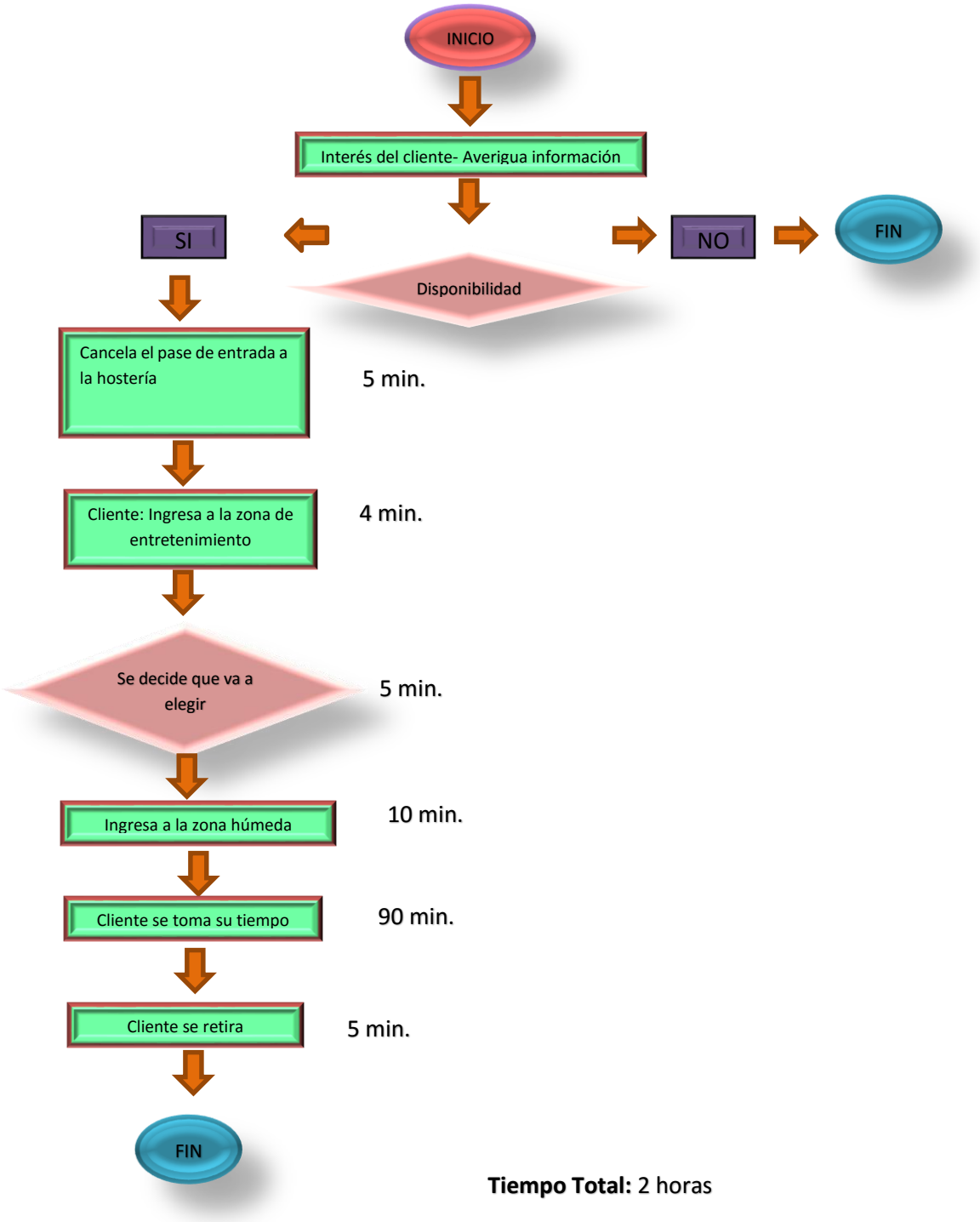
GRÁFICO N° 2
Diagrama de flujo de servicio de alimentación



Tiempo Total: 1 hora y 30 mm

FUENTE: Observación directa

GRÁFICO N° 3
Diagrama de flujos para servicio de Zonas Húmedas



Tiempo Total: 2 horas

FUENTE: Observación directa

RECURSOS A UTILIZAR

EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA LA OFICINA

EQUIPOS DE OFICINA	
Telefono	✓ Marca Panasonic KX TS 500 ✓ Tono - Pulso ✓ Flash Programable ✓ Control electrónico de volumen ✓ 6 niveles de volumen de timbre ✓ Redial, pausa, flash ✓ Precio de $19,00.
Sumadora	✓ Exhibición: 12 dígitos ✓ Anchura de papel: 58 milímetros ✓ Velocidad de la impresión: 8 lines/sec. ✓ Fuente de alimentación: Adaptador de la CA (batería de reserva incorporada) ✓ Peso aproximado: 1.7 kilogramos

CAMIONETA	CARACTERÍSTICAS
	✓ Camioneta Toyota Hilux srv del 2009. ✓ Motor 4 cl. 4x4 ✓ Motor turbo intercooler

Televisor plasma	✓ Tamaño de 43 Pulgadas ✓ Marca Tv Plasma Samsung Pl43e400 Hdmi Usb Hd ✓ Color negro carbón ✓ 1 USB (0.5 A) ✓ Incluido los accesorios básicos y el soporte para montura de pared mini. ✓ Precio de $720
Router (internet inalámbrico)	✓ Cobertura total ✓ Excelente velocidad ✓ Velocidad 6 megas. ✓ Internet ilimitado las 24 horas del día.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	
Computadora Portátil	✓ Tipo Laptop ✓ Marca Toshiba ✓ Pantalla 15.6 Pulgadas ✓ Intel Core I7-3630 Qm ✓ Disco Duro 1tb (1024gb) ✓ Memoria Ram 8gb ✓ Tarjeta de Video con 2gb Memoria

Kit conjunto (Fax, Copiadora, Impresora) 	✓ Con 4 funciones de serie: Impresora, Copiadora, Fax y Escáner color ✓ Resolución de 1200 x 1200 dpi ✓ Unidad Dúplex, ADF de 75 hojas y Panel LCD táctil Color de 7" ✓ Memoria de 256 MB (Máx. 1280MB + HDD de 80GB)

MUEBLES Y ENSERES			
Escritorio 	*Silla giratoria* 	*Sillas* 	*Archivador*
Sofá 	*Mesa de centro* 	*Lavabo Empotrable* 	

JUEGOS DE COMEDOR DE 4 SILLAS	CARACTERÍSTICAS
	✓ Madera ✓ 4 sillas ✓ Color café con tapizado de tela ✓ Tablero de 1m x 0.80 cm

UNA BARRA BAR	CARACTERÍSTICAS
	✓ Madera ✓ Color café ✓ Tamaño1.80 m x 1.20m ✓ Lacado

CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE (ESTRACTOR DE OLORES)	CARACTERÍSTICAS
	✓ Metal resistente a temperaturas ✓ Acero inoxidable ✓ 900 x 500 x 1300 mm

COCINA INDUSTRIAL	CARACTERÍSTICAS
	✓ Metal resistente a temperaturas ✓ De 4 quemadores ✓ Parrillas de hierro ✓ Medidas de 1,20 m por 0.75 m

CILINDRO DE GAS (industrial)	CARACTERÍSTICAS
 	✓ Metal resistente ✓ Medidas de 1,20 m por 0.75 m ✓ Válvulas industriales

LICUADORA DOMESTICA	CARACTERÍSTICAS
	✓ Marca Oster ✓ 10 velocidades ✓ Vaso de plástico ✓ M4-108-13

REFRIGERADORA	CARACTERÍSTICAS
	✓ Marca Indurama ✓ Quarzo croma ✓ RI 395 ✓ Dos puertas ✓ Capacidad 214 litros

BATIDORA ELECTRICA	CARACTERÍSTICAS
	✓ Potente motor de 400 watts ✓ Una velocidad con interruptor de palanca ✓ Vaso de vidrio con capacidad para 1.25 litros (5 tazas) ✓ Clásico diseño cromado ✓ Económico en uso de energía

JUEGO OLLAS INDUSATRIALES	CARACTERÍSTICAS
	✓ Exterior con esmalte metalizado ✓ Capacidad dese 4 a 10 litros ✓ Difusor de calor en la base ✓ Doble capa antiadherente ✓ Agarraderas de madera o metal

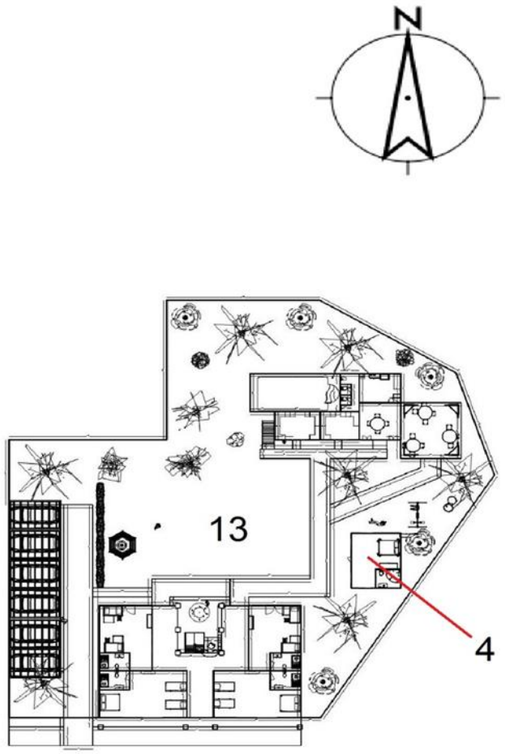
OLLA DE PRESIÓN	CARACTERÍSTICAS
	✓ Capacidad de 2,4 y 6 litros ✓ Tapa de doble válvula y tapa de vidrio ✓ Aluminio reforzado ✓ Mango plástico fundido

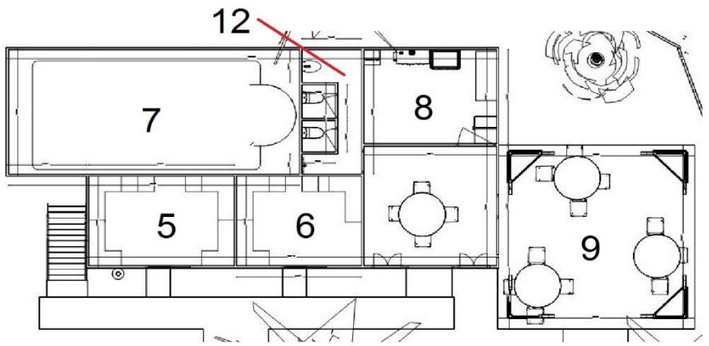
JUEGO DE CUBIERTOS	CARACTERÍSTICAS
	✓ De acero inoxidable ✓ 72 piezas ✓ Vajilla conjunto Royal- China ✓ Modelo Gd - N 0063 ✓ Porcelana decorada ✓ 84 piezas
	✓ Materia de Cristal ✓ Redondos ✓ Capacidad de 8 y 10 onzas ✓ 15 cm ✓ Diámetro de 4 cm
	✓ De cristal ✓ Largas ✓ Redondas ✓ 18 cm de altura ✓ Capacidad 4, 6, y 10 onzas
	✓ Tamaños variados ✓ Hoja de acero inoxidable ✓ Mango plástico fundido ✓ Mango de madera ✓ Para todo tipo de cortes ✓ Material acero inoxidable ✓ Varios tamaños

 Y otros utensilios necesarios que se encuentran en el estudio financiero.	✓ Para servir platos ✓ Copas ✓ Rectangulares ✓ Color metal

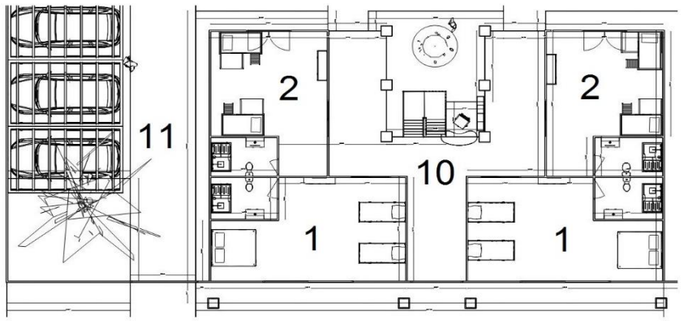
EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA ASEO Y LIMPIEZA

DISTRIBUCIÓN DE LA HOSTERÍA "POZO AZUL CIA. LTDA."

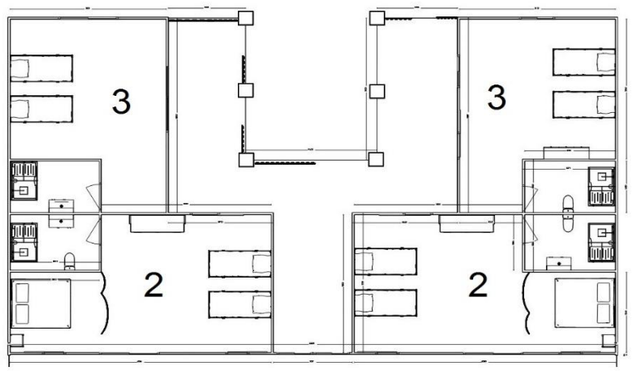




ZONA HÚMEDA



PLANTA BAJA



PRIMER PISO

SIMBOLOGÍA	
1	Habitaciones familiares
2	Habitaciones cuádruples
3	Habitaciones dobles
4	Cabaña
5	Sauna
6	Turco
7	Piscina
8	Cocina
9	Comedor
10	Lobby
11	Estacionamiento
12	SS.HH
13	Áreas verdes

ESTUDIO LEGAL- ADMINISTRATIVO

MARCO LEGAL.

La hostería se regirá por lo dispuesto en:

- ✓ Constitución de la República del Ecuador Política del Estado
- ✓ Ley de Turismo
- ✓ Reglamento General a la Ley de Turismo
- ✓ Reglamento General de Actividades Turísticas
- ✓ Reglamento de Alojamiento Turístico
- ✓ Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI)
- ✓ Ley de Seguridad Social
- ✓ Ley Orgánica de Régimen Municipal
- ✓ Código de Trabajo
- ✓ Ley Orgánica de Defensa del Consumidor
- ✓ Ordenanzas Municipales
- ✓ Estatutos de la empresa
- ✓ Políticas Internas

Minuta de Constitución.

CONSTITUCIÓN DE UNA COMPAÑÍA LIMITADA.

En la Provincia y ciudad de Loja, de la República del Ecuador, el día de hoy 15 de agosto de 2014, ante mí Doctor GONZALO ENRIQUE RAMÓN CHACÓN, NOTARIO DÉCIMO SEXTO DE ESTE CANTÓN, comparecen a la celebración de la presente escritura de constitución de la compañía denominada HOSTERÍA “POZO AZUL” CIA. LTDA. Los señores JOSÉ

MIGUEL MOSQUERA JIMBO, PABLO ANDRES MOSQUERA JIMBO, AMANDA JIMBO JUMBO, YESSICA RAMIREZ y el señor JUAN PINEDA CAMPOVERDE, solteros, domiciliados en la misma ciudad, por sus propios derechos e identificados con la cedula de ciudadanía Nº 1105253019, 1106284210, 1108226692, 1900716265, 1104182919 y 1109223920 respectivamente, quienes manifestaron que por medio del presente instrumento público han decidido constituir una sociedad limitada, *con fundamento en el art. 92 de la Ley de Compañías de 1999*, en tal sentido esta persona jurídica se regirá por los siguientes artículos:

ART. 1. SOCIEDAD.- Son JOSÉ MIGUEL MOSQUERA JIMBO, PABLO ANDRES MOSQUERA JIMBO, AMANDA JIMBO JUMBO, YESSICA RAMIREZ y el señor JUAN PINEDA CAMPOVERDE.

ART. 2. DENOMINACIÓN.- La sociedad será de responsabilidad limitada y girará bajo la denominación social HOSTERÍA POZO AZUL Cía. Ltda., que se regirá por las disposiciones de la Ley de Compañías, las normas de derecho impositivo ecuatoriano que le fueren aplicables y sus estatutos sociales.

ART. 3. DOMICILIO.- El domicilio principal de esta Compañía será en la Parroquia de Pózul, en el cantón Celica.

ART. 4. OBJETO SOCIAL.- La compañía tendrá por objeto la realización de Alojamiento, actividades turísticas, planificación, asesoramiento, promoción, desarrollo y comercialización de servicios turísticos, mediación

entre los turistas y los prestadores de servicios turísticos y todas las actividades propias de las de una hostería.

ART. 5. DURACIÓN.- El plazo por el cual se constituye ésta sociedad es de CINCO AÑOS, contados a partir de la fecha de inscripción en el Registro Mercantil, pudiendo dicho plazo ser prorrogado o reducido por Resolución de la Junta General de Socios.

ART. 6. CAPITAL SOCIAL.- El capital social de la Compañía es de **TREINTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES CON 90/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA**, dividido en cinco mil participaciones iguales, acumulativas e indivisibles, del valor de **SEIS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 78/100 DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA** cada una, los socios pagan en numerario las participaciones suscritas, se acompaña el comprobante bancario que certifica que el depósito de **SETENTA Y UN MIL QUININTOS TRECE CON 17/100 DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA (71.513,17U.S.D.)** pertenece a los cinco socios, el mismo que se encuentra en una cuenta especial de “Integración de capital” en una institución financiera del país, encontrándose el capital suscrito y pagado en su totalidad, capital social por el cual los socios responderá solidariamente frente a la Compañía y frente a terceros, de acuerdo al detalle que en el siguiente cuadro se indica:

CUADRO N° 18

NOMBRES DE SOCIOS	CAPITALSUSCRITO (USD)	CAPITALPAGADO (USD)	PORCENTAJE %
Amanda Jimbo	14.302,63	14.302,63	20%
José Mosquera	14.302,63	14.302,63	20%
Juan Pineda	14.302,63	14.302,63	20%
Pablo Mosquera	14.302,63	14.302,63	20%
Yessica Ramírez	14.302,63	14.302,63	20%
TOTAL	**71.513,17**	**71.513,17**	**100%**

FUENTE: Financiamiento

La nacionalidad de los socios es ecuatoriana, y la inversión tiene el carácter de nacional.

ART. 7. AUMENTO DE CAPITAL SOCIAL.- El capital social podrá aumentarse en cualquier tiempo si así lo resolviere la Junta General de Socios, y las nuevas participaciones serán también de DIEZ DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA cada una, y solo se entregarán a sus suscriptores una vez pagado su valor. Los socios tendrán derecho preferencial para la suscripción de nuevas participaciones, en proporción a las que tengan al momento del aumento de capital. Los socios que estuvieren en mora del pago de la suscripción anterior no podrán ejercer tal derecho preferencial mientras no hayan pagado lo que estuvieren adeudando por tal concepto.

ART. 8. DE LAS PARTICIPACIONES.- Los títulos de las participaciones serán firmadas por el Presidente y Gerente General de la Compañía; podrán emitirse títulos que representen varias participaciones, si algún socio lo solicita.

ART. 9. DE LA CESIÓN Y TRANSFERENCIA DE PARTICIPACIONES.- Las participaciones que tiene el socio en la compañía de responsabilidad limitada son transferibles por acto entre vivos, en beneficio de otro u de otros socios de la compañía o de terceros, si se obtuviere el consentimiento unánime del capital social. La cesión se hará por escritura pública. El notario incorporará al protocolo o insertará en la escritura el certificado del representante de la sociedad que acredite el cumplimiento del requisito referido en el en el inciso anterior. En el libro respectivo de la compañía se inscribirá la cesión y practicada ésta, se anulará el certificado de aportación correspondiente, extendiéndose uno nuevo a favor del cesionario. De la escritura de cesión se sentará razón al margen de la inscripción referente a la constitución de la sociedad, así como al margen de la matriz de la escritura de la constitución en el respectivo protocolo del notario.

ART. 10. CASO DE PÉRDIDA.- En caso de pérdida de uno o más títulos de participaciones, se emitirán el o los correspondientes duplicados a favor del último propietario, previo el cumplimiento de lo dispuesto en la Ley de Compañías en actual vigencia.

ART. 11. DEL GOBIERNO Y ADMINISTRACIÓN DE LA COMPAÑÍA.- La Compañía será gobernada por la Junta General de Socios y administrada por el Presidente y Gerente General.

ART. 12. DE LA JUNTA GENERAL.- La Junta General estará integrada por los Socios de la Compañía convocados para el efecto y será el órgano

supremo de gobierno y dirección. Las Juntas Generales serán ordinarias y extraordinarias y deberán celebrarse en el domicilio principal de la compañía, salvo las excepciones contempladas en la ley. Las Juntas Generales Ordinarias se reunirán por lo menos una vez al año, dentro de los tres primeros meses posteriores a la terminación del ejercicio económico, con el objeto de conocer y resolver los asuntos determinados en la convocatoria, en concordancia con la ley. Las Juntas Generales Extraordinarias se reunirán en cualquier tiempo y solo podrán tratar los asuntos expresamente señalados en la convocatoria, salvo lo dispuesto en la Ley de compañías en vigencia.

ART. 13. DE LA CONVOCATORIA.- Las Juntas Generales serán convocadas en la forma y por los medios que dispone la Ley de Compañías, con ocho días de anticipación por lo menos del fijado para la reunión, con la indicación del objeto de ésta. Será obligación del Presidente o del Gerente General extender la Convocatoria con la debida anticipación en la forma prevista por la ley y el Estatuto. La forma de deliberar y tomar resoluciones en la Junta General y el modo de convocarla y constituirla. Si la Junta General Ordinaria o Extraordinaria no pudiera instalarse en la primera convocatoria por falta de quórum, el mismo se completará por lo menos con la mitad más uno del capital pagado, se procederá a una segunda convocatoria, con el número de socios presentes; prevista en el artículo 116, de la ley de la materia.

ART. 14. DE LA JUNTA GENERAL UNIVERSAL.- No obstante lo dispuesto en los artículos precedentes, la Junta General se entenderá convocada y quedará válidamente constituida, en cualquier tiempo y en cualquier lugar dentro del territorio nacional para tratar cualquier asunto, siempre que esté presente todo el capital pagado y los asistentes acepten por unanimidad la celebración de la Junta Universal y suscriban la correspondiente acta, bajo sanción de nulidad, sin embargo cualquiera de los asistentes puede oponerse a la discusión de asuntos sobre los cuales no se considere suficientemente informado.

ART. 15. EL VOTO.- En las Juntas Generales los Socios tienen derecho a voto en proporción a las participaciones adquiridas. Para la instalación de la Junta General se procederá con arreglo a lo que dispone la Ley de Compañías. Los Socios podrán concurrir ya sea personalmente o por medio de apoderado acreditado mediante carta poder dirigida al Presidente de la Compañía o con poder notariado, debiendo en todo caso cumplir el representante con los mismos derechos, deberes y obligaciones que el representado.

ART. 16. DE LA DIRECCIÓN, SECRETARÍA Y RESOLUCIONES DE LA JUNTA.- La Junta General estará dirigida por el Presidente y a falta de éste, por los socios que designen los que concurran a la sesión, de conformidad con el presente Estatuto, la secretaría estará desempeñada por el Gerente General y en caso de ausencia o impedimento legal, por la persona que designen los concurrentes como secretario. Salvo las prescripciones

legales, las resoluciones de la Junta General se tomarán por mayoría absoluta de los concurrentes que representen por lo menos el cincuenta y uno por ciento del capital pagado, los votos en blanco se sumarán a la mayoría. Las Resoluciones de la Junta General son obligatorias para todos los Socios.

ART. 17. DE LAS ACTAS.- De cada sesión de junta se levantará un acta que contendrá las resoluciones y acuerdos adoptados y será llevada mediante los sistemas informatizados, digitados en computadora e impresos en el anverso y reverso de las hojas, foliadas, debidamente autorizados por el Presidente y Secretario que hubiere actuado en la sesión. Las actas podrán ser aprobadas en la misma sesión o se extenderán y suscribirán dentro del plazo de quince días posteriores a la celebración de la Junta. De las actas de cada Junta General se formará un expediente, con la copia del acta de la convocatoria, informes que se hubieren presentado y demás documentos pertinentes a la sesión. Todo de conformidad con la ley.

ART. 18. ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LA JUNTA GENERAL.- Corresponde a la Junta General de Socios las siguientes atribuciones y deberes:

a) Nombrar por el período de cuatro años al Presiente, Gerente General y fijar sus retribuciones;

b) Remover a los funcionarios de su elección o aceptar las renuncias que se presente;

c) Conocer anualmente el estado de las cuentas, los balances, informes y más documentos que presente el Gerente General acerca de las operaciones sociales y dictar las resoluciones que corresponden;

d) Aprobar los balances y estados financieros, así como el presupuesto anual de gastos de la compañía;

e) Decidir sobre la distribución de los beneficios sociales;

f) Aprobar las modificaciones al contrato y Estatuto Social, los mismos que entrarán a regir una vez aprobados por la Superintendencia de Compañías, cumplidos los demás requisitos legales;

g) Autorizar y aprobar a los administradores de la compañía de la adquisición o enajenación de bienes inmuebles, constitución de gravámenes sobre los mismos, construcción de edificios, contratación de obras, servicios y adquisiciones que valgan más del capital social de la compañía, tomando decisiones en todo lo que fuere necesario y útil para la sociedad y su administración;

h) Resolver sobre la apertura o cierre de sucursales, agencias o representaciones, en cualquier lugar del país;

i) Dictar y aprobar los demás reglamentos internos que regirán las actividades de la compañía; y, decidir con plenos poderes y atribuciones todos los asuntos atinentes a la buena marcha de la sociedad, ejerciendo las demás atribuciones contempladas en la ley y el presente estatuto.

ART. 19. DE LA PRESIDENCIA.- Las funciones del presidente de la Compañía deben recaer sobre un socio de la misma, que deberá ser elegido por la Junta General de Socios, durará cuatro años en sus funciones pudiendo ser reelegido indefinidamente.

ART. 20. DEBERES Y ATRIBUCIONES DEL PRESIDENTE.- Son deberes y atribuciones del Presidente:

a) Convocar a sesiones de Juntas Generales, observando que se cumplan las disposiciones de la Ley y las previstas en el Estatuto;
b) Cumplir y hacer cumplir las resoluciones de las Juntas Generales tomadas en la forma prevista en la Ley y el Estatuto;
c) Firmar conjuntamente con el Gerente General los certificados provisionales, los títulos de participaciones, las actas de las Juntas Generales;
d) Autorizar los nombramientos que haga el Gerente General;
e) Reemplazar al Gerente General en caso de ausencia o impedimento legal con todas las facultades y deberes; y,
f) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones previstas en la Ley y el Estatuto.

En el caso de falta o impedimento temporal del Presidente lo sustituirá el Gerente General, salvo que la Junta General resolviere otra cosa.

ART. 21. DEL GERENTE GENERAL.- El Gerente General de la Compañía será elegido por la Junta General para un período de cuatro años y podrá

ser reelegido. Su nombramiento se inscribirá en el Registro Mercantil. La copia certificada del nombramiento inscrito será suficiente para legalizar su actuación y personería como representante de la compañía, en cualquier acto o contrato, judicial o extrajudicialmente. De esta forma el Gerente General tendrá las facultades de los mandatarios, incluso para las cuales estos necesitan de cláusula especial. Son deberes y atribuciones del Gerente General:

a) Ejercer la representación judicial y extrajudicial de la compañía.
b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la Junta General.
c) Es responsable ante los Socios, por los resultados de las operaciones y el desempeño organizacional.
d) Desarrollar estrategias generales para alcanzar los objetivos y metas propuestas.
e) Crear un ambiente en el que las personas puedan lograr las metas de grupo con la menor cantidad de tiempo, dinero, materiales, es decir optimizando los recursos disponibles.
f) Implementar una estructura administrativa que contenga los elementos necesarios para el desarrollo de los planes de acción.
g) Firmar los cheques de pago *(proveedores, sueldos y salarios, caja chica, entre otros.).*
h) Selecciona y contrata al personal.
i) Velar por la continua capacitación y que se otorguen los debidos beneficios del personal.

j) Autorizar las adquisiciones de bienes muebles, inmuebles, enseres, alimentos y demás provisiones que requieran para el normal funcionamiento de la operadora.

k) Capacitar a los guías con relación a los recorridos.

ART. 22. DE DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN: La compañía se disolverá por las causas previstas por la Ley. Actuará de liquidador el Presidente Ejecutivo, salvo que la disolución operare por acuerdo de la Junta General de Socios y que el 75% cuando menos del capital concurrente a la sesión resuelva lo contrario y nombre otro liquidador.

DISPOSICIONES VARIAS.- La cuantía de este contrato es de **TREINTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES CON 90/100 DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA.-** Usted Señor Notario se dignará agregar las demás cláusulas de estilo que sean necesarias para la validez de la presente escritura**. HASTA AQUÍ LA MINUTA**. La misma que se encuentra firmada por el Doctor GONZALO ENRIQUE RAMÓN CHACÓN, número seis mil novecientos cuarenta y siete del Colegio de Abogados de Loja. Para el otorgamiento de la presente escritura pública se observaron todos y cada uno de los preceptos legales que el caso requiere y leído que les fue íntegramente a los comparecientes se afirman y ratifican firmando conmigo en unidad de acto de todo lo cual doy fe.-

_____

NOTARIO

PROCEDIMIENTOS Y PERMISOS.

Trámite para la Constitución de la Compañía Limitada.

Para establecer una Hostería debe obligatoriamente constituirse como empresa sujeta a control de la Superintendencia de Compañías. “El Trámite para la constitución de una compañía es el siguiente”

1. Reserva del nombre en la Superintendencia de Compañías.

(Mínimo 10 opciones). La reserva del nombre tendrá validez por el plazo de treinta días, contados desde la fecha de reserva. Este nombre puede ser posteriormente registrado en el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, el cual otorga propiedad sobre el mismo.

Posteriormente se abre una cuenta de integración de la compañía, conforme a los capitales mínimos establecidos para cada tipo de empresa en la Ley de Compañías: Limitada $ 400.00 dólares.

2. Minuta de constitución de compañía (firmada por un Abogado): Se debe adjuntar el estatuto de la compañía, el cuadro de integración del capital, como documentos habilitantes se debe adjuntar el certificado provisional de afiliación a la CAPTUR. Luego se eleva a escritura pública.

3. Carta de solicitud de aprobación dirigida al Superintendente de Compañías, suscrita por un abogado, en la que se pida la aprobación del contrato constitutivo y su registro, y se deben adjuntar tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía.

La Superintendencia de Compañías revisa la documentación en 3 días, y emite su resolución si no encuentra objeciones. En el caso de haberlas, emite un oficio de observaciones, las cuales deberán ser corregidas en la escritura pública o documentos que señale el oficio.

4. Con la resolución se debe: Solicitar a la Superintendencia el extracto de la compañía para ser publicado en el diario de mayor circulación del lugar donde se va a domiciliar la misma; realizar la afiliación a la Cámara correspondiente dependiendo del objeto social y obtener el certificado de afiliación definitiva; registrar los nombramientos de Presidente y Gerente General o Representante Legal en el Registro Mercantil; obtener la patente municipal.

5. Con estos documentos, se debe acudir nuevamente a la Superintendencia de Compañías, quien emitirá una hoja de datos de la compañía; con éste se procede a realizar la marginación de las Resoluciones y a realizar el respectivo registro en el Registro Mercantil, a partir de este momento tiene validez jurídica.

6. Se obtiene el RUC en el Servicio de Rentas Internas para persona jurídica.

7. Se abre un número patronal de compañías en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

8. Se obtiene el Certificado de Registro en el Ministerio de Turismo.

Permisos para operar.

1. Registro y formalidades de la Actividad Turística (MINISTERIO DE TURISMO)

Presentar una "SOLICITUD DE REGISTRO" Dirigida al Ministerio de Turismo. En esta se debe detallar la razón social (Persona Jurídica), la denominación, ubicación (especificando: Provincia, Cantón, Calle, número, Transversal, Sector y teléfono), fecha de constitución, fecha de inicio de operaciones, Registro Único de Contribuyentes (RUC), Monto de inversión y Número de empleados.

- Copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y de aumento de capital o reformas de estatutos, si los hubiere, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscritos, de la persona jurídica solicitante.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrada la razón social o nombre comercial.
- Registro Único de Contribuyentes.

Justificación del activo real: El mismo que comprende la inversión efectuada en mobiliario, equipos, materiales, los que será propiedad de la Hostería y destinados para el desarrollo de la actividad. El monto y especificaciones de estos activos de justificaran mediante declaración notariada y efectuada por el representante legal de la compañía, en la que se incluya documentos de justificación que acredite el valor de los activos

como: copias de factura, declaración de impuestos, entre otros: “Para hosterías, el equivalente es de ocho mil dólares de los Estados Unidos de América (8.000 USA). Hay que recalcar los valores de activos real fijados por el Ministerio de Turismo no serán exigibles en las ciudades.

Hojas de vida de los ejecutivos, nómina del personal administrativo y copia del título académico del representante legal.

Cuando el representante legal de la compañía no posea título académico a nivel superior o la experiencia continua de por lo menos seis años a nivel ejecutivo en actividades turísticas, la hostería deberá contratar a una persona permanente que cubra el requisito de capacitación profesional en el manejo de este tipo de empresas turísticas, con la experiencia mínima de seis años a nivel ejecutivo o el título académico en Administración de empresas turísticas o sus equivalentes. Si el peticionario no cumple con uno o varios de los requisitos establecidos en el reglamento, el Ministerio de Turismo notificará que se deben hacer las correcciones pertinentes en el plazo de treinta días, caso contrario se archivará el expediente, que sólo podrá reabrirse con una petición del interesado. El plazo máximo para este trámite es de 30 días después del inicio de la actividad. El no registro se sanciona con USD 100,00 y la clausura del establecimiento.

- Contrato de Arrendamiento o pago predial del local donde va a operar.
- Formulario de declaración del UNO por MIL sobre activos fijos.

3. Registro Único De Contribuyentes (Servicio de Rentas Internas)**.-** El Servicio de Rentas Internas es un organismo Estatal encargado de controlar la declaración tributaria de todas las personas naturales y jurídicas. La Hostería se constituye en una persona jurídica que está obligada a llevar contabilidad y a actuar bajo el control del SRI.

