



1859

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

MODALIDAD ESTUDIOS A DISTANCIA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TÍTULO:

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA
PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA,
PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”**

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE INGENIERO COMERCIAL

AUTOR:

Alan Yamill Ortiz Atarihuana

DIRECTOR:

Ing Mg. Sc Carlos Rodriguez Armijos

Loja-Ecuador
2015

CERTIFICACIÓN.

Ing. Mg. Sc

CARLOS RODRIGUEZ ARMIJOS

DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

INFORMO:

Que el presente estudio titulado: **“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUÍCIA PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”** de autoría del Sr. Alan Yamill Ortiz Atarihuana, ha sido realizado bajo la correspondiente dirección en forma meticulosa tanto en su forma como en su contenido de conformidad con los requerimientos institucionales y luego de haber revisado autorizo su presentación ante el tribunal respectivo, previo a optar por el grado de Ingeniero comercial.

Loja, Diciembre del 2014



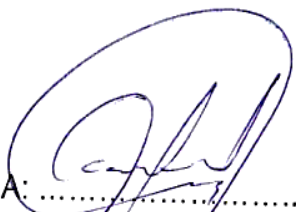
.....
Ing. Mg. Sc CARLOS RODRIGUEZ ARMIJOS.
DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Yo Alan Yamill Ortiz Atarihuana, declaro ser autor del presente trabajo de tesis y absuelvo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, 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-biblioteca Virtual.

AUTOR: Alan Yamill Ortiz Atarihuana

FIRMA: .....

CÉDULA: 1103064182

DIRECCIÓN: Ciudadela Julio Ordoñez

FECHA: Loja, Diciembre del 2014

TELÉFONO: 0982862635

CARTA DE AUTORIZACION

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

Alan Yamill Ortiz Atarihuana, declaro ser autor de la Tesis titulada: “**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE**”. Como requisito para optar al Grado de: **INGENIERO COMERCIAL**: 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 los 12 días del mes de febrero del dos mil quince, firma el autor.

FIRMA:.....

CÉDULA: 1103064182

DIRECCIÓN: Ciudadela Julio Ordoñez

FECHA: Loja, Diciembre del 2014

TELÉFONO: 0982862635

DATOS COMPLEMENTARIOS.

Director: **Mg Sc** Carlos Rodriguez Armijos.

Tribunal: **Mg Sc** Luis Quizphe Salias.

Mg Sc Edison Espinoza Bailon

Mg Sc Galo Salcedo Lopez

DEDICATORIA.

Principalmente a mi Dios por guiarme, protegerme, bendecirme y haberme dado la sabiduría para seguir con la frente en alto ante situaciones adversas

A mi madre, por ser una gran mujer, luchadora y admirable que me ha impulsado a querer seguir a adelante, al estar tan orgullosa de mí.

Dedicada a todas las personas que han estado a mi lado en mis triunfos y también en los fracasos, quienes me apoyaron y me ayudaron a cada instante, a los que confiaron en mí y me incentivaron para seguir adelante en mis ideas, a esas personas de gran corazón que sin esperar nada a cambio me ayudaron a perseverar ante los problemas y dificultades, a ellos dedico el presente trabajo.

AGRADECIMIENTO.

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

Dejo constancia de mi agradecimiento imperecedero a la Universidad Nacional de Loja, Carrera de Administración de Empresas, Modalidad de Estudios a Distancia, a la planta y administrativa, por haber impartido sus conocimientos, y enseñanzas me inculcaron todos los valores morales éticos y profesionales, en especial al Ing. Mg Sc. Carlos Rodríguez Armijos, Director de tesis, quien con su excelente y acertada contribución profesional me supo dirigir para la consecución de mi trabajo.

La gratitud es un sentimiento que me obliga a estimar las cosas que los demás han hecho o han querido hacer por mí, esta gratitud se sustenta en todo aquello en lo que creo, la causa principal de las cosas que hago se bajo en la confianza que las personas depositaron en mí, fue decisiva para no derrumbarme en los momentos difíciles de la vida.

Me es satisfactorio agradecer a todas las personas que aportaron de manera directa o indirecta en la culminación de esta tesis, infinita gratitud a mi madre y familiares por su apoyo moral y económico, sin ellos simplemente hubiese sido imposible llegar tan lejos, gracias por no perder la fe en mí a pesar de todo.

a) TITULO.

“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”

b) RESUMEN.

El presente estudio denominado **“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”** expone la importancia de esta innovadora forma de hacer negocios bajo el sistema de franquicias con productos y servicios de una marca reconocida en el mercado nacional.

Para la realización del presente trabajo se planteo objetivos claramente definidos en función al estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo, estudio financiero y evaluación financiera.

En la realización del estudio de mercado se da a conocer la oferta y la demanda potencial, real y efectiva. Para determinar la demanda se aplico 347 encuestas, a la población de la ciudad de Zamora Chinchipe.

En el estudio técnico se describe la localización y la capacidad con la que cuenta la empresa para empezar a desarrollar las actividades al igual que se detalla costos y gastos que realizara la empresa en el desarrollo de sus actividades.

En el estudio administrativo se describe el personal requerido para la empresa al igual que el perfil profesional del trabajador. En el financiero se demuestra la viabilidad de la empresa.

En relación al estudio financiero el monto total e la inversión es de 39.275.88 que se financia con el 25 % de los socios, y el 75 % con un crédito otorgado por el Banaco Central del Ecuador a 10 años plazo.

Con respecto a la evaluación financiera tenemos que el proyecto es factible, debido a que su VAN es de 46.295.51 \$; y, la TIR de 20.6 %; relación costo beneficio de 1.90 dolares americanos por cada dólar invertido.

Finalmente se detalla las conclusiones de y recomendaciones que ameritan mencionarse.

ABSTRACT

This study called "BUSINESS PLAN FOR ROMA PIZZA FRANCHISE IN ZAMORA CANTON, PROVINCE OF ZAMORA CHINCHIPE" explains the importance of this innovative way of doing business under the franchise system with products and services of a recognized brand in the domestic market.

For the realization of this work clearly defined objectives arises according to market research, technical study, administrative study, financial analysis and financial evaluation.

In the study of market disclosed potential supply and demand, real and fictiva. To determine the demand 347 surveys were applied to the population of the city of Zamora Chinchipe

The technical study the location and capacity that the company has to start developing activities as costs and expenses to conduct the company in developing its activities is detailed described.

In the study administrative personnel required for the company as well as the Cadre worker profile described. In the financial viability of the company is demonstrated.

In relación the financial study and the total amount 39.275.88 investment is financed with 25% of partners and 75% with a loan granted by the Central Banaco of Ecuador 10-year term.

With respect to the financial evaluation have that the project is feasible, because it's VAN is \$ 46.295.51; and the TIR of 20.6%; cost-benefit ratio of 1.90 US dollars for every dollar invested.

Finally conclusions and recommendations that warrant detailed mensionarse.

c) INTRODUCCION:

La industria alimenticia es un reflejo directo de los cambios de la sociedad en la cual operan. La sociedad ha cambiado a un orden social más avanzado. Dado el ritmo de vida en la actualidad, así como la globalización, es un hecho que los negocios son cada vez más competitivos. Esta competitividad en las empresas es resultado del trabajo de las personas que conforman las mismas, es por esto que los empleados quieren, y deben, estar actualizados y realizar con eficiencia sus labores. Esta situación hace que las personas dediquen más tiempo a ciertas actividades y menos tiempo a otras.

La competitividad empresarial imprime nuevos esquemas de desarrollo, sin duda alguna el modelo de las franquicias es uno de ellos. Actualmente este modelo encabeza aquellas formas que buscan posicionar marcas de servicios y productos a nivel mundial. Ecuador tiene que adaptarse a los nuevos entornos competitivos y además, debe desarrollar una gran estrategia para no ser únicamente un receptor de franquicias, sino convertirse en un generador de las mismas.

En la sociedad actual, reunirse a comer es una actividad social y de esparcimiento para la mayoría de las personas. Pero no siempre se le puede dedicar mucho tiempo a ésta, por ejemplo, en la hora de almuerzo en un día laboral, o cuando se trabaja hasta tarde en la noche o simplemente se estudia solo se dedica el tiempo necesario para comer. Ante tal situación se presenta como una opción de alimentación de buen precio, rápida y de buen sabor para los consumidores la pizza.

En la ciudad de Loja, surge una empresa de gran renombre y con gran posicionamiento en el mercado, "Pizzería ROMA"; empresa lojana, cuyo tiempo de servicio en Loja es de 12 años, dedicada a la comercialización de

una gran variedad de pizzas y especialidades de la gastronomía italiana, profundamente comprometida con la satisfacción de sus clientes, garantizando calidad, puntualidad y sabor, destacados por ofrecer atención de excelencia. Actualmente ha logrado expandir sus mercados a través de franquicias dentro de la ciudad, Catamayo y en la ciudad de Machala, provincia de El Oro.

Conciente que las franquicias son una estrategia que promueven el esquema de mercado y de un negocio estratégico en la generación de empleo; por ende al momento de analizar la naturaleza del proyecto, encontramos que el mercado Zamoreño aceptaría la apertura de un nuevo local de comida rápida, y tomando en cuenta que PIZZERIA ROMA ofrece al público una gran variedad de pizzas con un servicio de calidad y maca establecida nacionalmente, se planteo el trabajo de de tesis deonminado: **“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”** como requisito indispensable para la obtención del título profesional.

Para dar cumplimiento al estudio se planteo los siguientes objetivos específicos: *1er Objetivo:* Realizar un estudio de mercado para determinar el nivel de aceptación que el proyecto obtendría; *2do Objetivo:* Elaborar un estudio técnico de la ingeniería del proyecto; *3er Objetivo:* Realizar un estudio administrativo del proyecto; *4to Objetivo:* Efectuar un estudio y evaluación financiera para conocer la rentabilidad del proyecto.

Lo que se busca con este proyecto es permitir que la ciudad de Zamora Incremente su índice de competitividad empresarial al implementar un nuevo servicio a través de la franquicia “ROMA”, ofertando oportunidades de empleo a la poblacio local.

El trabajo investigativo esta estructurado de la siguiente manera:

El Título enfocado en el desarrollo de un Plan de negocios para la franquicia pizzería roma en el cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe;

El Resumen da a conocer en forma cintetica los parámetros desarrollados en el trabajo

La **Introducción** hace incapie en la importancia de la competitividad empresarial atraves de la implementación de franquicias.

Dentro de la **Revision de Literatura** se desglosa el marco Referencial y Marco Conceptual que permiten el conocimiento ampio de temas relacionados al tema propuesto.

Los **Materiales** y **métodos**, se detalla la utilización de los diferentes materiales y métodos utilizados en la recopilación de informacion y cumplimiento de los objetivos planteados.

Los **Resultados** desglosa el cumplimiento del estudio de Mercado en donde se determino el nivel de aceptación del proyecto, como también el desarrollo del estudio técnico y la evaluación financiera en donde se determino la factibilidad del mismo.

En la **bibliografía** se detalla de forma minusiosa los libros que se consideraron al momento de recopilar informacion para la consecusion del trabajo investigativo.

Finalmente se incluye los **anexos** como constacia del trabajo realizado.

d) REVISIÓN DE LITERATURA.

MARCO REFERENCIAL.

Franquicia

La franquicia es un acuerdo comercial donde existen 2 partes: la franquiciadora y el franquiciado.

Con un fin común el cual es “que se reproduzca un concepto, se comercialicen ciertos productos o servicios bajo un nombre comercial y una marca registrada”¹

La franquiciadora, como explica Peribañez, es el propietario de una idea de negocio, y el Franquiciado, consiste en una persona natural o jurídica que paga por explotar el negocio. Estas dos partes comparten un interés desde el momento que deciden iniciar el proceso.

Uno de los intereses más importantes es crecer y llegar a constituir una red de establecimientos, en un espacio geográfico determinado.

En este proceso el franquiciado, debe pagar un título denominado derecho de entrada. Al firmar el contrato se debe cancelar regalías periódicas, este porcentaje depende estrictamente de la voluntad de cada empresa, pero usualmente es un porcentaje sobre las ventas.

“El concepto de negocio también es llamado formato de negocio”². Este formato de negocio debe ser un proceso formal, donde interviene la empresa

¹ Campos. (2006). Las Franquicias una opción para las pequeñas y medianas empresas. Venezuela.

que se va a franquiciar y sus representantes más importantes. Se recomienda realizar un análisis previo que ayuda a analizar los beneficios del desarrollo de la franquicia.

La franquicia consiste en aprovechar la experiencia de una empresa ya posicionada que ha conseguido una ventaja competitiva destacable y un gran reconocimiento en el mercado. Dicha ventaja puede consistir en una marca de prestigio, productos o métodos patentados o, simplemente, un profundo conocimiento del negocio que le hace conocedor de la fórmula de obtener beneficios. Mediante el contrato de franquicia, el franquiciador se compromete a transmitir parte de esos valores al franquiciado y éste consigue una sensible reducción de los requisitos de inversión así como el riesgo, puesto que trabaja sobre algo que ya es conocido y que ha tenido experiencia.³

- **Obligaciones del Franquiciador:**

- Haber consolidado con éxito un negocio, durante un tiempo determinado.
- Tener derecho legal sobre uso, nombre comercial, marca y otros elementos distintivos de identificación de su red.
- Proporcionar información, asistencia comercial la técnica a todos sus Franquiciados individuales en forma permanente mientras dura el contrato de franquicia.⁴

- **Obligaciones del Franquiciado:**

² Campos. (2006). Las Franquicias una opción para las pequeñas y medianas empresas. Venezuela.

³ Gerencie.com. (2008). Derecho comercial. Obtenido de La Franquicia: <http://www.gerencie.com/la-franquicia.html>

⁴ Asesaragon.org. (2010). Empresas. Obtenido de Franquicias.

- Trabajar con esfuerzo y dedicación en su empresa de franquicia, para conservar la reputación y el buen manejo de la empresa en cuestión.
- Dar periódicamente al Franquiciador información financiera y contable así como los procedimientos en la gestión aplicada en la empresa de franquicia.
- Permitir al Franquiciador o sus representante libre ingreso al local o locales, así como a la documentación pertinente.
- No revelar a terceros durante ni después del contrato de franquicia el know-how de la compañía.
- Obligaciones Conjuntas de las partes
- Deberán solucionar mediante negociación directa, leal y razonable sus quejas, litigios y disputas.
- El Franquiciador deberá otorgar a los Franquiciados Individuales un precontrato en el cual se estipulen todos los gastos, obligaciones y derechos que deberán cumplir las dos partes antes de firmar el contrato definitivo de franquicia⁵.

El contrato de franquicia

El Contrato de Franquicia es aquel documento en donde se estipularán todas las condiciones referentes a la franquicia. Todo contrato de franquicia debe ajustarse a la legislación nacional. Deberá cumplir los siguientes preceptos:

- Todo contrato y acuerdo contractual deberá ser escrito y traducido por un traductor jurado, a la lengua oficial del país donde se ha establecido el Franquiciado individual.

⁵ Asesaragon.org. (2010). Empresas. Obtenido de Franquicias.

- Deberá establecer sin ambigüedad las obligaciones y responsabilidades respectivas de las partes y todas las demás condiciones importantes de la relación de franquicia.
- Las estipulaciones mínimas que deberán ofrecer los contratos de franquicia son:
 - Derechos concedidos al Franquiciador.
 - Derechos concedidos al Franquiciado individual.
 - Productos y/o servicios a suministrar al Franquiciado.
 - Obligaciones del Franquiciador.
 - Obligaciones del Franquiciado individual.
 - Condiciones de pago del Franquiciado individual.
 - Duración del contrato, la cual debería ser lo suficientemente larga para permitir a los Franquiciados individuales amortizar sus inversiones iniciales de la franquicia.
 - Bases para cualquier renovación del contrato.
 - Condiciones en las que Franquiciado individual está permitido vender o transferir el negocio en franquicia, y los eventuales derechos de prioridad del Franquiciador al respecto.
 - Disposiciones relacionadas con el uso por el Franquiciado individual de los signos distintivos, el nombre comercial, marca de productos o servicios, rótulos, logotipo u otros elementos de identificación.
 - Derecho del Franquiciador a adaptar el sistema de franquicia a métodos nuevos o modificados.
 - Disposiciones para la terminación del contrato.
 - Disposiciones para la inmediata entrega, a la terminación del contrato de franquicia, de todo bien tangible o intangible que pertenezca al Franquiciador o a otro titular del mismo⁶.

⁶ Asesaragon.org. (2010). Empresas. Obtenido de Franquicias.

Activos de la Franquicia

La comunicación interna.- Constituye un factor clave de cohesión en la cadena, además de mantener una relación constante del franquiciador con sus franquiciados crea un sentimiento compartido de proximidad entre ambas partes, consiguiendo la integración de la identidad corporativa por parte del franquiciado. Cuando la cadena está compuesta por un pequeño número de franquicias, el contacto verbal y las visitas frecuentes suelen ser suficientes; no obstante, cuando la red crece es necesario establecer nuevas formas de comunicación para llegar a los franquiciados. Entre ellas destacamos: medios audiovisuales, convenciones, correo electrónico, etc.⁷

El know how.- La franquicia se caracteriza por un método de explotación, que es denominado know how o saber hacer que es el elemento que diferencia a la franquicia de otras fórmulas de asociacionismo comercial. Este saber hacer lo componen un conjunto de conocimientos prácticos no patentados, que permiten al franquiciador transmitir al franquiciado la filosofía corporativa de su empresa, base de su éxito empresarial. Este know how puede ser improvisado y puede provenir de la experiencia, haber sido verificado, así como estar protegido como un secreto para el resto del entorno. Su acceso debe ser difícil, de tal forma que, exceptuando a las personas que pertenezcan a la red, no se conozca, por ello queda recogido en un manual operativo⁸.

Establecimientos piloto.- Son aquellos que la franquicia utiliza como campos de prueba por el franquiciador; gracias a ellos consigue trasladar su proyecto del papel a la realidad. De esta forma se puede comprobar si los productos o servicios que se ofrecen satisfacen necesidades reales y

⁷ Raab, Steven S, and Gregory Matusky. Franquicias: cómo multiplicar su negocio. Limusa, 1998.

⁸ Muñiz, R. (2005). Marketing en el siglo XXI. España: 2da edición.

legítimas de nuestro público objetivo y si consiguen ser competitivos y rentables. Con ello se consigue minimizar el riesgo de su futuro negocio, ofreciéndole una mayor seguridad. Estos establecimientos no tienen que ser propiedad del franquiciador, pueden ser de los franquiciados a quienes a cambio se les da condiciones más ventajosas.⁹

Franquicia industrial.