Para obtener el RUC (documento numerado que identifica a las personas naturales y jurídicas prestadoras de servicios o agentes de retención de impuestos) se debe presentar los siguientes documentos.

- Formulario RUC 01-A y RUC 01-B, debidamente llenados y firmados por el representante legal
- Original o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil.
- Identificación del representante legal, que pueden ser:
  - Ecuatorianos: Original y copia de la cédula de identidad y copia del certificado de votación del último proceso electoral.
  - Extranjeros residentes: Original y copia de la cédula de identidad.
  - Extranjeros no residentes: Original y copia del pasaporte con hojas de identificación y tipo de visa 9 -10 o 12 vigente.
- Original y copia de la hoja de datos generales del Registro de Sociedades (este es solo para la Superintendencia de Compañías).

- Verificación de la dirección de establecimientos donde realiza la actividad económica: se solicita original y copia de planilla de servicio de agua, luz o teléfono actual o del mes anterior.
- Formulario 106, por el pago de la multa de inscripción tardía si fuera el caso.
- Si presenta más de 8 socios accionistas, se debe presentar disquete con el archivo para la carga.
- Si el trámite lo hace un tercero, se debe presentar la autorización respectiva firmada por el representante legal con cédula y certificado de votación.

4. Afiliación a la Cámara de Turismo (Cámara de Turismo de Loja).-

Todas las personas titulares o propietarias de empresas o establecimientos dedicadas a actividades turísticas, tendrán, previo al ejercicio de dichas actividades, que afiliarse a la Cámara Provincial de Turismo de su respectiva jurisdicción. Es obligatorio afiliarse a la respectiva Cámara Provincial de Turismo y pagar cuotas sociales. Las Cámaras otorgarán los certificados de afiliación para la inscripción en el Registro Mercantil, a las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la actividad turística.

En el certificado de Afiliación constará el número de registro de la agencia, el cual servirá para su identificación en todo acto a desarrollar en el ejercicio de la actividad. Para obtenerlo se debe en primera instancia llenar el

“Formulario de Afiliación” en el cual se deben proporcionar, los siguientes datos.

- Identificar si es persona natural o jurídica.
- El sector de actividad de acuerdo al registro en el Ministerio de Turismo.
- Datos del representante legal o persona natural.
- Datos del Establecimiento.
- Referencias económicas personales naturales y jurídicas.
- Referencias personales naturales y jurídicas.
- Actividades Turísticas predominantes.
- Modalidad de pago.

Una vez que la solicitud ha sido aprobada se debe enviar a la Cámara de Turismo de Loja, los siguientes documentos: (como persona jurídica).

- Copia de la escritura de constitución de la compañía o minuta.
- Copia del último aumento de Capital (sí hubiese).
- Copia del nombramiento de Gerente y de Presidente.
- Copia del Certificado de Registro del Ministerio de Turismo.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R. U. C.).
- Cancelar la cuota de afiliación y tres meses por adelantado (Esta cuota de afiliación será fijada por el Directorio de la Cámara, según el capital social o el patrimonio).

La afiliación confiere a su titular la facultad de ejercer las actividades turísticas constantes de su objeto social, registradas en el Ministerio de Turismo.

5. Patente Municipal (Municipio de Celica)

Todos los comerciantes e industriales que operen en cada cantón, así como los que ejerzan cualquier actividad de orden económico deberán obtener una patente municipal. Los requisitos para la obtención de la patente por primera vez son los siguientes:

- Formulario de solicitud de inscripción en el Registro de Patente Municipal (Ventanilla Recaudaciones).
- Copia legible de los Estados Financieros del período contable a declarar, con la Fe de Presentación de la Superintendencia de Compañías.
- Copia legible de la cedula de ciudadanía y del nombramiento actualizado del representante legal.
- Original y copia legible del RUC.
- Original y copia del permiso de bomberos.
- Original y copia de la declaración del Impuesto a la Renta.
- Copia legible del RUC del contador.
- Formulario del 1.5 por mil sobre los ACTIVOS TOTALES (en caso de detener sucursales en varios cantonés).
- Copia de la escritura de constitución de la empresa.

- Original y copia legible del comprobante de pago de la tasa anual de turismo para los establecimientos que desarrollan actividad turística.
- Si es que los datos proporcionados en el Formulario no son verdaderos o se han ocultado se considera que la patente municipal no ha sido obtenida.

El plazo para obtener y renovar la patente municipal es hasta el 31 de marzo de cada año y el permiso tiene validez durante un año.

6. Cuerpo de Bomberos de Celica.

Todos los propietarios de establecimientos comerciales deben obtener y pagar el permiso de funcionamiento anual. Para obtener el permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos, se debe comprar la “Solicitud de Inspección”, en Tesorería, la misma que será llenada con todos los datos completos, además de un mapa de localización del establecimiento. Esta Solicitud será presentada en el Departamento de Prevención. La “Solicitud de Inspección” será dirigida al Señor Comandante General del Cuerpo de Bomberos del Municipio de Celica. En ésta también se incluye:

- Nombre del local
- Dirección (incluyendo: parroquia, barrio/urbanización, calle, lote, número, intersección, edificio, piso en que funciona el establecimiento y el número de departamento)
- Mapa de localización, el nombre y firma del solicitante.

Entre 8 y 10 días después de realizada la inspección, si el “Informe de Inspección” ha resultado favorable, el Cuerpo de Bomberos concede el permiso de funcionamiento.

El plazo para el pago es hasta el 31 de marzo de cada año.

7. Licencia Anual de Funcionamiento.- Constituye la autorización legal otorgada por el Municipio del cantón a los establecimientos turísticos, que acredite la idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas de calidad vigentes sin el cual no puede operar dentro de la jurisdicción del cantón.

Previo a la obtención de esta Licencia, toda persona natural o jurídica que preste servicios turísticos deberá satisfacer el valor de la tasa correspondiente fijada en la ordenanza municipal.

Los valores serán destinados al cumplimiento de los objetivos y fines tendientes al desarrollo del turismo local.

Los establecimientos que soliciten por primera vez la Licencia Anual de Funcionamiento (LUAF), deberán presentar el **CERTIFICADO DE REGISTRO** que será otorgado por el Ministerio de Turismo, adjuntando los siguientes documentos:

- Solicitud de Registro
- Copia certificada de la escritura pública de la constitución de la compañía y del aumento de capital o reformas de estatutos, si los hubiere, tratándose de personas jurídicas.

- Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito, de la persona jurídica solicitante.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento.
- Justificación del Activo Real, mediante la declaración de responsabilidad efectuada por el representante legal de la compañía, y conforme con lo que se indica a continuación: Para Hosterías, el equivalente es de ocho mil dólares de los Estados Unidos de América.
- Nómina del personal, hoja de vida y copia de título académico del representante legal. Cuando el representante legal de la compañía no posea título académico a nivel superior o la experiencia continua de por lo menos seis años a nivel ejecutivo en actividades turísticas, la agencia de viajes deberá contratar una persona permanente que cubra el requisito de capacitación profesional en el manejo de este tipo de empresas turísticas, con una experiencia mínima de seis años a nivel ejecutivo o el título académico de empresas turísticas, con una experiencia mínima de seis años a nivel ejecutivo o el título académico de empresas turísticas o sus equivalentes.
- Contrato de arrendamiento o pago predial del local donde va a operar.
- Formulario de declaración del UNO POR MIL sobre Activos Fijos del Ministerio de Turismo.

Procedimiento:

- El cliente se acerca a la Unidad de Turismo y solicita los requisitos necesarios para realizar este trámite.
- En la Unidad de Turismo se le indica al cliente que se acerque al Ministerio de Turismo a solicitar el Certificado de Registro (establecimientos nuevos). Mientras que los establecimientos que ya tienen Certificado de Registro, procederán a llevar la documentación directamente a la Unidad de Turismo.
- El cliente procede a recopilar todos los requisitos necesarios con los cuales ya puede acercarse a la Unidad de Turismo, donde verifican que su documentación se encuentre legalizada y en perfecto orden. Aquí se procede a entregar la tasa a pagar.
- Una vez recopilada la documentación, se entrega el valor de la tasa a cancelar de la LUAF y se pide al cliente que se acerque al Departamento de Rentas Municipales a cancelar.
- El cliente se acerca a las ventanillas de rentas con su comprobante de pago, aquí deberá cancelar el monto de la tasa de la LUAF y le entregaran un recibo de pago.
- Con el recibo de pago correspondiente, el cliente se acerca nuevamente a la Unidad de Turismo donde verifican y culminan con el trámite, para el uso del cliente.
- Se procede a emitir la LUAF que tendrá validez hasta el 31 de diciembre del año en curso.

- La no renovación de esta licencia se sanciona con clausura del establecimiento.

8. Registro del Nombre en el IEPI.- Primero identifican su clasificación internacional, en este caso sería la marca de servicio Nº 41. Luego se presenta los siguientes documentos:

- Original y copia del formulario de Búsqueda Fonética que se debe descargar de la página web del IEPI. www.iepi.gob.ec. (el IEPI le ayudara a rellenar este documento).
- Original y copia de la transferencia, en la cuenta corriente del IEPI en el Banco del Pacífico Cta. Nº 0742852-9.
- El formulario y comprobante del depósito bancario.

Estos documentos son enviados a Cuenca para verificar que no exista otra empresa con el mismo nombre. Una semana después envían el resultado al IEPI de Loja y si no hay otra empresa con el mismo nombre empiezan a realizar el trámite para patentarlo. Se les da una semana para que presenten la siguiente información:

- Original y copia de la solicitud de Registro de Signos Distintivos.
- Dos copias de la cédula y certificado de votación del solicitante.
- 7 artes de la denominación en papel adhesivo, que contenga únicamente la denominación, en tamaño de 5x5 cm.
- Original y copia de la papeleta de depósito de la tasa, Banco del Pacífico Cta. Cte. IEPI No 07428529.

- En caso de compañía o persona jurídica adjuntar copias actualizadas y notariadas de los Estatutos, nombramiento y la inscripción.

Una vez presentada toda la documentación deberán esperar 6 meses para recibir el título que le acredita la patente con ese nombre, mientras dure el trámite se le entregara una Fe de presentación para que no paralice sus actividades operacionales.

9. Contribución 1 X Mil A Los Activos Fijos (FMPTE).- El Ministerio de Turismo pone a disposición el Acuerdo 2005015 y el Instructivo para la cancelación del Impuesto de Uno x Mil de los activos fijos, obligación que debe ser cumplida por las personas naturales y jurídicas propietarias de establecimientos turísticos del Estado Ecuatoriano. Por primera vez se cancela a través de un inventario valorado de activos fijos (edificaciones e instalaciones, maquinarias, muebles enseres y equipos de computación), que conforman el establecimiento y debe presentar original y 3 copias del formulario diseñado para el efecto, firmado por el propietario o representante del establecimiento, además del original y dos copias del depósito. A partir del segundo año de funcionamiento del establecimiento se debe hacer lo siguiente:

- Realizar el pago del 1 x 1000 con base a la declaración del impuesto a la renta del año anterior inmediato.

- El formulario debe ser llenado con letra clara de imprenta y firmado por el propietario o representante del establecimiento, debe incluir el número de cédula de ciudadanía y firma.

FORMULARIO 101 (DECLARACIÓN DEL IMPUESTO A LA RENTA Y PRESENTACIÓN DE BALANCES FORMULARIO-ÚNICO SOCIEDADES) (Anexo), presentar el original y una copia clara del mismo, se utiliza los datos del activo fijo.

Realizar el pago en los bancos Pichincha cuenta No 3056 328804 y Banco del Pacífico cuenta No. 5750415, denominado Fondo Mixto de Promoción Turística.

Al realizar el pago debe presentar el formulario y deposito original con tres copias; adjuntando la declaración del impuesto a la renta que sirvió de base para el cálculo respectivo.

De acuerdo con lo previsto en **EL ARTÍCULO 21 DEL CÓDIGO TRIBUTARIO CODIFICADO Y EN EL ARTÍCULO 1 DE LA LEY REFORMATORIA PARA LA EQUIDAD TRIBUTARIA EN EL ECUADOR**, que establece que el interés anual por obligación tributaria no satisfecha equivaldrá a 1,5 veces la tasa activa referencial para noventa días determinada por el Banco Central del Ecuador, la tasa mensual de interés por mora tributaria a aplicarse en el segundo trimestre del año 2014 es la siguiente:

- Período de vigencia: 30 de Noviembre de 2013 – 2 de Febrero de 2014
- Tasa de interés: 1,021%

10. Contribución 1 X Mil Activos Reales (Superintendencia De Compañías).- Pagar la contribución a la Superintendencia de Compañías (1 por mil a los activos reales) al año de funcionamiento.

Requisitos:

- Luego de que los títulos de crédito han sido repartidos a los establecimientos sujetos al control de la Superintendencia de Compañías, éstos deben depositar el valor que haya sido determinado, en las cuentas designadas por esta entidad.
- Las compañías contribuyentes remitirán a la Superintendencia de Compañías el comprobante de depósito.
- El plazo para el pago es hasta el 30 de septiembre de cada año.

11. Requisitos para obtener el Permiso de Factibilidad.- Este documento, permitirá instalar la operadora de turismo en el sitio seleccionado por los socios, luego de pasar por un análisis de factibilidad, es decir, que cumpla con los requisitos establecidos por el municipio para ubicar un negocio. Para ello se presenta en el Archivo General del Municipio de Loja la siguiente documentación:

- Formulario de línea de fábrica (Adquirir en la ventanilla de Recaudaciones).
- Copia de la cedula de identidad del propietario del bien intangible.
- Copia simple de las escrituras (Verificar que conste inscripción del Registro de Propiedad).
- Copia del pago del impuesto predial vigente.
- Copia de la planilla de agua potable.

En caso de alquiler del bien intangible se deberá adjuntar una solicitud de permiso de suelo dirigida al Jefe de Regulación y Control Urbano.

- **Afiliación de los empleados a IESS.-** Para la emisión de un número patronal se requiere utilizar el sistema de historia laboral que contiene el Registro Patronal que se realiza a través de la página web del IESS en línea en la opción Empleadores donde podrá realizar la:

- Actualización de Datos del Registro Patronal,
- Escoger el sector al que pertenece (Privado, Público y Doméstico),
- Digitar el número del RUC
- Seleccionar el tipo de empleador.

Además, deberá acercarse a las oficinas de Historia Laboral donde debe entregar la solicitud de entrega de clave firmada con los siguientes documentos:

- Solicitud de entrega de Clave (Registro).
- Copia del RUC (excepto para el empleador doméstico).
- Copias de las cédulas de identidad del representante legal y de su delegado en caso de autorizar retiro de clave.
- Copias de las papeletas de votación de las últimas elecciones o del certificado de abstención del representante legal y de su delegado, en caso de autorizar el retiro de clave.
- Copia de pago de teléfono o luz.
- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del patrono y del empleado (a color).
- Copia del contrato de trabajo debidamente legalizado en el Ministerio de Trabajo.

Presentación de Balances.- Presentar a la Superintendencia de Compañías Balance Anual, Estado de Pérdidas y Ganancias; memorias e informes de los administradores y de organismos de vigilancia; nómina de los administradores, representantes regales y socios o accionistas.

La Ley de Compañías (Art. 20), Reglamento que establece la información y documentos que están obligados a remitir a la Superintendencia de Compañías, las sociedades sujetas a su vigilancia y control. Las compañías sujetas a control de la Superintendencia de Compañías deben remitir a esta entidad, de conformidad con lo determinado en los artículos 20 y 23 de la Ley de Compañías, la siguiente información:

- Estados financieros: de situación (balance general anual) y de resultados (pérdidas y ganancias), debidamente suscritos por el representante legal y el contador.
- Informe o memoria presentado por el representante legal, a la junta general de accionistas o socios que conoció y adoptó resoluciones sobre los estados financieros.
- Informe de auditoría externa, si en función del monto total de activos del ejercicio económico anterior están obligados a contratarla, de acuerdo a las resoluciones emitidas por esta Superintendencia.
- Nómina de administradores o representantes legales.
- Nómina de accionistas o socios inscritos en el libro de acciones y accionistas o participaciones y socios, a la fecha de cierre de los estados financieros.
- Los demás datos que se establecen en este reglamento.

El plazo para la presentación de balances es hasta el 31 de diciembre de cada año.

Exigencias para los Locales.- Los locales que se destinen al funcionamiento de agencias de viajes, no podrán ser compartidos con otro tipo de actividad económica ajena a la actividad turística. Tendrán una superficie mínima de treinta metros cuadrados y contarán con los servicios básicos de luz, agua, teléfono y fax, y una batería de servicios higiénicos, cuando menos.

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO

CAPÍTULO I

DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL PRESENTE REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO.

ARTÍCULO 1.- El presente Reglamento Interno de Trabajo regula las relaciones entre la HOSTERÍA POZO AZUL“ Ltda.” y el personal de Trabajadores (empleados y funcionarios) que prestan sus servicios en la misma, en todas sus áreas y dependencias; respetándose las disposiciones contenidas en el Contrato Colectivo de Trabajo así como las disposiciones del Código del Trabajo.

Como consecuencia de lo antes mencionado, las normas estipuladas en este instrumento se considerarán incorporadas a toda relación jurídica contractual de naturaleza laboral existente, así como también a cada Contrato Individual de Trabajo que se celebre con fecha posterior a la aprobación de este Reglamento Interno de Trabajo.

ARTÍCULO 2.- El presente Reglamento Interno de Trabajo es de aplicación obligatoria en las áreas y dependencias que mantiene la Hostería en la Parroquia de Pózul.

Como consecuencia de lo expuesto en el párrafo que antecede, todo Trabajador de la Hostería queda sujeto al cumplimiento de las disposiciones prescritas en este Reglamento, no siendo su

desconocimiento causa de eximente de responsabilidad para ninguno de los Trabajadores.

CAPÍTULO II

DE LA CLASIFICACIÓN INTERNA ADMINISTRATIVA DEL PERSONAL DE TRABAJADORES.

ARTÍCULO 3.- Son Trabajadores de la Hostería, todas las personas que prestan sus servicios lícitos y personales para la Compañía en virtud de sus respectivos Contratos Individuales de Trabajo, siempre y cuando perciban su remuneración directamente de la Compañía.

ARTÍCULO 4.- Para efectos de orden interno-administrativo, los Trabajadores de "POZO AZUL Cía. Ltda.", se dividen en Funcionarios y Empleados.

CAPÍTULO III

DE LA ADMISIÓN Y REQUISITOS PARA LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL.

ARTÍCULO 5.- La admisión de Trabajadores es responsabilidad de la ADMINISTRACIÓN, debiendo él o la aspirante proporcionar en la solicitud de empleo, de manera clara y verás, obligatoria y fielmente, todos los datos que les sean requeridos, a fin de hacerlos constar en el Registro que para el efecto lleva la Compañía.

Cuyos requisitos en su efecto son los siguientes:

1.- Nombres y apellidos completos, edad, estado civil, profesión u ocupación, nacionalidad, dirección domiciliaria y cargas familiares.

2.- Cédula de Ciudadanía o de identidad, según el caso, certificado de votación, carnet de afiliación al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), si lo tuviere. La presentación de la Libreta Militar o su equivalente, será requisito indispensable para la admisión de un Trabajador de sexo masculino.

3.- Ser mayor de edad y encontrarse en goce de los derechos de ciudadanía.

4.- Presentar certificados de trabajo de los últimos dos años, si hubiere laborado durante dicho lapso. De solvencia moral, de salud, certificado de antecedentes personales, y según lo requiera la Compañía, de competencia o experiencia ocupacional o profesional.

El o la aspirante deberán reunir los requisitos adicionales, legales o administrativos que se le soliciten, los que se requerirán de acuerdo al cargo que aspire desempeñar.

Si después de haber adquirido la calidad de Trabajador se descubriere falsedad o alteración en los datos o documentos presentados, el que incurriere en tal evento será separado inmediatamente de la Compañía.

ARTÍCULO 6.- Cualquier cambio de domicilio deberá ser notificado por el Trabajador al Administrador, comunicación que deberá efectuar en un

término no mayor de cinco días contados a partir del momento en que ocurrió dicho cambio.

De no cumplirse con esta obligación, la Administración considerará como domicilio del Trabajador la dirección que consta en los registros que para el caso lleva la Compañía.

ARTÍCULO 7.- Como norma general, todo Trabajador que ingrese por primera vez a prestar sus servicios en la operadora, deberá suscribir un Contrato de Trabajo con inclusión de un período de prueba de hasta noventa días, con la respectiva remuneración.

ARTÍCULO 8.- Los Trabajadores que fueren contratados en calidad de empleados y funcionarios, se basaran en la realización de sus ocupaciones a lo determinado en sus respectivos contratos.

ARTÍCULO 9.- El Trabajador que ingrese a laborar en la operadora, su determinación o asignación del lugar, sección o dependencia en la que prestará sus servicios, quedará a criterio exclusivo de la ADMINISTRACIÓN, la misma que tomará en cuenta la capacidad del aspirante, sus conocimientos técnicos, culturales, académicos y sus antecedentes de trabajo, tales como: actitud, disciplina, desempeño, colaboración, entre otros.

CAPÍTULO IV

DEL CUMPLIMIENTO DE LAS JORNADAS DE TRABAJO Y OTRAS NORMAS RELATIVAS A LOS TURNOS, EJECUCIÓN Y PAGO DE REMUNERACIONES Y SOBRETIEMPO.

ARTÍCULO 10.- Los horarios y turnos de trabajo serán los que para cada caso estipule la Administración en atención a lo prescrito para el efecto en el Contrato Colectivo, según sus necesidades, pueda mantener o cambiar los horarios de trabajo para el sector del personal que no tiene reguladas sus jornadas de labores en los respectivos Contratos Individuales de Trabajo.

ARTÍCULO 11.- Todo Trabajador está en la obligación de registrar personalmente su sistema de control de tiempo, tanto al ingreso como a la salida de sus labores diarias.

Este registro permitirá a la empresa verificar su horario de trabajo, horas suplementarias y extraordinarias trabajadas por disposición superior.

ARTÍCULO 12.- Queda terminantemente prohibido laborar horas suplementarias y extraordinarias sin estar previamente autorizado por el Administrador competente.

ARTÍCULO 13.- Las remuneraciones se calcularán de acuerdo a los tiempos de trabajo registrados en los sistemas de control de tiempo, previa verificación por parte de la Administración.

ARTÍCULO 14.- De las remuneraciones se deducirán todos los descuentos y retenciones dispuestas por la Ley y estas se pagarán directamente al Trabajador o a la persona que estuviere expresamente autorizada por escrito por aquel para percibir su remuneración.

ARTÍCULO 15.- "POZO AZUL Cía. Ltda.", pagará las remuneraciones de sus Trabajadores en sobres individuales, en los que constará por lo menos: El nombre del Trabajador, el valor percibido, el período al que corresponde el pago, las deducciones por aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), del impuesto a la renta, si hubiere lugar los préstamos o anticipos, así como cualquier otro rubro que deba constar y que legalmente pueda o deba deducirse. Al último constará el saldo neto o el haber final al que tenga derecho el Trabajador.

Por convenio escrito entre la Compañía y un Trabajador individualmente considerado, la remuneración de éste podrá ser depositada en una cuenta de una Institución Bancaria previamente determinada por las partes.

ARTÍCULO 16.- Cuando un Trabajador no esté conforme con una liquidación de pago de cualquier concepto, podrá expresar su disconformidad, reclamo o queja en el mismo momento de recibirla, en cuyo caso dejará constancia del particular en el recibo que firmase.

CAPÍTULO V

DE LAS FALTAS, DE SUS CLASES Y SANCIONES.

ARTÍCULO 17.- Para la aplicación de las sanciones, las transgresiones al presente Reglamento Interno se dividen en dos grupos: faltas leves y faltas graves.

FALTAS LEVES:

ARTÍCULO 18.- Para los efectos de este Reglamento se consideran como faltas leves, todas las transgresiones a las obligaciones que tienen los Trabajadores según lo dispuesto en el Código del Trabajo en general tales como:

1.- No ejecutar el trabajo en los términos del Contrato, con la intensidad, cuidado y esmero apropiados, en la forma, tiempo y lugar convenidos.

2.- No restituir al Empleador los materiales no usados y no conservar en buen estado los instrumentos y útiles de trabajo, no siendo responsable por el deterioro que origine el uso normal de estos objetos, ni del ocasionado por caso fortuito o fuerza mayor.

3.- No dar aviso previo al Empleador (Superior Inmediato) cuando por causa justa faltare al trabajo; de no poder hacerlo por cualquier causa debidamente justificada, deberá proceder a su notificación en las siguientes 24 horas laborables.

4.- No concurrir puntualmente al trabajo y no dar cumplimiento a las jornadas, horarios y turnos de trabajo establecidos en el contrato colectivo, debiendo registrar personalmente su entrada y salida.

5.- El no comunicar inmediatamente a los superiores, cuando en la ejecución del trabajo se presentaren fallas o cualquier dificultad grave que no pueda ser subsanada por el personal encargado de efectuar el trabajo,

6.- Utilizar sin consentimiento el servicio telefónico, entre otros; para fines ajenos a las actividades del trabajo.

7.- Comer en el lugar de trabajo.

8.- No atender en forma cortés y respetuosa al público.

9.- No realizar la respectiva actualización de la información en la página web por parte del Administrador, según lo dispuesto por la operadora.

10.- No someterse a exámenes médicos dispuestos por la empresa.

11.- No asistir a los cursos de capacitación o formación a los que la empresa lo haya asignado.

12.- No utilizar durante la jornada de labor los uniformes e identificación de la empresa en forma permanente y obligatoria.

ARTÍCULO 19.- “Las faltas leves a las que se hace referencia en el Artículo que antecede, serán sancionadas con una multa equivalente de hasta el diez por ciento (10%) de la remuneración”.

La comisión dentro de un mismo período mensual de tres faltas leves por parte de un trabajador, será considerada como falta grave, quedando facultada la Compañía para solicitar el correspondiente Visto Bueno, ante Inspector de Trabajo.

ARTÍCULO 20.- Toda Falta Leve prescribe en un mes. Por lo tanto, para efecto de solicitar Visto Bueno, la Compañía considerará como no cometidas las faltas leves que hayan ocurrido en un período anterior a un mes contado hacia atrás desde la fecha de la comisión de una falta leve.

LEY DE RÉGIMEN LABORAL (REGLAMENTO DEL CÓDIGO DE TRABAJO).

ARTÍCULO 21.- Las multas a las que hubiere lugar por aplicación de lo prescrito en el presente Reglamento Interno de Trabajo, serán aplicadas por el Administrador, y en su falta, por el Representante Legal de la Compañía, quienes en su caso dispondrán el cobro de la multa mediante retención de la remuneración del Trabajador.

ARTÍCULO 22.- El cometimiento de cualquiera de las Faltas Graves establecidas como tales en este Reglamento Interno, será sancionado con la separación del servicio.

ARTÍCULO 23.- Las prohibiciones del Trabajador prescritas en el Artículo 46 del Código del Trabajo, y las adicionalmente establecidas en este

Reglamento se constituirán como Faltas Graves, las cuales se mencionan a continuación:

1. No acatar las órdenes y disposiciones de trabajo del inmediato superior.
2. No acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la Ley, los Reglamentos que dicte la Compañía para el efecto o por las Autoridades competentes.
3. No respetar a sus superiores y a sus compañeros de trabajo y promover escándalos en las instalaciones de la empresa o utilizar vocabulario impropio.
4. Introducir e ingerir bebidas alcohólicas o sustancias psicotrópicas en las instalaciones de la Compañía o en el ejercicio de sus funciones.
5. Emitir rumores o comentarios que vayan en desmedro de los intereses de la Compañía o del buen nombre y prestigio de sus jefes o compañeros de trabajo que produzcan inquietud y malestar entre el personal.
6. Divulgar información confidencial que posee el Trabajador en virtud de las labores que desempeña.
7. Abandonar herramientas, materiales u otros objetos o desperdicios.
8. Utilizar sin autorización previa los bienes de la operadora.
9. Inducir a la Compañía a celebrar un Contrato de Trabajo mediante información falsa o adulterada, presentar para tal fin Certificados, Títulos y Diplomas falsos.

10. No cumplir con las disposiciones que dicte la Administración para el uso de vehículos de propiedad de la Compañía.

11. Abandonar sin justa causa el lugar o puesto de trabajo, vale decir, sin la autorización previa del superior correspondiente.

12. Hacer rifas, negocio o actividades similares en las instalaciones de la Compañía, salvo el permiso expreso de la Administración.

13. Participar en juegos de azar u otros dentro de las instalaciones de la Compañía.

14. Entregar sin autorización a cualquier persona la realización de cualquier trabajo a él encomendado.

15. Ejecutar o realizar tareas particulares dentro de las dependencias de la Compañía a favor de terceros, salvo que para ello tenga permiso escrito otorgado por la Administración de la Empresa.

16. No registrar el ingreso y salida de acuerdo con los sistemas de control que para el efecto establezca la empresa.

17. Dormir durante las horas de trabajo.

18. Para las personas que manejan fondos de la Compañía, cambiar sin autorización superior cheques de Trabajadores o de terceras personas, así como también, aceptar vales no autorizados.

19. Utilizar sin autorización previa la papelería, sellos, rótulos de la empresa y en general aspectos que constituyan infracciones a la ley de propiedad intelectual.

CAPÍTULO VI

DISPOSICIONES GENERALES.

ARTÍCULO 24.- Se deja expresamente establecido que si alguna o algunas de las normas estipuladas en este Reglamento, contradicen, reforman o modifican lo prescrito en el Código del Trabajo, Reglamentos y demás Leyes relacionadas con la materia, prevalecerán estas últimas. En todo lo demás, se aplicarán las disposiciones contempladas en este reglamento en la forma aquí establecida.

ARTÍCULO 25.- En cuanto a todo lo que no estuviere señalado en el presente Reglamento Interno de Trabajo, nos basaremos a lo dispuesto en el Código de Trabajo y más disposiciones legales que se dicten en materia laboral.

ARTÍCULO 26.- El valor de los útiles, instrumentos o materiales de trabajo, para el caso de pérdidas o deterioros, originados por negligencia o descuido imputable del Trabajador, correrá a cargo de éste, pudiendo la Empresa efectuar el descuento pertinente en el próximo pago.

ARTÍCULO 27.- Al momento de ser notificado con la terminación de su Contrato de Trabajo, y antes de recibir su liquidación, el Trabajador deberá entregar a la Compañía a través de su Superior inmediato, todas las herramientas, materiales, equipos y en general.

ARTÍCULO 28.- Cuando por cualquier circunstancia se termine un Contrato de Trabajo, al momento en que se efectúe la correspondiente liquidación final del Trabajador saliente, la Compañía inicialmente liquidará su cuenta personal, a efectos de que se deduzca lo que se encuentre adeudando a la Compañía por concepto de préstamos, multas o cualquier otro rubro que sea legalmente deducible.

ARTÍCULO 29.- Quienes conduzcan vehículos de propiedad de la Compañía o arrendados por ésta, serán personalmente responsables por las contravenciones y delitos de tránsito que cometieren por desconocimiento y violación de la Ley de Tránsito Terrestre y más ordenamientos legales. Tales Trabajadores deberán de manera rutinaria efectuar los controles básicos de las condiciones mecánicas y de seguridad de los vehículos, tales como: Chequeo de niveles de aceite, batería, frenos, funcionamiento de indicadores de tablero, entre otros. Cuando un vehículo necesite ingresar a un taller automotriz para reparaciones no rutinarias; el Chofer notificará el particular a su Superior inmediato, quien ordenará lo conveniente.

ARTÍCULO 30.- La Administración se reserva el derecho de determinar las políticas o normas administrativas internas, las cuales deberán ser acatadas y cumplidas por el personal. La determinación de políticas administrativas se hará conocer por parte de la Administración a los Trabajadores, mediante una copia ejemplar de este Reglamento. La falta de cumplimiento de las políticas que imparta la Administración, serán

consideradas como indisciplina y acarrearán las sanciones legales correspondientes.

Dado en Loja, a los 6 días del mes de Febrero de 2015

REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD LABORAL.

RAZÓN SOCIAL: Compañía de Responsabilidad Limitada

ACTIVIDAD ECONÓMICA: Turismo**.**

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS.

ARTÍCULO 1.- OBLIGACIONES GENERALES DEL EMPLEADOR.

a) En todo lugar de trabajo se deberán tomar medidas tendientes a disminuir los riesgos laborales. Estas medidas deberán basarse, para el logro de este objetivo, en directrices sobre sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y su entorno como responsabilidad social y empresarial.

b) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas, mediante sistemas de vigilancia y planes de contingencia.

c) En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, el empleador deberá proporcionar, sin costo alguno para

el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados.

d) Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores.

e) Mantener un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales y de los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes, empleadores y trabajadores.

f) Investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares.

g) Informar a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitarlos a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos.

h) El Reglamento Interno de Seguridad Laboral, deberá ser revisado y actualizado periódicamente con la participación de empleadores y trabajadores y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen.

i) Cumplir las disposiciones de este Reglamento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.

j) Mantener en buen estado de servicio las instalaciones y materiales para un trabajo seguro.

k) Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Relaciones Laborales, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración.

l) Proveer a los trabajadores y funcionarios de un ejemplar del presente Reglamento y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la empresa.

m) Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la empresa.

n) Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en su oficina de trabajo y en los recorridos turísticos.

ARTÍCULO 2.- OBLIGACIONES GENERALES Y DERECHOS DE LOS TRABAJADORES

Todos los trabajadores tienen derecho a:

a) Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar.

b) Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan durante los recorridos turísticos. Complementariamente, los empleadores comunicarán las informaciones necesarias a los trabajadores y sus representantes sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos.

c) Los trabajadores tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección del lugar de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo.

d) Sin perjuicio de cumplir con sus obligaciones laborales, los trabajadores y funcionarios tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad.

e) Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación y recapacitación.

f) Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo.

Los trabajadores tienen las siguientes obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales:

a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las instrucciones que Íes impartan sus superiores jerárquicos directos.

b) Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen al empleador.

c) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva.

d) Informar a sus superiores jerárquicos directos acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe por motivos razonables, un peligro para la vida o la salud de los trabajadores.

e) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales cuando la autoridad competente lo requiera.

f) Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores.

g) Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo.

h) Usar correctamente los medios de protección personal y colectiva proporcionados por la empresa y cuidar de su conservación.

i) Informar al empleador de las averías y riesgos que puedan ocasionar accidentes de trabajo. Si éste no adoptase las medidas pertinentes, comunicar a la Autoridad Laboral competente a fin de que adopte las medidas adecuadas y oportunas.

j) Cuidar de su higiene personal, para prevenir al contagio de enfermedades.

k) No introducir bebidas alcohólicas ni otras substancias tóxicas a los centros de trabajo, ni presentarse o permanecer en los mismos en estado de embriaguez o bajo los efectos de dichas substancias.

ARTÍCULO 3.- PROHIBICIONES AL "EMPLEADOR".

Toda empresa deberá considerar las siguientes prohibiciones:

a) Obligar a sus trabajadores a laborar en ambientes insalubres por efecto de polvo, gases o sustancias tóxicas.

b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo la acción de cualquier tóxico.

c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores sin el uso de la ropa y equipo de protección personal.

d) Transportar a los trabajadores en vehículos inadecuados para este efecto.

e) Dejar de cumplir las disposiciones que sobre prevención de riesgos emanen de la Ley, Reglamentos y las disposiciones de la Dirección de Seguridad y Salud del Ministerio de Relaciones Laborales o de Riesgos del Trabajo del IESS.

f) Dejar de acatar las indicaciones contenidas en los certificados emitidos por la Comisión de Valuación de las Incapacidades del IESS sobre cambio temporal o definitivo de los trabajadores, en las actividades o tareas que puedan agravar sus lesiones o enfermedades adquiridas dentro de la propia empresa.

ARTÍCULO 4.- PROHIBICIONES PARA LOS TRABAJADORES.

Los empleados deberán considerar las siguientes prohibiciones:

a) Efectuar trabajos sin el debido entrenamiento previo para la labor que van a realizar.

b) Ingresar al trabajo en estado de embriaguez o habiendo ingerido cualquier tipo de sustancia tóxica

c) Fumar o prender fuego en sitios señalados como peligrosos para no causar incendios, explosiones o daños en las instalaciones de las empresas.

d) Distraer la atención en sus labores, con juegos, riñas, discusiones, que puedan ocasionar accidentes.

e) Dejar de observar las reglamentaciones colocadas para la promoción de las medidas de prevención de riesgos.

ARTÍCULO 5.- INCUMPLIMIENTOS Y SANCIONES.

Las sanciones a los trabajadores se aplicarán conforme lo disponga el Reglamento Interno de Trabajo. Las faltas muy graves podrán sancionarse conforme lo determina el Código del Trabajo.

a) Serán faltas leves, aquellas que contravienen al presente reglamento, pero que no ponen en peligro la seguridad física del trabajador, ni de otras personas.

b) Se considerará faltas graves, cuando por primera vez debido a ignorancia o inobservancia de los hechos, el trabajador pone en peligro su seguridad, de terceros y de los bienes de la empresa.

c) Se considera faltas muy graves, la reincidencia a las faltas graves, violación al reglamento interno que con conocimiento del riesgo o mala intención, ponga en peligro su vida, la de terceros y de las instalaciones, equipos y bienes de la empresa.

d) Se tomarán medidas disciplinarias contra los trabajadores que a sabiendas persisten en llevar a cabo prácticas inseguras o peligrosas para él, cuyas sanciones que podrá aplicar la empresa será de conformidad al Reglamento Interno de Trabajo, de acuerdo a la gravedad de la falta, serán:

- Amonestación Verbal.
- Amonestación escrita.

- Multa de hasta el 10% de la remuneración diaria unificada.
- Solicitud de visto bueno, de conformidad con lo previsto en el Código Trabajo.

e) El empleador podrá dar por terminado el contrato de trabajo, previo visto bueno por no acatar las medidas de seguridad, prevención e higiene exigidas por la ley, por sus reglamentos o por la autoridad competente; o por contrariar sin debida justificación las prescripciones y dictámenes médicos.

f) Los trabajadores están obligados a acatar las medidas de prevención, seguridad y salud determinadas en los reglamentos y facilitados por el empleador. Su omisión constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo.

CAPÍTULO II

ARTÍCULO 6.- PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA MENORES DE EDAD.

a) Se prohíbe la contratación de niñas, niños y adolescentes para la realización de actividades insalubres o peligrosas que puedan afectar su normal desarrollo físico y mental. La legislación nacional establecerá las edades límites de admisión de tales empleos, la cual no podrá ser inferior a los 18 años.

ARTÍCULO 7.- PROTECCIÓN A TRABAJADORAS EMBARAZADAS.

a) Cuando las actividades que normalmente realiza una trabajadora resulten peligrosas durante el periodo de embarazo o lactancia, los

empleadores deberán adoptar las medidas necesarias para evitar su exposición a tales riesgos.

b) Para ello adoptarán las condiciones de trabajo, incluyendo el traslado temporal a un puesto de trabajo distinto y compatible con su condición, hasta tanto su estado de salud permita su reincorporación al puesto de trabajo correspondiente.

ARTÍCULO 8.- PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD.

a) El empleador deberá garantizar la protección de los trabajadores que por su situación de discapacidad sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. A tal fin, deberán tener en cuenta dichos aspectos en las evaluaciones de los riesgos, en la adopción de medidas preventivas y de protección necesarias.

ARTÍCULO 9.- PRESTADORES DE ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA (guardianía, vigilancia, catering, limpieza y mantenimiento) Y CONTRATISTAS.

a) Se exigirá el cumplimiento laboral, afiliación al IESS y la presentación del Reglamento Interno de Seguridad Laboral debidamente aprobado ante el Ministerio de Relaciones Laborales.

b) La empresa usuaria garantizará para estos trabajadores, el mismo nivel de prevención y protección que para sus empleados de planta.

CAPÍTULO III

DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS PROPIOS DE LA EMPRESA.

ARTÍCULO 10.- RIESGOS FÍSICOS.

Cada empresa deberá considerar analizar: Vibraciones, iluminación, temperatura (alta o baja), electricidad, entre otros.

ARTÍCULO 11.- RIESGOS MECÁNICOS.

- Cada empresa deberá considerar analizar: instalaciones, vehículos, orden en las áreas de trabajo, espacios confinados, entre otros.
- Las lecciones aprendidas generadas a partir de la ocurrencia de accidentes o incidentes ocurridos en la operación.

ARTÍCULO 12.- RIESGOS BIOLÓGICOS.

Cada empresa deberá considerar analizar: Riesgos relacionados con la salubridad, agua para consumo humano, alimentación, baterías sanitarias, almacenamiento de desechos, animales peligrosos, entre otros.

ARTÍCULO 13.- RIESGOS PSICOSOCIALES.

Cada empresa deberá considerar si aplica medidas preventivas para evitar daños a la salud o estados de insatisfacción originados por: la organización del trabajo, nivel y tipo de remuneración, tipo de supervisión, relaciones interpersonales, nivel de responsabilidad, exigencia y sobrepresión, entre otros.

CAPÍTULO IV

DE LOS ACCIDENTES MAYORES

ARTÍCULO 14.- PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

a) Pasillos, corredores, puertas y ventanas cumplirán los siguientes requisitos:

- Las puertas de acceso al exterior estarán siempre libres de obstáculos y serán de fácil apertura.
- En las puertas que no se utilicen normalmente, se inscribirá el rótulo de "Salida de emergencia".

ARTÍCULO 15.- PLANES DE EMERGENCIA.

El plan de respuesta a emergencias se establecerá mediante el análisis de riesgos, determinación de zonas seguras, rutas de escape, acercamiento con las entidades externas tales como la policía, bomberos, sub-centro de salud y otros destinados a tal efecto:

a) Para el desarrollo del plan de emergencias adecuado, el personal estará capacitado para reaccionar ante un suceso, minimizando sus efectos y consecuencias. Después de esto se tendrá un plan alterno para reactivar cualquier proceso productivo o administrativo después de la ocurrencia de cualquier acontecimiento.

b) En el caso de presentarse desastres naturales como terremotos inundaciones, temblores, entre otros; los trabajadores actuarán de acuerdo a los instructivos correspondientes.

CAPÍTULO V

DE LA INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS.

ARTÍCULO 16.- INDUCCIÓN, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

a) La información y capacitación en prevención de riesgos, deberá centrarse principalmente en:

- Los factores de riesgos significativos presentes en el lugar de trabajo y relacionados con las actividades a desarrollarse, en especial las de alto riesgo.

CAPÍTULO VI

DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

ARTÍCULO 17.- EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y ROPA DE TRABAJO.

a) El administrador responsable, definirá las especificaciones y estándares que deberán cumplir los equipos de protección individual a ser utilizados por sus empleados y trabajadores.

b) El equipo de protección individual requerido para cada empleado y trabajador, en función de su puesto de trabajo y las actividades que realiza, será entregado de acuerdo con los procedimientos internos.

c) Todos los empleados y trabajadores, deberían ser capacitados para el uso apropiado de los equipos de protección individual que utiliza, su correcto mantenimiento y los criterios para su reemplazo.

d) Todo equipo de protección individual dañado o deteriorado, deberá ser inmediatamente reemplazado antes de iniciar cualquier actividad. Para cumplir con este requerimiento, la empresa deberá mantener un stock adecuado de los equipos de protección individual para sus empleados y trabajadores.

CAPÍTULO VII

DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

ARTÍCULO 18.- GESTIÓN AMBIENTAL.

- La empresa cumplirá con la legislación nacional aplicable y vigente sobre conservación y protección del ambiente. Para cumplir dicho cometido, deberá:

a) Proveer condiciones de trabajo seguras, saludables y ambientalmente sustentables.

b) Evitar cualquier tipo de contaminación e impacto adverso sobre el ambiente y las comunidades de su área de influencia.

Ing. Juan Pineda Campoverde	Ing. José Miguel Mosquera.
RESPONSABLE DE ELABORAR EL REGLAMENTO	**REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA**

ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA.

Imagen Corporativa.

NOMBRE

El nombre que se eligió para la Hostería es “POZO AZUL” el mismo que corresponde al origen del nombre de la parroquia en donde se va a ubicar la hostería.

SLOGAN

Se realiza el siguiente slogan: ***“Escapa de lo Cotidiano”*** el mismo que indica las actividades que normalmente no se realizan como es deporte, experiencias culturales y naturales que los turistas podrán tener acceso durante las actividades a realizarse.

LOGOTIPO

El logotipo está diseñado y pensado en plasmar todo cuanto hace única a esta parroquia, recalcando el clima, flora y fauna del sector, incentivando al turismo comunitario.

FILOSOFÍA DE LA EMPRESA.

Misión.

Fomentar en los turistas y en los moradores del sector el amor por la cultura, diversidad de la flora y la fauna y la conservación de los atractivos turísticos locales poco promocionados de la parroquia de Pózul perteneciente al cantón Celica, ofreciendo un servicio de excelencia y calidad a los turistas tanto nacionales como extranjeros, cuyas actividades estén basadas en un turismo responsable y comunitario que fomente el respeto al entorno.

Visión.

Posesionarse para el año 2019 como una Hostería, líder en el sector turístico del Cantón, Provincia y del País, que se caracterice por la responsabilidad de sus miembros en el desempeño de su labor, promoviendo el desarrollo turístico responsable en un ambiente natural y cultural.

OBJETIVOS.

General:

- ✓ Ofrecer precios razonables y accesibles por nuestros servicios que vayan de acuerdo al presupuesto y necesidad de cliente o turista.
- ✓ Lograr de buena manera la satisfacción del cliente.

- ✓ Recuperar el capital invertido proyectado para los 10 años y así de esta manera ir implementando la mejora de su infraestructura
- ✓ Crear valor en el mercado.

VALORES.

Valores y Principios Empresariales.

- **Ética:** "Esta filosofía trata de lo moral, donde la conducta de los miembros de la empresa contribuye a realizar y entregar a los clientes servicios turísticos que estén dentro de los parámetros de calidad."
- **Honestidad:** "Cada día se encontrará la oportunidad de ser mejor, respetando la Ley, la moral, la salud y nuestro compromiso como empresa."
- **Puntualidad:** "Las salidas de los diferentes tours estarán en tiempos acordados con el cliente, de igual forma el cumplimiento de obligaciones con los empleados de la empresa."
- **Respeto:** "Es un valor que implica el respeto a la diversidad ambiental y pluralidad de opciones, convicciones e ideas dentro de la empresa, reconociendo en el diálogo la herramienta esencial para la construcción de consensos, la identificación del bien común y la solución de conflictos y diferencias."
- **Responsabilidad:** "Este principio se fundamenta en la capacidad de la empresa para cumplir adecuadamente sus obligaciones frente a los

clientes, es decir, no dejar de hacer su trabajo bajo ninguna circunstancia."

- **Seguridad:** "La empresa tiene en sus manos la seguridad de sus clientes, por lo que su labor cotidiana de todos es estar pendientes de los sistemas de seguridad para que el cliente se sienta seguro en el momento de realizar sus recorridos turísticos."

PRINCIPIOS

- **Motivación:** "Debido a que el trabajo debe ser de calidad y bajo un tiempo determinado, es indispensable que el personal sienta que la empresa retribuye su esfuerzo a través de cursos, capacitación y premios de tal manera que va a comprometer sus mejores esfuerzos en su labor diaria."
- **Solidaridad Social:** "La empresa brinda una valiosa contribución al bienestar socio económico del país, pues fomenta el crecimiento de la industria turística y crea fuentes de empleo."
- **Calidad:** La incorporación de este principio, compromete a la empresa y a sus miembros a realizar su trabajo altamente elaborado para poder entregar a los clientes un servicio final competitivo que cumpla ampliamente con sus expectativas.

NIVELES JERÁRQUICOS.

CUADRO Nº 19

HOSTERÍA POZO AZUL Cía. Ltda.

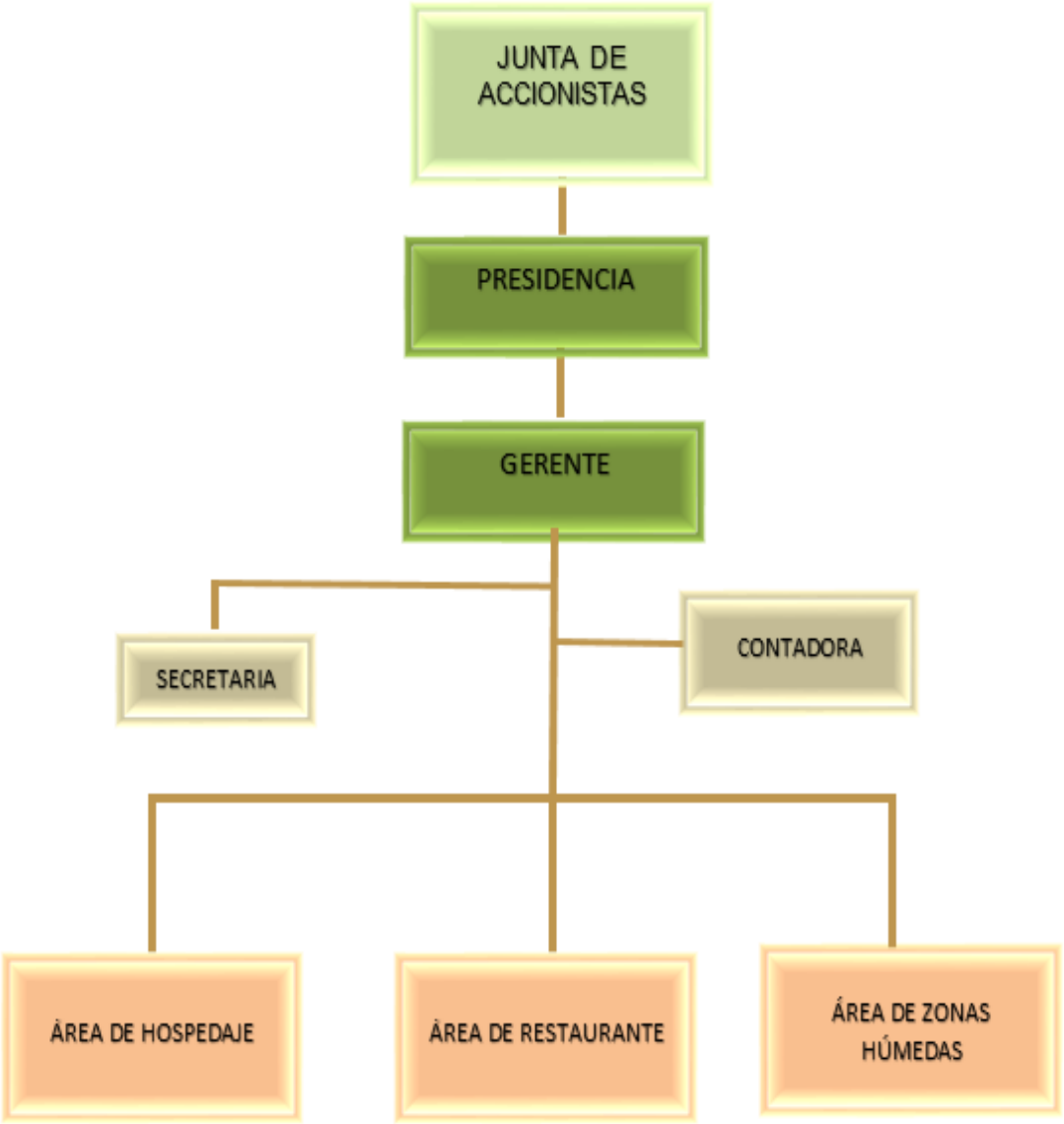
NIVEL	FUNCIÓN	INTEGRANTES
Legislativo	Dictan las políticas y reglamentos.	Junta General e Socios.
Ejecutivo	Gestión directiva de la empresa.	Gerencia.
Asesor	Aconseja, informa, prepara proyectos en materia jurídica, económica, financiera.	Asesor jurídico.
Apoyo	Apoya al nivel operativo.	Secretaria.
Operativo	Ejecuta las actividades operacionales de la empresa.	Departamento Operativo. Departamento de ventas. Departamento de Contabilidad.

FUENTE: Investigación de Campo.

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

POZO AZUL Cía. Ltda.

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



MANUALES DE FUNCIONES

TÍTULO DEL PUESTO: Junta General de Accionistas

NIVEL JERÁRQUICO: Legislativo

NIVEL DE DEPENDENCIA: ----------

SUPERVISA A: Gerente

CÓDIGO: 001

NATURALEZA DEL CARGO:
Delinear y definir las normas, políticas y procedimientos de Administración para la organización.

FUNCIONES TÍPICAS:

- Definir las políticas generales de la empresa.
- Elaborar reglamento interno.
- Verificar y evaluar los informes emitidos por gerencia, sobre la marcha de la empresa.
- Aprobar el balance general y el estado de pérdidas y ganancias, de acuerdo al informe del gerente.
- Establecer las políticas de sueldos para todos los funcionarios y trabajadores que laboran en la empresa
- Disponer sobre posibles endeudamientos con entidades crediticias.

CARACTERÍSTICAS DE CLASE:

- Ambiente: agradable con ciertas presiones por los problemas que se presenten en la empresa
- Seguridad: condiciones generalmente seguras
- Supervisar: coordinar las actividades del personal bajo su mando actuando con independencia profesional

REQUISITOS MÍNIMOS:

- **Educación:**
  - ✓ Título profesional
  - ✓ Cursos o niveles aprobados sobre planificación estratégica.
- **Experiencia:**
  - ✓ Ser accionistas de la empresa
  - ✓ Ser mayor de edad
- **Aptitudes:**
  - ✓ Inteligencia, agilidad mental, don de mando, gran iniciativa, capacidad para realizar sus funciones bajo presión, alto sentido de responsabilidad, habilidad con las relaciones humanas.
  - ✓ Excelente presencia y buenos modales

TÍTULO DEL PUESTO: Gerente General

NIVEL JERÁRQUICO: Ejecutivo

NIVEL DE DEPENDENCIA: Accionistas

SUPERVISA: Secretaria-Contadora , y demás niveles operativos

CÓDIGO: 002

NATURALEZA DEL CARGO:
Planifica, organiza, dirige y evalúa todas las actividades de la Hostería.

FUNCIONES TÍPICAS:

- Planificar lo que se va a efectuar la empresa.
- Organizar en forma coordinada los recursos económicos-financieros, humanos, materiales, etc.
- Realizar las compras y ventas buscando siempre la mejor opción para el beneficio de la empresa.
- Representar jurídica y legalmente a la empresa ante terceros
- Ejecutar el plan de acción trazado
- Cancelar las remuneraciones al personal
- Controlar la ejecución del plan para realizar los ajustes correspondientes

CARACTERÍSTICAS DE CLASE:

- El puesto, requiere de gran eficiencia, responsabilidad y discreción en el desarrollo de las funciones.
- Establecer buenas relaciones interpersonales con todo el personal de la empresa y público en genera

REQUISITOS MÍNIMOS:

- **Educación:**
  - ✓ Título de Ing. Comercial, Economista o carreras a fines
- **Experiencia:**
  - ✓ Un año en actividades similares
- **Aptitudes:**
  - ✓ Calidad de gestión, liderazgo y confiabilidad
  - ✓ Tener buenas relaciones interpersonales, presencia y facilidad de palabra
  - ✓ Disponibilidad de tiempo completo y trabajar bajo presión

TÍTULO DEL PUESTO: Secretaria

NIVEL JERÁRQUICO: Apoyo

NIVEL DE DEPENDENCIA: Gerente

SUPERVISA: ----------

CÓDIGO: 004

NATURALEZA DE TRABAJO:

Ejecutar actividades pertinentes al área secretarial y asistir a su supervisor inmediato, aplicando técnicas secretariales, a fin de lograr un eficaz y eficiente desempeño acorde con los objetivos de la unidad.

FUNCIONES TÍPICAS:

- Redactar oficios, informes y memorándum de la empresa.
- Registrar oficios e informes recibidos.
- Llevar con eficiencia los archivos de la compañía.

CARACTERÍSTICAS DE CLASE:

- Ambiente: agradable con ciertas condiciones de presión por las funciones de su puesto.
- Seguridad: Condiciones generalmente seguras.

REQUISITOS MÍNIMOS:

- **Educación:**
  - ✓ Secretariado Bilingüe
- **Experiencia:**
  - ✓ Dos años de funciones afines
- **Aptitudes:**
  - ✓ Habilidad con las relaciones humanas
  - ✓ Excelencia presencia y buenos modales.

TÍTULO DEL PUESTO: Contadora

NIVEL JERÁRQUICO: Apoyo

NIVEL DE DEPENDENCIA: Gerente

SUPERVISA: ----------

CÓDIGO: 005

NATURALEZA DE TRABAJO:

Analizar la información contenida en los documentos contables generados del proceso de contabilidad, garantizando estados financieros confiables y oportunos.

FUNCIONES TÍPICAS:

- Registrar contablemente las transacciones que ejecuta la empresa.
- Elaborar estados financieros de la empresa, presupuestos, presenta informes. contables.
- Presentar declaraciones al SRI.

CARACTERÍSTICAS DE CLASE:

- Ambiente: agradable con ciertas condiciones de presión por las funciones de su puesto.
- Seguridad: Condiciones generalmente seguras.

REQUISITOS MÍNIMOS:

- **Educación:**
  - ✓ Título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría
  - ✓ Conocimientos en tributación
  - ✓ Manejo de paquetes informáticos
- **Experiencia:**
  - ✓ Dos años de funciones afines
- **Aptitudes:**
  - ✓ Agilidad mental para cuentas, habilidad con las relaciones humanas
  - ✓ Excelencia presencia y buenos modales.

TÍTULO DEL PUESTO: Personal habitaciones; restaurante y zonas húmedas

NIVEL JERÁRQUICO: Operario
NIVEL DE DEPENDENCIA: Gerente
SUPERVISA: ----------
CÓDIGO: 006

NATURALEZA DE TRABAJO:
Es directamente responsable por la correcta dirección, organización, y control de los bienes y recursos que posee la empresa. Ejecuta lo concerniente a la evolución estratégica de la Organización.

FUNCIONES TÍPICAS:

- Proponer los controles necesarios para una adecuada utilización del tiempo y los recursos de cada área de la empresa.
- Implementar todos los controles disciplinarios necesarios para el éxito en la consecución de los objetivos de la empresa.
- Velar porque los miembros de la Organización actúen de acuerdo al logro de los objetivos trazados.
- Coordinar y establecer metas y estrategias del Área de Mercadeo.
- Velar porque se cumplan las metas y estrategias establecidas por la empresa.

CARACTERÍSTICAS DE CLASE:
- Ambiente: agradable con ciertas condiciones de presión por las funciones de su puesto.
- Seguridad: Condiciones generalmente seguras.

REQUISITOS MÍNIMOS:
- **Educación:**
  - ✓ Ser Bachiller
  - ✓ Tener Conocimientos en atención al cliente
  - ✓ Ser mayor de edad

- **Experiencia:**
  - ✓ Dos años de funciones afines

- **Aptitudes:**
  - ✓ Agilidad mental para cuentas, habilidad con las relaciones humanas
  - ✓ Excelencia presencia y buenos modales.

REQUERIMIENTO DE PERSONAL			
Área	**Cargo**	**Cantidad**	**Remuneración mensual**
Producción	Asistente de lavandería y planchado	1	$ 378,41
	Camareras	2	$ 378,41
	Chef	1	$ 420,00
	Ayudante de cocina	1	$ 378,41
	Mesero	2	$ 378,41
	Cajero	1	$ 378,41
	Asistente de mantenimiento y aseo	1	$ 378,41
Administrativa	Administrador	1	$ 480,00
	Contador	1	$ 380,00
	Secretaria-Recepcionista	1	$ 366,00
	Guardia	1	$ 366,00

ESTUDIO FINANCIERO.

El Estudio Financiero determina el costo total de la inversión de acuerdo a los recursos necesarios para la puesta en marcha del proyecto, que se requieren para cubrir la capacidad instalada de la empresa, a lo largo de su vida útil, también muestra los presupuestos de costos, gastos e ingresos**,** el Estado de Resultados Proyectado y flujo de caja para conocer las entradas y salidas de dinero finalmente permite calcular los indicadores financieros que se requieren para evaluar la rentabilidad del proyecto.

INVERSIONES.

Inversiones en Activo Fijo: Corresponde a la adquisición de todos los activos fijos que la empresa necesitara para realizar las operaciones de la empresa sin inconvenientes.

CUADRO Nº 20
TERRENO

DETALLE	VALOR UNITARIO HECTAREAS	VALOR TOTAL
Terreno	1	$ 35.460,00
TOTAL		**$ 35.460,00**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 21
Construcción y Adecuación

DETALLE	N°	V. TOTAL
Infraestructura Civil	1	$ 94.209,50
Subtotal		**$ 94.209,50**
TOTAL IVA		$ 11.305,14
TOTAL		**$ 105.514,64**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 22
Requerimiento de Maquinaria y Equipo

ÁREA	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RESTAURANTE	Estufa a gas (incluye freidora y plancha)	1	$ 4.080,14	$ 4.080,14
	Horno a gas eléctrico	1	$ 850,00	$ 850,00
	Extractor de olores	1	$ 380,00	$ 380,00
	Congelador	1	$ 650,00	$ 650,00
	Nevera	1	$ 750,00	$ 750,00
	Licuadora	2	$ 80,35	$ 160,70
	Batidora industrial	1	$ 130,00	$ 130,00
	Cafetera	2	$ 75,00	$ 150,00
	Sanduchera	1	$ 65,00	$ 65,00
	Extractor de jugos	1	$ 50,00	$ 50,00
	Microondas	1	$ 200,00	$ 200,00
	Cilindro de gas industrial y válvula	4	$ 120,00	$ 480,00
	Subtotal		**$ 7.430,49**	**$ 7.945,84**
	IVA			$ 953,50
	TOTAL AREA RESTAURANTE			**$ 8.899,34**
HABITACIONES	Lavadora industrial	1	$ 3.480,00	$ 3.480,00
	Rodillo de planchar industrial	1	$ 1.978,00	$ 1.978,00
	Subtotal		**$ 5.458,00**	**$ 5.458,00**
	IVA			$ 654,96
	TOTAL AREA HABITACIONES			**$ 6.112,96**
ZONA HUMEDA	Calentador solar	1	$ 8.990,00	$ 8.990,00
	Cilindro de gas industrial y válvula	4	$ 120,00	$ 480,00
	Herramientas varias		$ 80,00	$ 80,00
	Subtotal		**$ 9.190,00**	**$ 9.550,00**
	IVA			$ 1.146,00
	TOTAL AREA ZONA HUMEDA			**$ 10.696,00**
ÁREAS VERDES	Bomba de fumigar	1	$ 200,00	$ 200,00
	Azadon	3	$ 15,00	$ 45,00
	Carretillas	2	$ 45,00	$ 90,00
	Palas	3	$ 17,00	$ 51,00
	Subtotal		**$ 277,00**	**$ 386,00**
	IVA			$ 46,32
	TOTAL AREA ZONA HUMEDA			**$ 432,32**
	TOTAL MAQUINARIA			**$ 26.140,62**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 23
Requerimiento de equipo y mobiliario

ÁREA	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RESTAURANTE	Juego de Comedor para 4 personas	8	$ 240,00	$ 1.920,00
	Recibidor	1	$ 850,00	$ 850,00
	Alacena	1	$ 525,35	$ 525,35
	Taburetes para barra	4	$ 20,00	$ 80,00
	Basureros	2	$ 35,00	$ 70,00
	Subtotal		**$ 1.670,35**	**$ 3.445,35**
	IVA			$ 413,44
	TOTAL AREA RESTAURANTE			**$ 3.858,79**
HABITACIONES	Recibidor	1	$ 850,00	$ 850,00
	Camas de 2 1/2 plazas	1	$ 450,00	$ 450,00
	Camas de 2 plazas	3	$ 320,00	$ 960,00
	Camas de 1 1/2 plazas	20	$ 230,00	$ 4.600,00
	Veladores	24	$ 50,00	$ 1.200,00
	Sofá unipersonal	10	$ 65,00	$ 650,00
	Mesa circular	10	$ 25,00	$ 250,00
	Lamparás de noche	24	$ 20,00	$ 480,00
	Basureros	9	$ 15,00	$ 135,00
	Subtotal		**$ 2.025,00**	**$ 9.575,00**
	IVA			$ 1.149,00
	TOTAL AREA HABITACIONES			**$ 10.724,00**
ZONA HUMEDA	Mini Bar	1	$ 550,00	$ 550,00
	Sillas bronceadoras	8	$ 25,00	$ 200,00
	Parasol	15	$ 45,00	$ 675,00
	Sillas plásticas	80	$ 6,00	$ 480,00
	Basureros	4	$ 25,00	$ 100,00
	Subtotal		**$ 651,00**	**$ 2.005,00**
	IVA			$ 240,60
	TOTAL AREA ZONA HUMEDA			**$ 2.245,60**
	TOTAL MOBILIARIO			**$ 16.828,39**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 24
Equipo de Oficina (producción)

ÁREA	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RESTAURANTE	Teléfono	1	$ 45,00	$ 45,00
	Televisor LCD	1	$ 1.230,00	$ 1.230,00
	Mini componente	1	$ 350,00	$ 350,00
	Caja registradora	1	$ 250,00	$ 250,00
	Subtotal		**$ 1.875,00**	**$ 1.875,00**
	IVA			$ 225,00
	TOTAL AREA RESTAURANTE			**$ 2.100,00**
HABITACIONES	Teléfono	9	$ 25,00	$ 225,00
	Televisor LCD	9	$ 850,00	$ 7.650,00
	Caja registradora	1	250	$ 250,00
	Subtotal		**$ 1.125,00**	**$ 8.125,00**
	IVA			$ 975,00
	TOTAL AREA HABITACIONES			**$ 9.100,00**
PISCINA	Televisor LCD	1	$ 1.230,00	$ 1.230,00
	Mini componente	1	$ 350,00	$ 350,00
	Subtotal		**$ 1.580,00**	**$ 1.580,00**
	IVA			$ 189,60
	TOTAL AREA ZONA HUMEDA			**$ 1.769,60**
	TOTAL EQUIPO DE OFICINA			**$ 12.969,60**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 25
Lencería y Menaje

ÁREA	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
RESTAURANTE	Juegos de Mantel (dos juegos distintos)	16	$ 9,00	$ 144,00
	Limpiones (docena)	2	$ 4,00	$ 8,00
	Vajillas (12 piezas, 3 platos hondos, 3 planos, 3 platillos y 3 tazas)	15	$ 45,00	$ 675,00
	Vasos (docena)	6	$ 9,50	$ 57,00
	Cucharas grandes (docena)	4	$ 5,28	$ 21,12
	Chucharas pequeñas (docena)	4	$ 4,67	$ 18,68
	Juego de cubiertos	40	$ 4,69	$ 187,60
	Azucareras	8	$ 1,90	$ 15,20
	Saleros	8	$ 1,90	$ 15,20
	Sartenes	3	$ 18,75	$ 56,25
	Canastillas (docena)	4	$ 10,00	$ 40,00
	Charoles pláticos	8	$ 9,00	$ 72,00
	Ralladores	2	$ 4,38	$ 8,76
	Moldes	4	$ 14,00	$ 56,00
	Olla a presión g	2	$ 69,64	$ 139,28
	Olla grande (sopa)	3	$ 111,61	$ 334,83
	Ollas medianas	3	$ 62,50	$ 187,50
	Pailas	2	$ 44,00	$ 88,00
	Recipientes plásticos	4	$ 14,00	$ 56,00
	Coladores plásticos	3	$ 2,23	$ 6,69
	Dispensadores de jabón	2	$ 22,00	$ 44,00
	Cuchara para pastas	1	$ 6,00	$ 6,00
	Cucharas para servir	2	$ 3,00	$ 6,00
	Cucharón gigante	1	$ 17,00	$ 17,00
	Cuchillos (vegetales y carnes)	3	$ 14,00	$ 42,00
	Espátula para plancha	2	$ 6,00	$ 12,00
	Jarras	10	$ 3,00	$ 30,00
	Pataconera	2	$ 22,00	$ 44,00
	Tablas de teflón para picar y majar	4	$ 25,00	$ 100,00
	Subtotal		**$ 564,05**	**$ 2.488,11**
	IVA			$ 298,57
	TOTAL AREA RESTAURANTE			**$ 2.786,68**
HABITACIONES	Colchón 2 1/2 plazas	1	$ 360,00	$ 360,00
	Colchón 2 plazas	3	$ 290,00	$ 870,00
	Colchón 1 1/2	20	$ 180,00	$ 3.600,00
	Protector colchón 2 1/2	1	$ 16,00	$ 16,00
	Protector colchón 2	3	$ 14,00	$ 42,00
	Protector colchón 1 1/2	20	$ 11,00	$ 220,00
	Almohadas	48	$ 4,00	$ 192,00
	Sábanas 2 1/2 plazas (juegos)	4	$ 25,00	$ 100,00
	Sábanas 2 plazas (juegos)	6	$ 20,00	$ 120,00
	Sábanas 1 1/2 plazas (juegos)	36	$ 15,00	$ 540,00
	Cobertores de camas	76	$ 35,00	$ 2.660,00
	Toallas de baño	76	$ 10,00	$ 760,00
	Cortinas	12	$ 28,00	$ 336,00
	Subtotal		**$ 1.008,00**	**$ 9.816,00**
	IVA			$ 1.177,92
	TOTAL AREA HABITACIONES			**$ 10.993,92**
	TOTAL MENAJE			**$ 13.780,60**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 26
Equipo de Computación