También llamada de producción. Aquí se le otorga al franquiciado el derecho de fabricar y distribuir productos de acuerdo a las indicaciones del franquiciante y bajo su misma marca.

Franquicia de distribución.

Aquí el franquiciante provee insumos o productos que vende el franquiciado, ya sea porque los produce, importa o distribuye los mismos. Aquí vemos que existe lo que llamamos una integración vertical.¹⁰

Franquicia de servicios.

En este tipo de franquicia no hay productos. Existe una prestación de servicios a los consumidores.

Franquicia maestra.

Denominada también Master. Se da cuando la franquicia inicia un proceso de expansión, especialmente cuando las empresas empiezan a exportar sus

⁹ Muñiz, R. (2005). Marketing en el siglo XXI. España: 2da edición.

¹⁰ Fernández Monroy, M. (2003). Modelo de comportamiento de la organización virtual: una aplicación empírica a los sistemas de franquicias.

conceptos, otorgando sus franquicias a un solo inversionista que abarca usualmente un país específico, un grupo de países o continentes.

A este inversionista se le llama “franquiciado maestro”, que tendrá algunas obligaciones como abrir unidades propias en un principio, pero luego tendrá la posibilidad de subfranquiciar el territorio a inversionistas locales, actuando a su vez como franquiciante en su territorio asignado.

La dimensión de un negocio maestro es mucho mayor al de una franquicia individual, tanto en la inversión como en la organización necesaria para el manejo y control total de la operación, pero también los réditos económicos serán mucho mayores, ya que se va a compartir el fruto del éxito del territorio asignado.¹¹

Franquicia individual.

En contrapartida con la franquicia maestra antes mencionada, esta se trata de un solo punto, unidad franquiciada o tienda. Aquí se deberá otorgar un pequeño territorio en carácter de exclusividad, con la finalidad de garantizar que el franquiciante no abra otros puntos, propios o franquiciados, compitiendo y canibalizando la oferta, dicho de otra manera, creando una mayor competencia entre franquiciados, lo que restaría ganancias a todos.¹²

Multifranquicia.

En este tipo de franquicia, el franquiciado dirige más de un punto de una sola marca.

¹¹ González, G. J. B. (2002). La franquicia: elementos, relaciones y estrategias. ESIC Editorial.

¹² Díez de Castro, Enrique Carlos, et al. "El sistema de franquicia. Fundamentos teóricos y prácticos." (2005).

Plurifranquicia.

Aquí el franquiciado dirige varias franquicias de diferentes marcas.

Franquicias sociales.

Las franquicias sociales, son una nueva categoría de franquicias incorporada recientemente, nace como fruto de la “responsabilidad social” de las empresas y obedece más a criterios filantrópicos que a criterios mercantiles. Las micro-franquicias típicas, son empresas muy pequeñas que buscan maximizar utilidades y el retorno sobre sus inversiones. Una franquicia social, por otro lado, probablemente nunca será rentable ni para el franquiciante ni para el franquiciado de manera simultánea. Una franquicia social busca el mayor bienestar para la mayor cantidad de personas y casi siempre requiere otra fuente de financiamiento para financiar por lo menos una porción de sus costos operativos.¹³

¹³ Bordonaba, M. V. (2003). Determinantes del éxito de las relaciones comerciales a largo plazo entre empresas: análisis empírico en el sistema de franquicia (Doctoral dissertation, Tesis Doctoral, Universidad de Zaragoza).

MARCO CONCEPTUAL

Plan.

Un plan es ante todo la consecuencia de una idea, generalmente y en función de lograr una óptima organización, adoptará la forma de un documento escrito en el cual se plasmará dicha idea acompañada de las metas, estrategias, tácticas, directrices y políticas a seguir en tiempo y espacio, así como los instrumentos, mecanismos y acciones que se usarán para alcanzar los fines propuestos y que fueron la motivación del plan.¹⁴

Plan de negocios.

Un plan de negocios, también conocido como plan de empresa, consiste en un documento escrito en donde se describe un negocio o proyecto que está por realizarse y todo lo que esté relacionado con ello, tal como los objetivos del negocio o proyecto, las estrategias que permitirán alcanzar dichos objetivos, el estudio del mercado al cual se va a incursionar, la forma en que se van a comercializar los productos o servicios, la inversión que se va a realizar, el financiamiento requerido, la proyección de los ingresos y egresos, la evaluación financiera y la organización del negocio o proyecto.¹⁵

Elaborar un plan de negocios no es una tarea sencilla, sino que es y debe ser una actividad que requiera de tiempo y dedicación, toda vez que éste cuenta con varias partes y requiere de abundante información, pudiendo para ello ser necesario la realización de una investigación previa que permita conocer todos los aspectos relacionados con el negocio o proyecto.

¹⁴ Federal, P. E. (2001). Plan nacional de desarrollo 2001-2006 (Vol. 200, No. 1). México.

¹⁵ IRIARTE, Alvaro Ucrós. PLAN DE NEGOCIOS. 2012.

Asimismo, un plan de negocios no es un documento que se circula una sola vez, y luego es olvidado en algún lugar de la empresa, sino que es un documento al cual se debe acudir una y otra vez (tanto al momento de implementar el negocio o proyecto como al momento de gestionarlo), ya sea para seguir los lineamientos que éste conlleva, o para asegurarse de que los resultados obtenidos concuerdan con los planificados¹⁶.

Importancia del Plan de Negocios.

La importancia de los planes de negocios para las organizaciones ha crecido tanto en los últimos tiempos, sobre todo con la apertura a un mercado global que exige que las empresas sean competitivas es decir: tener un buen precio, calidad en los productos, entregas a tiempo y con cumplir con las especificaciones que el cliente le solicite aportación que realiza.¹⁷

Un plan de negocio se le denomina según Longenecker (2007) un documento en el que se describe la idea básica que fundamenta una empresa y en el que se describen consideraciones relacionadas con su inicio y su operación futura, otro concepto menciona que es una forma de pensar sobre el futuro del negocio: a donde ir, cómo ir rápidamente, o que hacer durante el camino para disminuir la incertidumbre y los riesgos (More 2006). Se podrá tener una serie de definiciones pero lo trascendental en la realización de un plan de negocios es tener en cuenta los principales elementos que lo forman.¹⁸

¹⁶ Crece Negocios. (2012). Todo sobre pequeños y medianos negocios. Obtenido de Plan de negocios: <http://www.crecenegocios.com/que-es-un-plan-de-negocios>

¹⁷ Alcaraz, R. (2005) El Emprendedor de éxito" Guía de Planes de Negocios" 2 Edición, Mc. Graw Hill, México .D.F.

¹⁸ Longenercher, Moore (2007) "Administración de Pequeñas Empresas" Enfoque Emprendedor, 13ª Edición Editorial Thomson. México .D.F.

Clasificación de plan de negocios.

Plan de negocios para empresa en marcha.- El plan utilizado para esta etapa debe evaluar la nueva unidad de negocio de manera independiente y además, deberá distribuir los costos fijos de toda la empresa entre todas las unidades de negocios, incluida la nueva. Además, deberá mostrar las fortalezas y debilidades de la empresa y demostrar la capacidad gerencial del grupo empresarial.

Plan de negocios para nuevas empresas.- En este tipo de plan se debe detallar, tanto la descripción de la idea en sí misma, como los objetivos a ser alcanzados, las estrategias a ser aplicadas y los planes de acción respectivos para lograr las metas propuestas.

Plan de negocios para inversionistas.- Debe estar redactado para atraer el interés de los inversionistas. Por ello, es importante que incorpore toda la información necesaria sobre la idea o la empresa en marcha y datos relevantes que determinen la factibilidad financiera del negocio y el retorno de la inversión, que el inversionista puede obtener al apostar por la idea propuesta. Debe ser claro, sencillo y contener la información relevante para una evaluación financiera confiable.¹⁹

Plan de negocios para administradores.- Éste debe contener el nivel de detalle necesario para guiar las operaciones de la empresa. Este plan debe ser más detallado pues muestra los objetivos, las estrategias, las políticas, los procesos, los programas y los presupuestos de todas las áreas funcionales de la empresa.²⁰

¹⁹ Stutely, R. (2000). Plan de negocios: la estrategia inteligente. Pearson Educación.

²⁰ IRIARTE, Alvaro Ucrós. PLAN DE NEGOCIOS. 2012.

Estudio de Mercado

El estudio de mercado es una herramienta que se dispone para minimizar los riesgos en el lanzamiento de un nuevo producto o servicio, por tanto en todo proyecto de inversión es de vital importancia, entre los principales factores que se analizan están:

- Necesidades.
- Gustos y preferencias del consumidor.
- Número de consumidores actuales y potenciales.
- Competidores.
- Proveedores de materia prima²¹.

Estudio de la Demanda.

El primer propósito que se persigue con el análisis de la demanda es determinar y medir cuales son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado con respecto a un bien o servicio, así como determinar la posibilidad de participación del producto del proyecto en la satisfacción de dicha demanda. La demanda es función de una serie de factores, como son la necesidad real que se tiene del bien o servicio, su precio, el nivel de ingreso de la población, y otros, por lo que en el estudio habrá que tomar en cuenta información provenientes de fuentes primarias y secundarias, de indicadores, de indicadores econométricos, entre otros²².

²¹ José María, F. T., & Jordi, F. N. (2006). Los estudios de mercado: Cómo hacer un estudio de mercado de forma práctica.

²² Villarán, K. W. (2009). Plan de negocios. Herramienta para evaluar la viabilidad de su negocio (1ªEdic) España: Editorial USAID.

Demanda Potencial.

Es la demanda futura, en la cual no es efectiva en el presente, pero que en algunas semanas, meses o años será real²³.

Demanda Real.

La Demanda Real de un cierto producto o servicio a diferentes precios puede considerarse como los requerimientos de cualquier tipo de consumidor.

Demanda Efectiva

La 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 equilibrio²⁴.

Demanda Insatisfecha.

“Se llama demanda insatisfecha a la cantidad de bienes o servicios que es probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre la cual se ha determinado que ningún productor actual podrá satisfacer si prevalecen las condiciones en las cuales se hizo el cálculo”²⁵

²³ Borello, A. (2000). El plan de negocios: de herramienta de evaluación de una inversión a elaboración de un plan estratégico y operativo. McGraw-Hill.

²⁴ Stutely, R. (2000). Plan de negocios: la estrategia inteligente. Pearson Educación.

²⁵ Hernandez, H. A. (2005). Formulación y Evaluación de proyectos de Inversión para Principiantes. Ecafsa.

Estudio de la Oferta.

“La oferta es la cantidad de bienes o servicios, que están dispuestos a ofrecer o vender distintos precios en un momento determinado.

El estudio de la oferta, consiste en conocer los volúmenes de producción y venta de un determinado producto o servicio, así como saber, el mayor número de características de las empresas que los generen”²⁶.

Análisis de la Oferta

La función de la oferta recoge las cantidades del bien que los productores están dispuestos a ofrecer en función a una serie de variables.

“La cantidad ofertada por los productores depende además del precio del propio bien, del precio de los factores de producción, de los objetivos de de la empresa y de la tecnología existente”²⁷

Al igual que la demanda, la oferta también está influenciada por otros factores ajenos al precio. Entre los principales puede citarse: costos de producción, tecnología, impuestos y subsidios, expectativas de los precios futuros desde el punto de vista del productor y números de competidores.

Consumo Pércapita

El consumo percapita significa el consumo realizado por cada habitante por un determinado producto o servicio.

²⁶ Hernandez, H. A. (2005). Formulación y Evaluación de proyectos de Inversión para Principiantes. Ecafsa, pág 27.

²⁷ Freire, R. M., & Blanco, J. F. (2006). Prácticas y conceptos básicos de microeconomía (segunda edición ed.). ESIC EDITORIAL. Pág 81.

Comercialización

“La comercialización es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar”²⁸.

En el aspecto de mercadotecnia, este punto es uno de los menos estudiados pero a la vez uno de los más importantes. Cabe resaltar que muchas veces la empresa productora no cuenta con un departamento especializado de ventas y de hacerlo incurre en un costo alto dependiendo del tipo de producto que produce, este puede ser de consumo masivo o de tipo industrial además del volumen de ventas. No es tan fácil como pareciera vender directamente desde el productor al consumidor si las ventas son en un volumen bastante grande, por el contrario resultaría menos complejo atender a un número reducido de minoristas o mayoristas.

Los intermediarios son explícitamente empresas o terceras personas que cumplen la tarea de transferir el producto desde el productor hasta el consumidor final, aprovechando los beneficios de tiempo lugar. En contexto la finalidad que cumple la comercialización del producto o servicio se encuentra reflejada en “colocar el producto en el sitio y momento adecuado”²⁹

Producto

En mercadotecnia, un producto es todo aquello tangible o intangible (bien o servicio) que se ofrece a un mercado para su adquisición, uso o consumo, y que puede satisfacer una necesidad o un deseo. Puede llamarse producto a

²⁸ Baca Urbina, G. (2006). Evaluación de proyectos (Tercera Edición. ed.). México D.F.: McGraw Hill.

²⁹ Baca Urbina, G. (2006). Evaluación de proyectos (Tercera Edición. ed.). México D.F.: McGraw Hill.

objetos materiales o bienes, servicios, personas, lugares, organizaciones o ideas.

Precio

Es el monto de intercambio asociado a la transacción. El precio puede ser considerado como el punto al que se iguala el valor monetario de un producto para el comprador con el valor de realizar la transacción para el vendedor. El precio para el comprador, es el valor que da a cambio de la utilidad que recibe.

Plaza

Define dónde comercializar el producto (bien o servicio) que se ofrece. Considera el manejo efectivo de los canales logísticos y de venta, para lograr que el producto llegue al lugar adecuado, en el momento adecuado y en las condiciones adecuadas. Los canales de distribución hacen llegar el producto hasta el comprador potencial. El Merchandising es la animación de un producto en el punto de venta o establecimiento comercial para que sea atractivo y el comprador potencial se decida a comprarlo realmente, técnica muy empleada por las grandes superficies comerciales.

Promoción

Incluye todas las funciones realizadas para que el mercado conozca la existencia del producto. Está constituida por publicidad, relaciones públicas, promoción de ventas, venta directa, oferta del producto por teléfono, Internet, entre otros medios.

Estudio Técnico

Consiste en diseñar como se producirá aquello que venderás. Si se elige una idea es porque se sabe o se puede investigar como se hace un producto, o porque alguna actividad gusta de modo especial. En el estudio técnico se define:

- Donde ubicar la empresa, o las instalaciones del proyecto.
- Donde obtener los materiales o materia prima.
- Que maquinas y procesos usar.
- Que personal es necesario para llevar a cabo este proyecto.

En este estudio, se describe que proceso se va a usar, y cuanto costara todo esto, que se necesita para producir y vender. Estos serán los presupuestos de inversión y de gastos.³⁰

Tamaño del Proyecto.

Usualmente el tamaño óptimo de un proyecto se determina en función de la demanda insatisfecha en el mercado, cuando ésta demanda es demasiado grande, se determina de acuerdo a la capacidad máxima de los recursos materiales, humanos, técnicos, tecnológicos y financieros con los que cuente la empresa.

Tamaño de la Empresa

En términos generales, el tamaño de un proyecto está constituido por su capacidad instalada expresada en unidades de producción por año, para

³⁰ Scholz, H., & do Brasil, B. D. N. (1971). Aspectos industriais da mandioca no Nordeste. Banco do Nordeste do Brasil, Departamento de Estudos Econômicos do Nordeste, Divisão de Agricultura.

satisfacer la demanda de determinado bien o servicio y la obtención de los mejores resultados para la empresa.

La importancia de establecer el tamaño de la empresa radica en que permite determinar las especificaciones técnicas requeridas para la generación del bien o servicio, que a su vez define el monto de la inversión y las fuentes de financiamiento que se requieren para el desarrollo de las actividades de la empresa. Estos resultados posteriormente son empleados para evaluar la rentabilidad que generara la nueva empresa.

Factores determinantes del tamaño de la empresa

El tamaño de una empresa está determinado por varios factores condicionantes tales como:

- Condiciones del mercado
- Disponibilidad de los recursos financieros
- Disponibilidad de recursos humanos
- Disponibilidad de insumos y materiales
- Disponibilidad de la tecnología y los equipos
- Capacidad de producción.

Localización de Proyecto

“La localización óptima de un proyecto es la que constituye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado) u obtener el costo unitario (criterio social)”³¹

³¹ José, M. M. (2005). Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera económica- social-ambiental (quinta edición ed.). MMEDITORES

Partiendo de esta definición, localizar correctamente una empresa, implica establecer los problemas y variables que deben considerarse para seleccionar su mejor ubicación.

Macro Localización

“La macro localización de los proyectos se refiere a la ubicación de la macro zona dentro de la cual se establecerá un determinado proyecto”³²

Micro Localización

“El análisis de micro localización indica cual es la mejor alternativa de instalación de un proyecto dentro de la macro zona elegida”³³

Ingeniería del Proyecto

“El objetivo general del estudio de ingeniería del proyecto es resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta, desde la descripción del proceso, adquisición del equipo y maquinaria, determinar la distribución óptima de la planta, hasta definir la estructura jurídica y de organización que habrá de tener la planta productiva”³⁴

³² Economía. (s.f.). Obtenido de www.economia.unam.mx.

³³ Economía. (s.f.). Obtenido de www.economia.unam.mx.

³⁴ Baca Urbina, G. (2006). Evaluación de proyectos (Tercera Edición. ed.). México D.F.: McGraw Hill.

Diagrama de Flujo

“Este diagrama utiliza una serie de símbolos predefinidos, para representar el flujo de actividades de los procesos, con sus relaciones y dependencias”³⁵.

Estudio Administrativo

El estudio administrativo en un proyecto de inversión proporciona las herramientas que sirven de guía para los que en su caso tendrán que administrar dicho proyecto. Este estudio muestra los elementos administrativos tales como la planeación estratégica que defina el rumbo y las acciones a realizar para alcanzar los objetivos de la empresa, por otra parte se definen otras herramientas como el organigrama y la planeación de los recursos humanos con la finalidad de proponer un perfil adecuado y seguir en la alineación del logro de las metas empresariales. Finalmente se muestra el aspecto legal, fiscal, laboral y ecológico que debe tomar en cuenta toda organización para iniciar sus operaciones o bien para reorganizar las actividades ya definidas.