ÁREA	DETALLE	N°	V. UNITARIO	V. TOTAL
Operativa	**Restaurante**			
	Computador	1	$ 732,14	$ 732,14
	Impresora	1	$ 280,00	$ 280,00
	Hospedaje			
	Computador	1	$ 732,14	$ 732,14
	Impresora	1	$ 280,00	$ 280,00
	Subtotal		**$ 2.024,28**	**$ 2.024,28**
Administrativa	**Gerencia Administrativa**			
	Computador	1	$ 732,14	$ 732,14
	Impresora	1	$ 280,00	$ 280,00
	Subtotal		**$ 1.012,14**	**$ 1.012,14**
	TOTAL IVA			$ 364,37
	TOTAL			**$ 1.376,51**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 27
Muebles y enseres

ÁREA	DETALLE	N°	V. UNITARIO	V. TOTAL
RECEPCIÓN	Sala de espera	1	$ 650,00	$ 650,00
	Sillas	2	$ 35,00	$ 70,00
	Subtotal		$ 685,00	**$ 720,00**
ADMINISTRATIVA	Escritorio	1	$ 160,00	$ 160,00
	Silla Ejecutiva	1	$ 60,00	$ 60,00
	Archivador	1	$ 80,00	$ 80,00
	Sillas de espera	2	$ 45,00	$ 90,00
	Subtotal			**$ 390,00**
	TOTAL IVA			$ 133,20
	TOTAL			**$ 1.243,20**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 28
Equipo de oficina

ÁREA	DETALLE	N°	V. UNITARIO	V. TOTAL
Administrativa	Calculadora	2	$ 25,00	$ 50,00
	Grapadora, perforadora	1	20,00	$ 20,00
	Filmadora CANON	1	460,00	$ 460,00
	Radio de frecuencia	2	52,42	$ 104,84
	Teléfono inalámbrico Panasonic	1	$ 55,00	$ 55,00
	Subtotal			**$ 689,84**
	IVA			$ 82,78
	TOTAL			**$ 772,62**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 29
Vehículo

DETALLE	N°	V. UNITARIO	V. TOTAL
Camioneta Toyota	1	38.068,80	38.068,80
Subtotal			**$ 38.068,80**
IVA			$ 4.568,26
TOTAL			**$ 42.637,06**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 30
Resumen de Activo Fijo

DETALLE	TOTAL
Inversión en terreno	$ 35.460,00
Construcción y adecuación	$ 105.514,64
Requerimiento equipo y maquinaria (producción)	$ 26.140,62
Requerimiento equipo y mobiliario (producción)	$ 16.828,39
Requerimiento equipo de oficina (producción)	$ 12.969,60
Requerimiento menaje y lencería para habitaciones y restaurantes (producción)	$ 13.780,60
Equipo de computación	$ 1.376,51
Muebles y enseres	$ 1.243,20
Equipo de oficina	$ 772,62
Vehículo	$ 42.637,06
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**$ 256.723,24**

FUENTE: Tablas N° 20 a 29

CUADRO Nº 31
Depreciación Activo Fijo

CONCEPTO	VALOR	PORCENTAJE A DEPRECIAR	VALOR RESIDUAL	VIDA UTIL (años)	DEPRECIACIÓN ANUAL
Construcción y adecuación	$ 105.514,64	5%	$ 5.275,73	20	$ 5.011,95
Requerimiento de Equipo y Maquinaria (producción)	$ 26.140,62	10%	$ 2.614,06	10	$ 2.352,66
Requerimiento de mobiliario (producción)	$ 16.828,39	10%	$ 1.682,84	10	$ 1.514,56
Requerimiento de equipo de oficina (producción)	$ 12.969,60	10%	$ 1.296,96	10	$ 1.167,26
Equipo de computación	$ 1.376,51	33%	$ 454,25	3	$ 307,42
Muebles y enseres	$ 1.243,20	10%	$ 124,32	10	$ 111,89
Equipo de oficina	$ 772,62	10%	$ 77,26	10	$ 69,54
Vehículo	$ 42.637,06	20%	$ 8.527,41	5	$ 6.821,93
TOTAL			**$ 20.052,83**		**$ 17.357,19**

FUENTE: Cuadro N° 30

Inversiones en Activo Diferido: Pertenecen todas aquellas inversiones intangibles idóneas de amortizar, las cuales se realizan sobre activos constituidos por los servicios o derechos adquiridos necesarios para la puesta en marcha del proyecto.

CUADRO Nº 32
Activo Diferido

DESCRIPCION	VALOR TOTAL
Estudio de factibilidad	$ 750,00
Tramites legales	$ 650,00
Licencia de funcionamiento	$ 350,00
Inscripción Registro Mercantil	$ 55,00
Registro Ministerio de Turismo	$ 250,00
Patente Municipal	$ 160,00
Trámite de IEPI	$ 150,00
Permiso de Funcionamiento de Bomberos	$ 10,00
Permiso del Ministerio de Salud	$ 320,00
Letrero	$ 250,00
Paquete informático	$ 1.350,00
Otros gastos	$ 120,00
Subtotal del Activo Diferido	**$ 4.415,00**
Imprevistos (5%)	$ 220,75
TOTAL ACTIVO DIFERIDO	**$ 4.635,75**

FUENTE: Investigación de Campo

CUADRO Nº 33
Amortización Activos Diferidos

AÑOS	DETALLE	VALOR	PORCENTAJE DE AMORTIZACIÓN	VIDA UTIL	AMORTIZCIÓN ANUAL
1	ACTIVOS DIFERIDOS	$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
2		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
3		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
4		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
5		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
6		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
7		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
8		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
9		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58
10		$ 4.635,75	10%	10	$ 463,58

FUENTE: Cuadro N° 32

INVERSIONES EN CAPITAL DE TRABAJO

Este activo está constituido por valores necesarios para la operación normal del proyecto, los mismos que están calculados para un año y proyectados a diez años, que es el tiempo de estudio de este proyecto.

Materia Prima

Corresponde a los insumos que se destinan a ser consumidos en la producción y la prestación de servicios de restaurante. A continuación se muestra el total de costos en materia prima en forma anual; el desglose de cada uno de cada uno de los platos se encuentra debidamente detallado en el anexo N° 4.

CUADRO Nº 34
Materia Prima (restaurante)

AÑO	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA POLLO A LA PLANCHA	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA LOMO A LA PLANCHA	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA CORVINA AL VAPOR	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA CONSOMË	COSTO MATERIA PRIMA DIRECTA DESAYUNO EJECUTIVO	COSTO TOTAL ANUAL
0	$ 6.354,37	$ 8.978,67	$ 9.634,60	$ 1.850,78	$ 4.316,48	$ 31.134,89
1	$ 7.664,01	$ 10.829,17	$ 11.620,29	$ 2.232,23	$ 5.206,10	$ 37.551,79
2	$ 9.054,92	$ 12.794,51	$ 13.729,20	$ 2.637,34	$ 6.150,93	$ 44.366,91
3	$ 10.531,10	$ 14.880,33	$ 15.967,41	$ 3.067,30	$ 7.153,69	$ 51.599,82
4	$ 12.096,72	$ 17.092,54	$ 18.341,23	$ 3.523,30	$ 8.217,21	$ 59.271,00
5	$ 13.756,15	$ 19.437,30	$ 20.857,28	$ 4.006,63	$ 9.344,44	$ 67.401,79
6	$ 15.513,93	$ 21.921,03	$ 23.522,46	$ 4.518,60	$ 10.538,49	$ 76.014,51
7	$ 17.374,83	$ 24.550,46	$ 26.343,97	$ 5.060,61	$ 11.802,58	$ 85.132,46
8	$ 19.343,80	$ 27.332,60	$ 29.329,35	$ 5.634,09	$ 13.140,09	$ 94.779,93
9	$ 21.426,02	$ 30.274,75	$ 32.486,45	$ 6.240,56	$ 14.554,53	$ 104.982,31
10	$ 23.626,90	$ 33.384,58	$ 35.823,46	$ 6.881,59	$ 16.049,57	$ 115.766,09

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 35
Materiales Indirectos para habitaciones

Detalle	Producto	Medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Artículos de aseo personal (habitaciones)	Jabón	unidad	2532	$ 0,10	$ 253,24
	Papel higienico	unidad	2532	$ 0,25	$ 633,10
	Total				**$ 886,34**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 36
Materiales e insumos Indirectos para zonas húmedas

Detalle	Material	Medida	Cantidad	Valor unitario	Valor semanal	Valor mensual	Valor anual
Mantenimiento de piscinas	Cloro	lt	2	$ 2,00	$ 4,00	$ 16,00	$ 192,00
	Sulfato de cobre	lt	2	$ 2,00	$ 4,00	$ 16,00	$ 192,00
	Ácido PH	lt	2	$ 3,00	$ 6,00	$ 24,00	$ 288,00
	Floculante	lt	1	$ 15,00	$ 15,00	$ 60,00	$ 720,00
	Subtotal				**$ 29,00**	**$ 116,00**	**$ 1.392,00**
Mantenimiento sauna/turco	hierbas medicinales		1	2,5	$ 2,50	$ 10,00	$ 120,00
	Gas cilindro industrial	unidad	0,5	15	$ 7,50	$ 30,00	$ 360,00
	Subtotal				**$ 10,00**	**$ 40,00**	**$ 480,00**
	TOTAL				**$ 39,00**	**$ 156,00**	**$ 1.872,00**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 37
Sueldos y Salarios

Área	Cargo	Cantidad	Remuneración mensual	Total valor mensual	Valor anual
Producción	Asistente de lavandería y planchado	1	$ 378,41	$ 486,72	$ 5.840,63
	Camareras	2	$ 378,41	$ 973,44	$ 11.681,26
	Chef	1	$ 420,00	$ 529,10	$ 6.349,20
	Ayudante de cocina	1	$ 378,41	$ 486,72	$ 5.840,63
	Mesero	2	$ 378,41	$ 973,44	$ 11.681,26
	Cajero	1	$ 378,41	$ 486,72	$ 5.840,63
	Asistente de mantenimiento y aseo	1	$ 378,41	$ 486,72	$ 5.840,63
Administrativa	Administrador	1	$ 480,00	$ 628,82	$ 7.545,84
	Contador	1	$ 380,00	$ 504,17	$ 6.050,04
	Secretaria-Recepcionista	1	$ 366,00	$ 486,72	$ 5.840,63
	Guardia	1	$ 366,00	$ 486,72	$ 5.840,63
	Valor total			**$ 6.529,28**	**$ 78.351,36**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 38
Servicios básicos

DETALLE	Medida	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Agua	m3	$ 30,00	$ 360,00
Luz	kw		$ 876,00
Gas		$ 15,00	$ 180,00
Telefono		$ 12,00	$ 144,00
Internet empresarial		$ 35,00	$ 420,00
Tv Cable empresarial		$ 35,00	$ 420,00
Subtotal		**$ 127,00**	**$ 2.400,00**
IVA (Teléfono, IVA, Tv cable)			$ 25,68
TOTAL ANUAL SERVICIOS BÁSICOS			**$ 1.376,51**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 39
Mantenimiento y reparación activos fijos

DETALLE	VALOR DEL BIEN	ALICUOTA	VALOR ANUAL
Requerimiento de Equipo y Maquinaria (producción)	$ 26.140,62	10%	$ 2.614,06
Equipo de computación	$ 1.376,51	10%	$ 137,65
Adescentamiento			$ 300,00
TOTAL			**$ 3.051,71**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 40
Gasto Vehículo

DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Gasto de gasolina	$ 80,00	$ 960,00
Mantenimiento		$ 3.410,96
TOTAL		**$ 4.370,96**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 41
Reposición de lencería y menaje

DETALLE	VALOR DEL BIEN	ALICUOTA	VALOR ANUAL
Reposición menaje y utensillos	$ 13.780,60	10%	$ 1.378,06
TOTAL			**$ 1.378,06**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 42
Publicidad y propaganda

DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Publicaciones por la radio Sociedad	6	$ 90,00	$ 540,00
Hojas volantes	1000,00	$ 30,00	$ 30,00
Subtotal			**$ 570,00**
IVA (12%)			$ 68,40
TOTAL			**$ 638,40**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 43
Materiales de aseo

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD ANUAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Dispensador papel	Unidad	6	$ 12,00	$ 72,00
Dispensador jabon liquido 500ml	Unidad	3	$ 14,00	$ 42,00
Dispensador toallas sanitouch 1 rollo	Unidad	2	$ 15,00	$ 30,00
Recarga de jabón 500ml	Unidad	24	$ 4,02	$ 96,48
Paca de papel (48 unidades)	Unidades	1	$ 10,71	$ 10,71
Cloro liquido	Galon	4	$ 4,46	$ 17,84
Galon desodorante Blankimax	Galon	6	$ 5,80	$ 34,80
Limpia vidrios	Galon	4	$ 5,38	$ 21,52
Guantes	Caja x 100	1	$ 6,00	$ 6,00
Recolector de basura	Unidad	3	$ 10,00	$ 30,00
Escoba superior	Unidad	4	$ 2,97	$ 11,88
Trapeador	Unidad	4	$ 3,12	$ 12,48
Balde trapeador	Unidad	2	$ 6,25	$ 12,50
Rollo de fundas para basura (20 u)	Unidad	15	$ 1,96	$ 29,40
Lava vajillas grande 1000 g	Unidad	12	$ 2,79	$ 33,48
Limpia grasa	Unidad	12	$ 4,95	$ 59,40
Viledas limpion (6 unidades)	Funda	6	$ 3,45	$ 20,70
Esponja lava altos mix	Unidad	12	$ 0,45	$ 5,40
Subtotal				**$ 546,59**
IVA (12%)				$ 65,59
TOTAL				**$ 612,18**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 44
Suministros de oficina

DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Facturas	Ciento	400	$ 11,50	$ 4.600,00
Caja de esferos	Caja	3	$ 3,75	$ 11,25
Archivadores	Unidad	5	$ 3,20	$ 16,00
Grapadora	Unidad	3	$ 3,34	$ 10,02
Perforadora	Unidad	2	$ 3,00	$ 6,00
Hojas papel bond	Resma	6	$ 3,75	$ 22,50
Grapas	Caja	6	$ 0,75	$ 4,50
Clips	Caja	4	$ 0,75	$ 3,00
Frasco para tinta continua	unidad	10	$ 7,00	$ 70,00
Subtotal				**$ 4.743,27**
IVA (12%)				$ 566,49
TOTAL				**$ 5.309,76**

FUENTE: Investigación directa

CUADRO Nº 45
Resumen de Capital de trabajo

DETALLE	COSTO TOTAL DE OPERACIÓN ANUAL	COSTO MENSUAL
Materia prima	$ 31.134,89	$ 2.594,57
Materiales Indirectos Habitaciones	$ 886,34	$ 73,86
Materiales e insumos Indirectos para zonas húmedas	$ 1.872,00	$ 156,00
Sueldos y Salarios	$ 78.351,36	$ 6.529,28
Servicios básicos	$ 1.376,51	$ 114,71
Mantenimiento y reparación activos fijos	$ 3.051,71	$ 254,31
Gasto vehículo	$ 4.370,96	$ 364,25
Reposición menaje y utensilios	$ 1.378,06	$ 114,84
Publicidad y propaganda	$ 638,40	$ 53,20
Suministros de oficina	$ 5.309,76	$ 442,48
Materiales de aseo	$ 612,18	$ 51,02
TOTAL	**$ 128.982,19**	**$ 10.748,52**

FUENTE: Cuadros N° 34 a 44

Resumen de la Inversión Inicial de los Activos: A continuación constan los valores que se los tomo como inversión inicial, de acuerdo a los activos fijos, diferidos o circulantes.

CUADRO Nº 46
Inversión Inicial

DETALLE	TOTAL
ACTIVOS FIJOS	
Construcción y adecuación	$ 105.514,64
Requerimiento equipo y maquinaria (producción)	$ 26.140,62
Requerimiento equipo y mobiliario (producción)	$ 16.828,39
Requerimiento equipo de oficina (producción)	$ 12.969,60
Requerimiento menaje y lencería para habitaciones y restaurantes (producción)	$ 13.780,60
Equipo de computación	$ 1.376,51
Muebles y enseres	$ 1.243,20
Equipo de oficina	$ 772,62
Vehículo	$ 42.637,06
Total de activos fijos	**$ 221.263,24**
Activos diferidos	
Estudio de factibilidad	$ 750,00
Trámites legales	$ 650,00
Licencia de funcionamiento	$ 350,00
Inscripción registro mercantil	$ 55,00
Registro Ministerio de Turismo	$ 250,00
Patente municipal	$ 160,00
Trámite de IEPI	$ 150,00
Permiso de Funcionamiento de Bomberos	$ 10,00
Permiso del Ministerio de Salud	$ 320,00
Letrero	$ 250,00
Paquete informático	$ 1.350,00
Otros gastos	$ 120,00
Subtotal de Activos Diferidos	**$ 4.415,00**
Imprevistos (5%)	$ 220,75
Total diferidos	**$ 4.635,75**
Capital de trabajo	
Costo anual materia prima total	$ 4.324,29
Materiales indirectos habitaciones	$ 73,86
Materiales e insumos Indirectos para zonas húmedas	$ 156,00
Sueldos y Salarios	$ 6.529,28
Servicios básicos	$ 114,71
Mantenimiento y reparación activos fijos	$ 254,31
Gasto vehículo	$ 364,25
Reposición menaje y utensilios	$ 114,84
Publicidad y propaganda	$ 53,20
Suministros de oficina	$ 442,48
Materiales de aseo	$ 51,02
Total capital de trabajo	**$ 12.478,23**
Total de inversión	**$ 238.377,22**

FUENTE: Cuadro N° 35, 37 y 50

FINANCIAMIENTO DE LA INVERSIÓN.

Fuentes de Financiamiento: Para poner en marcha la idea de negocio planteada en el proyecto, se ha previsto dos fuentes de financiamiento, las mismas que permitirán el 100% de la inversión inicial.

TABLA Nº 47
Financiamiento de la inversión

FINANCIAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE
Aporte propio	$ 71.513,17	30%
Aporte externo	$ 166.864,05	70%
TOTAL	**$ 238.377,22**	**100%**

FUENTE: Tabla N° 64

La primera fuente de financiamiento será por parte de los 5 socios, al constituir la empresa con $71.513,17, y el restante de $166.864,05, mediante un préstamo que se lo adquirirá en la Corporación Financiera Nacional (CFN) a través el Ministerio de Turismo.

Los socios de la Hostería POZO AZUL Compañía Limitada han decidido solicitar un préstamo a la Corporación Financiera Nacional, a una tasa de interés del 11,35% para cancelarlo en 5 años, teniendo en cuenta que la capitalización del mismo será mensual. Estos valores se encuentran en el anexo N° 5.

E S T R U C T U R A D E C O S T O S

C U A D R O N º 4 8

C o s t o s T o t a l e s

DESCRIPCIÓN	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
COSTO DEL SERVICIO											
Costo de hospedaje	$ 27.653,10	$ 29.534,37	$ 30.342,58	$ 31.178,11	$ 32.041,88	$ 32.934,85	$ 33.858,00	$ 34.812,35	$ 35.798,95	$ 36.818,91	$ 37.873,34
Costo de restaurante	$ 70.091,48	$ 79.667,38	$ 87.715,95	$ 96.224,02	$ 105.213,44	$ 114.707,04	$ 124.728,63	$ 135.303,06	$ 146.456,25	$ 158.215,24	$ 170.608,24
Costo de zonas húmedas	$ 16.268,47	$ 17.007,18	$ 17.391,97	$ 17.789,77	$ 18.201,01	$ 18.626,16	$ 19.065,67	$ 19.520,04	$ 19.989,77	$ 20.475,37	$ 20.977,39
COSTO TOTAL DEL SERVICIO	**$ 114.013,06**	**$ 126.208,94**	**$ 135.450,51**	**$ 145.191,90**	**$ 155.456,34**	**$ 166.268,05**	**$ 177.652,30**	**$ 189.635,45**	**$ 202.244,97**	**$ 215.509,52**	**$ 229.458,97**
COSTO DE OPERACIÓN											
Gastos de administración	$ 32.151,50	$ 35.026,92	$ 33.503,38	$ 36.334,07	$ 34.945,44	$ 37.735,33	$ 36.416,24	$ 39.204,89	$ 37.986,84	$ 40.706,97	$ 39.589,39
Gastos de ventas	$ 638,40	$ 659,98	$ 682,29	$ 705,35	$ 729,19	$ 753,83	$ 779,31	$ 805,65	$ 832,89	$ 861,04	$ 890,14
Gastos financieros	$ 0,00	$ 17.599,47	$ 14.455,67	$ 10.935,88	$ 6.995,15	$ 2.584,07	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	**$ 32.789,90**	**$ 53.286,37**	**$ 48.641,33**	**$ 47.975,30**	**$ 42.669,77**	**$ 41.073,24**	**$ 37.195,55**	**$ 40.010,55**	**$ 38.819,72**	**$ 41.568,00**	**$ 40.479,53**
COSTO TOTAL	**$ 146.802,96**	**$ 179.495,31**	**$ 184.091,84**	**$ 193.167,20**	**$ 198.126,11**	**$ 207.341,29**	**$ 214.847,85**	**$ 229.645,99**	**$ 241.064,69**	**$ 257.077,52**	**$ 269.938,50**

Fuente: Tablas N° 49, 51 y 63

CUADRO Nº 49

Costos por habitaciones

DESCRIPCIÓN	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
COSTO DEL SERVICIO											
Materiales Indirectos Habitaciones	$ 886,34	$ 916,30	$ 947,27	$ 979,29	$ 1.012,39	$ 1.046,61	$ 1.081,99	$ 1.118,56	$ 1.156,36	$ 1.195,45	$ 1.235,86
Sueldos y Salarios											
Asistente de lavandería y planchado	$ 5.840,63	$ 6.416,92	$ 6.633,81	$ 6.858,04	$ 7.089,84	$ 7.329,48	$ 7.577,21	$ 7.833,32	$ 8.098,09	$ 8.371,80	$ 8.654,77
Camareras	$ 11.681,26	$ 12.833,84	$ 13.267,63	$ 13.716,07	$ 14.179,68	$ 14.658,95	$ 15.154,42	$ 15.666,64	$ 16.196,18	$ 16.743,61	$ 17.309,54
Servicios básicos	$ 458,84	$ 474,35	$ 490,38	$ 506,95	$ 524,09	$ 541,80	$ 560,12	$ 579,05	$ 598,62	$ 618,85	$ 639,77
Mantenimiento y reparación de activos	$ 1.017,24	$ 1.051,62	$ 1.087,17	$ 1.123,91	$ 1.161,90	$ 1.201,17	$ 1.241,77	$ 1.283,74	$ 1.327,13	$ 1.371,99	$ 1.418,36
Gasto vehículo	$ 1.456,99	$ 1.506,23	$ 1.557,15	$ 1.609,78	$ 1.664,19	$ 1.720,44	$ 1.778,59	$ 1.838,70	$ 1.900,85	$ 1.965,10	$ 2.031,52
Reposición menaje y utensilios	$ 689,03	$ 712,32	$ 736,40	$ 761,29	$ 787,02	$ 813,62	$ 841,12	$ 869,55	$ 898,94	$ 929,32	$ 960,73
Depreciación construcción y adecuación	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65
Depreciación equipo y maquinaria	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22
Depreciación mobiliario	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85
Depreciación equipo de oficina	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09
Depreciación vehículo	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98
COSTO TOTAL DEL SERVICIO	**$ 27.653,10**	**$ 29.534,37**	**$ 30.342,58**	**$ 31.178,11**	**$ 32.041,88**	**$ 32.934,85**	**$ 33.858,00**	**$ 34.812,35**	**$ 35.798,95**	**$ 36.818,91**	**$ 37.873,34**
COSTO DE OPERACIÓN											
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN											
Sueldos y Salarios	$ 8.425,71	$ 9.317,47	$ 9.632,40	$ 9.957,97	$ 10.294,55	$ 10.642,51	$ 11.002,22	$ 11.374,10	$ 11.758,54	$ 12.155,98	$ 12.566,85
Suministros de oficina	$ 1.769,92	$ 1.829,74	$ 1.891,59	$ 1.955,53	$ 2.021,62	$ 2.089,95	$ 2.160,59	$ 2.233,62	$ 2.309,12	$ 2.387,17	$ 2.467,85
Materiales de aseo	$ 204,06	$ 210,96	$ 218,09	$ 225,46	$ 233,08	$ 240,96	$ 249,10	$ 257,52	$ 266,23	$ 275,22	$ 284,53
Depreciación equipo de computación	$ 102,47	$ 102,47	$ 102,47	$ 102,47	$ 113,22	$ 113,22	113,22	125,09	125,09	125,09	125,09
Depreciación muebles y enseres	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30
Depreciación equipo de oficina	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18
Amortización Activos diferidos	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	**$ 10.717,17**	**$ 11.675,64**	**$ 12.059,55**	**$ 12.456,43**	**$ 12.877,47**	**$ 13.301,64**	**$ 13.740,14**	**$ 14.205,33**	**$ 14.673,98**	**$ 15.158,46**	**$ 15.659,32**
GASTOS EN VENTAS											
Publicidad y Propaganda	$ 212,80	$ 219,99	$ 227,43	$ 235,12	$ 243,06	$ 251,28	$ 259,77	$ 268,55	$ 277,63	$ 287,01	$ 296,71
TOTAL GASTOS DE VENTAS	**$ 212,80**	**$ 219,99**	**$ 227,43**	**$ 235,12**	**$ 243,06**	**$ 251,28**	**$ 259,77**	**$ 268,55**	**$ 277,63**	**$ 287,01**	**$ 296,71**
GASTOS FINANCIEROS											
Intereses pagados		$ 5.866,49	$ 4.818,56	$ 3.645,29	$ 2.331,72	$ 861,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS		**$ 5.866,49**	**$ 4.818,56**	**$ 3.645,29**	**$ 2.331,72**	$ 861,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	**$ 10.929,97**	**$ 17.762,12**	**$ 17.105,53**	**$ 16.336,84**	**$ 15.452,25**	**$ 14.414,27**	**$ 13.999,91**	**$ 14.473,88**	**$ 14.951,61**	**$ 15.445,48**	**$ 15.956,04**
COSTO TOTAL	**$ 38.583,07**	**$ 47.296,50**	**$ 47.448,12**	**$ 47.514,95**	**$ 47.494,13**	**$ 47.349,12**	**$ 47.857,91**	**$ 49.286,23**	**$ 50.750,56**	**$ 52.264,38**	**$ 53.829,38**

Fuente: Tablas N° 48

Determinación del costo unitario por habitaciones

En el costo de hospedaje se desglosan materiales indirectos para habitaciones y sueldos y salarios de la camarera y la encargada de lavandería y plancha; y el total de gastos operativos se dividió para las tres servicios que se ofrecerán (habitaciones, restaurante y zonas húmedas)

Para calcular los costos unitarios de este servicio, se establecen en relación al número de personas que harán de habitaciones (capacidad utilizada), tal como se indica a continuación

$$Costo\ Unitario = \frac{Costo\ Total}{Servicios\ al\ año}$$

$$Costo\ Unitario = \frac{\$38.583{,}07}{2.532} = \$15{,}24$$

CUADRO N° 50

Costo unitario habitaciones

AÑOS	N° PERSONAS A HOSPEDARSE	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	2.532	$ 38.583,07	$ 15,24
1	2.786	$ 47.296,50	$ 16,98
2	3.039	$ 47.448,12	$ 15,61
3	3.292	$ 47.514,95	$ 14,43
4	3.545	$ 47.494,13	$ 13,40
5	3.799	$ 47.349,12	$ 12,46
6	4.052	$ 47.857,91	$ 11,81
7	4.305	$ 49.286,23	$ 11,45
8	4.558	$ 50.750,56	$ 11,13
9	4.812	$ 52.264,38	$ 10,86
10	5.065	$ 53.829,38	$ 10,63

Fuente: Cuadro N° 49

CUADRO Nº 51

Costos por restaurante

DESCRIPCIÓN	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
COSTO DEL SERVICIO											
MATERÍA PRIMA											
Materia prima pollo a la plancha	$ 6.354,37	$ 7.664,01	$ 9.054,92	$ 10.531,10	$ 12.096,72	$ 13.756,15	$ 15.513,93	$ 17.374,83	$ 19.343,80	$ 21.426,02	$ 23.626,90
Materia prima lomo a la plancha	$ 8.978,67	$ 10.829,17	$ 12.794,51	$ 14.880,33	$ 17.092,54	$ 19.437,30	$ 21.921,03	$ 24.550,46	$ 27.332,60	$ 30.274,75	$ 33.384,58
Materia prima corvina al vapor	$ 9.634,60	$ 11.620,29	$ 13.729,20	$ 15.967,41	$ 18.341,23	$ 20.857,28	$ 23.522,46	$ 26.343,97	$ 29.329,35	$ 32.486,45	$ 35.823,46
Materia prima consomé de pollo	$ 1.850,78	$ 2.232,23	$ 2.637,34	$ 3.067,30	$ 3.523,30	$ 4.006,63	$ 4.518,60	$ 5.060,61	$ 5.634,09	$ 6.240,56	$ 6.881,59
Materia prima desayuno continenta	$ 4.316,48	$ 5.206,10	$ 6.150,93	$ 7.153,69	$ 8.217,21	$ 9.344,44	$ 10.538,49	$ 11.802,58	$ 13.140,09	$ 14.554,53	$ 16.049,57
TOTAL MATERÍA PRIMA	**$ 31.134,89**	**$ 37.551,79**	**$ 44.366,91**	**$ 51.599,82**	**$ 59.271,00**	**$ 67.401,79**	**$ 76.014,51**	**$ 85.132,46**	**$ 94.779,93**	**$ 104.982,31**	**$ 115.766,09**
OTROS COSTOS DIRECTOS											
Sueldos y salarios (área de producción)	$ 29.711,71	$ 32.748,29	$ 33.855,18	$ 34.999,48	$ 36.182,47	$ 37.405,43	$ 38.669,74	$ 39.976,78	$ 41.327,99	$ 42.724,88	$ 44.168,98
Servicios básicos	$ 458,84	$ 474,35	$ 490,38	$ 506,95	$ 524,09	$ 541,80	$ 560,12	$ 579,05	$ 598,62	$ 618,85	$ 639,77
Mantenimiento y reparación de activos	$ 1.017,24	$ 1.051,62	$ 1.087,17	$ 1.123,91	$ 1.161,90	$ 1.201,17	$ 1.241,77	$ 1.283,74	$ 1.327,13	$ 1.371,99	$ 1.418,36
Gasto vehículo	$ 1.456,99	$ 1.506,23	$ 1.557,15	$ 1.609,78	$ 1.664,19	$ 1.720,44	$ 1.778,59	$ 1.838,70	$ 1.900,85	$ 1.965,10	$ 2.031,52
Reposición menaje y utensilios	$ 689,03	$ 712,32	$ 736,40	$ 761,29	$ 787,02	$ 813,62	$ 841,12	$ 869,55	$ 898,94	$ 929,32	$ 960,73
Depreciación construcción y adecuación	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65	$ 1.670,65
Depreciación equipo y maquinaria	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22	$ 784,22
Depreciación mobiliario	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85	$ 504,85
Depreciación equipo de oficina	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09	$ 389,09
Depreciación vehículo	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98	$ 2.273,98
TOTAL OTROS COSTOS DIRECTOS	**$ 38.956,59**	**$ 42.115,59**	**$ 43.349,05**	**$ 44.624,19**	**$ 45.942,44**	**$ 47.305,25**	**$ 48.714,11**	**$ 50.170,60**	**$ 51.676,32**	**$ 53.232,93**	**$ 54.842,15**
COSTO TOTAL DEL SERVICIO	**$ 70.091,48**	**$ 79.667,38**	**$ 87.715,95**	**$ 96.224,02**	**$ 105.213,44**	**$ 114.707,04**	**$ 124.728,63**	**$ 135.303,06**	**$ 146.456,25**	**$ 158.215,24**	**$ 170.608,24**
COSTO DE OPERACIÓN											
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN											
Sueldos y Salarios	$ 8.425,71	$ 9.317,47	$ 9.632,40	$ 9.957,97	$ 10.294,55	$ 10.642,51	$ 11.002,22	$ 11.374,10	$ 11.758,54	$ 12.155,98	$ 12.566,85
Suministros de oficina	$ 1.769,92	$ 1.829,74	$ 1.891,59	$ 1.955,53	$ 2.021,62	$ 2.089,95	$ 2.160,59	$ 2.233,62	$ 2.309,12	$ 2.387,17	$ 2.467,85
Materiales de aseo	$ 204,06	$ 210,96	$ 218,09	$ 225,46	$ 233,08	$ 240,96	$ 249,10	$ 257,52	$ 266,23	$ 275,22	$ 284,53
Depreciación equipo de computación	$ 102,47	$ 102,47	$ 102,47	$ 102,47	$ 28,30	$ 28,30	$ 28,30	$ 31,27	$ 31,27	$ 31,27	$ 31,27
Depreciación muebles y enseres	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30	$ 37,30
Depreciación equipo de oficina	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18	$ 23,18
Amortización Activos diferidos	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	**$ 10.717,17**	**$ 11.675,64**	**$ 12.059,55**	**$ 12.456,43**	**$ 12.792,56**	**$ 13.216,72**	**$ 13.655,22**	**$ 14.111,51**	**$ 14.580,16**	**$ 15.064,64**	**$ 15.565,50**
GASTOS EN VENTAS											
Publicidad y Propaganda	$ 212,80	$ 219,99	$ 227,43	$ 235,12	$ 243,06	$ 251,28	$ 259,77	$ 268,55	$ 277,63	$ 287,01	$ 296,71
TOTAL GASTOS DE VENTAS	**$ 212,80**	**$ 219,99**	**$ 227,43**	**$ 235,12**	**$ 243,06**	**$ 251,28**	**$ 259,77**	**$ 268,55**	**$ 277,63**	**$ 287,01**	**$ 296,71**
GASTOS FINANCIEROS											
Intereses pagados		$ 5.866,49	$ 4.818,56	$ 3.645,29	$ 2.331,72	$ 861,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS		**$ 5.866,49**	**$ 4.818,56**	**$ 3.645,29**	**$ 2.331,72**	**$ 861,36**	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	**$ 10.929,97**	**$ 17.762,12**	**$ 17.105,53**	**$ 16.336,84**	**$ 15.367,33**	**$ 14.329,36**	**$ 13.914,99**	**$ 14.380,06**	**$ 14.857,79**	**$ 15.351,66**	**$ 15.862,22**
COSTO TOTAL DE RESTAURANTE	**$ 81.021,45**	**$ 97.429,51**	**$ 104.821,49**	**$ 112.560,85**	**$ 120.580,77**	**$ 129.036,39**	**$ 138.643,62**	**$ 149.683,12**	**$ 161.314,03**	**$ 173.566,89**	**$ 186.470,46**

CUADRO N° 52

Costo unitario pollo a la plancha

AÑOS	NÚMERO DE SERVICIOS	MATERIA PRIMA	OTROS COSTOS DIRECTOS	GASTOS OPERATIVOS	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	2.905	$ 6.354,37	$ 6.477,87	$ 1.817,48	$ 14.649,73	5,04
1	3.390	$ 7.664,01	$ 7.003,17	$ 2.953,56	$ 17.620,74	5,20
2	3.874	$ 9.054,92	$ 7.208,27	$ 2.844,38	$ 19.107,57	4,93
3	4.358	$ 10.531,10	$ 7.420,31	$ 2.716,56	$ 20.667,96	4,74
4	4.842	$ 12.096,72	$ 7.639,51	$ 2.555,35	$ 22.291,58	4,60
5	5.326	$ 13.756,15	$ 7.866,12	$ 2.382,75	$ 24.005,02	4,51
6	5.811	$ 15.513,93	$ 8.100,40	$ 2.313,85	$ 25.928,18	4,46
7	6.295	$ 17.374,83	$ 8.342,59	$ 2.391,18	$ 28.108,60	4,47
8	6.779	$ 19.343,80	$ 8.592,97	$ 2.470,62	$ 30.407,38	4,49
9	7.263	$ 21.426,02	$ 8.851,81	$ 2.552,74	$ 32.830,56	4,52
10	7.748	$ 23.626,90	$ 9.119,39	$ 2.637,64	$ 35.383,93	4,57

Fuente: Cuadro N° 51

CUADRO N° 53

Costo unitario lomo a la plancha

AÑOS	NÚMERO DE SERVICIOS	MATERIA PRIMA	COSTOS DIRECTOS	GASTOS OPERATIVOS	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	3.306	$ 8.978,67	$ 7.371,37	$ 2.068,17	$ 18.418,21	5,57
1	3.857	$ 10.829,17	$ 7.969,12	$ 3.360,95	$ 22.159,24	5,75
2	4.408	$ 12.794,51	$ 8.202,51	$ 3.236,71	$ 24.233,74	5,50
3	4.959	$ 14.880,33	$ 8.443,80	$ 3.091,26	$ 26.415,39	5,33
4	5.510	$ 17.092,54	$ 8.693,24	$ 2.907,81	$ 28.693,59	5,21
5	6.061	$ 19.437,30	$ 8.951,11	$ 2.711,40	$ 31.099,81	5,13
6	6.612	$ 21.921,03	$ 9.217,69	$ 2.633,00	$ 33.771,72	5,11
7	7.163	$ 24.550,46	$ 9.493,29	$ 2.721,00	$ 36.764,75	5,13
8	7.714	$ 27.332,60	$ 9.778,20	$ 2.811,39	$ 39.922,19	5,18
9	8.265	$ 30.274,75	$ 10.072,74	$ 2.904,84	$ 43.252,34	5,23
10	8.816	$ 33.384,58	$ 10.377,24	$ 3.001,45	$ 46.763,27	5,30

Fuente: Cuadro N° 51

CUADRO N° 54

Costo unitario corvina al vapor

AÑOS	NÚMERO DE SERVICIOS	MATERIA PRIMA	OTROS COSTOS DIRECTOS	GASTOS OPERATIVOS	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	3.006	$ 9.634,60	$ 6.701,25	$ 1.880,15	$ 18.216,00	6,06
1	3.506	$ 11.620,29	$ 7.244,65	$ 3.055,41	$ 21.920,35	6,25
2	4.007	$ 13.729,20	$ 7.456,83	$ 2.942,47	$ 24.128,50	6,02
3	4.508	$ 15.967,41	$ 7.676,18	$ 2.810,24	$ 26.453,82	5,87
4	5.009	$ 18.341,23	$ 7.902,94	$ 2.643,46	$ 28.887,63	5,77
5	5.510	$ 20.857,28	$ 8.137,37	$ 2.464,91	$ 31.459,56	5,71
6	6.011	$ 23.522,46	$ 8.379,72	$ 2.393,63	$ 34.295,81	5,71
7	6.512	$ 26.343,97	$ 8.630,26	$ 2.473,63	$ 37.447,87	5,75
8	7.013	$ 29.329,35	$ 8.889,27	$ 2.555,81	$ 40.774,44	5,81
9	7.514	$ 32.486,45	$ 9.157,04	$ 2.640,77	$ 44.284,26	5,89
10	8.015	$ 35.823,46	$ 9.433,86	$ 2.728,59	$ 47.985,91	5,99

Fuente: Cuadro N° 51

CUADRO N° 55

Costo unitario consomé de pollo

AÑOS	NÚMERO DE SERVICIOS	MATERIA PRIMA	COSTOS DIRECTOS	GASTOS OPERATIVOS	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	4.047	$ 1.850,78	$ 9.024,35	$ 2.531,94	$ 13.407,07	3,31
1	4.722	$ 2.232,23	$ 9.756,13	$ 4.114,62	$ 16.102,98	3,41
2	5.397	$ 2.637,34	$ 10.041,87	$ 3.962,52	$ 16.641,73	3,08
3	6.071	$ 3.067,30	$ 10.337,26	$ 3.784,45	$ 17.189,00	2,83
4	6.746	$ 3.523,30	$ 10.642,63	$ 3.559,86	$ 17.725,80	2,63
5	7.420	$ 4.006,63	$ 10.958,33	$ 3.319,41	$ 18.284,37	2,46
6	8.095	$ 4.518,60	$ 11.284,69	$ 3.223,43	$ 19.026,72	2,35
7	8.769	$ 5.060,61	$ 11.622,09	$ 3.331,16	$ 20.013,86	2,28
8	9.444	$ 5.634,09	$ 11.970,89	$ 3.441,83	$ 21.046,81	2,23
9	10.119	$ 6.240,56	$ 12.331,48	$ 3.556,23	$ 22.128,28	2,19
10	10.793	$ 6.881,59	$ 12.704,26	$ 3.674,50	$ 23.260,36	2,16

Fuente: Cuadro N° 51

CUADRO N° 56

Costo unitario desayuno ejecutivo

AÑOS	NÚMERO DE SERVICIOS	MATERIA PRIMA	OTROS COSTOS DIRECTOS	GASTOS OPERATIVOS	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	4.208	$ 4.316,48	$ 9.381,75	$ 2.632,22	$ 16.330,44	3,88
1	4.909	$ 5.206,10	$ 10.142,52	$ 4.277,58	$ 19.626,19	4,00
2	5.610	$ 6.150,93	$ 10.439,56	$ 4.119,45	$ 20.709,95	3,69
3	6.312	$ 7.153,69	$ 10.746,65	$ 3.934,33	$ 21.834,67	3,46
4	7.013	$ 8.217,21	$ 11.064,12	$ 3.700,85	$ 22.982,17	3,28
5	7.714	$ 9.344,44	$ 11.392,32	$ 3.450,88	$ 24.187,64	3,14
6	8.415	$ 10.538,49	$ 11.731,61	$ 3.351,09	$ 25.621,19	3,04
7	9.117	$ 11.802,58	$ 12.082,37	$ 3.463,09	$ 27.348,04	3,00
8	9.818	$ 13.140,09	$ 12.444,98	$ 3.578,14	$ 29.163,21	2,97
9	10.519	$ 14.554,53	$ 12.819,86	$ 3.697,07	$ 31.071,45	2,95
10	11.221	$ 16.049,57	$ 13.207,40	$ 3.820,03	$ 33.076,99	2,95

Fuente: Cuadro N° 51

Costo Unitario de Zonas húmedas

De igual forma se tomaron en cuenta los costos que implica el servicio de zonas húmedas más los gastos operativos.

Cuadro N° 57

Costo unitario entrada a hostería

DESCRIPCIÓN	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
COSTO DE PRODUCCIÓN											
Materiales e insumos Indirectos para zonas humeda	$ 1.872,00	$ 1.935,27	$ 2.000,69	$ 2.068,31	$ 2.138,22	$ 2.210,49	$ 2.285,20	$ 2.362,44	$ 2.442,29	$ 2.524,84	$ 2.610,18
Asistente de mantenimiento y aseo (Áreas húmedas)	$ 5.840,63	$ 6.416,92	$ 6.633,81	$ 6.858,04	$ 7.089,84	$ 7.329,48	$ 7.577,21	$ 7.833,32	$ 8.098,09	$ 8.371,80	$ 8.654,77
Servicios básicos	$ 458,84	$ 474,35	$ 490,38	$ 506,95	$ 524,09	$ 541,80	$ 560,12	$ 579,05	$ 598,62	$ 618,85	$ 639,77
Mantenimiento y reparación de activos	$ 1.017,24	$ 1.051,62	$ 1.087,17	$ 1.123,91	$ 1.161,90	$ 1.201,17	$ 1.241,77	$ 1.283,74	$ 1.327,13	$ 1.371,99	$ 1.418,36
Gasto vehículo	$ 1.456,99	$ 1.506,23	$ 1.557,15	$ 1.609,78	$ 1.664,19	$ 1.720,44	$ 1.778,59	$ 1.838,70	$ 1.900,85	$ 1.965,10	$ 2.031,52
Depreciación activos fijos	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78	$ 5.622,78
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	**$ 16.268,47**	**$ 17.007,18**	**$ 17.391,97**	**$ 17.789,77**	**$ 18.201,01**	**$ 18.626,16**	**$ 19.065,67**	**$ 19.520,04**	**$ 19.989,77**	**$ 20.475,37**	**$ 20.977,39**
COSTO DE OPERACIÓN											
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN											
Sueldos y Salarios	$ 8.425,71	$ 9.317,47	$ 9.632,40	$ 9.957,97	$ 10.294,55	$ 10.642,51	$ 11.002,22	$ 11.374,10	$ 11.758,54	$ 12.155,98	$ 12.566,85
Suministros de oficina	$ 1.769,92	$ 1.829,74	$ 1.891,59	$ 1.955,53	$ 2.021,62	$ 2.089,95	$ 2.160,59	$ 2.233,62	$ 2.309,12	$ 2.387,17	$ 2.467,85
Materiales de aseo	$ 204,06	$ 210,96	$ 218,09	$ 225,46	$ 233,08	$ 240,96	$ 249,10	$ 257,52	$ 266,23	$ 275,22	$ 284,53
Depreciación activos fijos (Administrativos)	$ 162,95	$ 162,95	$ 162,95	$ 162,95	$ 88,78	$ 88,78	$ 88,78	$ 91,75	$ 91,75	$ 91,75	$ 91,75
Amortización Activos diferidos	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53	$ 154,53
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	**$ 10.717,17**	**$ 11.675,64**	**$ 12.059,55**	**$ 12.456,43**	**$ 12.792,56**	**$ 13.216,72**	**$ 13.655,22**	**$ 14.111,52**	**$ 14.580,16**	**$ 15.064,65**	**$ 15.565,51**
GASTOS EN VENTAS											
Publicidad y Propaganda	$ 212,80	$ 219,99	$ 227,43	$ 235,12	$ 243,06	$ 251,28	$ 259,77	$ 268,55	$ 277,63	$ 287,01	$ 296,71
TOTAL GASTOS DE VENTAS	**$ 212,80**	**$ 219,99**	**$ 227,43**	**$ 235,12**	**$ 243,06**	**$ 251,28**	**$ 259,77**	**$ 268,55**	**$ 277,63**	**$ 287,01**	**$ 296,71**
GASTOS FINANCIEROS											
Intereses pagados		$ 5.866,49	$ 4.818,56	$ 3.645,29	$ 2.331,72	$ 861,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS		**$ 5.866,49**	**$ 4.818,56**	**$ 3.645,29**	**$ 2.331,72**	$ 861,36	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL GASTOS DE OPERACIÓN	**$ 10.929,97**	**$ 17.762,13**	**$ 17.105,53**	**$ 16.336,84**	**$ 15.367,33**	**$ 14.329,36**	**$ 13.914,99**	**$ 14.380,07**	**$ 14.857,79**	**$ 15.351,66**	**$ 15.862,22**
COSTO TOTAL	**$ 27.198,44**	**$ 34.769,30**	**$ 34.497,50**	**$ 34.126,61**	**$ 33.568,35**	**$ 32.955,51**	**$ 32.980,66**	**$ 33.900,11**	**$ 34.847,56**	**$ 35.827,03**	**$ 36.839,61**

Fuente: Cuadro N° 49

CUADRO N° 58

Costo unitario zonas húmedas

AÑOS	CAPACIDAD UTILIZADA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
0	16.704	$ 27.198,44	$ 1,63
1	19.488	$ 34.769,30	$ 1,78
2	22.272	$ 34.497,50	$ 1,55
3	25.056	$ 34.126,61	$ 1,36
4	27.840	$ 33.568,35	$ 1,21
5	30.624	$ 32.955,51	$ 1,08
6	33.408	$ 32.980,67	$ 0,99
7	36.192	$ 33.900,11	$ 0,94
8	38.976	$ 34.847,56	$ 0,89
9	41.760	$ 35.827,03	$ 0,86
10	44.544	$ 36.839,61	$ 0,83

Fuente: Cuadro N° 57

DETERMINACIÓN DE INGRESOS

Para determinar el precio unitario que tendrá por cada servicio que se ofertará, se toma a consideración un porcentaje de ganancia sobre el costo unitario.

Para determinar cuáles son los ingresos por ventas anuales se multiplica la producción anual por el precio unitario. Es importante mencionar que para este efecto se considera la capacidad utilizada del proyecto. A continuación se muestran los cálculos:

CUADRO N° 57

INGRESOS POR SUITE MATRIMONIAL					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	647	$ 15,24	40,00%	$ 21,33	$ 13.804,17
1	712	$ 16,98	40,00%	$ 23,77	$ 16.921,64
2	777	$ 15,61	60,00%	$ 24,98	$ 19.401,01
3	841	$ 14,43	60,00%	$ 23,09	$ 19.428,34
4	906	$ 13,40	60,00%	$ 21,43	$ 19.419,82
5	971	$ 12,46	60,00%	$ 19,94	$ 19.360,53
6	1035	$ 11,81	60,00%	$ 18,90	$ 19.568,57
7	1100	$ 11,45	60,00%	$ 18,32	$ 20.152,59
8	1165	$ 11,13	60,00%	$ 17,81	$ 20.751,34
9	1230	$ 10,86	60,00%	$ 17,38	$ 21.370,33
10	1294	$ 10,63	60,00%	$ 17,00	$ 22.010,23

Fuente: Cuadro N° 50

CUADRO N° 58

INGRESOS POR HABITACIONES DOBLES					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	281	$ 15,24	40,00%	$ 21,33	$ 6.001,81
1	310	$ 16,98	40,00%	$ 23,77	$ 7.357,23
2	338	$ 15,61	60,00%	$ 24,98	$ 8.435,22
3	366	$ 14,43	60,00%	$ 23,09	$ 8.447,10
4	394	$ 13,40	60,00%	$ 21,43	$ 8.443,40
5	422	$ 12,46	60,00%	$ 19,94	$ 8.417,62
6	450	$ 11,81	60,00%	$ 18,90	$ 8.508,07
7	478	$ 11,45	60,00%	$ 18,32	$ 8.762,00
8	506	$ 11,13	60,00%	$ 17,81	$ 9.022,32
9	535	$ 10,86	60,00%	$ 17,38	$ 9.291,45
10	563	$ 10,63	60,00%	$ 17,00	$ 9.569,67

Fuente: Cuadro N° 50

CUADRO N° 59

INGRESOS POR HABITACIONES CUADRUPLES					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	352	$ 15,24	60,00%	$ 24,38	$ 8.574,02
1	387	$ 16,98	60,00%	$ 27,17	$ 10.510,33
2	422	$ 15,61	70,00%	$ 26,54	$ 11.203,03
3	457	$ 14,43	70,00%	$ 24,54	$ 11.218,81
4	492	$ 13,40	70,00%	$ 22,77	$ 11.213,89
5	528	$ 12,46	70,00%	$ 21,19	$ 11.179,65
6	563	$ 11,81	70,00%	$ 20,08	$ 11.299,78
7	598	$ 11,45	70,00%	$ 19,46	$ 11.637,03
8	633	$ 11,13	70,00%	$ 18,93	$ 11.982,77
9	668	$ 10,86	70,00%	$ 18,47	$ 12.340,20
10	703	$ 10,63	70,00%	$ 18,07	$ 12.709,71

Fuente: Cuadro N° 50

CUADRO N° 60

INGRESOS POR HABITACIÓN FAMILIAR					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	1252	$ 15,24	80,00%	$ 27,42	$ 34.338,93
1	1377	$ 16,98	80,00%	$ 30,56	$ 42.093,88
2	1503	$ 15,61	80,00%	$ 28,10	$ 42.228,82
3	1628	$ 14,43	90,00%	$ 27,42	$ 44.637,66
4	1753	$ 13,40	90,00%	$ 25,45	$ 44.618,10
5	1878	$ 12,46	90,00%	$ 23,68	$ 44.481,87
6	2003	$ 11,81	90,00%	$ 22,44	$ 44.959,84
7	2129	$ 11,45	90,00%	$ 21,75	$ 46.301,68
8	2254	$ 11,13	90,00%	$ 21,15	$ 47.677,33
9	2379	$ 10,86	90,00%	$ 20,64	$ 49.099,49
10	2504	$ 10,63	90,00%	$ 20,19	$ 50.569,71

Fuente: Cuadro N° 50

CUADRO N° 61

INGRESOS POR POLLO A LA PLANCHA					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	2905	$ 5,04	45,00%	$ 7,31	$ 21.242,11
1	3390	$ 5,20	45,00%	$ 7,54	$ 25.550,07
2	3874	$ 4,93	45,00%	$ 7,15	$ 27.705,98
3	4358	$ 4,74	45,00%	$ 6,88	$ 29.968,55
4	4842	$ 4,60	45,00%	$ 6,68	$ 32.322,79
5	5326	$ 4,51	45,00%	$ 6,53	$ 34.807,28
6	5811	$ 4,46	45,00%	$ 6,47	$ 37.595,85
7	6295	$ 4,47	45,00%	$ 6,47	$ 40.757,47
8	6779	$ 4,49	45,00%	$ 6,50	$ 44.090,70
9	7263	$ 4,52	45,00%	$ 6,55	$ 47.604,32
10	7748	$ 4,57	45,00%	$ 6,62	$ 51.306,70

Fuente: Cuadro N° 52

CUADRO N° 62

INGRESOS POR LOMO A LA PLANCHA					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	3306	$ 5,57	45,00%	$ 8,08	$ 26.706,40
1	3857	$ 5,75	45,00%	$ 8,33	$ 32.130,90
2	4408	$ 5,50	45,00%	$ 7,97	$ 35.138,92
3	4959	$ 5,33	45,00%	$ 7,72	$ 38.302,32
4	5510	$ 5,21	45,00%	$ 7,55	$ 41.605,71
5	6061	$ 5,13	45,00%	$ 7,44	$ 45.094,73
6	6612	$ 5,11	45,00%	$ 7,41	$ 48.969,00
7	7163	$ 5,13	45,00%	$ 7,44	$ 53.308,89
8	7714	$ 5,18	45,00%	$ 7,50	$ 57.887,18
9	8265	$ 5,23	45,00%	$ 7,59	$ 62.715,89
10	8816	$ 5,30	45,00%	$ 7,69	$ 67.806,74

Fuente: Cuadro N° 53

CUADRO N° 63

INGRESOS POR CORVINA AL VAPOR					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	3006	$ 6,06	45,00%	$ 8,79	$ 26.413,20
1	3506	$ 6,25	45,00%	$ 9,06	$ 31.784,51
2	4007	$ 6,02	45,00%	$ 8,73	$ 34.986,32
3	4508	$ 5,87	45,00%	$ 8,51	$ 38.358,04
4	5009	$ 5,77	45,00%	$ 8,36	$ 41.887,07
5	5510	$ 5,71	45,00%	$ 8,28	$ 45.616,36
6	6011	$ 5,71	45,00%	$ 8,27	$ 49.728,93
7	6512	$ 5,75	45,00%	$ 8,34	$ 54.299,42
8	7013	$ 5,81	45,00%	$ 8,43	$ 59.122,94
9	7514	$ 5,89	45,00%	$ 8,55	$ 64.212,17
10	8015	$ 5,99	45,00%	$ 8,68	$ 69.579,56

Fuente: Cuadro N° 54

CUADRO N° 64

INGRESOS POR CONSOME DE POLLO					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	4047	$ 3,31	45,00%	$ 4,80	$ 19.440,25
1	4722	$ 3,41	45,00%	$ 4,94	$ 23.349,32
2	5397	$ 3,08	45,00%	$ 4,47	$ 24.130,51
3	6071	$ 2,83	45,00%	$ 4,11	$ 24.924,06
4	6746	$ 2,63	45,00%	$ 3,81	$ 25.702,40
5	7420	$ 2,46	45,00%	$ 3,57	$ 26.512,33
6	8095	$ 2,35	45,00%	$ 3,41	$ 27.588,75
7	8769	$ 2,28	45,00%	$ 3,31	$ 29.020,10
8	9444	$ 2,23	45,00%	$ 3,23	$ 30.517,87
9	10119	$ 2,19	45,00%	$ 3,17	$ 32.086,00
10	10793	$ 2,16	45,00%	$ 3,12	$ 33.727,52

Fuente: Cuadro N° 55

CUADRO N° 65

INGRESOS POR DESAYUNO EJECUTIVO					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	4208	$ 3,88	45,00%	$ 5,63	$ 23.679,14
1	4909	$ 4,00	45,00%	$ 5,80	$ 28.457,98
2	5610	$ 3,69	45,00%	$ 5,35	$ 30.029,43
3	6312	$ 3,46	45,00%	$ 5,02	$ 31.660,28
4	7013	$ 3,28	45,00%	$ 4,75	$ 33.324,15
5	7714	$ 3,14	45,00%	$ 4,55	$ 35.072,07
6	8415	$ 3,04	45,00%	$ 4,41	$ 37.150,72
7	9117	$ 3,00	45,00%	$ 4,35	$ 39.654,66
8	9818	$ 2,97	45,00%	$ 4,31	$ 42.286,65
9	10519	$ 2,95	45,00%	$ 4,28	$ 45.053,61
10	11221	$ 2,95	45,00%	$ 4,27	$ 47.961,64

Fuente: Cuadro N° 56

CUADRO N° 66

INGRESOS ENTRADAS A HOSTERÍA					
AÑO	NÚMERO DE SERVICIOS	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO	TOTAL INGRESOS
0	16704	$ 1,63	75,00%	$ 2,85	$ 47.597,27
1	19488	$ 1,78	75,00%	$ 3,12	$ 60.846,28
2	22272	$ 1,55	75,00%	$ 2,71	$ 60.370,63
3	25056	$ 1,36	75,00%	$ 2,38	$ 59.721,56
4	27840	$ 1,21	75,00%	$ 2,11	$ 58.744,61
5	30624	$ 1,08	75,00%	$ 1,88	$ 57.672,15
6	33408	$ 0,99	75,00%	$ 1,73	$ 57.716,17
7	36192	$ 0,94	75,00%	$ 1,64	$ 59.325,19
8	38976	$ 0,89	75,00%	$ 1,56	$ 60.983,22
9	41760	$ 0,86	75,00%	$ 1,50	$ 62.697,30
10	44544	$ 0,83	75,00%	$ 1,45	$ 64.469,32

Fuente: Cuadro N° 58

C U A D R O N° 67

Ingresos totales

AÑO	Entradas a hostería	Suit matrimonial	Habitación dobble	Habitación cuadruple	Habitación familiar	Pollo a la plancha	Lomo a la plancha	Corvina al vapor	Consomé	Desayuno ejecutivo	TOTAL INGRESOS
0	$ 47.597,27	$ 13.804,17	$ 6.001,81	$ 8.574,02	$ 34.338,93	$ 21.242,11	$ 26.706,40	$ 26.413,20	$ 19.440,25	$ 23.679,14	$ 227.797,29
1	$ 60.846,28	$ 16.921,64	$ 7.357,23	$ 10.510,33	$ 42.093,88	$ 25.550,07	$ 32.130,90	$ 31.784,51	$ 23.349,32	$ 28.457,98	$ 279.002,15
2	$ 60.370,63	$ 19.401,01	$ 8.435,22	$ 11.203,03	$ 42.228,82	$ 27.705,98	$ 35.138,92	$ 34.986,32	$ 24.130,51	$ 30.029,43	$ 293.629,86
3	$ 59.721,56	$ 19.428,34	$ 8.447,10	$ 11.218,81	$ 44.637,66	$ 29.968,55	$ 38.302,32	$ 38.358,04	$ 24.924,06	$ 31.660,28	$ 306.666,71
4	$ 58.744,61	$ 19.419,82	$ 8.443,40	$ 11.213,89	$ 44.618,10	$ 32.322,79	$ 41.605,71	$ 41.887,07	$ 25.702,40	$ 33.324,15	$ 317.281,95
5	$ 57.672,15	$ 19.360,53	$ 8.417,62	$ 11.179,65	$ 44.481,87	$ 34.807,28	$ 45.094,73	$ 45.616,36	$ 26.512,33	$ 35.072,07	$ 328.214,59
6	$ 57.716,17	$ 19.568,57	$ 8.508,07	$ 11.299,78	$ 44.959,84	$ 37.595,85	$ 48.969,00	$ 49.728,93	$ 27.588,75	$ 37.150,72	$ 343.085,68
7	$ 59.325,19	$ 20.152,59	$ 8.762,00	$ 11.637,03	$ 46.301,68	$ 40.757,47	$ 53.308,89	$ 54.299,42	$ 29.020,10	$ 39.654,66	$ 363.219,01
8	$ 60.983,22	$ 20.751,34	$ 9.022,32	$ 11.982,77	$ 47.677,33	$ 44.090,70	$ 57.887,18	$ 59.122,94	$ 30.517,87	$ 42.286,65	$ 384.322,34
9	$ 62.697,30	$ 21.370,33	$ 9.291,45	$ 12.340,20	$ 49.099,49	$ 47.604,32	$ 62.715,89	$ 64.212,17	$ 32.086,00	$ 45.053,61	$ 406.470,76
10	$ 64.469,32	$ 22.010,23	$ 9.569,67	$ 12.709,71	$ 50.569,71	$ 51.306,70	$ 67.806,74	$ 69.579,56	$ 33.727,52	$ 47.961,64	$ 429.710,81

F u e n t e: Cuadros: 57 - 66

C U A D R O N° 68

Costos fijos y variables

DESCRIPCIÓN	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Materia prima		CV	$ 31.134,89	$ 37.551,79	$ 44.366,91	$ 51.599,82	$ 59.271,00	$ 67.401,79	$ 76.014,51	$ 85.132,46	$ 94.779,93	$ 104.982,31	$ 115.766,09
Materiales Indirectos Habitaciones		CV	$ 886,34	$ 916,30	$ 947,27	$ 979,29	$ 1.012,39	$ 1.046,61	$ 1.081,99	$ 1.118,56	$ 1.156,36	$ 1.195,45	$ 1.235,86
Materiales e insumos Indirectos para zonas humedas		CV	$ 1.872,00	$ 1.935,27	$ 2.000,69	$ 2.068,31	$ 2.138,22	$ 2.210,49	$ 2.285,20	$ 2.362,44	$ 2.442,29	$ 2.524,84	$ 2.610,18
Sueldos y salarios (área de producción)	CF		$ 53.074,22	$ 58.415,98	$ 60.390,44	$ 62.431,63	$ 64.541,82	$ 66.723,34	$ 68.978,58	$ 71.310,06	$ 73.720,34	$ 76.212,09	$ 78.788,06
Servicios básicos		CV	$ 1.376,51	$ 1.423,04	$ 1.471,14	$ 1.520,86	$ 1.572,26	$ 1.625,41	$ 1.680,35	$ 1.737,14	$ 1.795,86	$ 1.856,56	$ 1.919,31
Mantenimiento y repación de activos fijos	CF		$ 3.051,71	$ 3.154,86	$ 3.261,50	$ 3.371,73	$ 3.485,70	$ 3.603,52	$ 3.725,31	$ 3.851,23	$ 3.981,40	$ 4.115,97	$ 4.255,09
Gasto Vehículo		CV	$ 4.370,96	$ 4.518,70	$ 4.671,44	$ 4.829,33	$ 4.992,56	$ 5.161,31	$ 5.335,76	$ 5.516,11	$ 5.702,56	$ 5.895,30	$ 6.094,56
Depreciación Reposoción menaje y utensillos		CV	$ 1.378,06	$ 1.424,64	$ 1.472,79	$ 1.522,57	$ 1.574,03	$ 1.627,24	$ 1.682,24	$ 1.739,10	$ 1.797,88	$ 1.858,65	$ 1.921,47
Depreciación construcción y adecuación	CF		$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95	$ 5.011,95
Depreciaciön equipo y maquinaria		CV	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66	$ 2.352,66
Depreciación mobiliario	CF		$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56	$ 1.514,56
Depreciación equipo de oficina	CF		$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26	$ 1.167,26
Depreciación vehículo	CF		$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93	$ 6.821,93
Sueldos y Salarios	CF		$ 25.277,14	$ 27.952,40	$ 26.221,93	$ 28.838,70	$ 27.196,67	$ 29.757,94	$ 28.202,49	$ 30.711,19	$ 29.240,53	$ 31.699,52	$ 30.311,98
Suministros de oficina		CV	$ 5.309,76	$ 5.489,23	$ 5.674,77	$ 5.866,58	$ 6.064,87	$ 6.269,86	$ 6.481,78	$ 6.700,86	$ 6.927,35	$ 7.161,50	$ 7.403,56
Materiales de aseo		CV	$ 612,18	$ 632,87	$ 654,26	$ 676,38	$ 699,24	$ 722,87	$ 747,31	$ 772,57	$ 798,68	$ 825,67	$ 853,58
Depreciación equipo de computación	CF		$ 307,42	$ 307,42	$ 307,42	$ 307,42	$ 339,66	$ 339,66	$ 339,66	$ 375,28	$ 375,28	$ 375,28	$ 375,28
Depreciación muebles y enseres	CF		$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89	$ 111,89
Depreciación equipo de oficina	CF		$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54	$ 69,54
Amortización Activos diferidos	CF		$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58
Publicidad y Propaganda	CF		$ 638,40	$ 659,98	$ 682,29	$ 705,35	$ 729,19	$ 753,83	$ 779,31	$ 805,65	$ 832,89	$ 861,04	$ 890,14
Intereses pagados	CF			$ 17.599,47	$ 14.455,67	$ 10.935,88	$ 6.995,15	$ 2.584,07	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
TOTAL COSTOS FIJOS			**$ 97.509,59**	**$ 123.250,80**	**$ 120.479,93**	**$ 121.751,41**	**$ 118.448,88**	**$ 118.923,05**	**$ 117.186,06**	**$ 122.214,10**	**$ 123.311,13**	**$ 128.424,59**	**$ 129.781,23**
TOTAL COSTOS VARIABLES			**$ 49.293,37**	**$ 56.244,51**	**$ 63.611,92**	**$ 71.415,79**	**$ 79.677,23**	**$ 88.418,23**	**$ 97.661,79**	**$ 107.431,89**	**$ 117.753,57**	**$ 128.652,94**	**$ 140.157,27**
COSTO TOTAL			**$ 146.802,96**	**$ 179.495,31**	**$ 184.091,84**	**$ 193.167,20**	**$ 198.126,11**	**$ 207.341,29**	**$ 214.847,85**	**$ 229.645,99**	**$ 241.064,69**	**$ 257.077,52**	**$ 269.938,50**