Estudio Financiero

“Para el estudio financiero nos apoyamos en el libro Evaluación y Preparación de Proyectos de los autores Sapag Chain, donde indica que el estudio financiero es la última etapa del análisis de viabilidad financiera. Los objetivos de esta etapa son ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaron las etapas anteriores, elaborar los cuadros

³⁵ Cuatrecasas, L. (2000). Organización de la producción y dirección de operaciones (primera edición ed.). illustrated.

analíticos y datos adicionales para la evaluación del proyecto y evaluar los antecedentes para determinar su rentabilidad”³⁶

Se considerará una serie de indicadores tales como: VAN, TIR, B/C, entre otros que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto, que es la evaluación económica, la que es muy importante para la toma de decisiones, ya que la información obtenida debe de servir como base de la decisión tomada.³⁷

Nosotros proponemos en cuanto al análisis de sensibilidad que a la información de los resultados pronosticados del proyecto, se le puede desarrollar un análisis de sensibilidad que permita medir cuán sensible es la evaluación realizada a variaciones en uno o varios parámetros decisorios. La sensibilización se puede aplicar directamente en el TIR, VAN, utilidad incluyendo las demás variables aplicables al proyecto³⁸.

Activos Fijos

“Se entiende por activo tangible o fijo (que se puede tocar), los bienes propiedad de la empresa, como terrenos, edificios, maquinaria, equipo, mobiliario, vehículos de transporte, herramientas y otros. Se le llama fijo porque la empresa no puede desprenderse fácilmente de él sin que ello ocasione problemas a sus actividades productivas.³⁹

³⁶ Nassir, S. C., & Reinaldo, S. C. (2000). Preparación y Evaluación de Proyectos (Cuarta ed.).

³⁷ Erossa Martín, V. (2000). Proyectos de inversión en ingeniería. Limusa. México.

³⁸ Nassir, S. C., & Reinaldo, S. C. (2000). Preparación y Evaluación de Proyectos (Cuarta ed.).

³⁹ Meneses Álvarez, E. (2006). “Preparación y Evaluación de Proyectos” (Cuarta Edición ed.).

Activos Diferidos.

Se entiende por activo intangible o diferido (que no se puede tocar), el conjunto de bienes propiedad de la empresa necesarios para su funcionamiento, y que incluyen: patentes de invención, marcas, diseños comerciales o industriales, nombres comerciales, asistencia técnica o transferencia de tecnología, gastos pre operativos, de instalación y puesta en marcha, contratos de servicios (como luz, teléfono, agua, corriente trifásica y servicios notariales), estudios que tiendan a mejorar en el presente o en el futuro el funcionamiento de la empresa, como estudios administrativos o de ingeniería, estudios de evaluación, capacitación de personal dentro y fuera de la empresa, entre otros.

Capital de Trabajo

Es la inversión de una empresa en activos a corto plazo (efectivo, valores negociables, cuentas por cobrar e inventarios). El capital de trabajo neto se define como los activos circulantes menos los pasivos circulantes; estos últimos incluyen préstamos bancarios, papel comercial y salarios e impuestos acumulados.

Depreciación

Es la disminución del precio o valor que sufre un bien tangible a consecuencia del uso o pasó del tiempo; sólo se aplica a los activos fijos; todas las empresas deberán basar los cálculos de sus depreciaciones en la Ley Tributaria.

“Es la pérdida de valor de un activo fijo, como consecuencia de su uso o avance tecnológico”⁴⁰

Formula:

$$D_p = (VA - VR) \cdot \% \cdot \#AÑOS$$

Amortización

Reducción sistemática del valor en libros de un activo. Este gasto se aplica a los activos intangibles de la misma manera que la depreciación de los activos fijos y el agotamiento a los recursos naturales.⁴¹

Formula:

$$Amortizaciones = \frac{Total\ Activo\ Diferido}{vida\ del\ proyecto}$$

TIR

Tasa interna de retorno del proyecto. Tasa implícita que iguala el valor de los flujos de entrada y salida de una inversión, a la fecha inicial de la misma; es decir es la tasa que produce en valor actual neto (VAN) igual a cero.

Formula:

$$TIR = Im + (IM - Im) \times \frac{VAN\ Im}{VAN\ Im - VAN\ IM}$$

^{40,27} Hernandez Hernandez, A. (2005). Formulación y Evaluación de proyectos de Inversión para Principiantes, Ecafsa Thomson Learning.

VAN

Nos indica el valor actual neto de la inversión, mide la rentabilidad del proyecto en valores monetarios que exceden a la rentabilidad deseada después de recuperar toda la inversión.

Formula:

$$VAN = ValorActualizado - Inversión$$

Flujo de Caja

Forma alternativa de medir el desempeño financiero de la empresa cuando el estado de pérdidas y ganancias no arroja buenos resultados.

Relación Beneficio-Costo (RB/C)

El Indicador beneficio-costo se interpreta con la cantidad obtenida en calidad de beneficio, por cada dolar invertido, pues para la toma de decisiones, se deberá tomar en cuenta lo siguiente: $B/C > 1$ significa que el proyecto tiene una rentabilidad asociada mayor que la tasa de mercado (tasa de descuento), por lo tanto es más conveniente.

Formula:

$$RBC = \frac{\text{Ingresos actualizados}}{\text{Egresos actualizados}}$$

Análisis de Sensibilidad

En un proyecto es conveniente efectuar el análisis de sensibilidad porque se trata de medir si le afecta o no a un proyecto, dos situaciones que se dan en

una economía, esto es, el aumento en los costos y la disminución en los ingresos.

El análisis de sensibilidad es la interpretación dada a la incertidumbre en lo que respecta a la posibilidad de implantar un proyecto debido a que no se conocen las condiciones que se esperan en el futuro.⁴²

Formula:

$$NTIR = T_m + DT \left(\frac{VAN_{Tm}}{VAN_{Tm} - VAN_{TM}} \right)$$

Periodo de Recuperación de Capital (PR/C)

Consiste en el tiempo requerido para recuperar la inversión original, en una medida de la rapidez con que el proyecto reembolsará el desembolso original del capital. Este proceso se utiliza para evaluar las inversiones proyectadas, es decir consiste en el número de años requeridos para recobrar la inversión inicial.

Formula:

$$PRC = \text{Año.que.supera.la.inversión} + \left(\frac{\text{Inversión} - \sum \text{primeros.flujos}}{\text{Flujo.neto.del.año.que.supera.la.inversión}} \right)$$

⁴² Miranda, J. J. M. (2005). Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera-económica-social-ambiental. MMEditores.

e) MATERIALES Y MÉTODOS.

Durante el proceso de elaboración y estructuración del presente trabajo investigativo, se recurrió a la utilización de diferentes métodos y técnicas de recopilación de información, de los cuales se puede anotar los siguientes:

Materiales:

- Material de escritorio: papel bond, carpetas, borrador, lápices. Esferos
- Bibliografía: libros, revistas, folletos, internet, informes, tesis
- Laptop
- Impresora.
- Cámara Digital
- Flash Memory
- Cds

Métodos.

Son aquellos procedimientos que conducen al logro de conocimientos, por medio de reglas y procedimientos, que conduce a un fin. Supone un orden lógico de pasos para llegar correctamente a la meta

Metodo científico.

En la presente investigación se lo utilizó partiendo de la concepción del tema e investigación a realizar para llegar así a obtener resultados y conclusiones admisibles de acuerdo y con relación a los conocimientos académicos que se adquirio.⁴³

⁴³ Vargas, C. (2011). Metodología de investigación.

Método analítico.

Este método permitió obtener una visión mucho más clara de la realidad, para así poder mostrar, describir, analizar e interpretar la información y datos obtenidos durante la investigación.⁴⁴

Método inductivo.

Durante el desarrollo del trabajo investigativo se lo utilizó en diferentes puntos, tales como: planteamiento del marco teórico – referencial, trabajo de campo, y conformación de conclusiones y recomendaciones, partiendo de conceptos globales los cuales fueron estudiados y analizados detenidamente durante todo el desarrollo de la investigación a fin de llegar a conclusiones valederas para la solución del problema del trabajo investigativo.⁴⁵

Método Estadístico.

Este método permitió analizar y tabular resultados obtenidos en la aplicación de las diferentes técnicas utilizadas en el trabajo investigativo.

Método Bibliográfico.

Este método fue de gran importancia en el trabajo investigativo ya que permitió la recopilación de la información a través de libros, trípticos, guías que permitan obtener cualquier dato del lugar.⁴⁶

⁴⁴ - ⁴² Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). Metodología de la investigación. México: Editorial Mc Graw Hill.

⁴⁶ Bernal, C. (2006). Metodología de la Investigación. Editorial Pearson, 52-83.

Técnicas.

Durante la realización del trabajo investigativo, fue necesario recurrir a la utilización de diferentes técnicas de recopilación de información, de las cuales podemos identificar las siguientes:

Revisión bibliográfica.

Se utilizó para la elaboración del marco teórico en relación al tema investigar, cuya información se obtuvo de diferentes fuentes bibliográficas y a través de la consulta de Internet.⁴⁷

La entrevista.

Esta técnica permitió establecer un diálogo directo con los directivos y funcionarios de la Pizzería ROMA, con el objetivo de obtener datos y referentes, que permitan obtener una visión global de la estructura de la empresa franquiciadora con sus principales fortalezas y debilidades.

La encuesta.

Es la técnica que permitió recabar información en forma escrita, a través de un cuestionario de preguntas previamente elaborado, dirigido a los habitantes de la población urbana del cantón Zamora.

⁴⁷ - ⁴⁵ Samaja, J. (2007). Epistemología y metodología: elementos para una teoría de la investigación científica. Eudeba.

Población y muestra.

Para determinar el número de encuestas a ser aplicadas, se considero la población urbana del cantón Zamora que según censo INEC 2010 es de 12386 habitantes; y, para efectos de este trabajo investigativo se lo proyecta hacia el 2014, según el INEC para este cantón existe un crecimiento poblacional del 13,91% obteniendo así que para el año 2014 la población urbana del cantón Zamora es de 14108 habitantes.

En donde:

$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot P \cdot Q}{E^2(N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q}$$

n: Tamaño de la muestra

P: Probabilidad de éxito= 50% - 0.5

Q: Probabilidad de fracaso = 50% - 0.

Z: Nivel de confianza con el 95% = 1.96

E: Error experimental del 5% Valor decimal 0.05

N: Población o Universo. El total de la población urbana de Zamora es de 14108 habitantes.

Desarrollo de la fórmula:

$$n = \frac{(1,96)^2(14108) (0,5) (0,5)}{(0,05)^2(14108-1) + (1,96)^2(0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416)(14108)(0,25)}{(0,0025) (14107) + (3,8416) (0,25)}$$

$$n = \frac{(3,8416)(3527)}{35,2675+ 0.9604}$$

$$n = 374,002$$

$$n = 374 \text{ Encuestas}$$

f) RESULTADOS.

Realizar un estudio de mercado para determinar el nivel de aceptación que el proyecto obtendría.

Estudio de la Demanda.

Para el estudio de la demanda se tomo en cuenta la población urbana de la ciudad de Zamora; ya que el número de habitantes según el censo realizado por el INEC en el año 2010 es de 12386 habitantes se considero proyectarlo hacia el 2014, según el INEC para este cantón existe un crecimiento poblacional del 13,91% obteniendo así que para el año 2014 la población urbana del cantón Zamora es de 14108 habitantes.

Demanda Potencial.

La demanda potencial está conformada por la totalidad de la población en estudio. Para este caso se tomara en cuenta los valores obtenidos en la pregunta N° 3 acerca del consumo de Pizza, en los cuales tenemos que el 87% de los encuestados que son 302 personas si ha consumido pizza.

Demanda Real.

Para determinar la demanda real nos basaremos en los resultados obtenidos en la pregunta N° 8, que es la que nos indica el promedio de Pizzas que consumen a la semana los encuestados, en este caso para la demanda real tenemos que de los encuestados el 95,39% que son 331 personas consumen de 1 a 2 Pizzas a la semana, este dato nos permite considerar a estas personas como la demanda real del proyecto.

Demanda Efectiva.

En este caso para llegar a determinar la demanda efectiva utilizaremos los datos obtenidos en la pregunta N° 10, en la que hace referencia sobre el conocimiento de la Franquicia Pizzería Roma, en los datos obtenidos tenemos que el 70,89% que son 246 encuestados afirman conocer sobre esta franquicia, este valor se lo toma en consideración como demanda efectiva para el proyecto.

Oferta.

Para la oferta del proyecto se tomara como referencia la situación actual y futura y se deberá proporcionar las bases para proveer las posibilidades del proyecto en las condiciones de la competencia existente.

Según la información obtenida en el trabajo de campo se obtuvo como resultado en la ciudad de Zamora existen y son conocidas en la actualidad una sola pizzería. Esta pizzería se llama "Casteloz Pizzería".

Plan de Marketing.

La comercialización en la actualidad ha provocado una alta competitividad de productos y servicios, con lo cual en el mundo del marketing es necesario estar alerta a las exigencias y expectativas de los nuevos mercados.

Producto.

Franquicia Pizzería Roma lleva en el mercado años de experiencia ofreciendo a su cliente excelente atención y sobre todo una variedad de Pizzas al gusto y preferencia de sus clientes.

En la Franquicia Pizzería Roma se ofrecerá variedad de Pizzas y entre las más pedidas por las personas encuestadas en la Pizza Cuatros Estaciones, Marinera y Tropical. Cabe destacar que se ofrecerá otra variedad de Pizzas, así como también otras alternativas de alimentación y que a continuación se detalla:

Pizzas.

- Pizza Roma
- Pizza Salame
- Pizza 4 Quesos
- Pizza Marinera
- Pizza 4 Estaciones
- Pizza Vegetariana
- Pizza Tropical
- Pizza Santa Lucia
- Pizza Mediterránea
- Pizza Margherita
- Pizza Putanesca
- Pizza Pollo
- Pizza Veneciana
- Pizza Siciliana
- Pizza de Embutidos
- Pizza de Jamón y Queso
- Pizza Peperoni
- Empanada Italiana
- Rollo Pizza

Especialidades.

- Spaghetti Frutti di Mare
- Spaghetti a la Diavola
- Spaghetti al Formaggio (Queso)
- Spaghetti con Champiñones
- Spaghetti a la Carbonara
- Spaghetti Siciliano
- Spaghetti con Lomo Fino y Vegetales
- Spaghetti a la Marinera
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti al Pesto
- Lasagña de Carne
- ½ Lasagña de Carne
- Lasagña de Pollo
- ½ Lasagña de Pollo
- Lasagña Mixta
- Lasagña de Camarón
- Lasagña Vegetariana
- Canelones de Carne

- Canelones de Pollo

Ensaladas

- Ensalada Roma
- Ensalada de la Casa
- Ensalada de Pollo
- Ensalada Italiana
- Ensalada del Huerto
- Ensalada del Chef
- Ensalada Tropical
- Sopa de Cebolla

Paninos

- Panino de la Casa
- Panino Italiano
- Club Sandwich
- Sandwich Mixto

Bebidas Calientes

- Chocolate de la Abuela
- Chocolate Gitano
- Chocolate Mashmelado
- Capuccino y Mocaccino
- Café con Leche
- Café
- Café Irlandés

- Agua Aromatica o Té

Vinos

- Botella de Vino
- ½ de Vino
- Copa de Vino
- Copa de Vine Hervido
- Cuba Libre

Postres

- Crepps de Durazno
- Ensalada Hawaiana
- Plato de Frutas
- Ensalada de Frutas
- Duraznos al Jugo
- Peach Melva
- Copa de Helado

Bebidas Frías

- Limonada Natural
- Limonada Imperial
- Jarra de Horchata
- Jarra de Limonada Natural
- Jarra de Limonada Imperial

- Jugos
- Milk Shake
- Sorbetes
- Té Helado
- 1 Litro
- 2 Litros
- 3 Litros
- Agua (con o sin gas)

Gaseosas

- Personal
- Mini
- ½ Litro

Cervezas

- Cerveza Pilsener
- Cerveza Club

Precio.

La fijación del precio es un aspecto muy importante en el proyecto, ya que esto puede determinar el nivel de la demanda. El precio es lo que se entrega a cambio de adquirir el servicio, es un factor primordial para los ingresos y las utilidades de la Franquicia Pizzería Roma. La principal meta es determinar un precio el cual reporte una utilidad justa, que genere rentabilidad y que sea razonable para el segmento de mercado al cual va dirigido. El objetivo de establecer el precio razonable es adquirir una buena participación en el mercado y optimizar las ventas.

La fijación de los precios determinará un precio competitivo de acuerdo al segmento y al posicionamiento. Es importante recalcar que el precio no estará dentro de la publicidad, ya que se prefiere que el cliente acceda al local para que elija el producto que se ajuste a sus necesidades.

Para el caso de la Franquicia Pizzería Roma, el valor para el cliente son los beneficios que ofrecemos y lo que desea el consumidor del servicio. Los

clientes desean un servicio de calidad, ingredientes de calidad, local agradable y limpio, confiabilidad, seguridad, entretenimiento, entre otros.

Para establecer los precios se tomara como referencia en cierto grado los precios establecidos por la competencia. Asimismo, los precios incluyen todos los costos de producción, desde el costo de los ingredientes hasta los costos variables como el gas, agua, luz, etc.

Plaza.

Franquicia Pizzeria Roma, estará ubicada en la ciudad Zamora, en las calles Av. José Luis Tamayo entre Diego de Vaca y Av. Amazonas, en el centro de la ciudad de Zamora. Contará con un área de 120m², que se distribuirán de acuerdo a las exigencias de los clientes.

Es muy importante mencionar que para la distribución también se utilizara el servicio de domicilio, para ello se contará con personal motorizado que hará la distribución del producto.

Promoción.

La estrategia de promoción que se utilizara será en base a la publicidad debido a la capacidad que tiene para informar a un gran número de personas.

Para poder llegar a los futuros clientes se desarrollará diseños gráficos estandarizados de la Franquicia Pizzería Roma, con ellos se podrá publicitar por cualquier medio de comunicación masiva que se crea conveniente.

El objetivo de la publicidad será posicionarse en la mente del consumidor como un servicio de calidad, resaltara la imagen de la Franquicia Pizzería Roma y sobre todo posicionara a la Pizzería como la mejor opción en la ciudad de Zamora.

Para realizar la publicidad se utilizarán los medios con mayor aceptación en el estudio de mercado.

Como principal opción es mencionado el internet como medio de comunicación, ya que en la actualidad es la principal herramienta de acercamiento a clientes por parte de una gran cantidad de bienes y servicios, la Franquicia Pizzería Roma utilizara este medio a través de todas las redes sociales para poder llegar hacia los futuros clientes.

Otro medio que se utilizara será emisoras de radio, en las cuales se tendrá menciones de la Franquicia Pizzería Roma durante los horarios estelares o de mayor audiencia.

Otro medio y muy importante sería las hojas volantes, en las cuales se pondría la información más importante de la Franquicia, este medio es muy fácil de distribuir hacia el público en general.

Resultados de la Encuesta.

a) Género:

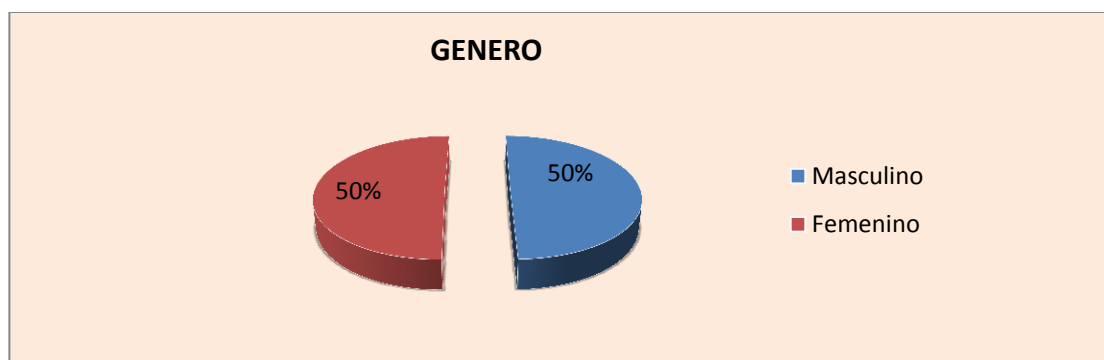
Cuadro N° 1 Género

GENERO		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Masculino	186	49.73%
Femenino	188	50.27%
TOTAL ENCUESTADOS	374	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 1



Análisis e Interpretación:

De todos los encuestados, tenemos que 186 que representan el 49,73% son de sexo masculino; mientras que 188 que representan el 50,27% son de sexo femenino. Con lo cual tenemos que existe un equilibrado número de personas de ambos sexos.

a) Rango de edad:

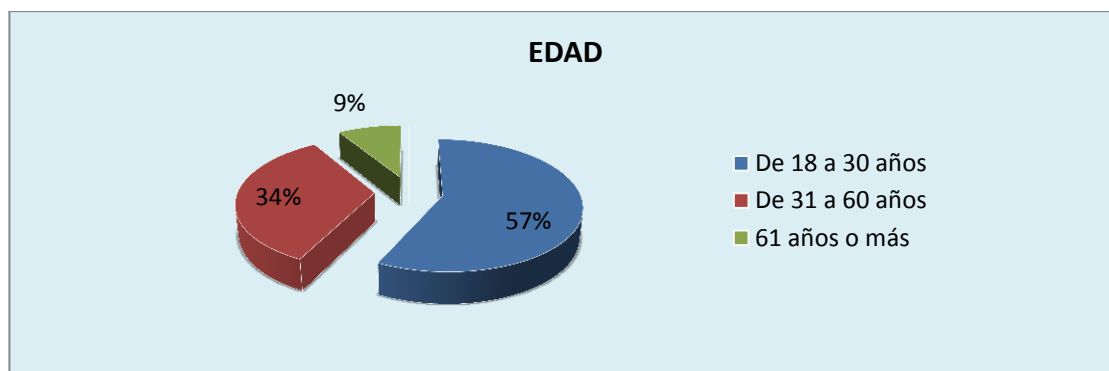
Cuadro N° 2 Edad

EDAD		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
De 18 a 30 años	214	57.22%
De 31 a 60 años	127	33.96%
61 años o más	33	8.82%
TOTAL ENCUESTADOS	374	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 2



Análisis e Interpretación:

Del total de encuestados tenemos que 214 personas que representan el 57,22% tiene una edad entre los 18 a 30 años; 127 personas que representan el 33,96% tienen una edad comprendida entre 31 a 60 años; y, por último 33 personas que son el 8,82% tienen una edad de 61 años o más. Con ello podemos darnos cuenta que existe una mayor población de entre 18 a 30 años, con lo cual nuestro servicio debe estar enfocado a este segmento de edad.

3. ¿Conoce usted la existencia de alguna Pizzería en la ciudad de Zamora?

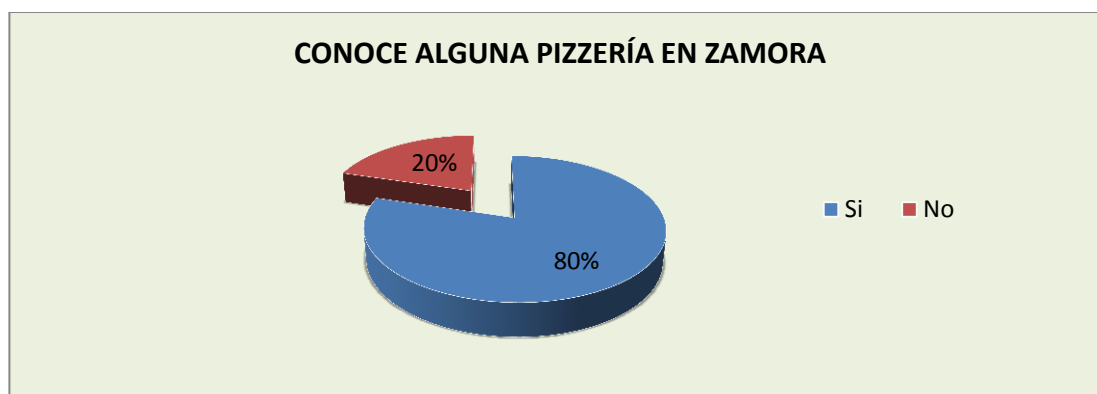
Cuadro N° 3 Conoce alguna pizzería en Zamora

CONOCE ALGUNA PIZZERÍA EN ZAMORA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Si	298	79.70%
No	76	20.30%
TOTAL ENCUESTADOS	374	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 3



Análisis e Interpretación:

En los resultados obtenidos tenemos que 298 encuestados que son el 79,70% si conocen de la existencia de una pizzería en la ciudad de Zamora, mientras que 76 encuestados que son el 20,30% afirman lo contrario. En base a esta información podemos verificar que si existe competencia hacia el proyecto.

4. ¿Consume usted pizza?

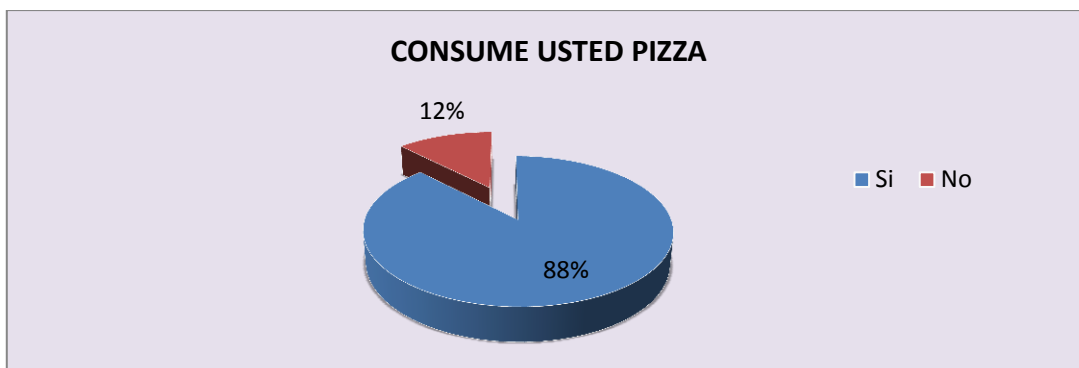
Cuadro N° 4 Conzume pizza

CONSUME USTED PIZZA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Si	322	87.70%
No	45	12.30%
TOTAL ENCUESTADOS	367	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 4



Análisis e Interpretación:

De los 347 encuestados, tenemos que 322 que son el 87.70% si consumen pizza; 45 personas que representan el 12.30% no consumen pizza. Con esta información podemos verificar que si existen una gran cantidad de persona a las cuales podría ir dirigido el proyecto.

5. ¿Está satisfecho con el producto brindado en la Pizzerías existentes en Zamora?

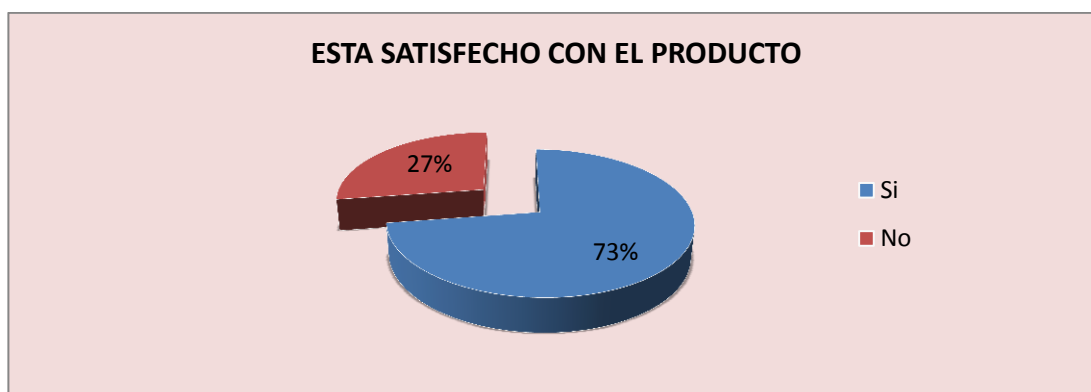
Cuadro N° 5 Grado de Satisfacción ante el servicio ofertado.

ESTA SATISFECHO CON EL PRODUCTO		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Si	234	72.67%
No	88	27.33%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 5



Análisis e Interpretación:

De los 322 encuestados que si han consumido pizzas, podemos darnos cuentas que 234 personas que representan el 72,67% si se sienten satisfechos con el producto ofrecido en las pizzerías de Zamora, mientras que 88 encuestados que representan el 27,33% afirman lo contrario. Por medio de estos resultados podemos verificar que no existe una satisfacción completa del producto, por lo cual este proyecto debe cumplir con las exigencias de los futuros clientes.

6. ¿Qué valor paga usted por una Pizza?

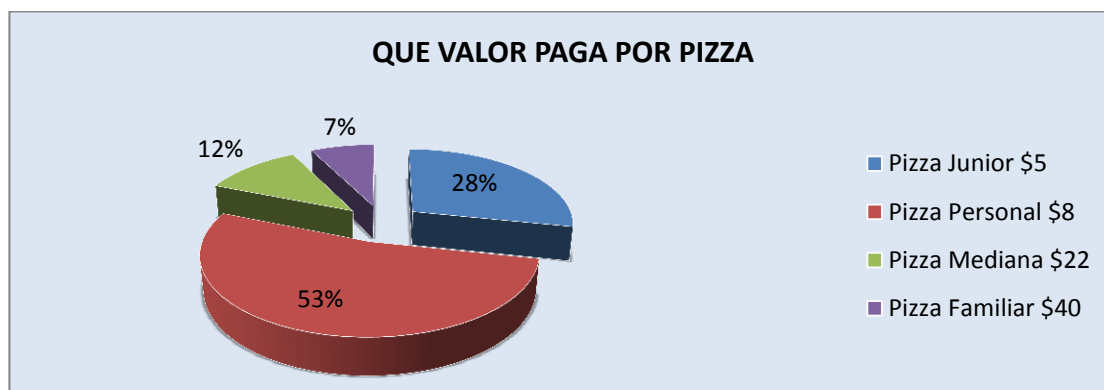
Cuadro N° 6 Que valor paga por pizza.

QUE VALOR PAGA POR PIZZA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Pizza Junior \$5	91	28.26%
Pizza Personal \$8	170	52.80%
Pizza Mediana \$22	37	11.49%
Pizza Familiar \$40	24	7.45%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 6



Análisis e Interpretación:

Con respecto al precio de la pizza tenemos que de los 322 encuestados, 91 personas que representan el 28,26% prefieren cancelar por una pizza Junior con un precio de \$5 dolares; y 170 encuestados que son el 52,80% prefieren pagar \$8 por una pizza personal; 37 encuestados que son el 11,49% prefieren pagar \$22 por una pizza mediana; y, por último tenemos que 24 encuestados que son el 7,75% prefieren pagar \$40 por una pizza familiar. Con esta información podemos darnos cuenta que la mayoría de los encuestados se inclinan por la opción de la pizza mediana, este es muy importante para conocer el gasto que podrían hacer los futuros clientes.

7. ¿Qué variedad de pizza ha consumido?

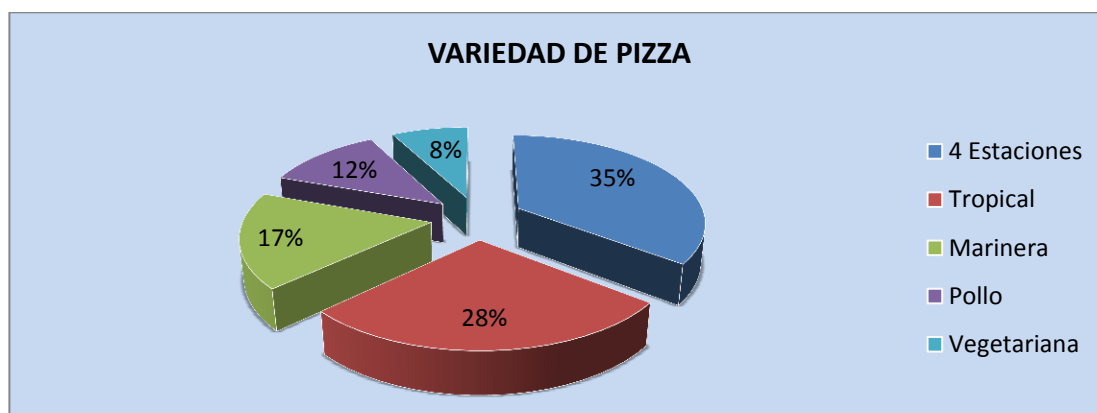
Cuadro N° 7 VARIEDAD DE PIZZA

VARIEDAD DE PIZZA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
4 Estaciones	114	35.40%
Tropical	89	27.64%
Marinera	56	17.39%
Pollo	38	11.80%
Vegetariana	25	7.76%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 7



Análisis e Interpretación:

Del total de los encuestados podemos observar que 114 personas que son el 35,40% han consumido pizza 4 estaciones; 89 encuestados que son el 27,64% han consumido pizza Tropical; 56 encuestados que son el 17,39% pizza Marinera; 38 encuestados que son el 11,80% pizza de Pollo; y, por último 25 encuestados que son el 7,76% pizza Vegetariana. Estos datos son muy importantes porque nos permite tener una visión más clara de los gustos de los encuestados.

8. ¿Cuántas pizzas consume usted a la semana?

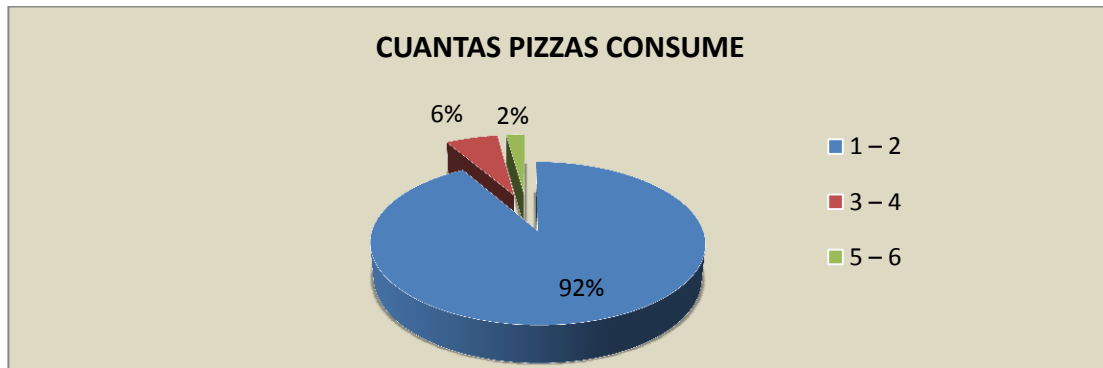
Cuadro N° 8 Cuantas pizzas consume

CUANTAS PIZZAS CONSUME		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
1 – 2	295	91.61%
3 – 4	20	6.21%
5 – 6	7	2.17%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 8



Análisis e Interpretación:

De de los encuestados tenemos que 295 personas que son el 91,61% consumen de 1 a 2 pizzas entre semana; 20 encuestados que son el 6,21% consumen 3 a 4 pizzas; y, 7 personas que representan el 2,17% de 5 a 6 pizzas. Esta información nos permite estimar el consumo que realizaran los futuros clientes.

9. ¿Ha consumido productos de la Franquicia Pizzería Roma?

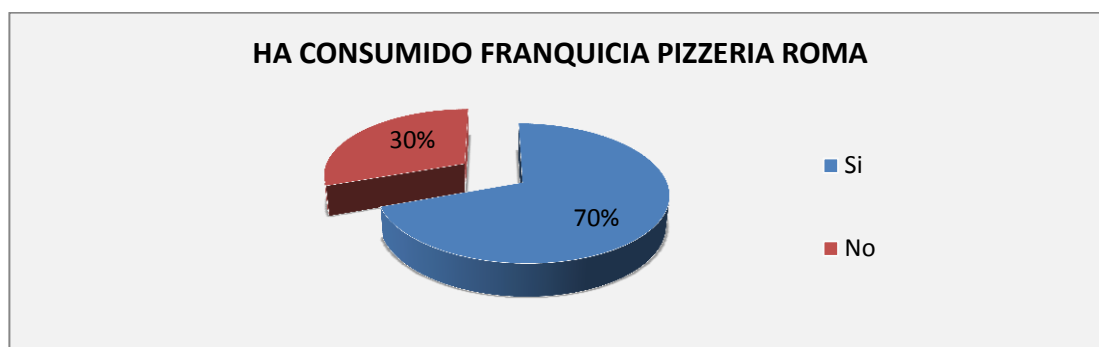
Cuadro N° 9 ha consumido productos de la franquicia Pizzeria Roma

HA CONSUMIDO PRODUCTOS FRANQUICIA PIZZERIA ROMA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Si	224	69.57%
No	98	30.43%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 9



Análisis e Interpretación:

Del 322 encuestados tenemos que 224 personas que representan el 69,57% si han consumido productos de la Franquicia Pizzería Roma; mientras que 98 encuestados que representan el 30.43% afirman lo contrario. Con esta información podemos verificar que la Franquicia Pizzería Roma no es muy conocida en este sector.