Fuente: Cuadro N° 48

PUNTO DE EQUILIBRIO EN FUNCION DE LAS VENTAS

Se basa en el volumen de ventas y los ingresos monetarios que genera

$$PE = \frac{CFT}{1 - \frac{CVT}{VT}}$$

PE= Punto de Equilibrio

CFT= Costo fijo total

CVT=Costo Variable Total

IT= Ingresos Totales

1= Constante Matemática

PUNTO DE EQUILIBRIO EN FUNCION DE LAS VENTAS
Cuadro N° 69

DESCRIPCIÓN	AÑOS DE VIDA UTIL DEL PROYECTO									
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
P. E EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS	$ 154.370,63	$ 153.798,89	$ 158.711,83	$ 158.168,96	$ 162.772,62	$ 163.818,03	$ 173.544,65	$ 177.782,34	$ 187.895,93	$ 192.601,34
TOTAL DE COSTOS FIJOS	$ 123.250,80	$ 120.479,93	$ 121.751,41	$ 118.448,88	$ 118.923,05	$ 117.186,06	$ 122.214,10	$ 123.311,13	$ 128.424,59	$ 129.781,23
TOTAL DE COSTOS VARIABLES	$ 56.244,51	$ 63.611,92	$ 71.415,79	$ 79.677,23	$ 88.418,23	$ 97.661,79	$ 107.431,89	$ 117.753,57	$ 128.652,94	$ 140.157,27
TOTAL DE VENTAS	$ 279.002,15	$ 293.629,86	$ 306.666,71	$ 317.281,95	$ 328.214,59	$ 343.085,68	$ 363.219,01	$ 384.322,34	$ 406.470,76	$ 429.710,81

Fuente: Cuadro N° 67 y 68

PUNTO DE EQUILIBRIO EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA

$$PE = \frac{CFT}{VT - CVT} * 100$$

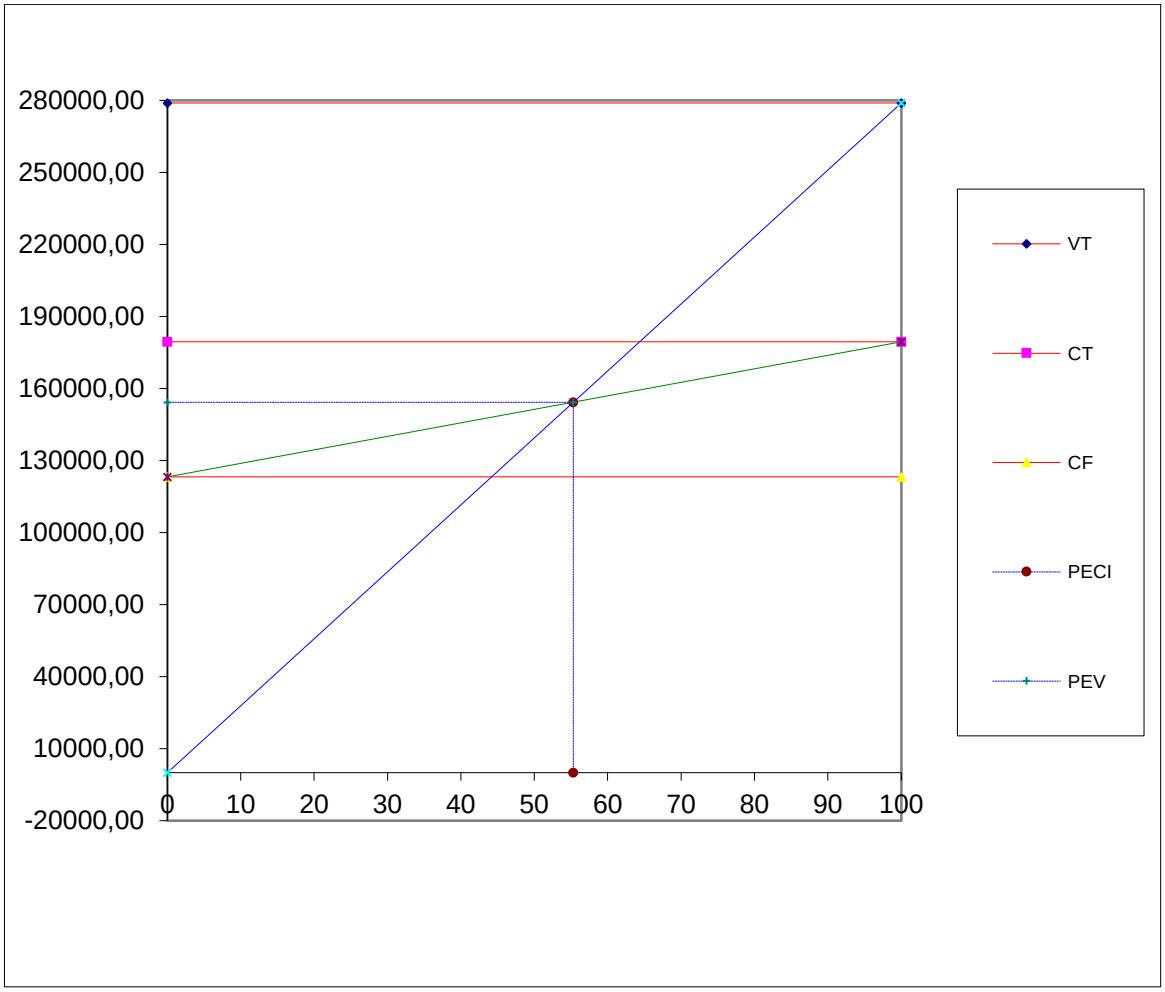
PUNTO DE EQUILIBRIO EN FUNCÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA

Cuadro N° 70

DESCRIPCIÓN	AÑOS DE VIDA ÚTIL DEL PROYECTO									
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
P.E EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA	55%	52%	52%	50%	50%	48%	48%	46%	46%	45%
TOTAL DE COSTOS FIJOS	$ 123.250,80	$ 120.479,93	$ 121.751,41	$ 118.448,88	$ 118.923,05	$ 117.186,06	$ 122.214,10	$ 123.311,13	$ 128.424,59	$ 129.781,23
TOTAL DE COSTOS VARIABLES	$ 56.244,51	$ 63.611,92	$ 71.415,79	$ 79.677,23	$ 88.418,23	$ 97.661,79	$ 107.431,89	$ 117.753,57	$ 128.652,94	$ 140.157,27
TOTAL DE INGRESOS	$ 279.002,15	$ 293.629,86	$ 306.666,71	$ 317.281,95	$ 328.214,59	$ 343.085,68	$ 363.219,01	$ 384.322,34	$ 406.470,76	$ 429.710,81

Fuente: Cuadro N° 67 y 68

GRAFICO N° 4
PUNTO DE EQUILIBRIO
Año 1



Fuente: Cuadro N° 69 y 70

C U A D R O N° 71

E S T A D O D E P É R D I D A S Y G A N A N C I A S

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
1. INGRESOS										
(+) Ingresos por servicios	$ 279.002,15	$ 293.629,86	$ 306.666,70	$ 317.281,94	$ 328.214,59	$ 343.085,68	$ 363.219,00	$ 384.322,33	$ 406.470,75	$ 429.710,80
(+) Valor Residual			$ 454,25				501,8836183			20528,38
(=) Total de Ingresos	**$ 279.002,15**	**$ 293.629,86**	**$ 307.120,95**	**$ 317.281,94**	**$ 328.214,59**	**$ 343.085,68**	**$ 363.720,89**	**$ 384.322,33**	**$ 406.470,75**	**$ 450.239,18**
2. EGRESOS										
(-) Costo del servicio	$ 126.208,94	$ 135.450,51	$ 145.191,90	$ 155.456,34	$ 166.268,05	$ 177.652,30	$ 189.635,45	$ 202.244,97	$ 215.509,52	$ 229.458,97
Utilidad Bruta	**$ 152.793,21**	**$ 158.179,35**	**$ 161.929,05**	**$ 161.825,61**	**$ 161.946,54**	**$ 165.433,38**	**$ 174.085,44**	**$ 182.077,36**	**$ 190.961,23**	**$ 220.780,21**
(-) Costo de Operación	$ 53.286,37	$ 48.641,33	$ 47.975,30	$ 42.669,77	$ 41.073,24	$ 37.195,55	$ 40.010,55	$ 38.819,72	$ 41.568,00	$ 40.479,53
Utilidad Operacional	**$ 99.506,84**	**$ 109.538,01**	**$ 113.953,75**	**$ 119.155,83**	**$ 120.873,30**	**$ 128.237,83**	**$ 134.074,89**	**$ 143.257,64**	**$ 149.393,23**	**$ 180.300,68**
15% Trabajadores	$ 14.926,03	$ 16.430,70	$ 17.093,06	$ 17.873,38	$ 18.131,00	$ 19.235,67	$ 20.111,23	$ 21.488,65	$ 22.408,98	$ 27.045,10
Utilidad antes de impuestos	**$ 84.580,81**	**$ 93.107,31**	**$ 96.860,69**	**$ 101.282,46**	**$ 102.742,31**	**$ 109.002,15**	**$ 113.963,66**	**$ 121.768,99**	**$ 126.984,25**	**$ 153.255,58**
22% Impuesto a la Renta	$ 18.607,78	$ 20.483,61	$ 21.309,35	$ 22.282,14	$ 22.603,31	$ 23.980,47	$ 25.072,00	$ 26.789,18	$ 27.936,53	$ 33.716,23
Utilidad antes de reservas	**$ 65.973,03**	**$ 72.623,70**	**$ 75.551,34**	**$ 79.000,32**	**$ 80.139,00**	**$ 85.021,68**	**$ 88.891,65**	**$ 94.979,82**	**$ 99.047,71**	**$ 119.539,35**
10% Reserva	$ 6.597,30	$ 7.262,37	$ 7.555,13	$ 7.900,03	$ 8.013,90	$ 8.502,17	$ 8.889,17	$ 9.497,98	$ 9.904,77	$ 11.953,94
(=) UTILIDAD LÍQUIDA	**$ 59.375,73**	**$ 65.361,33**	**$ 67.996,20**	**$ 71.100,29**	**$ 72.125,10**	**$ 76.519,51**	**$ 80.002,49**	**$ 85.481,83**	**$ 89.142,94**	**$ 107.585,42**

FUENTE: Cuadro N° 48 y 67

CUADRO N° 72

Flujo de Caja

RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
1. INGRESOS											
Ventas		$ 279.002,15	$ 293.629,86	$ 306.666,70	$ 317.281,94	$ 328.214,59	$ 343.085,68	$ 363.219,00	$ 384.322,33	$ 406.470,75	$ 429.710,80
Valor residual				$ 454,25							$ 20.528,38
TOTAL INGRESOS		**$ 279.002,15**	**$ 293.629,86**	**$ 307.120,95**	**$ 317.281,94**	**$ 328.214,59**	**$ 343.085,68**	**$ 363.219,00**	**$ 384.322,33**	**$ 406.470,75**	**$ 450.239,18**
2. EGRESOS											
Activo Fijo	$ 221.263,24										
Activo Diferido	$ 4.635,75										
Capital de trabajo	$ 12.478,23										
(+) Costo del servicio		$ 126.208,94	$ 135.450,51	$ 145.191,90	$ 155.456,34	$ 166.268,05	$ 177.652,30	$ 189.635,45	$ 202.244,97	$ 215.509,52	$ 229.458,97
UTILIDAD BRUTA		**$ 152.793,21**	**$ 158.179,35**	**$ 161.929,05**	**$ 161.825,61**	**$ 161.946,54**	**$ 165.433,38**	**$ 173.583,56**	**$ 182.077,36**	**$ 190.961,23**	**$ 220.780,21**
Gastos de Operación		$ 53.286,37	$ 48.641,33	$ 47.975,30	$ 42.669,77	$ 41.073,24	$ 37.195,55	$ 40.010,55	$ 38.819,72	$ 41.568,00	$ 40.479,53
UTILIDAD OPERACIONAL		**$ 99.506,84**	**$ 109.538,01**	**$ 113.953,75**	**$ 119.155,83**	**$ 120.873,30**	**$ 128.237,83**	**$ 133.573,01**	**$ 143.257,64**	**$ 149.393,23**	**$ 180.300,68**
15% Trabajadores		$ 14.926,03	$ 16.430,70	$ 17.093,06	$ 17.873,38	$ 18.131,00	$ 19.235,67	$ 20.035,95	$ 21.488,65	$ 22.408,98	$ 27.045,10
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		**$ 84.580,81**	**$ 93.107,31**	**$ 96.860,69**	**$ 101.282,46**	**$ 102.742,31**	**$ 109.002,15**	**$ 113.537,06**	**$ 121.768,99**	**$ 126.984,25**	**$ 153.255,58**
22% Impuesto a la Renta		$ 18.607,78	$ 20.483,61	$ 21.309,35	$ 22.282,14	$ 22.603,31	$ 23.980,47	$ 24.978,15	$ 26.789,18	$ 27.936,53	$ 33.716,23
UTILIDAD ANTES DE RESERVAS		**$ 65.973,03**	**$ 72.623,70**	**$ 75.551,34**	**$ 79.000,32**	**$ 80.139,00**	**$ 85.021,68**	**$ 88.558,91**	**$ 94.979,82**	**$ 99.047,71**	**$ 119.539,35**
10% Reserva		$ 6.597,30	$ 7.262,37	$ 7.555,13	$ 7.900,03	$ 8.013,90	$ 8.502,17	$ 8.855,89	$ 9.497,98	$ 9.904,77	$ 11.953,94
UTILIDAD LÍQUIDA		**$ 59.375,73**	**$ 65.361,33**	**$ 67.996,20**	**$ 71.100,29**	**$ 72.125,10**	**$ 76.519,51**	**$ 79.703,01**	**$ 85.481,83**	**$ 89.142,94**	**$ 107.585,42**
Amortizacion de Activos Diferidos		$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58	$ 463,58
Depreciaciones		$ 17.357,19	$ 17.357,19	$ 17.357,19	$ 17.389,43	$ 17.389,43	$ 17.389,43	$ 17.389,43	$ 17.425,05	$ 17.425,05	$ 17.425,05
FLUJO DE CAJA	**$ 238.377,22**	**$ 77.196,50**	**$ 83.182,10**	**$ 85.816,97**	**$ 88.953,29**	**$ 89.978,11**	**$ 94.372,52**	**$ 97.556,02**	**$ 103.370,46**	**$ 107.031,57**	**$ 125.474,04**

Fuente: Cuadro N° 71

Valor Actual Neto

TASA DE DESCUENTO
Cuadro N° 73

DETALLE	%
Tasa Activa	11,35%
Inflación	3,38%
TOTAL	**14,73%**

Fuente: Corporación Financiera nacional y BCE

La tasa de descuento se obtuvo del préstamo que se solicitará al CFN más la inflación del 2015 dada por el BCE, el porcentaje obtenido para el proyecto es de 14,73% el mismo que sirve para calcular el factor de actualización.

CUADRO N° 74
VALOR ACTUAL NETO

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VALOR ACTUAL
		14,73%	
0	**$238.377,22**		
1	$77.196,50	0,87161161	$67.285,37
2	$83.182,10	0,759706798	$63.194,01
3	$85.816,97	0,662169266	$56.825,36
4	$88.953,30	0,57715442	$51.339,79
5	$89.978,11	0,503054493	$45.263,89
6	$94.372,52	0,438468136	$41.379,34
7	$97.556,02	0,382173918	$37.283,37
8	$103.370,46	0,333107224	$34.433,45
9	$107.031,57	0,290340124	$31.075,56
10	$125.474,04	0,253063823	$31.752,94
		∑=	**$459.833,08**
		INVERSION	**$238.377,22**
		VAN=	**$221.455,86**

FUENTE: Cuadro N° 72

El VAN obtenido una cantidad positiva por lo tanto se deduce que es factible el proyecto.

CUADRO N° 75
TASA INTERNA DE RETORNO

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN 34%	VAN MENOR	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN 35%	VAN MAYOR
0	**$ 238.377,22**				
1	$ 77.196,50	0,7462687	$ 57.609,33	0,7407407	$ 57.182,59
2	$ 83.182,10	0,5569169	$ 46.325,52	0,5486968	$ 45.641,76
3	$ 85.816,97	0,4156096	$ 35.666,36	0,4064421	$ 34.879,63
4	$ 88.953,30	0,3101564	$ 27.589,44	0,3010682	$ 26.781,01
5	$ 89.978,11	0,2314600	$ 20.826,34	0,2230135	$ 20.066,33
6	$ 94.372,52	0,1727314	$ 16.301,09	0,1651952	$ 15.589,89
7	$ 97.556,02	0,1289040	$ 12.575,36	0,1223668	$ 11.937,62
8	$ 103.370,46	0,0961970	$ 9.943,93	0,0906421	$ 9.369,71
9	$ 107.031,57	0,0717888	$ 7.683,67	0,0671423	$ 7.186,34
10	$ 125.474,04	0,0535737	$ 6.722,11	0,0497350	$ 6.240,45
		∑=	**$ 241.243,16**	**∑=**	**$ 234.875,34**
		Inversión =	**$ 238.377,22**	**Inversión =**	**$ 238.377,22**
		VAN =	**$ 2.865,94**	**VAN =**	**($ 3.501,88)**

Para el cálculo de la Tasa Interna de Retorno - TIR se utilizó la siguiente formula:

$$TIR = Tm + DT\frac{(VANTm)}{VAN\ Tm - VAN\ TM}$$

$$TIR = 34\% + 1\frac{2.865{,}94}{2.865{,}94 - (-3.501{,}88)}$$

$$TIR = 34{,}45\%$$

Como se puede observar la TIR del proyecto es de 29,74%, la cual es mayor que el costo de oportunidad 14,73%, por consiguiente este indicador permite demostrar que el proyecto es rentable.

CUADRO N° 76
RELACIÓN BENEFICIO COSTO

AÑO	INGRESO ORIGINALES	COSTO ORIGINALES	FACTOR DESCUENTO	INGRESOS ACTUALIZADO	COSTO ACTUALIZADO
1	$ 227.797,29	$ 179.495,31	0,8716116	$ 198.550,77	$ 156.450,19
2	$ 279.002,15	$ 184.091,84	0,7597068	$ 211.959,83	$ 139.855,83
3	$ 293.629,86	$ 193.167,20	0,6621693	$ 194.432,67	$ 127.909,38
4	$ 306.666,71	$ 198.126,11	0,5771544	$ 176.994,04	$ 114.349,36
5	$ 317.281,95	$ 207.341,29	0,5030545	$ 159.610,11	$ 104.303,97
6	$ 328.214,59	$ 214.847,85	0,4384681	$ 143.911,64	$ 94.203,94
7	$ 343.085,68	$ 229.645,99	0,3821739	$ 131.118,40	$ 87.764,71
8	$ 363.219,01	$ 241.064,69	0,3331072	$ 120.990,87	$ 80.300,39
9	$ 384.322,34	$ 257.077,52	0,2903401	$ 111.584,19	$ 74.639,92
10	$ 406.470,76	$ 269.938,50	0,2530638	$ 102.863,04	$ 68.311,67
TOTAL				**$ 1.552.015,57**	**$ 1.048.089,35**

$$\boldsymbol{RBC} = \left(\frac{\sum \text{Ingresos Actualizados}}{\sum \text{Costos Actualizados} + \text{Inversion inicial}}\right) - 1$$

$$\boldsymbol{RBC} = \left(\frac{1.552.015{,}57}{1.048.089{,}35 + 238.377{,}22}\right) - 1$$

$$\boldsymbol{RBC} = 0{,}18$$

En el presente proyecto, la relación beneficio/costo es de 1,18 una vez descontado el 1, indicador que sustenta la realización del proyecto, esto

quiere decir que por cada USD 1 invertido, se recibiría 0,18 centavos de dólar de utilidad.

CUADRO N° 77
RECUPERACIÓN DEL CAPITAL

AÑOS	INVERSIÓN	FLUJO NETO	FLUJO NETO ACUMULADO
0	$ 238.377,22		
1		$ 77.196,50	$ 77.196,50
2		$ 83.182,10	$ 160.378,61
3		$ 85.816,97	$ 246.195,58
4		$ 88.953,30	$ 335.148,88
5		$ 89.978,11	$ 425.126,99
6		$ 94.372,52	$ 519.499,51
7		$ 97.556,02	$ 617.055,53
8		$ 103.370,46	$ 720.425,99
9		$ 107.031,57	$ 827.457,56
10		$ 125.474,04	$ 952.931,60
	∑=	**$ 952.931,60**	**$ 4.881.416,74**

$$\boldsymbol{PRC} = Año\ que\ supera\ la\ inversión + \frac{Inversión - \sum Primeros\ Flujos}{Flujo\ Neto\ del\ Año\ que\ supera\ la\ Inversión}$$

$$\boldsymbol{PRC} = 4 + \frac{\$238.377{,}22 - \$335.148{,}88}{\$88.953{,}30}$$

$$\boldsymbol{PRC} = 3{,}91$$

$$\boldsymbol{PRC} = 0{,}91 * 12 = 10{,}92$$

$$\boldsymbol{PRC} = 0{,}92 * 30 = 28$$

Se estima que el presente proyecto se recuperará en 3 años, 10 meses y 28 días aproximadamente.

ANALISIS DE SENSIBILIDAD

CUADRO N° 78
ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD CON INCREMENTO EN COSTOS

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS	$ 279.002,15	$ 293.629,86	$ 306.666,71	$ 317.281,95	$ 328.214,59	$ 343.085,68	$ 363.219,01	$ 384.322,34	$ 406.470,76	$ 429.710,81
COSTOS ORIGINALES	$ 179.495,31	$ 184.091,84	$ 193.167,20	$ 198.126,11	$ 207.341,29	$ 214.847,85	$ 229.645,99	$ 241.064,69	$ 257.077,52	$ 269.938,50
COSTOS INCREMENTO	$ 205.414,43	$ 210.674,71	$ 221.060,54	$ 226.735,52	$ 237.281,37	$ 245.871,88	$ 262.806,88	$ 275.874,44	$ 294.199,52	$ 308.917,62
FLUJO DE CAJA	**$ 73.587,72**	**$ 82.955,15**	**$ 85.606,16**	**$ 90.546,43**	**$ 90.933,23**	**$ 97.213,80**	**$ 100.412,13**	**$ 108.447,90**	**$ 112.271,24**	**$ 120.793,18**

FUENTE: Cuadro N° 48 y 67

- ✓ Se obtiene la Nueva Tasa Interna de Retorno (N.TIR

CUADRO N° 79
NUEVA TASA INTERNA DE RETORNO

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTULIZACIÓN 34%	VAN MENOR	FACTOR DE ACTULIZACIÓN 35%	VAN MAYOR
0	$ 238.377,22				
1	$ 73.587,72	0,7462687	$ 54.916,21	0,7407407	$ 54.509,42
2	$ 82.955,15	0,5569169	$ 46.199,13	0,5486968	$ 45.517,23
3	$ 85.606,16	0,4156096	$ 35.578,75	0,4064421	$ 34.793,95
4	$ 90.546,43	0,3101564	$ 28.083,56	0,3010682	$ 27.260,65
5	$ 90.933,23	0,2314600	$ 21.047,41	0,2230135	$ 20.279,34
6	$ 97.213,80	0,1727314	$ 16.791,87	0,1651952	$ 16.059,25
7	$ 100.412,13	0,1289040	$ 12.943,53	0,1223668	$ 12.287,11
8	$ 108.447,90	0,0961970	$ 10.432,36	0,0906421	$ 9.829,94
9	$ 112.271,24	0,0717888	$ 8.059,82	0,0671423	$ 7.538,15
10	$ 120.793,18	0,0535737	$ 6.471,34	0,0497350	$ 6.007,65
		∑=	**$ 240.523,97**	∑=	**$ 234.082,70**
		Inversión =	**$ 238.377,22**	**Inversión =**	**$ 238.377,22**
		VAN =	**$ 2.146,75**	**VAN =**	**($ 4.294,52)**

$$\boldsymbol{TIR\ NUEVA} = Tm + DT(\frac{VAN\ Tm}{VAN\ Tm - VAN\ TM})$$

$$\boldsymbol{TIR\ NUEVA} = 34\% + 1(\frac{2.146{,}75}{2.146{,}75 - (-4.294{,}52)})$$

$$\boldsymbol{TIR\ NUEVA} = 34{,}33\%$$

- ✓ **Se encuentra la Tasa Interna de Retorno Resultante (TIR.R)**

  TIR.R = TIR.O – N.TIR

  TIR.R = 34,45% – 34,33%

  TIR.R = 0,12

- ✓ **Se calcula el porcentaje de variación - % V**

  %V = (TIR.R/TIR.O)

  %V = (0,12%/ 34,45%)

  %V = 0,34%

- ✓ **Se calcula el valor de sensibilidad (S)**

  S = (% V/N.TIR)

  S = (0,34 / 34,33%)

  S = 0,99

El proyecto acepta cambios con in incremento en costos del 14,44%, dando flujos positivos, por lo tanto, el coeficiente de sensibilidad es de 0.99 parámetro que se encuentra dentro de los lineamientos de aceptación que es menor a 1, lo que indica que en caso de que existan cambios en el

entorno económico, en lo que respecta a incremento en costos, el proyecto no será sensible lo que es favorable, para su ejecución.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD CON DISMINUCIÓN EN INGRESOS

FLUJO DE CAJA CON DISMINUCIÓN EN INGRESOS
CUADRO N° 80

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS	$ 279.002,15	$ 293.629,86	$ 306.666,71	$ 317.281,95	$ 328.214,59	$ 343.085,68	$ 363.219,01	$ 384.322,34	$ 406.470,76	$ 429.710,81
DISMINUCIÓN EN INGRESOS	$ 253.543,20	$ 266.836,14	$ 278.683,37	$ 288.329,97	$ 298.265,01	$ 311.779,11	$ 330.075,27	$ 349.252,92	$ 369.380,30	$ 390.499,69
COSTOS ORIGINALES	$ 179.495,31	$ 184.091,84	$ 193.167,20	$ 198.126,11	$ 207.341,29	$ 214.847,85	$ 229.645,99	$ 241.064,69	$ 257.077,52	$ 269.938,50
FLUJO DE CAJA	$ 74.047,90	$ 82.744,29	$ 85.516,17	$ 90.203,86	$ 90.923,73	$ 96.931,26	$ 100.429,28	$ 108.188,23	$ 112.302,78	$ 120.561,19

FUENTE: Cuadro N° 48 y 67

- ✓ Se obtiene la Nueva Tasa Interna de Retorno (N.TIR

CUADRO N° 81
NUEVA TASA INTERNA DE RETORNO

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTULIZACIÓN 34%	VAN MENOR	FACTOR DE ACTULIZACIÓN 35%	VAN MAYOR
0	$ 238.377,22				
1	$ 74.047,90	0,7462687	$ 55.259,62	0,7407407	$ 54.850,29
2	$ 82.744,29	0,5569169	$ 46.081,70	0,5486968	$ 45.401,53
3	$ 85.516,17	0,4156096	$ 35.541,34	0,4064421	$ 34.757,37
4	$ 90.203,86	0,3101564	$ 27.977,31	0,3010682	$ 27.157,52
5	$ 90.923,73	0,2314600	$ 21.045,21	0,2230135	$ 20.277,22
6	$ 96.931,26	0,1727314	$ 16.743,07	0,1651952	$ 16.012,58
7	$ 100.429,28	0,1289040	$ 12.945,74	0,1223668	$ 12.289,21
8	$ 108.188,23	0,0961970	$ 10.407,39	0,0906421	$ 9.806,41
9	$ 112.302,78	0,0717888	$ 8.062,08	0,0671423	$ 7.540,26
10	$ 120.561,19	0,0535737	$ 6.458,91	0,0497350	$ 5.996,11
		∑=	$ 240.522,37	∑=	$ 234.088,50
		Inversión =	$ 238.377,22	Inversión =	$ 238.377,22
		VAN =	$ 2.145,15	VAN =	($ 4.288,72)

$$\boldsymbol{TIR\ NUEVA} = 34 + 1\left(\frac{2.145{,}15}{2.145{,}15 - (-4.288{,}72)}\right)$$

$$\boldsymbol{TIR\ NUEVA} = 34{,}33\%$$

- ✓ **Se encuentra la Tasa Interna de Retorno Resultante (TIR.R)**

  TIR.R = TIR.O – N.TIR

  TIR.R = 34,45% – 34,33%

  TIR.R = 0,12

- ✓ **Se calcula el porcentaje de variación - % V**

  %V = (TIR.R/TIR.O)

  %V = (0,12%/ 34,45%)

  %V = 0,34%

- ✓ **Se calcula el valor de sensibilidad (S)**

  S = (% V/N.TIR)

  S = (0,34 / 34,33%)

  S = 0,99

El proyecto soporta una disminución de ingresos de 9,13%, cuyo coeficiente de sensibilidad es de 0.99 parámetro que se encuentra dentro de los lineamientos de aceptación que es menor a 1, lo que indica que en caso de que existan cambios en el entorno económico, en lo que respecta a disminución de ingresos, el proyecto no será sensible lo que es favorable, para su ejecución.

g. DISCUSIÓN

El presente trabajo denominado **“PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA DE POZUL, CANTÓN CELICA, PROVINCIA DE LOJA”,** se efectuó para conocer la factibilidad de implementar este tipo de negocio y saber si se obtendrá una rentabilidad adecuada.

Los métodos utilizados fueron: Científico, Inductivo, Deductivo, Analítico y Sintético, los cuales se utilizaron con el fin de estructurar, problematizar, deducir y describir todos los pasos y resultados de la investigación. Las técnicas aplicadas fueron: Observación directa, Recolección bibliográfica Encuestas y Entrevista que permitieron analizar y verificar los resultados obtenidos para lo cual primeramente se analizó el mercado, correspondiente a las parroquias del cantón Celica.

Para el cumplimiento del trabajo investigativo, fue necesario plantear objetivos específicos como son: Desarrollar el estudio de mercado, determinar el estudio técnico, realizar el estudio administrativo y legal para la constitución y funcionamiento de la empresa y ejecutar el estudio financiero y evaluación económica mediante indicadores para determinar la factibilidad de la propuesta de inversión.

El estudio de mercado permitió conocer la demanda potencial, demanda real y efectiva, de igual forma se identificó la oferta existente, estas dos fueron proyectadas con el 1,19% tasa de crecimiento del cantón Celica, lo que demostró que existe una demanda insatisfecha, resultados que favorecen al proyecto en mención.

El estudio técnico dio a conocer la capacidad instalada en lo que se refiere a servicio de habitaciones, restaurante y zonas húmedas, resultados que permitieron trabajar con el 30% de capacidad utilizada de cada servicio con un incremento anual de 5%; también se indica la macro y micro localización mediante ponderaciones para determinar el lugar óptimo para la puesta en marcha del proyecto; la ingeniería del proyecto, mostro los procesos, distribución e implementos necesarios para la buena marcha de la hostería.

La estructura administrativa permitió diseñar el organigrama estructural, funcional y posicional, de igual forma se elaboró el manual de funciones, se estableció la razón social de la empresa, la cual fue Compañía de Responsabilidad limitada, con una duración de 10 años de vida útil, y se definieron los permisos necesarios para su correcto funcionamiento.

En el estudio financiero se conoció el total de la inversión inicial, cuya inversión será financiada el 30% con recursos propios y el 70% con préstamo de la Corporación Financiera Nacional, con una tasa activa de

11,35%. Se establecieron los costos e ingresos totales y la respectiva utilidad que se obtendrá en cada uno de los años.

La evaluación financiera determinó flujos de efectivo positivos para el proyecto; se calcularon los indicadores financieros con una tasa de descuento del 14,73% dando un VAN positivo; la tasa interna de retorno de superior al costo de oportunidad de capital; relación beneficio costo de 1,18, indicando que por cada dólar invertido se obtendrá $0,18 de ganancia; la recuperación de capital será dentro de la vida útil del proyecto; y, el análisis de sensibilidad con incremento en costos y disminución de ingresos dio un resultado de 0,99 en los dos periodos lo que demuestra que el proyecto es factible.

Finalmente con los resultados encontrados al aplicar las técnicas correspondientes, mostró que el proyecto es viable, debido a que se obtienen saldos positivos, por lo que considera viable su implementación, además con esta nueva empresa se contribuye al crecimiento económico y productivo del cantón Celica.

h. CONCLUSIONES.

Después de haber realizado los estudios pertinentes para el presente proyecto se ha podido llegar las siguientes conclusiones:

- El estudio de mercado demostró que la población está de acuerdo con la creación de la hostería por lo que es importante incursionar en este tipo de mercado.

- La ponderación, demostró el lugar idóneo para que la puesta en marcha de la empresa, además para su funcionamiento, se contará con una capacidad utilizada del 50%, además se indican el personal, procesos y equipos necesarios para su funcionamiento.

- El ámbito legal, señala que la empresa estará constituida como una compañía limitada, además se determina las responsabilidades y funciones a asignarse a cada uno de los miembros del personal que efectuará las diferentes labores del negocio.

- El estudio financiero indica que el valor actual neto es positivo, la tasa interna de retorno supera a la tasa de descuento, la relación costo beneficio indica rentabilidad por cada dólar invertido y el análisis de sensibilidad demostró que el incremento en los costos de y la disminución de los ingresos no afectan a la rentabilidad del proyecto, por lo tanto el proyecto es financieramente viable.

g. RECOMENDACIONES

- Actualizar constantemente los estudios de mercado para estar siempre a la par con los requerimientos de la colectividad, sin olvidar que antes de implantar un negocio se deben realizar estudios pertinentes con el fin de aprovechar las oportunidades del mercado, y así fomentar la innovación, y la competitividad.

- Realizar campañas que le permitan alcanzar la capacidad instalada del proyecto aprovechando su demanda insatisfecha, para obtener niveles óptimos de ganancia.

- Cumplir con todos los requisitos legales establecidos para este tipo de compañía y las funciones de las personas que laborarán en la empresa para lograr así alcanzar los objetivos trazados.

- Se considera pertinente poner en ejecución el presente proyecto de inversión, ya que este genera los rendimientos en torno a la inversión realizada, generando valor para su propietaria.

j. BIBLIOGRAFIA.

Arboleda, German. (2013). *Identificación, formulación evaluación y gerencia*. Segunda Edición. Colombia. Editorial Alfaomega

Baca Urbina, Gabriel. (2013). *Evaluación de Proyectos de inversión.* Séptima Edición México, Editorial McGraw Hill

Bravo, Mercedes. (2010). *Contabilidad General. Onceava edición. Editorial Escobar*

Fleitman, Jack. (2001) *Negocios Exitosos*. Primera Edición. Editorial McGraw- Hill.