10. ¿Estaría Ud. dispuesto a adquirir pizzas en una empresa de reciente creación?

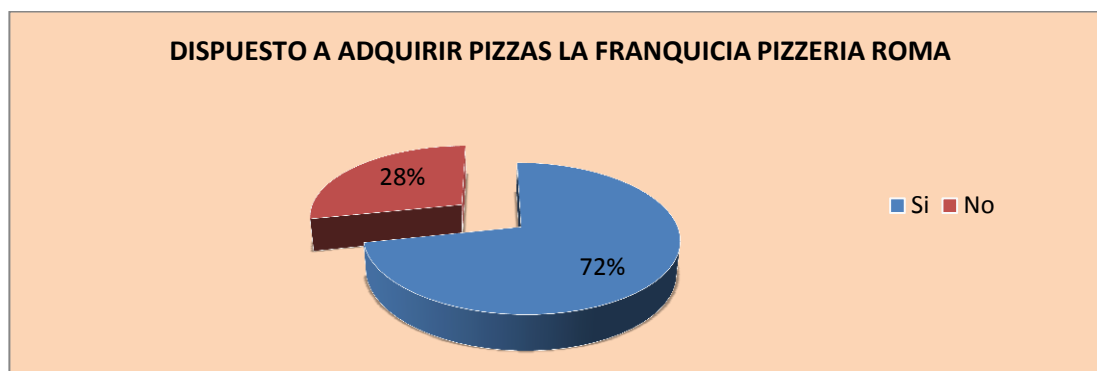
Cuadro N° 10 Estaría dispuesto a adquirir pizzas

DISPUESTO A ADQUIRIR PIZZAS LA FRANQUICIA PIZZERIA ROMA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Si	231	71.74%
No	91	28.26%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 10



Análisis e Interpretación:

Del 100% de los encuestados tenemos que 231 personas que son el 71,74% afirman que estarían dispuestos a adquirir pizzas de la Franquicia Pizzería Roma; mientras que 91 encuestados que representan el 28,26% afirman lo contrario. En base a estos resultados podemos verificar que el proyecto presenta una gran aceptación por parte de los futuros clientes.

11. ¿De las siguientes alternativas de Pizza cual prefiere usted?

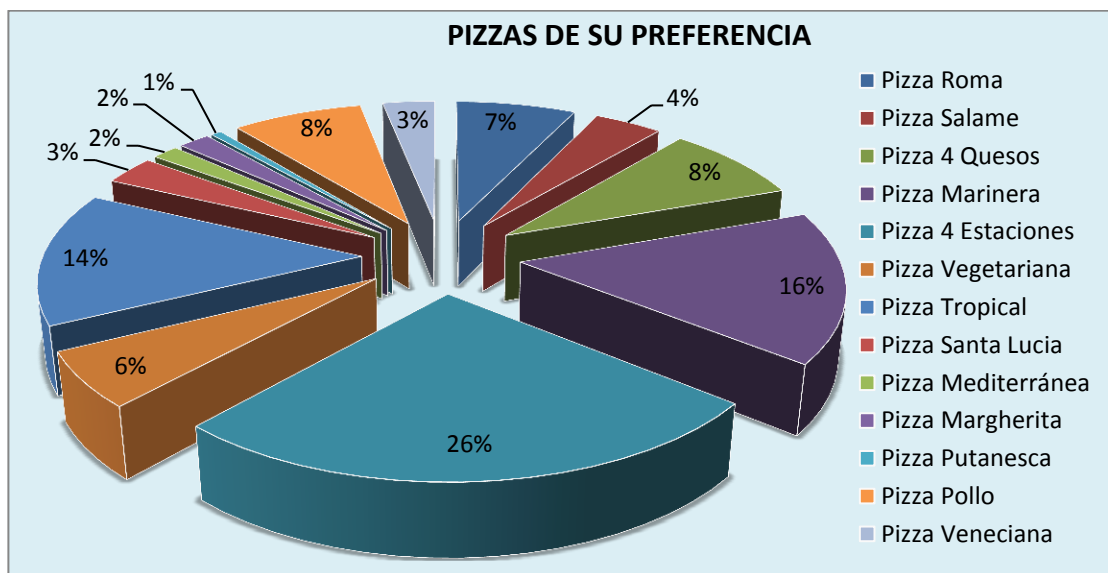
Cuadro N° 11 Preferencia de Pizzas

PIZZAS DE SU PREFERENCIA		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Pizza Roma	23	7.14%
Pizza Salame	13	4.04%
Pizza 4 Quesos	27	8.39%
Pizza Marinera	52	16.15%
Pizza 4 Estaciones	84	26.09%
Pizza Vegetariana	19	5.90%
Pizza Tropical	46	14.29%
Pizza Santa Lucia	10	3.11%
Pizza Mediterránea	5	1.55%
Pizza Margherita	6	1.86%
Pizza Putanesca	2	0.62%
Pizza Pollo	25	7.76%
Pizza Veneciana	10	3.11%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 11



Análisis e Interpretación:

De los datos obtenidos tenemos que, 84 persona que reflejan el 26,09% prefieren la pizza 4 Estaciones, 52 encuestados que son el 16,15% prefieren la pizza marinera; 46 personas que son el 14,29% prefieren la pizza Tropical; las demás alternativas tuvieron porcentajes menores al 10%. Con ello podemos mencionar que las alternativas que tienen mayor porcentaje serán consideradas como productos principales en el servicio.

12. ¿En qué lugar le gustaría que este ubicada la Pizzería?

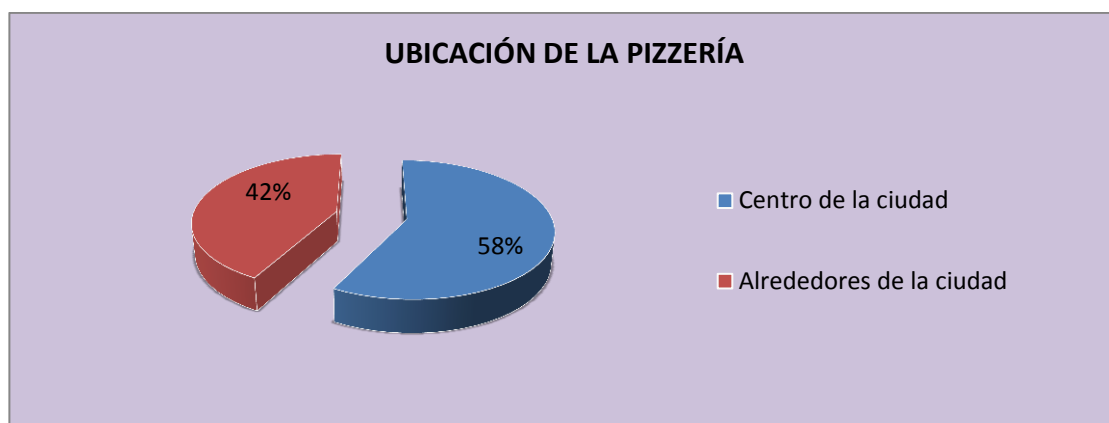
Cuadro N° 12 Ubicación de la pizzeria

UBICACIÓN DE LA PIZZERÍA		
PREGUNTA 12		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Centro de la ciudad	186	57.76%
Alrededores de la ciudad	136	42.24%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 12



Análisis e Interpretación:

De los 322 encuestados, tenemos que 186 encuestados que reflejan el 57,76% prefieren que la pizzería este ubicada en el centro de la ciudad; mientras que 136 personas que son el 42,24% restante prefieren que este ubicada en los alrededores de la ciudad. Con ello podemos darnos cuenta cual sería la mejor ubicación para la puesta en marcha del proyecto.

13. ¿Por qué medio de publicidad le gustaría que se haga conocer la Franquicia Pizzería Roma?

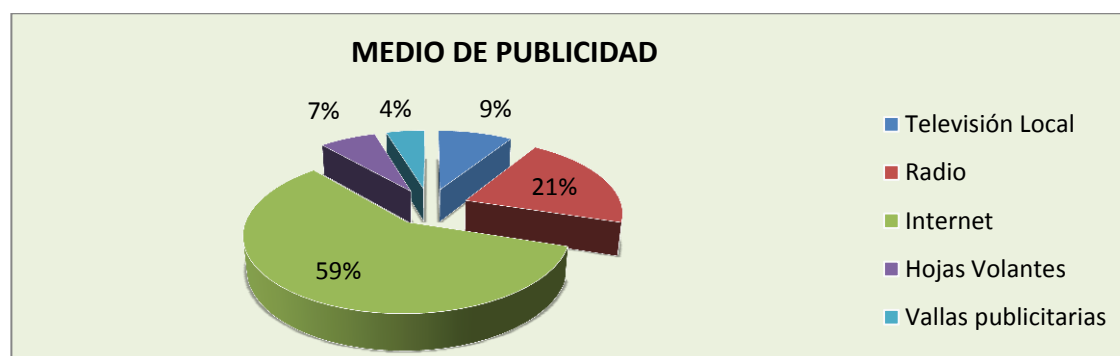
Cuadro N° 13 Medio de publicidad.

MEDIO DE PUBLICIDAD		
RESPUESTA	TOTAL	PORCENTAJE
Televisión Local	29	9.01%
Radio	67	20.81%
Internet	189	58.70%
Hojas Volantes	22	6.83%
Vallas publicitarias	15	4.66%
TOTAL ENCUESTADOS	322	100.00%

Fuente: Población de la ciudad de Zamora

Elaboración: El Autor

Grafica N° 13



Análisis e Interpretación:

Del los encuestados, tenemos que 29 encuestados que representan el 9,01% prefieren que se haga conocer la Franquicia Pizzería Roma por medio de la televisión local; 67 encuestados que son el 20,81% que se lo realice por medio de la radio; 189 personas que son el 58,70% prefieren que sea por medio de la internet; 22 encuestados que son el 6,83% lo prefieren por medio de hojas volantes; y, 15 encuestados que son el 4,66% por medio de vallas publicitarias. Con esta información podemos verificar que el mejor medio publicitario para dar a conocer el proyecto es a través del internet.

Elaborar un Estudio Técnico de la Ingeniería Del Proyecto.

Localización del proyecto.

Macro y micro localización del proyecto.

Zamora se encuentra ubicada en la Región Sur de la Amazonía ecuatoriana, localizada al noroccidente de la provincia de Zamora Chinchipe y se extiende a 1872 kilómetros cuadrados. Ubicado a 950 metros sobre el nivel del mar y su temperatura asila ente los 18 a 22 grados.

El cantón Zamora limita al norte con el cantón Yacuambi, al sur con los cantones Nangaritza y Palanda, al este con los cantones Yanzatza, Centinela del Cóndor, Nangaritza y al oeste con la provincia de Loja.

Figura N° 1: Ubicación Geográfica del Cantón Zamora.



Fuente: Sistema Nacional de Información (SNI)

Elaboración: El Autor

Zamora ha sido conocida a nivel nacional como la Capital Minera del Ecuador, pero actualmente también como la Tierra de Aves y Cascadas, dada la constante presencia de diversas aves y cascadas que sobresalen de las quebradas que rodean la ciudad. La ciudad se extiende desde oeste a este en dirección a Cumbaratza. Posee varias líneas de autobuses para el transporte inter-cantonal e inter-provincial, una línea para el transporte urbano y servicio de taxis, que facilitan el recorrido dentro de la ciudad y provincia.

Ubicación de la planta.

“Pizzería ROMA” realizará sus actividades económicas de producción y comercialización en la parte central del cantón Zamora, a pocos pasos del parque central, las instalaciones estarán ubicadas en la avenida José Luis Tamayo entre Diego de Vaca y Avenida Amazonas. El sitio es estratégicamente seleccionado ya que se observa a diario el mayor flujo de personas, como se muestra en la figura N° 2.

Figura N° 2: Ubicación Geográfica de la Pizzería.



Fuente: Sistema Nacional de Información (SNI)

Elaboración: EL Autor.

Disponibilidad de espacio físico.

El local para la Pizzería ROMA dispondrá de una dimensión de 120 metros cuadrados aproximadamente, espacio que será propicio para la adecuación de las instalaciones requeridas dentro de la franquicia de Pizzería ROMA, instalaciones que garantizan la calidad de los servicios ofertados.

Servicios Básicos.

El sector donde se ubicará la Pizzería ROMA cuenta con todos los servicios básicos como agua, energía eléctrica, servicio telefónico fijo y móvil, y otros adicionales como internet y televisión por cable o satelital.

Cercanía.

Una ventaja muy importante es la cercanía, en este caso particular se encontrara en la parte céntrica del cantón a pocos pasos del parque central.

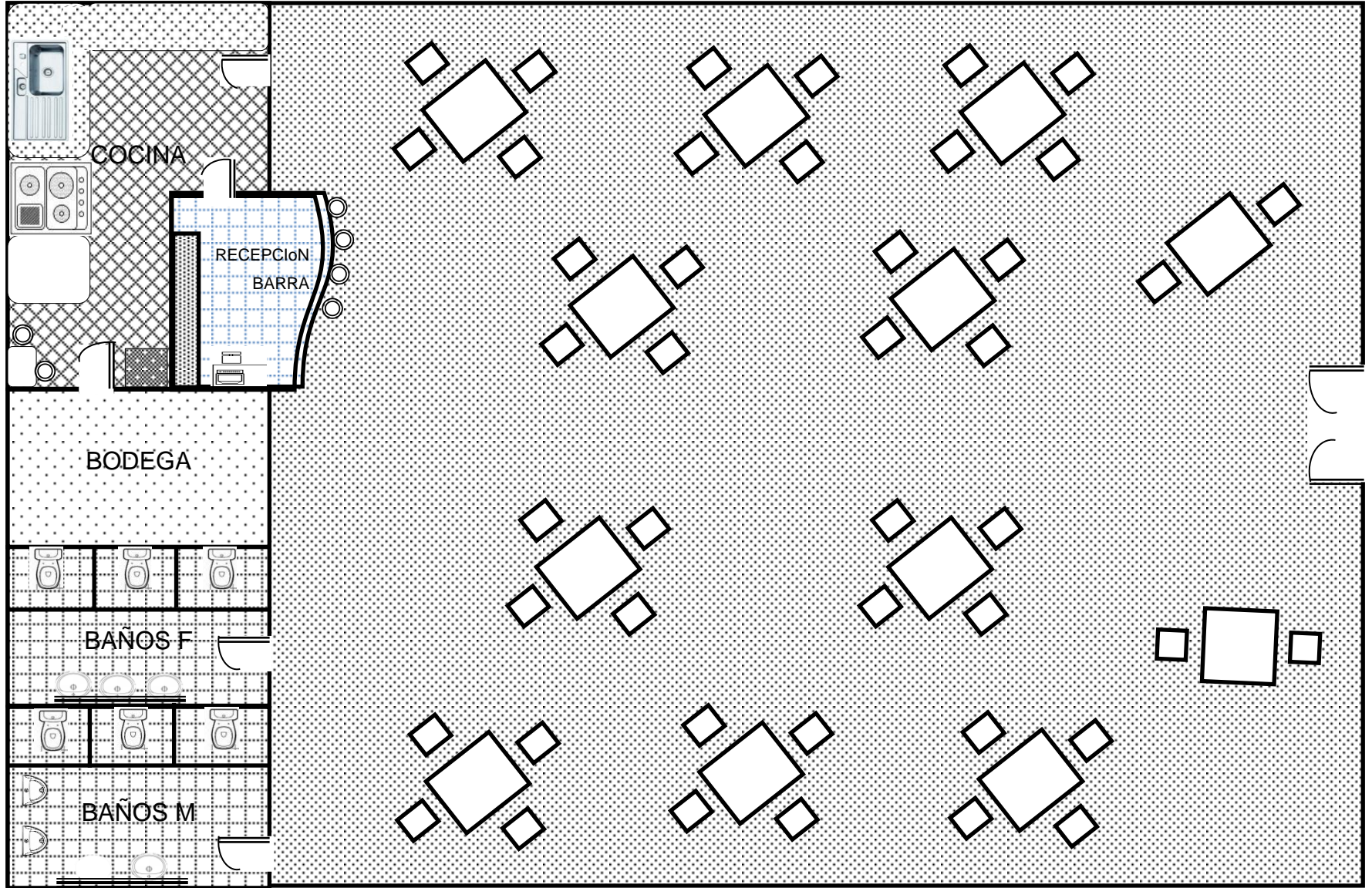
Vías de acceso.

Para acceder a este lugar, existe vías de primer orden, transporte privado a cada momento.

Distribución física del proyecto.

La distribución física del proyecto está conformada por 120 m² de conformidad la distribución de los siguientes espacios.

Figura N° 3: Distribución física del proyecto.



Distribución del Área.

El área del local de la Pizzería ROMA Zamora se distribuye de la siguiente manera:

Baños.

Lugar donde las personas realizan sus necesidades fisiológicas. Se tendrán dos baños, cada uno con inodoro y lavamanos y se señalará uno para hombres y uno para mujeres, estarán ubicados al fondo costado izquierdo.

Depósito/ bodega.

Lugar donde se almacena la materia prima directa, materiales indirectos, envases y los utensilios necesarios para elaborar y entregar el producto final al cliente. El depósito se ubicará en el fondo, costado izquierdo seguido de los baños, con único acceso a través de la cocina, permitiendo mayor control y seguridad sobre el inventario.

Cocina.

Espacio en el cual se encuentra ubicada la nevera, la estufa, la licuadora, el horno, los cubiertos y un mesón para la manipulación de los alimentos y elaboración de la masa tanto de las pizzas como los diferentes menús de la carta. La cocina estará al lado del depósito con el fin de tener al alcance los inventarios para elaborar el producto final.

Barra.

Lugar donde se encuentra ubicada la caja registradora, la consola de sonido, el computador, stand de vasos, cuatro sillas altas en la parte exterior, en la barra se despachan los pedidos a los meseros y se encuentra ubicada en la parte central, costado derecho, seguida inmediatamente de la cocina.

Mesas.

El local tiene capacidad para 12 juegos de mesas, 10 juegos de mesas con cuatro sillas, y 2 mesas con dos sillas, las cuales se distribuyen en la parte central con una distancia prudente, con el fin de facilitar el acceso de los meseros hacia los clientes, para lograr prestar un buen servicio, esto para brindar comodidad a los consumidores catalogados como fumadores.

Tamaño del Proyecto.

Conocer el tamaño del proyecto es de vital importancia, ya que de esta manera se puede llegar a saber cuál será la magnitud de la inversión requerida de igual manera los costos requeridos para el inicio del funcionamiento del establecimiento, por lo tanto también se llegará a saber que rentabilidad podrá la pizzería.

Cuadro N° 14 Capacidad total de la planta.

Mesas	Cantidad	Capacidad por mesa	Capacidad Total
De cuatro pax.	10	4	40
De dos pax.	2	2	4
Capacidad Total			44

Fuente: Estudio Técnico.

Elaboración: El Autor

Capacidad Instalada.

Pizzería Roma tendrá una capacidad instalada de 44 comensales, los cuales se encuentran distribuidos en 10 mesas de cuatro personas y dos mesas de dos personas.

Cuadro N° 15 Capacidad Instalada

Mesas	Cantidad	Capacidad Total
De cuatro pax.	10	40
De dos pax.	2	4
Capacidad Total		44

Fuente: Estudio Técnico.

Elaboración: El Autor

Capacidad Utilizada

Tomando en consideración la inserción del servicio en el mercado y al ser una empresa nueva en la zona, las actividades no serán al 100% de la capacidad instalada, adoptando la política de porcentajes progresivos que permitan corregir problemas propiciados en los primeros años de vida útil del proyecto.

En base a estas consideraciones, la Pizzería al iniciar sus actividades podría empezar trabajando inicialmente con el 70% de la capacidad instalada, incrementando anualmente el 7,5% hasta alcanzar el máximo de la capacidad instalada.

Cuadro N° 16 Proyección de la Capacidad Utilizada

Año	Capacidad instalada	Capacidad Utilizada Inicial (%)	Incremento 7,5%. Capacidad	Capacidad Utilizada Anual
1	44	0.7	30.8	30.8
2	44	0.775	34.1	34.1
3	44	0.85	37.4	37.4
4	44	0.925	40.7	40.7
5	44	1	44	44

Fuente: Estudio Técnico

Elaboración: El Autor

Factores para determinar el tamaño del proyecto.

Los factores que se determinaron para tener el tamaño del proyecto fueron los siguientes:

Disponibilidad de recursos financieros.

El mercado financiero se ve afectado desde hace algunos años por la inestabilidad política y económica. Por éste motivo la banca ecuatoriana incrementa los parámetros y seguridades que garanticen el pago de la deuda al adquirir un préstamo. Los altos intereses que posee la banca son un gran limitante para el desarrollo de la pequeña y mediana industria en la cual estaría incluida la sucursal de la Pizzería Roma en el cantón Zamora”.

El actual gobierno se ha comprometido a incentivar el crecimiento de este tipo de industria a través de la concesión de préstamos con bajo interés, por lo que se incurrirá en obligaciones financieras con la Corporación Financiera Nacional.

Debido a la magnitud del proyecto es necesario recurrir a un crédito, considerando que la CFN (Corporación Financiera Nacional), e incluso los Bancos Privados están dispuestos a otorgar créditos a Largo Plazo, el aprovechar de una mejor manera los plazos, intereses y beneficios es cuestión de la Administración del Proyecto.

Disponibilidad de producción.

La pizzería tendrá condiciones de operar al máximo de su capacidad instalada, es decir no poseerá restricciones de tipo técnico y humano para aprovechar la capacidad de la planta. Sin embargo por cuestiones de

adaptación el primer año se trabajará al 80% de su capacidad y poco a poco se aumentará durante el transcurso de la vida útil del proyecto según la producción y necesidades del mercado.

Disponibilidad de tecnología.

La tecnología que se utilizará para la elaboración de Pizzas será de punta, esto permitirá que el servicio sea más eficiente y eficaz, Para la elaboración de los alimentos utilizaremos diversos aparatos tanto eléctricos como a gas, mencionamos los siguientes:

Cuadro N° 17: Equipos de cocina.

INSUMOS	CANTIDAD
Frigorífico	1
Vitrina refrigeradora	1
Horno Pizzero	1
Horno industrial	1
Cocina industrial	1
Freidora industrial	1
Extractor de olores	1
Licuadaora	3
Batidora	2
Motocicleta	1
Computador	1
Caja Registradora	1
TV pantalla plana	1
Equipo de sonido (consola de sonido)	1
Micrófonos, parlantes	1

Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Producto y servicios.

Utensilios de cocina.

Para la cocción y preparación de los platos, se requerirá los siguientes utensilios de cocina:

Cuadro N° 18: Utensilios de cocina.

INSUMOS	CANTIDAD
Juego de pailas de metal	2
Tablas de acrílico	3
Escurreidores	3
Ollas	5
Cuchillos	5
Espátulas	6
Moldes para pizza	10
Juego de rodillos	3

Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Para la mezcla de ingredientes, realizar porciones y medidas y mantener frescos ciertos productos utilizaremos:

Cuadro N° 19: Insumos

INSUMOS	CANTIDAD
Envases de plástico	100
Tasas de medida	50
Jarras	15
Bandejas	15

Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Instrumentos de servicio.

Los siguientes instrumentos servirán para servir las pizzas y bebidas a los clientes y además se incluye artículos que servirán para la buena presentación de las mesas:

Cuadro N° 20: instrumentos de servicio.

INSUMOS	CANTIDAD
Vasos	100
Copas	100
Platos (distintos tamaños)	50
Cubiertos	100
Juegos de mantelería y lencería	50

Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Mobiliaria.

Los siguientes mobiliarios serán de estilo rústico y servirán como parte de la decoración además de ser confortables para los clientes:

Cuadro N° 21: mobiliaria.

INSUMOS	CANTIDAD
Mesas cuadradas para cuatro pax.	10
Mesas cuadradas para dos pax.	2
Sillas altas	4
Sillas normales de madera	44

Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Insumos de servicio a domicilio.

Para despachar los pedidos mediante el servicio a domicilio.

Cuadro N° 22: Insumos de servicio a domicilio

INSUMOS	CANTIDAD
Caja delivery	1
Bolso térmico delivery	1
Motocicletas	1

Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Insumos de limpieza.

Al momento de mantener la limpieza y el orden de la pizzería se utilizarán.

Cuadro N° 23: Insumos de limpieza.

INSUMOS	CANTIDAD
Empaques y envases para el servicio a domicilio	100
Servilletas	100
Dispensador de papel	6
Escobas	3
Trapeadores	3
Tachos de basura	10
Recogedores	3

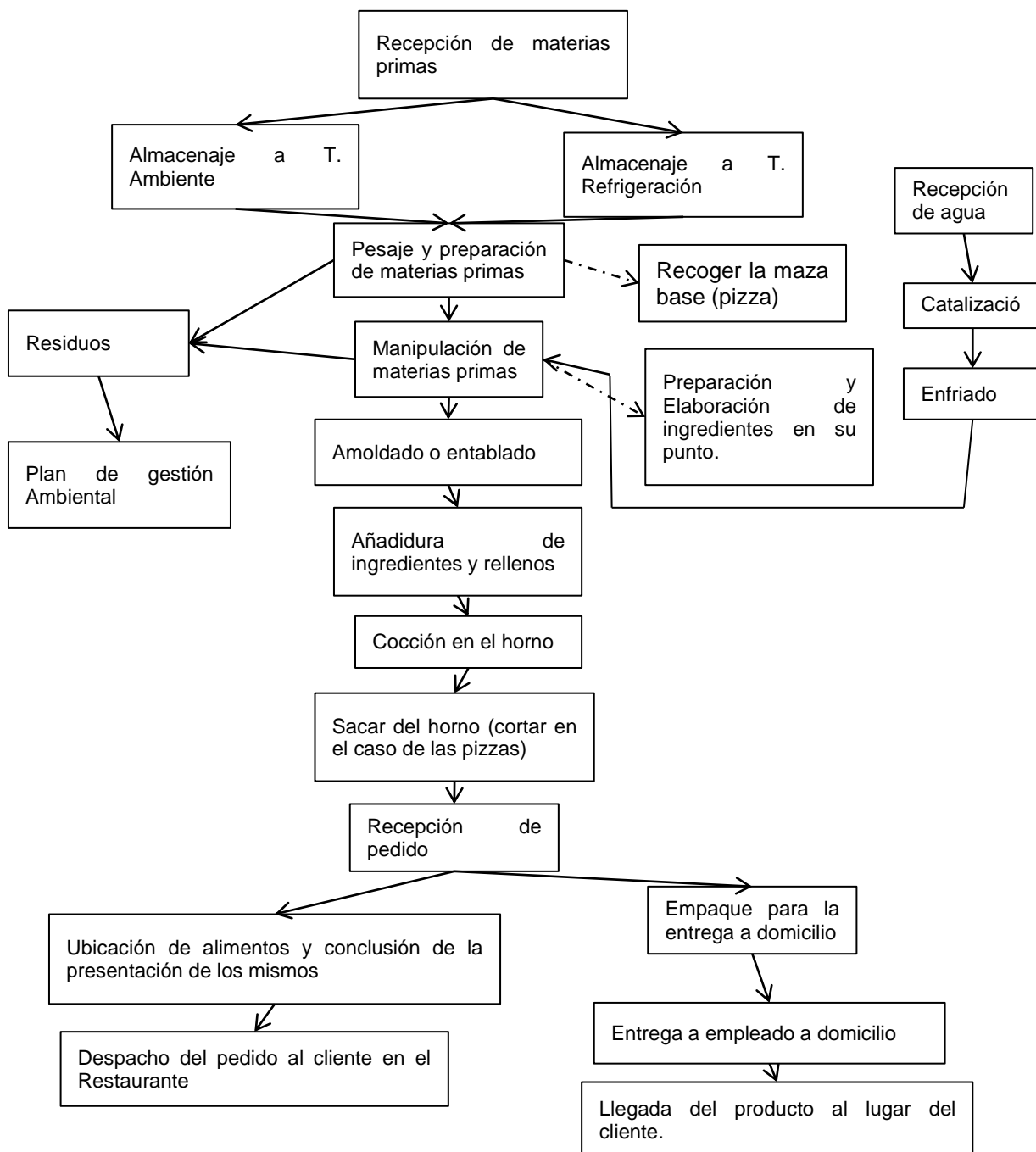
Fuente: Pizzería Roma

Elaboración: El Autor

Flujograma de procesos.

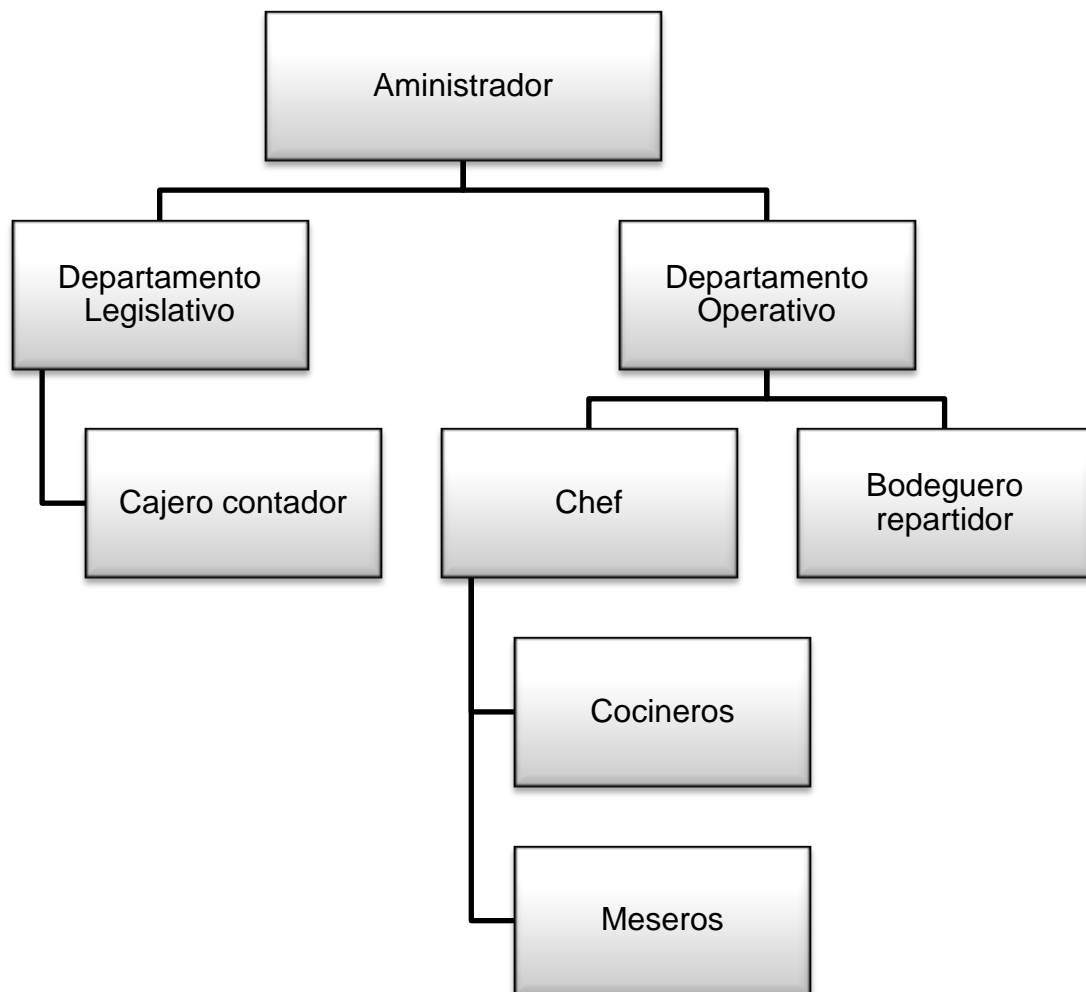
Las pizzas y los diferentes menús de la pizzería Roma están debidamente detallados en el estudio de mercado, pertenecen a la línea de comida rápida y su creciente demanda resulta principalmente del agitado ritmo de vida moderno, integrándole por lo tanto, a las costumbres alimenticias.

Figura N° 4: flujograma de procesos



✚ Organigrama Funcional.

Figura N° 5: Organigrama Funcional



✚ Descripción de los puestos

Cuadro N° 24: descripción de cargos.

	Cargo	Perfil.	Descripción.
Legislativo	1 Administrador	Profesional en el área de administración de empresas, administración hotelera, o carreras afines con postgrado relacionado en administración gerencial, experiencia mínima de 3 años en cargos similares.	<ul style="list-style-type: none"> • Sirve de apoyo a la gerencia general de la pizzería roma en la toma de decisiones • Busca nuevos proveedores • Negocia las deudas para los financiamientos • Se encarga de establecer innovación y creatividad en la organización • Prevé las necesidades de materia prima • Promueve el buen ambiente laboral • Busca optimizar los recursos y minimizar las pérdidas • Genera auditorías financieras-económicas
operativo	1 Cajero Contador	Sentido de ubicación, agilidad y alto sentido de responsabilidad. Conocimientos en contabilidad Excelente presentación personal, capacidad de trabajo bajo presión y actitud de servicio al cliente. Experiencia mínima de 1 año.	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar junto con el pedido las facturas de venta a los clientes • Recepción de pagos (efectivo, tarjeta débito, tarjeta crédito) • Cierres de caja • Generación de facturas • Verificar que el fondo fijo sea igual al reportado al final del servicio • Elaborar la planilla donde se registra el motivo y descargo de dinero
	1 chef	Formación académica en cocina, experiencia mínima 3 años	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar todo lo relativo al personal de cocina • Elaborar las requisiciones de cocina para pasarlas al administrador • Realiza el inventario de materia prima de su centro de producción y responde por el mismo • Supervisa la calidad del producto durante la elaboración y recepción del mismo • Aplica procedimientos para garantizar la adecuada rotación de materia prima • Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad.

	1 Bodeguero repartidos	Formación académica mínima de bachillerato, alto grado de responsabilidad, agilidad para resolver problemas, indispensable licencia de conducir motos, experiencia mínima 1 año.	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuir los productos de la pizzería a los domicilios de cada uno de los clientes • Recaudar el dinero de los pedidos y entregarlo a la caja en el punto de venta • Elaborar el programa de compras de la pizzería. • Realizar la selección de proveedores • Negociación y seguimiento de precios y proveedores • Establecer políticas de crédito con proveedores • Realizar pedidos y órdenes de compra para mantener stocks de existencias
	2 cocineros	Persona ágil, dinámica que conozca de procesos de producción de alimentos. Curso de manipulación de alimentos. Experiencia 6 meses en el área de cocina.	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar apoyo en todo lo relacionado con la cocina • Colaborarle al chef de cocina en los procedimientos que requiera • Hacer el alistamiento de materia prima, y preparación de algunos platos de cocina fría como ensaladas, espaguetis, lasañas, etc.
	2 meseros	Escolaridad mínima bachillerato, Excelente servicio al cliente habilidad y destreza, sentido de orden concentración y buena memoria.	<ul style="list-style-type: none"> • Recibir a los clientes, situarlos en la mesa de su preferencia y entregar el menú. • Tomar la orden de los comensales. • Mantener limpia el área de trabajo. • Diligenciar las comandas y hacer los pedidos de los clientes en los respectivos centros de producción. • Llevar el pedido a la mesa de los clientes. • Entregar la comanda en caja para expedir la respectiva factura de cobro. • Entregar la cuenta a los clientes y verificar que se realice el pago.

Fuente: Estudio Técnico.

Elaboración: El Autor.

Realizar un Estudio Administrativo del Proyecto.

La empresa será una nueva alternativa gastronómica en la ciudad de Zamora, que ofrecerá un servicio y producto de calidad en el mercado de la gastronomía local, se convertirá en un establecimiento donde se podrá disfrutar y saborear de una pizza y demás platos a la carta, elaborados con productos de buena calidad.

Razón Social

La razón social de la empresa es "Pizzería Roma".

Misión

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes con la elaboración de una amplia variedad de productos alimenticios de alta calidad, en un ambiente acogedor y moderno, con un excelente servicio.