Franklin, Enrique. (2010) *Organización de Empresas*, Tercera Edición, México, Editorial McGraw Hill

Horngren. Charles.; Harrison Walter.; y Oliver Suzanne. (2010). *Contabilidad*. Octava Edición. México. Editorial Pearson Educación

Meza, Juan. (2015). *Evaluación Financiera.* Recuperado el 20 de febrero del 2016. http://www.gestiopolis.com/finanzas-contaduria/evaluacion

Morgado, Juana. (2010). *Contabilidad I*. Primera Edición. Venezuela. Copyright

Philip K, Hall P. (2010). *Dirección de Mercadotécnia. Colombia Onceava edición.*

Rubira, Angel. (2013). *Tipos de Demanda.* Recuperado el 11 de abril del 2015. http://competitividadturistica.com/la-demanda-potencial-y-el-mercado-meta/

Sapag, Nassir. (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión*. Segunda Edición, Chile. Ediciones Pearson Educación de Chile.

Sebalza, Michell. (2010). *Evaluación Económica de Proyectos de Inversión*. Séptima Edición, Bilbao. McGraw Hill

Valera, Rodrigo. (2010). *Estados financieros.* Colombia Onceava edición.

k. ANEXOS.

ANEXO N° 1: FORMATO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE INGENIERÍA EN BANCA Y FINANZAS

Estimado Sr.(a) como estudiante de la Universidad Nacional de Loja, de la Carrera de Ingeniería en Banca y Finanzas, con la finalidad de obtener información para realizar el "**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERIA EN LA PARROQUIA PÓZUL DEL CANTON CELICA, PROVINCIA DE LOJA",** solicito de la manera más comedida dar contestación a las siguientes interrogantes.

Datos Generales

Sexo.

Masculino	
Femenino	

Edad.

18-25 años	
26-35 años	
36-45 años	
46-55 años	
56-65 años	
65 en adelante	

Lugar de procedencia

Parroquias	
Celica	
Cruzpamba	
Pózul	
Sabanilla	
Teniente Maximiliano Rodríguez Loaiza	

Información principal

1. Acude usted a lugares de dispersión?

SI	
NO	

2 ¿Utiliza el servicio de una Hostería?

SI	
NO	

3. ¿Con quién acude usted a una hostería?

Familia	
Amigos	
Pareja	
Solo	

4. A qué Hostería usted acude?

Hosterías del cantón Celica	
Hosterías del cantón Pindal	
Hosterías del cantón Puyango	
Otras	

5. Con qué frecuencia usted acude a estos lugares

Una vez a la semana	
Una vez al mes	
Dos veces al año	
Cuatro veces al año	
Una vez al año	

6. En caso de que existiría una hostería en la parroquia Pozul usted utilizaría sus instalaciones?

SI	
NO	

7. ¿Con qué frecuencia visitaría este lugar?

Una vez a la semana	
Una vez al mes	
Dos veces al año	
Cuatro veces al año	
Una vez al año	

8. Señale los servicios que a usted, le gustaría que ofrezca la hostería? (puede elegir más de una opción)

Hospedaje	
Restaurante	
Piscina	
Sauna/Turco	
Disco bar karaoke	
Actividades al aire libre	
Otras	

9. Si su elección fue hospedaje que tipo de habitación alquilaría

Suit matrimonial	
Dobles	
Cuádruple	
Familiar (6 personas)	

10. Que tiempo se hospedaría?

1 a 2 días	
3 a 4 días	
5 a 6 días	

11. Si su elección fue Restaurante que tipo de plato preferiría

Desayunos ejecutivos	
Pollo a la plancha	
Lomo a la plancha	
Corvina al vapor	
Consomé de pollo	

12. Si su elección fue zonas húmedas (piscina, sauna y turco) que tiempo permanece en lugar

1 a 2 horas	
2 a 3 horas	
3 a 4 horas	

13. Por qué medios le gustaría recibir información sobre la hostería?

Televisión	
Redes sociales	
Radio	
Periódico	
Hojas Volantes	

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANÁLSIS DE ENCUESTAS

La presente encuesta fue aplicada a la población económicamente activa del cantón Celica, según la distribución muestral que se encuentra en el cuadro N° 3, la misma que se realizó en mes de febrero del 2016, tomando como referencia un total de 5007 habitantes según VII Censo de Población y VI de Vivienda INEC año 2010, con una tasa de crecimiento de 1,19%. El cual proyectado al 2015 dio una población de 5312, resultando una muestra de 372 personas a encuestar.

Esto se lo efectuó con la finalidad de conocer si la creación de una Hostería en este cantón tiene acogida y brindará rentabilidad adecuada para sus inversionistas. A continuación se presentan los resultados.

Sexo.

CUADRO Nº 82
SEXO

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	196	53%
Femenino	176	47%
TOTAL	**372**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Célica

INTERPRETACIÓN

La mayor parte de las personas encuestadas fueron de sexo masculino con un total del 53% que corresponden a 196 personas; y, el 47% corresponde al sexo femenino con 176 encuestas.

Edad.

CUADRO N° 83
EDAD

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
18-25 años	124	33%
26-35 años	88	24%
36-45 años	51	14%
46-55 años	40	11%
56-65 años	39	10%
65 en adelante	30	8%
TOTAL	**372**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Célica

INTERPRETACIÓN

La edad de las personas encuestadas, se encuentran en los rangos de 18 a 25 años con un 33%, seguido de 26 a 35 años con el 24%, de 36 a 45 años el 14%, de 46 a 55 años con el 11%, de 56 a 65 años un 10% y finalmente de 65 años en adelante presenta un 8%, lo que podemos darnos cuenta que la mayoría de los encuestados son personas entre 18 a 25 años de edad.

Lugar de procedencia.

CUADRO N° 84
LUGAR DE PROCEDENCIA

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
Celica	203	55%
Cruzpamba	24	6%
Pózul	73	20%
Sabanilla	58	16%
Teniente Maximiliano Rodríguez Loaiza	14	4%
TOTAL	**372**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Célica

INTERPRETACIÓN

La mayor parte de los encuestados (55%), son oriundos de la parroquia Celica, un 20% pertenecen a Pózul, el 16% a Sabanilla, mientras que en menor porcentaje se encuentra Cruzpamba con el 6% y la parroquia Teniente Maximiliano Rodríguez Loaiza con 4%.

1. Acude usted a lugares de recreación?

CUADRO N° 85
LUGARES DE RECREACIÓN

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	324	87,10%
NO	48	12,90%
TOTAL	**372**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN.

La población encuestada indicó que un 87,10% acuden a lugares de dispersión, mientras, que el 12,90% manifestó que no visitan estos lugares, información relevante que permite tener una referencia de la demanda potencial del proyecto, para entorno a ello obtener resultados finales.

2 ¿Utiliza el servicio de una Hostería?

CUADRO Nº 86
Utiliza el servicio de una Hostería

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	261	80,56%
NO	63	19,44%
TOTAL	**324**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

Del 100% de la población objeto de estudio, el 80,56% señaló que si acuden hosterías, mientras que un 19,44% mencionan que no. La información obtenida en esta interrogante permite plantear la demanda real del proyecto.

3. ¿Con quién acude usted a una hostería?

CUADRO Nº 87
¿Con quién acude usted a una hostería?

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FAMILIA	116	44,44%
AMIGOS	64	24,52%
PAREJA	73	27,97%
SOLO	8	3,07%
TOTAL	**261**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

El 44,44% de los encuestados, manifiestan que cuando acuden a una hostería lo hacen en compañía de su familia; el 27,97% con su pareja; el 24,52% con amigos y el 3,07% lo realizan solos.

4. A qué Hostería usted acude?

CUADRO Nº 88
A qué Hostería usted acude?

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hosterías del cantón Celica	0	0,00%
Hosterías del cantón Pindal	169	64,75%
Hosterías del cantón Puyango	0	0,00%
Otras	92	35,25%
TOTAL	**261**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

El 64,75% informa que acuden a hosterías ubicadas en el cantón Pindal; y, el 35,25% a otros lugares ubicados en Machala o a la piscina Municipal ubicada en la parroquia Celica.

5. Con qué frecuencia usted acude a estos lugares

CUADRO Nº 89
Con qué frecuencia usted acude a estos lugares

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Una vez a la semana	31	11,88%
Una vez al mes	25	9,58%
Dos veces al año	57	21,84%
Cuatro veces al año	47	18,01%
Una vez al año	101	38,70%
TOTAL	**261**	**100%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

En la presente tabla se observa, que el 38,70% indica que acuden a estos lugares una vez al año, seguido del 21,84% que lo realiza dos veces al año; el 18,01% visita una hostería cuatro veces al año; el 11,88% semanalmente y finalmente el 9,58% lo hace una vez al mes.

6. En caso de que existiría una hostería en la parroquia Pozul usted utilizaría sus instalaciones?

CUADRO N° 90
Hostería en la parroquia Pozul

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	220	84,29%
NO	41	15,71%
TOTAL	**261**	**100,00%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

El 84,29% de los encuestados manifiestan que en caso de existir una hostería en la parroquia Pozul ello si acudirían y utilizarían los servicios de la misma, mientras que el 15,71% indican que no. Esta información permitió conocer la acogida que tendrá el proyecto.

7. ¿Con qué frecuencia visitaría este lugar?

CUADRO Nº 91
Frecuencia de visita

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Una vez a la semana	66	30,00%
Una vez al mes	54	24,55%
Dos veces al año	55	25,00%
Cuatro veces al año	35	15,91%
Una vez al año	10	4,55%
TOTAL	**220**	**100,00%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

La mayor parte de los encuestados indican que visitarían la nueva hostería una vez a la semana con 30%, seguido del 25% que corresponde a dos veces al año y 24,55% una vez al mes. Datos que ayudaron a determinar el uso promedio del proyecto.

8. Señale los servicios que a usted, le gustaría que ofrezca la hostería? (puede elegir más de una opción)

CUADRO Nº 92
Servicios de la nueva hostería

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hospedaje	180	20,55%
Restaurante	210	23,97%
Piscina	220	25,11%
Sauna/Turco	176	20,09%
Disco bar karaoke	60	6,85%
Actividades al aire libre	10	1,14%
Otras	20	2,28%
TOTAL	**876**	**100,00%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

Se puede observar que la mayor parte de los encuestados indican que utilizarían los servicios de Piscina con 25,11%; restaurante con 23,97%; hospedaje con 20,55% y sauna/turco con 20,09%, mientras que en menor porcentaje se encuentran Disco bar karaoke con 6,85%; otras y actividades al aire libre con 2,28% y 1,14% respectivamente.

9. Si su elección fue hospedaje que tipo de habitación alquilaría

CUADRO Nº 93
Tipo de hospedaje

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Suite matrimonial	46	25,56%
Dobles	20	11,11%
Cuádruple	25	13,89%
Familiar (6 personas)	89	49,44%
TOTAL	**180**	**100,00%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

Del 100% que desearía utilizar los servicios de hospedaje el 49,44%, manifiestan que utilizaría habitación familiar; el 25,56% la Suite matrimonial; el 13,89% la cuádruple y el 11,11% las habitaciones dobles.

10. Que tiempo se hospedaría?

CUADRO Nº 94
Tiempo de hospedaje

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE	Puntos medios	XM * F	MEDIA PONDERADA
1 a 2 días	116	64,44%	1,5	174	2
3 a 4 días	60	33,33%	3,5	210	
5 a 6 días	4	2,22%	5,5	22	
TOTAL	**180**	**100,00%**		**406**	

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

La mayor parte de la población encuestada indica que se hospedaría de 1 a 2 días lo que corresponde a 64,44%, mientras que el 33,33% lo realizaría de 3 a 4 días, dando una media ponderada de 2 días.

11. Si su elección fue Restaurante que tipo de plato preferiría

CUADRO Nº 95
Tipo de plato que prefiere

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Desayunos ejecutivos	210	24,08%
Pollo a la plancha	145	16,63%
Lomo a la plancha	165	18,92%
Corvina al vapor	150	17,20%
Consomé de pollo	202	23,17%
TOTAL	**872**	**100,00%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

El 24,08% indica que prefiere desayunos ejecutivos; el 23,17% consomé de pollo; 18,92% lomo a la plancha; el 17,20% corvina al vapor, mientras, que un 16,63% pollo a la plancha.

12. Si su elección fue zonas húmedas (piscina, sauna y turco) que tiempo permanece en lugar

CUADRO Nº 96
Tiempo en zonas húmedas

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE	Puntos medios	XM * F	MEDIA PONDERADA
1 a 2 horas	253	63,89%	1,5	379,5	
2 a 3 horas	143	36,11%	2,5	357,5	
3 a 4 horas	0	0,00%	3,5	0	2
TOTAL	**396**	**100,00%**			
				737	

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

El 63,89% indican que cuando utilizan los servicios de zonas húmedas lo hacen en un tiempo promedio de 1 a 2 horas mientras que el 36,11% de 2 a 3 horas, información que permitió establecer la media ponderada, la cual es de 2 horas promedio por uso de estos servicios.

13. Por qué medios le gustaría recibir información sobre la hostería?

CUADRO Nº 97
Medios de Comunicación.

DESCRIPCION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Televisión	58	10,60%
Redes sociales	210	38,39%
Radio	189	34,55%
Prensa escrita	65	11,88%
Hojas Volantes	25	4,57%
TOTAL	**547**	**100,00%**

FUENTE: PEA del cantón Celica

INTERPRETACIÓN

El 38,39% indica que le gustaría informarse sobre los servicios de la nueva hostería mediante redes sociales; el 34,55% por medio de la radio; el 11,88% por prensa escrita y el 4,57% a través de hojas volantes.

Anexo 2:

Entrevista

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURIDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE INGENIERIA EN BANCA Y FINANZAS

En calidad de estudiante de la Universidad Nacional de Loja del Área Jurídica, Social y Administrativa, Carrera Banca y Finanzas, dirijo la presente encuesta a Ud., con la finalidad de obtener información para el desarrollo del presente trabajo de tesis, requisito necesario para la titulación de Ing. En Banca y Finanzas.

1) Nombre de la Hostería

……

2) ¿Posee usted clientes oriundos del cantón Celica?

SI ( ) NO ( )

3) ¿Cada que tiempo visitan su hostería?

……

4) ¿Aproximadamente cuánto cobra por los servicios que ofrece?

……

5) ¿Cuántos clientes oriundos del cantón Celica acuden anualmente a sus instalaciones?

……

&) ¿Considera que sus clientes oriundos del cantón son fijos?

……

Gracias por su colaboración

Proceso de entrevista

Con el objetivo de conocer la oferta que tendrá el proyecto se procedió aplicar una entrevista a las empresas que ofrecen similares servicios al proyecto en mención. A continuación se presenta el proceso utilizado:

- Se eligió el lugar y hora apropiada, con el fin de que el entrevistado se siente cómodo, la entrevista se llevó a cabo en el establecimiento propio de cada consultado. Esta se llevó a cabo a las 10h00 am y 15H00 pm del día 03 de febrero de 2015.
- Se planificaron las preguntas: Se elaboró una guía de preguntas para ayudar a identificar los hechos relacionados con el tema objeto de estudio

Comienzo y explicación

- Introducción: El entrevistador se hizo presente diciendo su nombre.
- Se informó sobre el proceso de la entrevista, por lo que se obtuvo un consentimiento informado antes de que comience la entrevista, para asegurar que el tema a tratar este claro.
- Se inició con el proceso de preguntas abiertas, que permitió aclarar información.
- Preguntas específicas: Se usaron preguntas cerradas que solo puedan responderse “si” o “no”
- Se elaboró el informe de la entrevista.

1) Nombre de la Hostería: Hostería Pindal

Administrador: Señor Juan Salcedo

2) ¿Posee usted clientes oriundos del cantón Celica?

SI (x) NO ( )

3) ¿Cada que tiempo visitan su hostería?

Aproximadamente cada 15 días

4) ¿Aproximadamente cuánto cobra por los servicios que ofrece?

Entrada: $4,00

Restaurante: $8,00 a $10,00

5) ¿Cuántos clientes oriundos del cantón Celica acuden anualmente a sus instalaciones?

Aproximadamente 1550 a 1600 anuales.

6) ¿Considera que sus clientes oriundos del cantón son fijos?

Si son fijos ya que la hostería cuenta con una base datos, por lo tanto se puede llevar este tipo de control

1) Nombre del establecimiento: Piscina Municipal del cantón Celica

Administrador: Sr. Manuel Orbe

2) ¿Posee usted clientes oriundos del cantón Celica?

SI (x) NO ( )

3) ¿Cada que tiempo visitan el establecimiento a su cargo?

Diariamente

4) ¿Aproximadamente cuánto cobra por los servicios que ofrece?

Entrada: $2,00 por persona

5) ¿Cuántos clientes oriundos del cantón Celica acuden anualmente a sus instalaciones?

Aproximadamente 20 semanales.

6) ¿Considera que sus clientes oriundos del cantón son fijos?

Si son fijos ya que la piscina se encuentra en el cantón y a servicios de la colectividad.

Informe de la entrevista a la Competencia indirecta.

La Hostería POZO AZUL, que se ubicará en la parroquia Pózul del cantón Celica, no cuenta con competencia directa, debido a que en este lugar y en todo el cantón no existe un establecimiento que brinde los servicios de una hostería, sin embargo se ha considerado como oferta indirecta a la Hostería Pindal ubicada en el cantón Pindal y a la Piscina Municipal del cantón Celica. Mediante entrevista directa se informó que la Hostería Pindal cuenta aproximadamente con 1550 clientes oriundos del cantón Celica, y la Piscina en mención con 20 clientes semanales que dan un total anual de 960 clientes al año. Además se pudo apreciar que los precios varían entre 2 a 4 dólares en lo que se refiere a la entrada y únicamente la hostería Pindal ofrece servicios de restaurante, con precio que varía entre 8 a 10 dólares, según el tipo de comida que requieran los visitantes.

Esta información ha permitido determinar la oferta del proyecto para en base ello poder conocer si la nueva empresa tendrá acogida en el mercado y se lograra ingresos atractivos para su inversionistas.

Anexo N° 3: Capacidad Instalada y Utilizada

CUADRO N° 98
Habitaciones disponibles

CANTIDAD DE HABITACIONES	TIPO DE HABITACIONES	HUESPEDES ATENDIDOS AL DÍA
1	Suite matrimonial	2
2	Dobles	4
4	Cuádruple	16
2	Familiar (6 personas)	12
9		**34**

FUENTE: Investigación de Campo

La hostería contará con 9 habitaciones tal como se lo indica en la tabla N° 98; lo que da un total de huéspedes de 34 por día. Este valor se le determina la capacidad instalada anual del proyecto, considerando para ello un total de 2 días promedio de hospedaje que se quedarían los huéspedes, información obtenida en la pregunta N° 10.

CUADRO N° 99
Capacidad instalada de habitaciones

NÚMERO DE HABITACIONES	HUESPEDES ATENDIDOS AL DÍA	DIAS DE ATENCIÓN	CLIENTES ATENDIDOS AL MES	PROMEDIO DE DíAS DE HOSPEDAJE	CLIENTES ATENDIDOS AL MES CONSIDERANDO EL TIEMPO DE HOSPEDAJE	CLIENTES ATENDIDOS AL AÑO
9	34	7	952	2	422	5065

FUENTE: Investigación de campo

Se podrán hospedar 5065 clientes al año; por lo tanto se toma en cuenta la pregunta N° 9 que indica: Si su elección fue hospedaje que tipo de habitación alquilaría?; se determina la capacidad instalada según el tipo de habitación.

- **Capacidad instalada en función de Suite matrimonial**

$$\boldsymbol{CI.Suit\ matrimonial} = \text{Capacidad instalada total} * \%\ \text{que desean suit matrimonial}$$

$$\boldsymbol{CI.Suit\ matrimonial} = 5065\ * 25{,}56\% = 1294$$

CUADRO N° 100

CAPACIDAD INSTALADA SUITE MATRIMONIAL			
AÑO	DEMANDA INSATISFECHA (personas)	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE DE ATENCIÓN
2015	59464	1294	2,18%
2016	60172	1294	2,15%
2017	60888	1294	2,13%
2018	61613	1294	2,10%
2019	62346	1294	2,08%
2020	63088	1294	2,05%
2021	63838	1294	2,03%
2022	64598	1294	2,00%
2023	65367	1294	1,98%
2024	66145	1294	1,96%
2025	66932	1294	1,93%

FUENTE: Cuadro N° 99

- **Capacidad instalada en función de habitaciones dobles**

$$\boldsymbol{CI.Hab.dobles} = \text{Capacidad instalada total} * \%\ \text{que desean hab. dobles}$$

$$\boldsymbol{CI.Hab.dobles} = 5065\ * 11{,}11\% = 563$$

CUADRO N° 101

CAPACIDAD INSTALADA HABITACIÓN DOBLE			
AÑO	DEMANDA INSATISFECHA (personas)	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE DE ATENCIÓN
2015	59464	563	0,95%
2016	60172	563	0,94%
2017	60888	563	0,92%
2018	61613	563	0,91%
2019	62346	563	0,90%
2020	63088	563	0,89%
2021	63838	563	0,88%
2022	64598	563	0,87%
2023	65367	563	0,86%
2024	66145	563	0,85%
2025	66932	563	0,84%

FUENTE: Cuadro N° 99

- **Capacidad instalada en función de habitaciones cuádruples**

$$\boldsymbol{CI.Hab\ cuádruples} = \text{Capacidad instalada total} * \%\ \text{que desean hab. cuádruples}$$

$$\boldsymbol{CI.Hab.cuádruples} = 5065\ * 13{,}89\% = 703$$

CUADRO N° 102

CAPACIDAD INSTALADA HABITACIÓN CUDARUPLE			
AÑO	DEMANDA INSATISFECHA (personas)	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE DE ATENCIÓN
2015	59464	703	1,18%
2016	60172	703	1,17%
2017	60888	703	1,16%
2018	61613	703	1,14%
2019	62346	703	1,13%
2020	63088	703	1,12%
2021	63838	703	1,10%
2022	64598	703	1,09%
2023	65367	703	1,08%
2024	66145	703	1,06%
2025	66932	703	1,05%

FUENTE: Cuadro N° 99

- **Capacidad instalada en función de habitaciones familiares**

$$\boldsymbol{CI.Hab.familiares} = \text{Capacidad instalada total} * \%\ \text{que desean hab. familiares}$$

$$\boldsymbol{CI.Hab.familiares} = 5065\ * 49{,}44\% = 2504$$

CUADRO N° 103

CAPACIDAD INSTALADA HABITACIÓN CABAÑA FAMILIAR			
AÑO	DEMANDA INSATISFECHA (personas)	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE DE ATENCIÓN
2015	59464	2504	4,21%
2016	60172	2504	4,16%
2017	60888	2504	4,11%
2018	61613	2504	4,06%
2019	62346	2504	4,02%
2020	63088	2504	3,97%
2021	63838	2504	3,92%
2022	64598	2504	3,88%
2023	65367	2504	3,83%
2024	66145	2504	3,79%
2025	66932	2504	3,74%

FUENTE: Cuadro N° 99

Capacidad Instalada del Restaurante

Para determinar la capacidad del restaurante se consideró el número de mesas y los horarios de atención, tal como se indica a continuación:

CUADRO N° 104

MENÚS	HORARIO	NÚMERO DE MESAS	CAPACIDAD DE MESAS	TIEMPO DE CONSUMO	ROTACIONES	CAPACIDAD DEL RESTAURANTE	N° DE DÍAS ATENCIÓN SEMANAL	SEMANAS AL AÑO	CAPACIDAD INSTALADA ANUAL (clientes)
DESAYUNO	8:00 a 10:00 AM	8	4	1:30 HORA	1	32	7	52	11648
ALMUERZO	12 PM a 15 PM	8	4	1:30 HORA	2	64	7	52	23296
CENA	19 PM a 21:30 PM	8	4	1:30 HORA	2	64	7	52	23296
TOTAL									58240

FUENTE: Investigación de campo

CUADRO N° 105

CAPACIDAD INSTALADA RESTAURANTE				
N°	AÑO	DEMANDA INSATISFECHA (personas)	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE A CUBRIR
0	2015	59464	58240	97,94%
1	2016	60172	58240	96,79%
2	2017	60888	58240	95,65%
3	2018	61613	58240	94,53%
4	2019	62346	58240	93,41%
5	2020	63088	58240	92,32%
6	2021	63838	58240	91,23%
7	2022	64598	58240	90,16%
8	2023	65367	58240	89,10%
9	2024	66145	58240	88,05%
10	2025	66932	58240	87,01%

FUENTE: Cuadro N° 104

Como se observa se podrá cubrir el 97,94% de la demanda insatisfecha en cuanto a los requerimientos de servicios de restaurante.

Capacidad Instalada de Zonas Húmedas

Para determinar la capacidad de zonas húmedas se consideró, los horarios de atención el tiempo promedio que los clientes usarían estas instalaciones el cual fue de 2 horas, tal como se indica a continuación:

CUADRO N° 106

MENUS	HORARIO	NÚMERO DE ÁREAS	CAPACIDAD DE PERSONAS	DÍAS DE ATENCIÓN	PROMEDIO DE USO DE ZONAS HUMEDAS (HORAS)	ROTACIONES	CLIENTES A LA SEMANA	CLIENTES AL MES	CLIENTES AL AÑO
Piscina	10H00 a 18H00	1	20	7	2	4	560	2240	26880
Sauna	10H00 a 18H00	1	15	5	2	4	300	1200	14400
Turco	10H00 a 18H00	1	15	5	2	4	300	1200	14400
TOTAL									55680

FUENTE: Investigación de campo

CUADRO N° 107

CAPACIDAD INSTALADA ZONAS HUMEDAS				
N°	AÑO	DEMANDA INSATISFECHA (personas)	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE A CUBRIR
0	2015	59464	55680	93,64%
1	2016	60172	55680	92,53%
2	2017	60888	55680	91,45%
3	2018	61613	55680	90,37%
4	2019	62346	55680	89,31%
5	2020	63088	55680	88,26%
6	2021	63838	55680	87,22%
7	2022	64598	55680	86,19%
8	2023	65367	55680	85,18%
9	2024	66145	55680	84,18%
10	2025	66932	55680	83,19%

FUENTE: Cuadro N° 106

Como se observa se podrá cubrir el 93,64% de la demanda insatisfecha en cuanto a los requerimientos de servicios de zonas húmedas.

Cuadro N° 108

CAPACIDAD UTILIZADA SUITE MATRIMONIAL			
AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE UTILIZADO	CAPACIDAD UTILIZADA (clientes)
2015	1294	50%	647
2016	1294	55%	712
2017	1294	60%	777
2018	1294	65%	841
2019	1294	70%	906
2020	1294	75%	971
2021	1294	80%	1035
2022	1294	85%	1100
2023	1294	90%	1165
2024	1294	95%	1230
2025	1294	100%	1294

Fuente: Cuadro N° 100

Cuadro N° 109

CAPACIDAD UTILIZADA HABITACIÓN DOBLE			
AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE UTILIZADO	CAPACIDAD UTILIZADA (clientes)
2015	563	50%	281
2016	563	55%	310
2017	563	60%	338
2018	563	65%	366
2019	563	70%	394
2020	563	75%	422
2021	563	80%	450
2022	563	85%	478
2023	563	90%	506
2024	563	95%	535
2025	563	100%	563

Fuente: Cuadro N° 101

Cuadro N° 110

CAPACIDAD UTILIZADA HABITACIÓN CUADADRUPLE			
AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE UTILIZADO	CAPACIDAD UTILIZADA (clientes)
2015	703	50%	352
2016	703	55%	387
2017	703	60%	422
2018	703	65%	457
2019	703	70%	492
2020	703	75%	528
2021	703	80%	563
2022	703	85%	598
2023	703	90%	633
2024	703	95%	668
2025	703	100%	703

Fuente: Cuadro N° 102

Cuadro N° 111

CAPACIDAD UTILIZADA HABITACIÓN FAMILIAR			
AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE UTILIZADO	CAPACIDAD UTILIZADA (clientes)
2015	2504	50%	1252
2016	2504	55%	1377
2017	2504	60%	1503
2018	2504	65%	1628
2019	2504	70%	1753
2020	2504	75%	1878
2021	2504	80%	2003
2022	2504	85%	2129
2023	2504	90%	2254
2024	2504	95%	2379
2025	2504	100%	2504

Fuente: Cuadro N° 103

Cuadro N° 112

CAPACIDAD UTILIZADA RESTAURANTE			
AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE UTILIZADO	CAPACIDAD UTILIZADA (clientes)
2015	58240	30%	17472
2016	58240	35%	20384
2017	58240	40%	23296
2018	58240	45%	26208
2019	58240	50%	29120
2020	58240	55%	32032
2021	58240	60%	34944
2022	58240	65%	37856
2023	58240	70%	40768
2024	58240	75%	43680
2025	58240	80%	46592

Fuente: Cuadro N° 105

Cuadro N° 113

CAPACIDAD UTILIZADA ZONAS HÚMEDAS			
AÑOS	CAPACIDAD INSTALADA (clientes)	PORCENTAJE UTILIZADO	CAPACIDAD UTILIZADA (clientes)
0	55680	30%	16704
1	55680	35%	19488
2	55680	40%	22272
3	55680	45%	25056
4	55680	50%	27840
5	55680	55%	30624
6	55680	60%	33408
7	55680	65%	36192
8	55680	70%	38976
9	55680	75%	41760
10	55680	80%	44544

Fuente: Cuadro N° 107

Anexo N° 4: Materia Prima

Cuadro N° 114
Materia prima para pollo a la plancha

PRODUCTO				Pollo a la plancha
ÁREA				Restaurante
RECETA				10 personas
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**
Pechuga de pollo	lb	7	$ 1,80	$ 12,60
Aliños	lt	0,3	$ 0,60	$ 0,18
GUARNICIÓN				
Arroz	lb	3	$ 0,45	$ 1,35
Papas fritas	lb	3	$ 0,25	$ 0,75
Aceite	lt	0,5	$ 2,10	$ 1,05
Pepino	unidades	3	$ 0,20	$ 0,60
Tomate riños	unidades	0,5	$ 0,35	$ 0,18
Cebolla	lb	0,5	$ 0,15	$ 0,08
Pimiento	unidades	2	$ 0,05	$ 0,10
Lechuga	unidades	2	$ 0,35	$ 0,70
Limón	unidades	5	$ 0,05	$ 0,25
Bebida	unidades	10	$ 0,30	$ 3,00
Subtotal				**$ 20,83**
Varios 5%				$ 1,04
Costo total				**$ 21,87**
Costo unitario pollo a la plancha				**$ 2,19**

Fuente: Investigación directa

Cuadro N° 115
Materia prima para lomo a la plancha

PRODUCTO				Lomo a la plancha
ÁREA				Restaurante
RECETA				10 personas
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**
Lomo fino	lb	7	$ 2,50	$ 17,50
Aliños	lt	0,3	$ 0,60	$ 0,18
GUARNICIÓN				
Arroz	lb	3	$ 0,45	$ 1,35
Papas fritas	lb	3	$ 0,30	$ 0,90
Aceite	lt	0,5	$ 2,10	$ 1,05
Pepino	unidades	3	$ 0,20	$ 0,60
Tomate riños	unidades	0,5	$ 0,35	$ 0,18
Cebolla	lb	0,4	$ 0,15	$ 0,06
Pimiento	unidades	2	$ 0,05	$ 0,10
Lechuga	unidades	2	$ 0,35	$ 0,70
Limón	unidades	5	$ 0,05	$ 0,25
Bebida	unidades	10	0,3	3
Subtotal				**$ 25,87**
Varios 5%				$ 1,29
Costo total				**$ 27,16**

Cuadro N° 116
Materia prima para corvina al vapor

PRODUCTO				Corvina al vapor
ÁREA				Restaurante
RECETA				10 personas
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Filete de corvina	lb	7	$ 3,25	$ 22,75
Aliños	lt	0,3	$ 0,60	$ 0,18
GUARNICIÓN				
Arroz	lb	3	$ 0,45	$ 1,35
Plátano verde	unidades	3	$ 0,10	$ 0,30
Aceite	lt	0,5	$ 2,10	$ 1,05
Pepino	unidades	3	$ 0,20	$ 0,60
Tomate riños	unidades	0,5	$ 0,35	$ 0,18
Cebolla	lb	0,5	$ 0,15	$ 0,08
Pimiento	unidades	2	$ 0,05	$ 0,10
Lechuga	unidades	2	$ 0,35	$ 0,70
Limón	unidades	5	$ 0,05	$ 0,25
Bebida	unidades	10	$ 0,30	$ 3,00
Subtotal				**$ 30,53**
Varios 5%				$ 1,53
Costo total				**$ 32,06**
Costo unitario corvina				**$ 3,21**

Cuadro N° 117
Materia prima para consomé de pollo

PRODUCTO				Consomé de pollo
ÁREA				Restaurante
RECETA				10 personas
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pollo	lb	2	$ 1,30	$ 2,60
Zanahoria	lt	0,7	$ 0,35	$ 0,25
Fideo lazo	lb	0,4	$ 0,40	$ 0,16
Ajo	unidades	3	$ 0,05	$ 0,15
Cebolla blanca	lb	0,5	$ 0,30	$ 0,15
Cubos maggi	unidades	1	$ 0,15	$ 0,15
Arveja	lb	0,75	$ 1,20	$ 0,90
Subtotal				**$ 4,36**
Varios 5%				$ 0,22
Costo total				**$ 4,57**
Costo unitario consomé				**$ 0,46**

Cuadro N° 118
Materia prima para desayuno ejecutivo

PRODUCTO				Desayuno ejecutivo
ÁREA				Restaurante
RECETA				10 personas
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pan	unidades	10	$ 0,12	$ 1,20
Queso de mesa	lb	0,75	$ 2,00	$ 1,50
Mantequilla	lb	0,15	$ 1,80	$ 0,27
Huevos	unidades	20	$ 0,15	$ 3,00
Leche	lt	2	$ 1,00	$ 2,00
Naranja	unidades	20	$ 0,08	$ 1,60
Azúcar	lb	0,5	$ 0,40	$ 0,20
Subtotal				**$ 9,77**
Varios 5%				$ 0,49
Costo total				**$ 10,26**
Costo unitario desayuno				**$ 1,03**

Fuente: Investigación directa

Cuadro N° 119
Costo total de materia prima para pollo a la plancha

AÑO	Capacidad utilizada de restaurante	% de personas que desean pollo a la plancha	N° platos	Costo Unitario	Costo total
0	17472	16,63%	2905	$ 2,19	$ 6.354,37
1	20384	16,63%	3390	$ 2,26	$ 7.664,01
2	23296	16,63%	3874	$ 2,34	$ 9.054,92
3	26208	16,63%	4358	$ 2,42	$ 10.531,10
4	29120	16,63%	4842	$ 2,50	$ 12.096,72
5	32032	16,63%	5326	$ 2,58	$ 13.756,15
6	34944	16,63%	5811	$ 2,67	$ 15.513,93
7	37856	16,63%	6295	$ 2,76	$ 17.374,83
8	40768	16,63%	6779	$ 2,85	$ 19.343,80
9	43680	16,63%	7263	$ 2,95	$ 21.426,02
10	46592	16,63%	7748	$ 3,05	$ 23.626,90

Fuente: Cuadro N° 114

Cuadro N° 120
Costo total de materia prima para lomo a la plancha

AÑO	Capacidad utilizada de restaurante	% de personas que desean lomo a la plancha	N° platos	Costo Unitario	Costo total
0	17472	18,92%	3306	$ 2,72	$ 8.978,67
1	20384	18,92%	3857	$ 2,81	$ 10.829,17
2	23296	18,92%	4408	$ 2,90	$ 12.794,51
3	26208	18,92%	4959	$ 3,00	$ 14.880,33
4	29120	18,92%	5510	$ 3,10	$ 17.092,54
5	32032	18,92%	6061	$ 3,21	$ 19.437,30
6	34944	18,92%	6612	$ 3,32	$ 21.921,03
7	37856	18,92%	7163	$ 3,43	$ 24.550,46
8	40768	18,92%	7714	$ 3,54	$ 27.332,60
9	43680	18,92%	8265	$ 3,66	$ 30.274,75
10	46592	18,92%	8816	$ 3,79	$ 33.384,58

Fuente: Cuadro N° 115

Cuadro N° 121
Costo total de materia prima para corvina al vapor

AÑO	Capacidad utilizada de restaurante	% de personas que desean corvina	N° platos	Costo Unitario	Costo total
0	17472	17,20%	3006	$ 3,21	$ 9.634,60
1	20384	17,20%	3506	$ 3,31	$ 11.620,29
2	23296	17,20%	4007	$ 3,43	$ 13.729,20
3	26208	17,20%	4508	$ 3,54	$ 15.967,41
4	29120	17,20%	5009	$ 3,66	$ 18.341,23
5	32032	17,20%	5510	$ 3,79	$ 20.857,28
6	34944	17,20%	6011	$ 3,91	$ 23.522,46
7	37856	17,20%	6512	$ 4,05	$ 26.343,97
8	40768	17,20%	7013	$ 4,18	$ 29.329,35
9	43680	17,20%	7514	$ 4,32	$ 32.486,45
10	46592	17,20%	8015	$ 4,47	$ 35.823,46

Fuente: Cuadro N° 116

Cuadro N° 122
Costo total de materia prima para consomé de pollo

AÑO	Capacidad utilizada de restaurante	% de personas que desean consomé de pollo	N° platos	Costo Unitario	Costo total
0	17472	23,17%	4047	$ 0,46	$ 1.850,78
1	20384	23,17%	4722	$ 0,47	$ 2.232,23
2	23296	23,17%	5397	$ 0,49	$ 2.637,34
3	26208	23,17%	6071	$ 0,51	$ 3.067,30
4	29120	23,17%	6746	$ 0,52	$ 3.523,30
5	32032	23,17%	7420	$ 0,54	$ 4.006,63
6	34944	23,17%	8095	$ 0,56	$ 4.518,60
7	37856	23,17%	8769	$ 0,58	$ 5.060,61
8	40768	23,17%	9444	$ 0,60	$ 5.634,09
9	43680	23,17%	10119	$ 0,62	$ 6.240,56
10	46592	23,17%	10793	$ 0,64	$ 6.881,59

Fuente: Cuadro N° 117

Cuadro N° 123
Costo total de materia prima para desayuno ejecutivo

AÑO	Capacidad utilizada de restaurante	% de personas que desean desayunos	N° platos	Costo Unitario	Costo total
0	17472	24,08%	4208	$ 1,03	$ 4.316,48
1	20384	24,08%	4909	$ 1,06	$ 5.206,10
2	23296	24,08%	5610	$ 1,10	$ 6.150,93
3	26208	24,08%	6312	$ 1,13	$ 7.153,69
4	29120	24,08%	7013	$ 1,17	$ 8.217,21
5	32032	24,08%	7714	$ 1,21	$ 9.344,44
6	34944	24,08%	8415	$ 1,25	$ 10.538,49
7	37856	24,08%	9117	$ 1,29	$ 11.802,58
8	40768	24,08%	9818	$ 1,34	$ 13.140,09
9	43680	24,08%	10519	$ 1,38	$ 14.554,53
10	46592	24,08%	11221	$ 1,43	$ 16.049,57

Fuente: Cuadro N° 118

Anexo N° 5: ROLES DE PAGO

CUADRO Nº 124

ROL DE PAGOS AL PERSONAL ÁREA PRODUCTIVA (BENEFICIOS SOCIALES)										
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo	Aporte Patronal	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Vacaciones	Total a Pagar Mensual	Total a pagar Año 1
1	XXX	Lavandería y plancha	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 486,72	$ 5.840,63
2	XXX	Camareras	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 973,44	$ 11.681,26
1	XXX	Chef	$ 400,00	$ 48,60	$ 33,33	$ 30,50	$ 0,00	$ 16,67	$ 529,10	$ 6.349,20
1	XXX	Ayudante de cocina	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 486,72	$ 5.840,63
2	XXX	Mesero	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 973,44	$ 11.681,26
1	XXX	Cajero	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 486,72	$ 5.840,63
1	XXX	Mantenimiento y aseo	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 486,72	$ 5.840,63
	TOTALES		**$ 2.596,00**	**$ 315,41**	**$ 216,33**	**$ 213,50**	**$ 0,00**	**$ 108,17**	**$ 4.422,85**	**$ 53.074,22**

Fuente: Investigación directa

CUADRO Nº 125

ROL DE PAGOS AL PERSONAL ÁREA PRODUCTIVA (BENEFICIOS SOCIALES)										
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo	Aporte Patronal	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Vacaciones	Total a Pagar Mensual	Total a pagar Año 2
1	XXX	Lavandería y plancha	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 534,74	$ 6.416,92
2	XXX	Camareras	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 1.069,49	$ 12.833,84
1	XXX	Chef	$ 420,00	$ 51,03	$ 35,00	$ 31,53	$ 34,99	$ 17,50	$ 590,05	$ 7.080,60
1	XXX	Ayudante de cocina	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 534,74	$ 6.416,92
2	XXX	Mesero	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 1.069,49	$ 12.833,84
1	XXX	Cajero	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 534,74	$ 6.416,92
1	XXX	Mantenimiento y aseo	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 534,74	$ 6.416,92
	TOTALES		**$ 2.690,46**	**$ 326,89**	**$ 224,21**	**$ 220,74**	**$ 224,12**	**$ 112,10**	**$ 4.868,00**	**$ 58.415,98**

Fuente: Investigación directa

CUADRO Nº 126

ROL DE PAGOS AL PERSONAL ÁREA ADMINISTRATIVA (BENEFICIOS SOCIALES)										
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo	Aporte Patronal	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Vacaciones	Total a Pagar Mensual	Total a pagar Año 1
1	XXX	Administrador	$ 480,00	$ 58,32	$ 40,00	$ 30,50	$ 0,00	$ 20,00	$ 628,82	$ 7.545,84
1	XXX	Contador	$ 380,00	$ 46,17	$ 31,67	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,83	$ 504,17	$ 6.050,04
1	XXX	Secretaria-Recepcionist	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 486,72	$ 5.840,63
1	XXX	Guardia	$ 366,00	$ 44,47	$ 30,50	$ 30,50	$ 0,00	$ 15,25	$ 486,72	$ 5.840,63
	TOTALES		**$ 1.592,00**	**$ 193,43**	**$ 132,67**	**$ 122,00**	**$ 0,00**	**$ 66,33**	**$ 2.106,43**	**$ 25.277,14**

Fuente: Investigación directa

CUADRO Nº 127

ROL DE PAGOS AL PERSONAL ÁREA PRODUCTIVA (BENEFICIOS SOCIALES)										
Nº	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo	Aporte Patronal	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva	Vacaciones	Total a Pagar Mensual	Total a pagar Año 2
1	XXX	Administrador	$ 500,00	$ 60,75	$ 41,67	$ 31,53	$ 41,65	$ 20,83	$ 696,43	$ 8.357,21
1	XXX	Contador	$ 400,00	$ 48,60	$ 33,33	$ 31,53	$ 33,32	$ 16,67	$ 563,45	$ 6.761,45
1	XXX	Secretaria-Recepcionist	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 534,74	$ 6.416,87
1	XXX	Guardia	$ 378,41	$ 45,98	$ 31,53	$ 31,53	$ 31,52	$ 15,77	$ 534,74	$ 6.416,87
	TOTALES		**$ 1.656,81**	**$ 201,30**	**$ 138,07**	**$ 126,14**	**$ 138,01**	**$ 69,03**	**$ 2.329,37**	**$ 27.952,40**

Fuente: Investigación directa

Anexo N° 6: Depreciaciones

Cuadro N° 128

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS					
CONCEPTO	**VALOR**	**PORCENTAJE A DEPRECIAR**	**VALOR RESIDUAL**	**VIDA UTIL (años)**	**DEPRECIACIÓN ANUAL**
Construcción y adecuación	$ 105.514,64	5%	$ 5.275,73	20	$ 5.011,95
Equipo y Maquinaria	$ 26.140,62	10%	$ 2.614,06	10	$ 2.352,66
Mobiliario	$ 16.828,39	10%	$ 1.682,84	10	$ 1.514,56
Equipo de oficina	$ 12.969,60	10%	$ 1.296,96	10	$ 1.167,26
Equipo de computación	$ 1.376,51	33%	$ 454,25	3	$ 307,42
Muebles y enseres	$ 1.243,20	10%	$ 124,32	10	$ 111,89
Equipo de oficina (administrativa)	$ 772,62	10%	$ 77,26	10	$ 69,54
Vehículo	$ 42.637,06	20%	$ 8.527,41	5	$ 6.821,93
TOTAL			**$ 20.052,83**		**$ 17.357,19**

Anexo N° 7: Financiamiento

Cuadro N° 129

TABLA DE AMORTIZACION

BENEFICIARIO				
INSTIT. FINANCIERA	**CFN**			
MONTO EN USD	**$ 166.864,05**			
TASA DE INTERES	**11,35%**		**T. EFECTIVA**	**11,9595%**
PLAZO	**5**	**años**		
GRACIA	**0**	**años**		
FECHA DE INICIO	16/03/2016			
MONEDA	**DOLARES**			
AMORTIZACION CADA	**30**	**días**		
Número de períodos	**60**	**para amortizar capital**		

No.	VENCIMIENTO	SALDO	INTERES	PRINCIPAL	DIVIDENDO
0		166.864,05			
1	15-abr-2016	164.785,09	1.578,26	2.078,97	3.657,22
2	15-may-2016	162.686,46	1.558,59	2.098,63	3.657,22
3	14-jun-2016	160.567,98	1.538,74	2.118,48	3.657,22
4	14-jul-2016	158.429,46	1.518,71	2.138,52	3.657,22
5	13-ago-2016	156.270,72	1.498,48	2.158,74	3.657,22
6	12-sep-2016	154.091,55	1.478,06	2.179,16	3.657,22
7	12-oct-2016	151.891,78	1.457,45	2.199,77	3.657,22
8	11-nov-2016	149.671,20	1.436,64	2.220,58	3.657,22
9	11-dic-2016	147.429,62	1.415,64	2.241,58	3.657,22
10	10-ene-2017	145.166,84	1.394,44	2.262,78	3.657,22
11	09-feb-2017	142.882,65	1.373,04	2.284,19	3.657,22
12	11-mar-2017	140.576,86	1.351,43	2.305,79	3.657,22
13	10-abr-2017	138.249,26	1.329,62	2.327,60	3.657,22
14	10-may-2017	135.899,64	1.307,61	2.349,61	3.657,22
15	09-jun-2017	133.527,80	1.285,38	2.371,84	3.657,22
16	09-jul-2017	131.133,53	1.262,95	2.394,27	3.657,22
17	08-ago-2017	128.716,62	1.240,30	2.416,92	3.657,22
18	07-sep-2017	126.276,84	1.217,44	2.439,78	3.657,22
19	07-oct-2017	123.813,98	1.194,37	2.462,85	3.657,22
20	06-nov-2017	121.327,83	1.171,07	2.486,15	3.657,22
21	06-dic-2017	118.818,17	1.147,56	2.509,66	3.657,22
22	05-ene-2018	116.284,77	1.123,82	2.533,40	3.657,22

23	04-feb-2018	113.727,41	1.099,86	2.557,36	3.657,22
24	06-mar-2018	111.145,86	1.075,67	2.581,55	3.657,22
25	05-abr-2018	108.539,89	1.051,25	2.605,97	3.657,22
26	05-may-2018	105.909,27	1.026,61	2.630,62	3.657,22
27	04-jun-2018	103.253,78	1.001,73	2.655,50	3.657,22
28	04-jul-2018	100.573,16	976,61	2.680,61	3.657,22
29	03-ago-2018	97.867,19	951,25	2.705,97	3.657,22
30	02-sep-2018	95.135,63	925,66	2.731,56	3.657,22
31	02-oct-2018	92.378,23	899,82	2.757,40	3.657,22
32	01-nov-2018	89.594,76	873,74	2.783,48	3.657,22
33	01-dic-2018	86.784,95	847,42	2.809,81	3.657,22
34	31-dic-2018	83.948,57	820,84	2.836,38	3.657,22
35	30-ene-2019	81.085,36	794,01	2.863,21	3.657,22
36	01-mar-2019	78.195,07	766,93	2.890,29	3.657,22
37	31-mar-2019	75.277,44	739,60	2.917,63	3.657,22
38	30-abr-2019	72.332,22	712,00	2.945,22	3.657,22
39	30-may-2019	69.359,14	684,14	2.973,08	3.657,22
40	29-jun-2019	66.357,94	656,02	3.001,20	3.657,22
41	29-jul-2019	63.328,35	627,64	3.029,59	3.657,22
42	28-ago-2019	60.270,11	598,98	3.058,24	3.657,22
43	27-sep-2019	57.182,94	570,05	3.087,17	3.657,22
44	27-oct-2019	54.066,57	540,86	3.116,37	3.657,22
45	26-nov-2019	50.920,73	511,38	3.145,84	3.657,22
46	26-dic-2019	47.745,13	481,63	3.175,60	3.657,22
47	25-ene-2020	44.539,50	451,59	3.205,63	3.657,22
48	24-feb-2020	41.303,55	421,27	3.235,95	3.657,22
49	25-mar-2020	38.036,99	390,66	3.266,56	3.657,22
50	24-abr-2020	34.739,53	359,77	3.297,46	3.657,22
51	24-may-2020	31.410,89	328,58	3.328,64	3.657,22
52	23-jun-2020	28.050,76	297,09	3.360,13	3.657,22
53	23-jul-2020	24.658,85	265,31	3.391,91	3.657,22
54	22-ago-2020	21.234,86	233,23	3.423,99	3.657,22
55	21-sep-2020	17.778,48	200,85	3.456,38	3.657,22
56	21-oct-2020	14.289,41	168,15	3.489,07	3.657,22
57	20-nov-2020	10.767,35	135,15	3.522,07	3.657,22
58	20-dic-2020	7.245,28	101,84	3.555,38	3.657,22
59	19-ene-2021	3.689,90	68,53	3.588,69	3.657,22
60	18-feb-2021	101,20	34,90	3.622,32	3.657,22
	20-mar-2021	(3.521,12)	0,96	3.656,27	3.657,22

ANEXO 7

MINISTERIO DE TURISMO

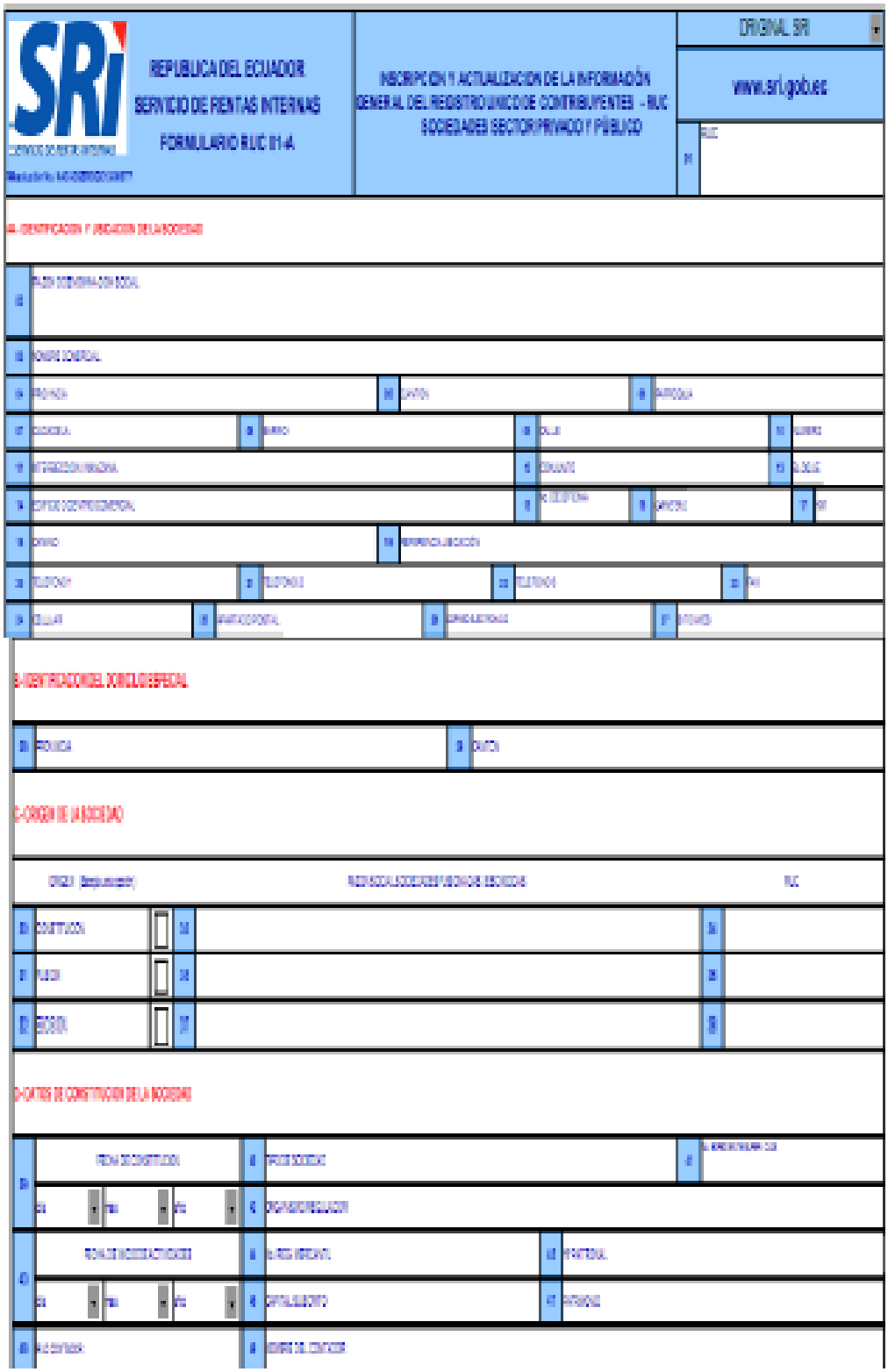
Av. Eloy Alfaro N32-380 y Carlos Tobar
Quito - Ecuador
Teléfonos: (593 2) 2507 580 / 555 1559
www.turismo.gob.ec

HOJA DE VIDA GUÍA DE TURISMO

DATOS GENERALES:	
Nombre: Cédula de identidad: Edad: Nacionalidad: Estado Civil: Lugar y fecha de nacimiento: Dirección domiciliaria: Teléfonos: Correo electrónico:	FOTO

INFORMACIÓN ACADÉMICA:			
Título	Institución	Año	Registro SENESCYT
CURSOS TECNICOS DE GUIANZA O AFINES REALIZADOS (Desde 2005)			
Temática	Institución / Lugar	Año	Duración
IDIOMAS			
Tipo	Institución	Año	Nivel alcanzado
EXPERIENCIA LABORAL:			
Institución	Lugar y Tipo de Guianzas realizadas		Tiempo de permanencia
REFERENCIAS LABORALES			
Nombre	Institución	Teléfonos	Cargo

ANEXO 8



REPUBLICA DEL ECUADOR
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS
FORMULARIO RUC 01-A

INSCRIPCIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN GENERAL DEL REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES - RUC SOCIEDADES SECTOR PRIVADO Y PÚBLICO

ORIGINAL SRI

www.sri.gob.ec

RUC

A- IDENTIFICACIÓN Y UBICACIÓN DE LA SOCIEDAD

B- IDENTIFICACIÓN DEL APODERADO ESPECIAL

C- ORIGEN DE LA SOCIEDAD

D- DATOS DE CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD

E- CERTIFICACIÓN Y UBICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL

[illegible]	APELLIDOS Y NOMBRES O DENOMINACIÓN			[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	FECHA DE NOMBRAMIENTO
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]			[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

F- ACCIONISTAS Y SOCIOS

	[illegible]	[illegible]	APELLIDOS Y NOMBRES O DENOMINACIÓN	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]						
[illegible]						
[illegible]						
[illegible]						
[illegible]						
[illegible]						
[illegible]						
[illegible]						

G- ACTIVIDADES ECONÓMICAS ADICIONALES (CONCEJO TRIBUTARIO)

[illegible]	
[illegible]	
[illegible]	
[illegible]	
[illegible]	
[illegible]	

H- ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL (Seleccione una de las actividades ingresadas en la Sección G)

[illegible]	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL

I- INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA SOCIEDAD

[illegible]	[illegible]	SI	☐	NO ☐
[illegible]	[illegible]	SI	☐	NO ☐

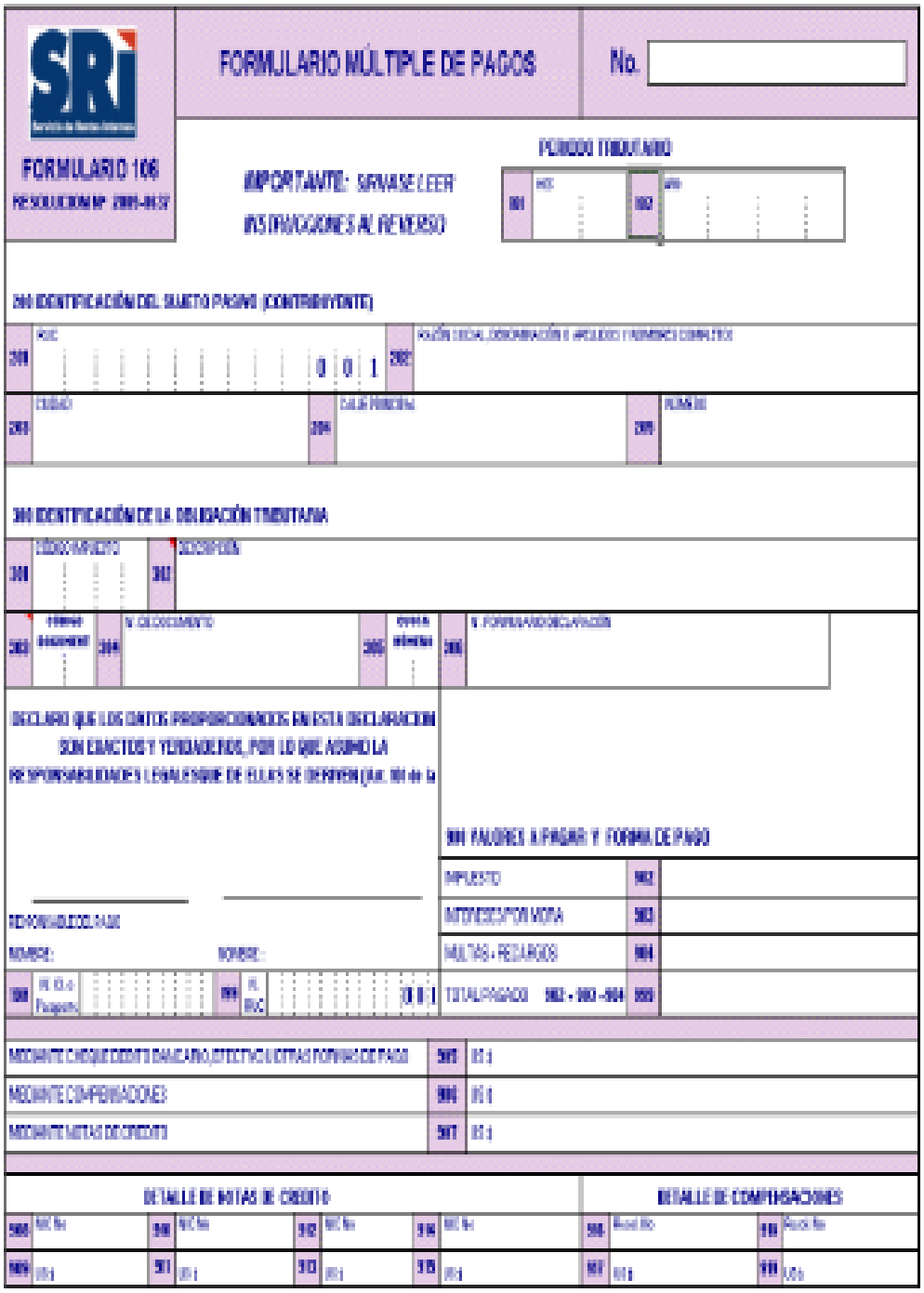
Nota: Declaro que los datos contenidos en este formulario son verdaderos.
Este formulario no se aceptará con enmendaduras y/o tachones.

	FECHA DE PRESENTACIÓN
[illegible]	[illegible]

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 9

SRI



FORMULARIO 106

RESOLUCIÓN Nº 2009-0637

FORMULARIO MÚLTIPLE DE PAGOS

No.

IMPORTANTE: SIRVASE LEER INSTRUCCIONES AL REVERSO

PERIODO TRIBUTARIO

101	MES	102	AÑO

200 IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO PASIVO (CONTRIBUYENTE)

201	RUC 0 0 1	202	RAZÓN SOCIAL, DENOMINACIÓN O APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS
203	CIUDAD	204	CALLE PRINCIPAL
205	NÚMERO		

300 IDENTIFICACIÓN DE LA OBLIGACIÓN TRIBUTARIA

301	CÓDIGO IMPUESTO	302	DESCRIPCIÓN
303	CÓDIGO DOCUMENTO	304	N. DOCUMENTO
305	CÓDIGO MÓNEDA	306	N. FORMULARIO DECLARACIÓN

DECLARO QUE LOS DATOS PROPORCIONADOS EN ESTA DECLARACION SON EXACTOS Y VERDADEROS, POR LO QUE ASUMO LA RESPONSABILIDADES LEGALES QUE DE ELLAS SE DERIVEN (Art. 101 de la

RESPONSABLE DEL PAGO

NOMBRE: NOMBRE:

198	N. ID. o Pasaporte	199	N. RUC 0 0 1

900 VALORES A PAGAR Y FORMA DE PAGO

IMPUESTO	902	
INTERESES POR MORA	903	
MULTAS - RECARGOS	904	
TOTAL PAGADO 902 + 903 + 904	905	

MEDIANTE CHEQUE DEBITO BANCARIO, EFECTIVO U OTRAS FORMAS DE PAGO	907	US $
MEDIANTE COMPENSACIONES	908	US $
MEDIANTE NOTAS DE CREDITO	907	US $

DETALLE DE NOTAS DE CREDITO								DETALLE DE COMPENSACIONES			
908	NIC No	910	NIC No	912	NIC No	914	NIC No	916	Acuerdo No	918	Acuerdo No
909	US $	911	US $	913	US $	915	US $	917	US $	919	US $

ANEXO 10

IEPI

Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual -IEPI-
Solicitud a la Dirección de Patentes

(12) Datos de la solicitud

Patente de Invención	
Patente de Invención PCT en fase nacional	
Modelo de utilidad	
Diseño Industrial	

Número de trámite	
Fecha y hora de presentación	
Fecha de publicación	

(54) Título de la patente

(51) Clasificación internacional de patentes

(73) Solicitantes

Nombres	Nacionalidad	País - Ciudad	Dirección

(74) Inventores / Diseñadores

Nombres	Nacionalidad	País - ciudad	Dirección

Invención referente a procedimiento biológico

Lugar de depósito	Fecha

(31) Declaraciones de prioridad

País	Número	Fecha

(72) Representante legal (R) o apoderado (A)

Notificar a:		
Casillero IEPI	Casillero Judicial	Dirección:

(57) Resumen

Gráfico (imagen en formato jpg)

Documentos que se acompañan a la solicitud

Comprobante ingreso Nº.	Cesión
Comprobante tasa Nº.	Poder
Nº. hojas memoria	Copia prioridad
Nº. reivindicaciones	Otros documentos
Nº. dibujos	

Observaciones

FIRMA DEL SOLICITANTE **FIRMA DEL ABOGADO**

ANEXO 11

Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI.
Dirección de Documentación y Estadística

IEPI

Solicitud Nº:

A: Director de Documentación y Estadística. Solicito se me certifique si en la base de signos distintivos consta lo que a continuación detallo:

Solicitante :

Abogado patrocinador : Matrícula Nº:

Tipo de signo

Marca de fábrica [ ] Nombre Comercial [ ]

Marca de servicio [ ] Lema Comercial [ ]

Registrada [ ] En trámite de registro [ ]

Clase Internacional Nº: y sus clases relacionadas según el caso

Denominación:

Registrada [ ] En trámite de registro [ ]

Clase Internacional Nº: y sus clases relacionadas según el caso

Denominación:

Recaudos anexos:

[ ] Comprobante pago Nº:

Otro sí:

Firma solicitante

Firma abogado patrocinador

Casillero IEPI :
Casillero judicial:
Estudio jurídico :
Teléfonos :
Correo electrónico:

Favor llenar el presente formulario a máquina o con letra legible

ANEXO 12

IEPI

INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL IEPI

FORMATO UNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

(1) Nº de Solicitud	(2) Fecha de Presentación

(3) Denominación del Signo

(4) Naturaleza del signo		(5) Tipo de signo	
Denominativo	☐	Marca de Producto	☐
Figurativo	☐	Marca de Servicio	☐
Mixto	☐	Nombre Comercial	☐
Tridimensional	☐	Lema Comercial	☐
Sonoro	☐	Indicación Geográfica/denominación origen	☐
Olfativo	☐	Apariencia Distintiva	☐
Textil	☐	Marca Colectiva	☐
		Marca de Certificación	☐
		Rótulo Fantasía	☐

(6) Identificación del(os) solicitante(s)			
Nombre(s):			
Dirección:			
Ciudad:		E-mail:	
Teléfono:		Fax:	
Nacionalidad del Signo:			
Nacionalidad del Solicitante:			

(7) Quien(es) actúa(n) a través de				
Representante	☐	O	Apoderado	☐
Nombre:				
Dirección:				
Teléfono:		E-mail:		
Registro de poder Nº:		Fax:		

(8) Interés real para oposición Andina Art.- 147 - Decisión 486 CAN (llenar solo de ser el caso)
Esta solicitud se presenta para acreditar el interés real en el Expediente Nº.

(9) El espacio reservado para la reproducción del signo mixto o figurativo (*)	(10) Descripción clara y completa del signo
*Clasificación del elemento figurativo	

12	Clasificación Internacional N°.				
13	Signo que acompaña al lema comercial				
Denominación					
Registro N°		Año	h	Vigente hasta	
Solicitud N°		Fecha y Año			
Clase Internacional de la solicitud o registro al que acompaña al lema comercial					
14	Prioridad				
Solicitud N°:		Fecha:	/ /	País:	
15	Abogado patrocinador				
Nombre:					
Casillero IEPI:	Quito	Guayaquil	Cuenca	Casillero Judicial:	

16 **Anexos**

- ☐ Comprobante pago tasa N_____
- ☐ 6 etiquetas en papel adhesivo 5x5 c. m.
- ☐ Copia cédula ciudadanía para personas naturales
- ☐ Copia de la primera solicitud si se reivindica prioridad
- ☐ Poder
- ☐ Nombramiento de representante legal
- ☐ Reglamento de uso, (marcas de certificación, colectivas)
- ☐ Designación de zona geográfica, (indicación geográfica/denominación de origen)
- ☐ Reseña de calidades, reputación y características de los productos (indicación geográfica/denominación de origen)
- ☐ Documento en el que se demuestre el legítimo interés, (indicación geográfica/denominación de origen)
- ☐ Copia de estatutos de solicitante, (marcas colectivas, certificación, indicación geográfica/denominación de origen)
- ☐ Lista de integrantes, (marcas colectivas o de certificación)

17	18
	_____ Abogado patrocinador
_____ Firma Solicitante (s)	Matrícula:
	E-mail:

Los campos en los que se usen fechas, deberán especificarse en dd/mm/aaaa

Formato único, PROHIBIDA SU ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN ☐

En caso de alterarse o modificarse este FORMATO, no se aceptará a trámite la solicitud

El presente formulario debe ser llenado a máquina de escribir o computadora, no se receptarán peticiones elaboradas.

i. INDICE

PORTADA…….....I

CERTIFICACIÓN.....II

AUTORÍA….....III

CARTA DE AUTORIZACIÓN.....IV

AGRADECIMIENTO.....V

DEDICATORIA.....VI

a. TÍTULO.....1

b.RESUMEN.....2

ABSTRACT.....5

c. INTRODUCCIÓN.....8

d. REVISIÓN DE LITERATURA..... 10

e. MATERIALES Y MÉTODOS.....35

f. RESULTADOS.....40

g. DISCUSIÓN 185

h. CONCLUSIONES 188

i.RECOMENDACIONES.....189

j. BIBLIOGRAFÍA.....190

k. ANEXOS.....192

l. ÍNDICE.....238