Visión

Establecer a Pizzería Roma como líder en el mercado de Zamora y posicionarla en la mente del consumidor como una empresa innovadora.

Objetivos de la Pizzería

- Brindar un producto de calidad con el mejor servicio, optimizando todos los procesos a fin de mejorar los resultados en todas las áreas de la empresa.
- Lograr un posicionamiento como la principal Pizzería en la ciudad de Zamora.

- Establecer estrategias de comercialización innovadoras, las mismas que permitan llegar a captar mayor cantidad de demanda hacia la empresa.

Domicilio

“Pizzería Roma” tendrá como domicilio la ciudad de Zamora, cantón Zamora, Provincia de Zamora Chinchipe.

Organización de la Pizzería

El personal de trabajo de la Pizzería estará compuesto por 8 personas, contando desde el Administrador hasta el personal de apoyo, se detalla a continuación el cargo y el número de empleados:

Cuadro N° 25: Organización de la Pizzería

Cargo	Número
Administrador	1
Cajero - Contador	1
Chef	1
Cocineros	2
Bodeguero - Repartidor	1
Meseros	2
TOTAL	8

Fuente: Estudio Técnico

Elaboración: El Autor

Manual de Funciones.

Nombre del Puesto: Administrador.

+ Código: 01

+ Naturaleza del trabajo.

Su trabajo consiste en dirigir, representar, controlar y supervisar todas las actividades administrativas y operativas de la Pizzería.

+ Tareas a Desarrollar:

- Organizar, planear, supervisar, coordinar y controlar las actividades que se realicen en la Pizzería.
- Evaluar el desempeño del personal a su cargo y ofrecer cursos de capacitación para el personal.
- Impulsar nuevas estrategias de comercialización que logre acercar el producto mucho más al cliente.
- Controlar los ingresos y salidas del personal, así como la asistencia y atrasos.
- Solucionar posibles problemas ya sea entre empleados o con el cliente.
- Se encarga de establecer innovación y creatividad en la organización
- Promueve el buen ambiente laboral

+ Requisitos para el puesto

- Profesional en el área de administración de empresas, administración hotelera, o carreras afines.
- Experiencia Mínima de 3 años en cargos similares
- Edad entre 28 a 40 años

Nombre del puesto: Cajero (a) – Contador (a)

✚ **Código: 02**

✚ **Naturaleza del Trabajo:**

Atender a los clientes, manejar y tramitar documentos, realizar la asistencia al nivel administrativo.

✚ **Tareas a desarrollar:**

- Realizar y recibir llamadas telefónicas y transmitir los mensajes a las personas correspondientes.
- Procesa oportunamente las operaciones, recaudaciones o ingresos a caja diario y efectuar el cierre y cuadro de caja.
- Custodia la caja y responder por cualquier tipo de faltante o sobrante que se presente al final del día o movimientos que no tengan el soporte respectivo.
- Es responsable de tomar los pedidos a domicilio y organizar correctamente a al repartidor, para no cometer errores en la entrega de los pedidos.
- Atiende directamente a los clientes y Lleva control de personal
- Llevar junto con el pedido las facturas de venta a los clientes
- Recepción de pagos (efectivo, tarjeta débito, tarjeta crédito)
- Cierres de caja
- Generación de facturas

✚ **Requisitos para el puesto**

- Estudios superiores en Administración; Contabilidad o carreras afines.
- Experiencia mínima de 1 años en cargos similares.
- Edad entre 25 a 35 años.

Nombre del puesto: Chef

+ Código: 03

+ Naturaleza del trabajo:

Responsable de la preparación de los platos ofrecidos en el menú de la Pizzería.

+ Tareas a desarrollar:

- Responsable de la administración de la cocina de la Pizzería.
- Realizar las recetas estándar de los platos ofrecidos en el menú de la Pizzería.
- Coordinar todo lo relativo al personal de cocina
- Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad
- Responsable del seguimiento de compras.
- Enterarse e informar al administrador sobre materiales disponibles en el mercado cuya utilización puede resultar conveniente para la Pizzería
- Contar con una base de datos actualizada de potenciales proveedores para solicitar cotizaciones y obtener los productos más convenientes para la Pizzería.
- Mantiene el control de materia prima al momento de llegada, controlando su fecha de elaboración, peso y en general que cumpla con los requisitos correspondientes.

+ Requisitos para el puesto:

- Profesional en gastronomía (Chef profesional)
- Experiencia mínima de 3 años

Nombre del puesto: Bodeguero – Repartidor

 **Código: 04**

 **Naturaleza del trabajo:**

Responsable del almacenamiento y control de los alimentos hacia la bodega de la Pizzería.

 **Tareas a desarrollar:**

- Responsable de controlar el inventario de los insumos en la Pizzería
- Mantener una correcta lista de toda la maquinas existentes en la Pizzería.
- Responsables de entregar los pedidos de los clientes en el tiempo indicado.
- Cobrar correctamente el valor de la entrega.

 **Requisitos para el puesto:**

- Formación académica mínima de bachillerato.
- Licencia para conducir motocicleta Tipo A.
- Experiencia minina de 1 año.

Nombre del puesto: Cocinero (a)**+ Código: 05****+ Naturaleza del trabajo:**

Realizar actividades en manipulación de Alimentos.

+ Tareas de desarrollar:

- Brindar apoyo en todo lo relacionado con la cocina
- Colaborarle al chef de cocina en los procedimientos que requiera
- Hacer el alistamiento de materia prima, y preparación de algunos platos de cocina fría como ensaladas, espaguetis, lasañas, etc.
- Colabora en la presentación de los platos.
- Conserva siempre la higiene y calidad en la elaboración de dichos productos.
- Se responsabiliza del aseo de todos los equipos de cocina y de la vajilla del establecimiento.
- Mantener limpios los mesones y pisos de la cocina.

+ Requisitos para el puesto:

- Tener cursos de manipulación de alimentos.
- Experiencia 6 meses en el área de cocina.

Nombre del puesto: Mesero (a)

 **Código: 06**

 **Naturaleza del trabajo:**

Es responsable de ser la primera persona que tiene contacto el cliente.

 **Tareas a desarrollar:**

- Son la imagen de la empresa ante el cliente, por lo que su responsabilidad estará en ofrecerles una atención y un servicio oportuno.
- Recibir a los clientes, situarlos en la mesa de su preferencia y entregar el menú
- Se encargarán de tomar la orden, despacharla correctamente y realizar el cobro de la misma para contabilizarla en caja.
- Deberán mantener siempre limpia y ordenada el área del salón, tanto las mesas, como sillas.
- Llevar el pedido a la mesa de los clientes y Entregar la cuenta a los clientes y verificar que se realice el pago.

 **Requisitos para el puesto:**

- Formación académica mínimo bachillerato
- Experiencia mínima 6 meses

Efectuar un estudio y evaluación financiera para conocer la rentabilidad del proyecto.

Activos fijos.

Los activos fijos son los bienes que la “Pizzería Roma” utilizará de manera continua en el curso normal de sus operaciones.

En cuando a la adquisición de equipos necesarios para el funcionamiento de la franquicia pizzería Roma se determinó un costo total de **\$ 36,432.64**. Como se detalla en el Cuadro N° 24

Cuadro N° 26 Activos Fijos

DETALLE	TOTAL
Maquinaria y Equipos	\$ 18,760.00
Materiales e insumos indirectos	\$ 9,812.64
Equipo de computo	\$ 1,700.00
Muebles y Enseres	\$ 2,160.00
Vehículo	\$ 3,000.00
Otros activos	\$ 1,000.00
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 36,432.64

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: Alan Ortiz.

Activos diferidos.

Para determinar el monto de activos diferidos se consideró los siguientes parámetros; el Estudio y Elaboración del proyecto \$ 560.00; los Gastos de Organización 150.00; la Constitución Legal \$ 200.00; los Permisos Funcionamiento y Patente \$ 150.00; Publicidad por apertura \$ 200.00; Registro Sanitario \$ 150.00; imprevistos 5%. Sumados todos los parámetros nos da un total de activos diferidos de \$ 1,510.00 dólares americanos.

Cuadro N° 27 Presupuesto de Activos Diferidos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Estudio y Elaboración del proyecto	\$ 560.00	\$ 560.00
1	Gastos de Organización	\$ 150.00	\$ 150.00
1	Constitución Legal	\$ 200.00	\$ 200.00
1	Permiso Funcionamiento y Patente	\$ 150.00	\$ 150.00
1	Publicidad por apertura	\$ 200.00	\$ 200.00
1	Registro Sanitario	\$ 150.00	\$ 150.00
1	imprevistos 5%	\$ 100.00	\$ 100.00
Total			\$ 1,510.00

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: Alan Ortiz.

Amortizaciones de activos diferidos.

Formula:
$$Amortizaciones = \frac{Total\ Activo\ Diferido}{vida\ del\ proyecto}$$

Cuadro N° 28 Amortización de activos diferidos.			
DETALLE	COSTO	10 AÑOS	AMORTIZACIÓN
Estudio y Elaboración del proyecto	\$ 560.00	10.00	\$ 56.00
Gastos de Organización	\$ 150.00	10.00	\$ 15.00
Constitución Legal	\$ 200.00	10.00	\$ 20.00
Permiso Funcionamiento y Patente	\$ 150.00	10.00	\$ 15.00
Publicidad por apertura	\$ 200.00	10.00	\$ 20.00
Registro Sanitario	\$ 150.00	10.00	\$ 15.00
imprevistos 5%	\$ 100.00	10.00	\$ 10.00
TOTAL ANUAL			\$ 151.00

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: Alan Ortiz.

Capital de trabajo.

La inversión en capital de trabajo constituye el conjunto de recursos necesarios para la operación normal de la pizzería, cuya función consta en financiar el desfase que se produce entre los egresos y la generación de ingresos de la empresa, o bien, financiar la primera producción antes de percibir ingresos.

En este sentido, el capital de trabajo necesario para poner en marcha el proyecto, consta de tres rubros principalmente: Materias Primas de Productos, Materiales de Producción, Teléfono, Internet, Agua potable, Luz eléctrica. Los mismos se especifican en los siguientes cuadros.

Cuadro N° 29 Capital de Trabajo	
RUBRO	VALOR TOTAL
Materias Primas de Productos	\$ 425.01
Materiales de Producción	\$ 116.23
Teléfono	\$ 312.00
Internet	\$ 300.00
Agua potable	\$ 180.00
Luz eléctrica	\$ 480.00
TOTAL	\$ 1,813.24

Fuente: Estudio Financiero
Elaboración: Alan Ortiz.

Depreciaciones.

Para calcular las depreciaciones, se utilizó el método lineal, que consta en dividir el valor total del activo de adquisición para su vida útil, constituyéndose en un gasto fijo durante la vida útil del proyecto.

Cuadro N° 30 Depreciaciones			
BIENES A DEPRECIARSE	COSTO	VIDA ÚTIL	PORCENTAJE
Maquinaria y Equipos	\$ 18,760.00	5 años	20.00%
Equipo de computo	\$ 1,700.00	5 años	20.00%
Muebles y Enseres	\$ 2,160.00	5 años	20.00%
Vehículo (Moto)	\$ 3,000.00	10 años	10.00%
Otros activos	\$ 1,000.00	5 años	20.00%

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: Alan Ortiz.

Cuadro N° 31 Detalle de las Depreciaciones			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
MAQUINARIA Y EQUIPOS			
0			\$ 18,760.00
1	\$ 3,752.00	\$ 3,752.00	\$ 15,008.00
2	\$ 3,752.00	\$ 7,504.00	\$ 11,256.00
3	\$ 3,752.00	\$ 11,256.00	\$ 7,504.00
4	\$ 3,752.00	\$ 15,008.00	\$ 3,752.00
5	\$ 3,752.00	\$ 18,760.00	
Reinversión			\$ 19,317.17
1	\$ 3,863.43	\$ 3,863.43	\$ 15,453.74
2	\$ 3,863.43	\$ 7,726.87	\$ 11,590.30
3	\$ 3,863.43	\$ 11,590.30	\$ 7,726.87
4	\$ 3,863.43	\$ 15,453.74	\$ 3,863.43
5	\$ 3,863.43	\$ 19,317.17	
EQUIPO DE COMPUTO			
0			\$ 2,160.00
1	\$ 720.00	\$ 720.00	\$ 1,440.00
2	\$ 720.00	\$ 1,440.00	\$ 720.00
3	\$ 720.00	\$ 2,160.00	\$ -
Reinversión			\$ 2,224.15
1	\$ 741.38	\$ 741.38	\$ 1,482.77
2	\$ 741.38	\$ 1,482.77	\$ 741.38
3	\$ 741.38	\$ 2,224.15	\$ -
Reinversión			\$ 2,290.21
1	\$ 763.40	\$ 763.40	\$ 1,526.81
2	\$ 763.40	\$ 1,526.81	\$ 763.40
3	\$ 763.40	\$ 2,290.21	\$ -
Reinversión			\$ 2,358.23
1	\$ 786.08	\$ 786.08	\$ 1,572.15
2	\$ 786.08	\$ 1,572.15	\$ 786.08
3	\$ 786.08	\$ 2,358.23	\$ -

MUEBLES Y ENSERES			
0			\$ 1,700.00
1	\$ 340.00	\$ 340.00	\$ 1,360.00
2	\$ 340.00	\$ 680.00	\$ 1,020.00
3	\$ 340.00	\$ 1,020.00	\$ 680.00
4	\$ 340.00	\$ 1,360.00	\$ 340.00
5	\$ 340.00	\$ 1,700.00	\$ -
Reinversión			\$ 2,358.23
1	\$ 350.10	\$ 350.10	\$ 1,400.39
2	\$ 350.10	\$ 700.20	\$ 1,050.29
3	\$ 350.10	\$ 1,050.29	\$ 700.20
4	\$ 350.10	\$ 1,400.39	\$ 350.10
VEHÍCULO (MOTO)			
0			\$ 3,000.00
1	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 2,700.00
2	\$ 300.00	\$ 600.00	\$ 2,400.00
3	\$ 300.00	\$ 900.00	\$ 2,100.00
4	\$ 300.00	\$ 1,200.00	\$ 1,800.00
5	\$ 300.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
6	\$ 300.00	\$ 1,800.00	\$ 1,200.00
7	\$ 300.00	\$ 2,100.00	\$ 900.00
8	\$ 300.00	\$ 2,400.00	\$ 600.00
9	\$ 300.00	\$ 2,700.00	\$ 300.00
10	\$ 300.00	\$ 3,000.00	
OTROS ACTIVOS			
0			\$ 1,000.00
1	\$ 200.00	\$ 200.00	\$ 800.00
2	\$ 200.00	\$ 400.00	\$ 600.00
3	\$ 200.00	\$ 600.00	\$ 400.00
4	\$ 200.00	\$ 800.00	\$ 200.00
5	\$ 200.00	\$ 1,000.00	
Reinversión			\$ 1,320.00
1	\$ 264.00	\$ 264.00	\$ 1,056.00
2	\$ 264.00	\$ 528.00	\$ 792.00
3	\$ 264.00	\$ 792.00	\$ 528.00
4	\$ 264.00	\$ 1,056.00	\$ 264.00
5	\$ 264.00	\$ 1,320.00	

Fuente: Estudio Financiero
Elaboración: Alan Ortiz.

Financiamiento.

El financiamiento de la empresa de servicios denominada “Pizzería Roma” será financiado de la siguiente manera: el 25% corresponde al capital propio,

y el monto a solicitar a la institución bancaria “Banco Central del Ecuador” es de \$ 29,456.91 dólares americanos que constituyen el 75% de la inversión total. El crédito a concederse tendrá un plazo de hasta 10 años, con una tasa de interés del 8.34% anual con una amortización anualizada. En el cuadro siguiente se puede observar el detalle del financiamiento.

Cuadro N° 32 Financiamiento		
DENOMINACIÓN	VALOR	PORCENTAJE
Capital Propio	\$ 9,818.97	25.00
Capital Externo	\$ 29,456.91	75.00
Total	39,275.88	100.00

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: Alan Ortiz.

Amortización del capital.

Cuadro N° 33 Datos Básicos del Crédito	
Capital en dólares	29,456.91
Tasa de interés anual	8.34%
Numero de pagos	10.00
N° de días entre pago y pago	360.00
CÁLCULOS	
Plazo en meses	12.000
Plazo en años	10.000
Dividendo base	4,457.51

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: Alan Ortiz.

Cuadro N° 34 Amortización del crédito					
PERIODO	SALDO ANTERIOR	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	DIVIDENDOS	SALDO FINAL
0					\$ 29,456.91
1	\$ 29,456.91	\$ 2,456.71	\$ 2,000.80	\$ 4,457.51	\$ 27,456.11
2	\$ 27,456.11	\$ 2,289.84	\$ 2,167.67	\$ 4,457.51	\$ 25,288.44
3	\$ 25,288.44	\$ 2,109.06	\$ 2,348.45	\$ 4,457.51	\$ 22,939.99
4	\$ 22,939.99	\$ 1,913.20	\$ 2,544.31	\$ 4,457.51	\$ 20,395.68
5	\$ 20,395.68	\$ 1,701.00	\$ 2,756.51	\$ 4,457.51	\$ 17,639.18
6	\$ 17,639.18	\$ 1,471.11	\$ 2,986.40	\$ 4,457.51	\$ 14,652.78
7	\$ 14,652.78	\$ 1,222.04	\$ 3,235.46	\$ 4,457.51	\$ 11,417.31
8	\$ 11,417.31	\$ 952.20	\$ 3,505.30	\$ 4,457.51	\$ 7,912.01
9	\$ 7,912.01	\$ 659.86	\$ 3,797.64	\$ 4,457.51	\$ 4,114.37
10	\$ 4,114.37	\$ 343.14	\$ 4,114.37	\$ 4,457.51	\$ 0.00

Fuente: Estudio Financiero
Elaboración: Alan Ortiz.

Resumen de la inversión.

La inversión total para la implementación del proyecto es de \$ 39,755.88 dólares americanos, como se detalla en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 35 Inversión total	
Activos fijos	\$ 36,432.64
Activos diferidos	\$ 1,510.00
Capital de trabajo	\$ 1,813.24
TOTAL DE LA INVERSIÓN	\$ 39,755.88

Fuente: Estudio Financiero
Elaboración: Alan Ortiz.

Costos indirectos.

Los Gastos Administrativos, están conformados por: mano de obra directa, que consta de los sueldos y salarios del Administrador, Recepcionista/

contador, Chef, Cocineros Meseros, estos rubros suman un valor total de \$ 58,305.99 en el primer año.

También se estimó un gasto en mano de obra indirecta, que está conformado por el Contador/a y un Decorador/a, rubros que para el primer año suman un total de \$ 9,846.67 dólares americanos.

Costos Administrativos

Cuadro N° 36 Gastos Administrativos										
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
MOI	10862.29	11213.14	11575.33	11949.21	12335.17	12733.60	13144.89	13569.47	14007.77	14460.22
Servicio de agua potable	180.00	185.81	191.82	198.01	204.41	211.01	217.83	224.86	232.12	239.62
Servicio de luz eléctrica	480.00	495.50	511.51	528.03	545.09	562.69	580.87	599.63	619.00	638.99
Servicio de telefonía	312.00	322.08	332.48	343.22	354.31	365.75	377.56	389.76	402.35	415.34
Gas	900.00	929.07	959.08	990.06	1022.04	1055.05	1089.13	1124.30	1160.62	1198.11
Internet	300.00	309.69	319.69	330.02	340.68	351.68	363.04	374.77	386.87	399.37
TOTAL	13034.29	13455.30	13889.91	14338.55	14801.68	15279.78	15773.32	16282.79	16808.73	17351.65

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

a) Presupuesto de costos de producción

Cuadro N° 37 Presupuesto de costos de producción.										
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
MOD inflación 0,1%	64319.90	64384.22	64448.60	64513.05	64577.57	64642.14	64706.79	64771.49	64836.26	64901.10
materiales de producción	116.23	119.98	123.86	127.86	131.99	136.25	140.65	145.19	149.88	154.72
Costos Indirectos	41204.84	42535.76	43909.67	45327.95	46792.04	48303.42	49863.62	51474.22	53136.84	54853.16
Materia primas de trabajo	425.01	438.74	452.91	467.54	482.64	498.23	514.32	530.94	548.09	565.79
TOTAL	106066	107479	108935	110436	111984	113580	115225	116922	118671	120475

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

b) Mano de obra directa.

Cuadro N° 38 Remuneraciones Adicionales por Ley														
CARGO	CANTIDAD	SALARIO	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	APORTE PATRONAL 11,15 %	Aporte IECE 0,50%	Aporte SECAP 0,50%	COSTO REAL DEL TRABAJO	LIQUIDO PAGAR	Total Mensual	costo por minuto	TOTAL SUELDO ANUAL	TOTAL GASTO MOD
Administrador	1	650.00	54.17	28.33	27.08	72.48	3.25	3.25	838.56	838.56	838.56	0.05823	10062.70	10062.70
Recepcionista/ contador	1	340.00	28.33	28.33	14.17	37.91	1.70	1.70	452.14	452.14	452.14	0.03140	5425.72	5425.72
Chef	1	340.00	28.33	28.33	14.17	37.91	1.70	1.70	452.14	452.14	452.14	0.03140	5425.72	5425.72
Cocineros	2	340.00	28.33	28.33	14.17	37.91	1.70	1.70	452.14	452.14	904.29	0.06280	10851.44	21702.88
Meseros	2	340.00	28.33	28.33	14.17	37.91	1.70	1.70	452.14	452.14	904.29	0.06280	10851.44	21702.88
TOTAL SUELDO ANUAL														64319.90

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

c) Mano de obra indirecta.

Cuadro N° 39 Remuneraciones Adicionales por Ley														
CARGO	CANTIDAD	SALARIO	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	APORTE PATRONAL 11,15 %	Aporte IECE 0,50%	Aporte SECAP 0,50%	COSTO REAL DEL TRABAJO	LIQUIDO PAGAR	Total Mensual	costo por minuto	TOTAL SUELDO ANUAL	TOTAL GASTO MOD
Contador	1	340.00	28.33	28.33	14.17	37.91	1.70	1.70	452.14	452.14	452.14	0.03140	5425.72	5425.72
Decorador	1	340.68	28.39	28.39	14.20	37.99	1.70	1.70	453.05	453.05	453.05	0.03146	5436.57	5436.57
TOTAL SUELDO ANUAL														10862.29

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Estado de pérdidas y ganancias.

Proyección de estados de pérdidas y ganancias.

El estado de resultado o de pérdidas y ganancias, es un documento donde se muestra detalladamente información del resultado de utilidades o pérdidas de la pizzeria.

Cuadro N° 40 Estado de Pérdidas y Ganancias										
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
1. Ingresos										
Ventas	145,725.09	147,662.64	149,625.99	151,615.47	153,631.43	155,674.21	157,744.19	159,841.72	161,967.18	164,120.92
Costo de ventas	13,741.67	14,160.35	14,565.01	14,982.21	15,412.35	15,855.86	16,313.14	16,784.64	17,270.83	17,772.15
Utilidad bruta	131,983.42	133,502.30	135,060.99	136,633.26	138,219.07	139,818.36	141,431.05	143,057.08	144,696.35	146,348.77
Gastos operativos										
Costo Fijos	115,287.71	116,572.61	117,888.37	119,256.64	120,634.88	122,230.18	123,693.59	125,166.63	126,671.27	128,230.03
Utilidad Operativa	16,695.71	16,929.69	17,172.62	17,376.62	17,584.19	17,588.18	17,737.46	17,890.45	18,025.08	18,118.73
(-) 15%Trabajadores	2,504.36	2,539.45	2,575.89	2,606.49	2,637.63	2,638.23	2,660.62	2,683.57	2,703.76	2,717.81
(-) 25% IR	4,173.93	4,232.42	4,293.15	4,344.16	4,396.05	4,397.04	4,434.37	4,472.61	4,506.27	4,529.68
UTILIDAD NETA	10,017.42	10,157.81	10,303.57	10,425.97	10,550.51	10,552.91	10,642.48	10,734.27	10,815.05	10,871.24

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Flujo de Caja

El flujo de caja o también llamado flujo de fondos son aquellas entradas y salidas de efectivo de la pizzería.

Constituye un resumen en el que se identifica los rubros de los ingresos y egresos operacionales restados entre sí, para obtener el flujo bruto operacional, así como los ingresos y egresos no operacionales, que dan como resultado el flujo neto no operacional. El primer año se empieza a incrementar con un valor de \$ 10,768.44 dólares americanos (Ver Cuadro Flujo de Caja).

Cuadro N° 41 Flujo De Caja											
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Activo Fijos	36,432.64										
Activos Diferidos	1,510.00										
Capital de Trabajo	1,813.24										
TOTAL INVERSIÓN	39,755.88										
INGRESOS											
Pizzas		97,800.49	99,071.89	100,359.83	101,664.51	102,986.14	104,324.96	105,681.19	107,055.04	108,446.76	109,856.57
Especialidades		37,934.15	38,461.44	38,996.05	39,538.10	40,087.68	40,644.90	41,209.86	41,782.68	42,363.46	42,952.31
Ensaladas		4,848.45	4,915.85	4,984.18	5,053.46	5,123.70	5,194.92	5,267.13	5,340.34	5,414.57	5,489.83
Paninos		1,165.74	1,181.95	1,198.37	1,215.03	1,231.92	1,249.04	1,266.41	1,284.01	1,301.86	1,319.95
Bebidas Calientes		401.25	406.83	412.48	418.22	424.03	429.92	435.90	441.96	448.10	454.33
Vinos		1,260.00	1,277.51	1,295.27	1,313.28	1,331.53	1,350.04	1,368.80	1,387.83	1,407.12	1,426.68
Postres		701.25	711.00	720.88	730.90	741.06	751.36	761.80	772.39	783.13	794.02
Bebidas Frías		511.25	518.36	525.56	532.87	540.27	547.78	555.40	563.12	570.95	578.88
Gaseosas		952.50	965.74	979.16	992.77	1,006.57	1,020.56	1,034.75	1,049.13	1,063.72	1,078.50
Cervezas		150.00	152.09	154.20	156.34	158.52	160.72	162.95	165.22	167.51	169.84
TOTAL INGRESOS		145,725.09	147,662.64	149,625.99	151,615.47	153,631.43	155,674.21	157,744.19	159,841.72	161,967.18	164,120.92
EGRESOS											
Costo Variable											
Mano de Obra Indirecta		10,862.29	11,213.14	11,575.33	11,949.21	12,335.17	12,733.60	13,144.89	13,569.47	14,007.77	14,460.22
Materia Prima		425.01	429.26	433.55	437.89	442.27	446.69	451.16	455.67	460.23	464.83
Combustible		1,800.00	1,818.00	1,836.18	1,854.54	1,873.09	1,891.82	1,910.74	1,929.84	1,949.14	1,968.63
Gastos de mantenimiento		654.37	699.94	719.94	740.57	761.83	783.75	806.35	829.66	853.69	878.47
TOTAL COSTOS VARIABLES		13,741.67	14,160.35	14,565.01	14,982.21	15,412.35	15,855.86	16,313.14	16,784.64	17,270.83	17,772.15
Costos Fijos											
Luz		480.00	495.50	511.51	528.03	545.09	562.69	580.87	599.63	619.00	638.99
Agua		180.00	185.81	191.82	198.01	204.41	211.01	217.83	224.86	232.12	239.62
Telefonía		312.00	322.08	332.48	343.22	354.31	365.75	377.56	389.76	402.35	415.34
Internet		300.00	309.69	319.69	330.02	340.68	351.68	363.04	374.77	386.87	399.37
materiales de produccion		116.23	119.98	123.86	127.86	131.99	136.25	140.65	145.19	149.88	154.72
Costos Indirectos		41,204.84	42,535.76	43,909.67	45,327.95	46,792.04	48,303.42	49,863.62	51,474.22	53,136.84	54,853.16
Materia primas de trabajo		425.01	438.74	452.91	467.54	482.64	498.23	514.32	530.94	548.09	565.79
Mano de Obra Directa		64,319.90	64,384.22	64,448.60	64,513.05	64,577.57	64,642.14	64,706.79	64,771.49	64,836.26	64,901.10
Depreciación Maquinaria y Equipos		3,752.00	3,752.00	3,752.00	3,752.00	3,752.00	3,863.43	3,863.43	3,863.43	3,863.43	3,863.43
Depreciación Equipo de computo		720.00	720.00	720.00	741.38	741.38	741.38	763.40	763.40	763.40	786.08
Depreciación Muebles y Enseres		340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	350.10	350.10	350.10	350.10	350.10
Depreciación Vehículo		300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
Depreciación Otros activos		200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	264.00	264.00	264.00	264.00	264.00
Amortización de Gastos de constitución		151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00
Intereses Bancarios		2,486.73	2,317.82	2,134.83	1,936.58	1,721.79	1,489.09	1,236.98	963.84	667.93	347.33
TOTAL COSTOS FIJOS		115,287.71	116,572.61	117,888.37	119,256.64	120,634.88	122,230.18	123,693.59	125,166.63	126,671.27	128,230.03
TOTAL EGRESOS		129,029.38	130,732.96	132,453.37	134,238.85	136,047.24	138,086.04	140,006.73	141,951.28	143,942.10	146,002.19

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		16,695.71	16,929.69	17,172.62	17,376.62	17,584.19	17,588.18	17,737.46	17,890.45	18,025.08	18,118.73
PARTICIPACION A TRABAJADORES 15%		2,504.36	2,539.45	2,575.89	2,606.49	2,637.63	2,638.23	2,660.62	2,683.57	2,703.76	2,717.81
IMPUESTOS A LA RENTA 25%		4,173.93	4,232.42	4,293.15	4,344.16	4,396.05	4,397.04	4,434.37	4,472.61	4,506.27	4,529.68
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTO	(39,755.88)	10,017.42	10,157.81	10,303.57	10,425.97	10,550.51	10,552.91	10,642.48	10,734.27	10,815.05	10,871.24
Aporte de socios	(19,877.94)										
UTILIDAD RETENIDA		10,017.42	10,157.81	10,303.57	10,425.97	10,550.51	10,552.91	10,642.48	10,734.27	10,815.05	10,871.24
ADICION DE LA DEPRECIACION											
Depreciación de Equipos de Computación		720.00	720.00	720.00	741.38	741.38	741.38	763.40	763.40	763.40	786.08
Depreciación de Equipos y maquinarias		3,752.00	3,752.00	3,752.00	3,752.00	3,752.00	3,863.43	3,863.43	3,863.43	3,863.43	3,863.43
Depreciación de Muebles y Enseres		340.00	340.00	340.00	340.00	340.00	350.10	350.10	350.10	350.10	350.10
Depreciación de Vehículo		300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
TOTAL ADICION DE LA DEPRECIACIÓN		5,112.00	5,112.00	5,112.00	5,133.38	5,133.38	5,254.92	5,276.94	5,276.94	5,276.94	5,299.61
ADICION DE LA AMORTIZACIÓN											
Amortización de Gastos de Constitución		151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00
TOTAL ADICION DE amortización		151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00	151.00
Total Depreciación y amortización		5,263.00	5,263.00	5,263.00	5,284.38	5,284.38	5,405.92	5,427.94	5,427.94	5,427.94	5,450.61
Cuentas por Pagar Prestamo Bancario											
Prestamo Bancario	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	4,511.98	-
FLUJO NETO DE EFECTIVO o Flujo de caja del año	(35,243.90)	10,768.44	10,908.83	11,054.59	11,198.37	11,322.91	11,446.84	11,558.43	11,650.22	11,731.00	16,321.85
FLUJO NETO DE EFECTIVO o Flujo de caja del año	(35,243.90)	10,768.44	10,908.83	11,054.59	11,198.37	11,322.91	11,446.84	11,558.43	11,650.22	11,731.00	16,321.85
Saldo anterior		(35,243.90)	(24,475.46)	(13,566.63)	(2,512.04)	8,686.34	20,009.25	31,456.09	43,014.52	54,664.74	66,395.74
Saldo anterior		(35,243.90)	10,768.44	10,908.83	11,054.59	11,198.37	11,322.91	11,446.84	11,558.43	11,650.22	11,731.00
Saldo final de caja		(24,475.46)	(13,566.63)	(2,512.04)	8,686.34	20,009.25	31,456.09	43,014.52	54,664.74	66,395.74	82,717.59

Flujo neto de efectivo	(39,755.88)	(24,475.46)	(13,566.63)	(2,512.04)	8,686.34	20,009.25	31,456.09	43,014.52	54,664.74	66,395.74	82,717.59
Valor acumulado		(64,231.34)	(77,797.96)	(80,310.00)	(71,623.66)	(51,614.41)	(20,158.32)	22,856.20	77,520.94	143,916.68	226,634.27
Suma de flujos futuros descontados	(15,392.51)	(23,112.95)	(12,098.21)	(2,115.43)	6,907.72	15,026.35	31,456.09	43,014.52	54,664.74	66,395.74	82,717.59
VAN	(55,148.39)	(47,588.41)	(25,664.83)	(4,627.47)	15,594.06	35,035.60	62,912.18	86,029.04	109,329.48	132,791.48	165,435.18
TIR	20.6%										
Tmar	5.90%										

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Evaluación financiera/ económica del proyecto.

La evaluación financiera establece y analiza los beneficios netos que obtendría principalmente el factor capital, al momento del proyecto, es decir determina el valor de la modificación que sufre el dinero o capital, y el efecto que sufre la tasa de intereses a través del tiempo.”

Luego del análisis respectivo, y en base a información obtenida de los flujos de caja, se determinaron los valores necesarios para la realización de los métodos de evaluación financiera (VAN, PRC, RBC, TIR).

Tasa Mínima Atractiva de Retorno (TMAR).

La Tasa Mínima Atractiva de Retorno (TMAR) indica que un proyecto debe implementarse siempre y cuando su valor sea menor al de la Tasa Interna de Retorno (TIR).

Para determinar el TMAR es necesario conocer el valor de la tasa activa en esta caso corresponde a 5.08 % y la tasa pasiva a 8.34% datos obtenidos del Banco Central del Ecuador del 31 de octubre del 2014 referente a inversiones, dándonos como resultado el TMAR de 5.90%.

Cuadro N° 42 Tasa Mínima Atractiva de Retorno
1. $FA=1/(1+I)^n$
2. $FA=%CP(CO)+CA(TIA)$
VAN=Valor Actualizado - Inversión
FA= %Capital Propio (costo de oportunidad)+capital ajeno(tasa de interés anual)

$TMRA= (%CP \times TP) + (%CA \times TA)$	
TMRA=	5.90

Fuente: Estudio Financiero
Elaboración: El Autor

TP	8.34%	Banco Central del
TA	5.08%	Ecuador.

Valor Actual Neto (VAN).

El Valor Actual neto (VAN), representa el valor presente de los beneficios netos después de haber recuperado las sumas invertidas en el proyecto y sus correspondientes costos de oportunidad. El Valor Actual Neto (VAN) indica que es conveniente la realización de un proyecto siempre y cuando el VAN sea superior o igual a cero. En los cálculos realizados mediante el Flujo de Caja, se obtuvo un Valor Actual Neto de \$ 76,741.87

$$VAN = Valor Actualizado - Inversión$$

Cuadro N° 43 Valor Actual Neto			
AÑOS	FLUJOS NETOS	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN 5.90%	VALOR ACTUALIZADO
0	39755.88		
1	10768.44	0.944331649	10168.98
2	10908.83	0.891762264	9728.08
3	11054.59	0.842119329	9309.28
4	11198.37	0.795239935	8905.39
5	11322.91	0.750970240	8503.17
6	11446.84	0.709164965	8117.70
7	11558.43	0.669686921	7740.53
8	11650.22	0.632406555	7367.68
9	11731.00	0.597201525	7005.77
10	16321.85	0.563956301	9204.81
Van actualizado			86051.40
Inversion			39755.88
Van			46,295.51

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Periodo de recuperación de capital.

Se puede observar que la inversión se la va a recuperar en 4 años, 7 meses, 15 días, 19 horas, de acuerdo al flujo de caja el VAN es de \$ 46,295.51 y la tasa Interna de Retorno es de 20.6%.

Formula:

$$PRC = \text{Año en que se supera la inversión} \left(\frac{\text{Inversión} - \sum \text{primeros flujos}}{\text{Flujo neto del año que supera la inversión}} \right)$$

Cuadro N° 44 periodo de recuperación de capital	
AÑOS	FLUJOS NETOS
0	39,755.88
1	10,768.44
2	10,908.83
3	11,054.59
4	11,198.37
5	11,322.91
6	11,446.84
7	11,558.43
8	11,650.22
9	11,731.00
10	16,321.85
	117,961.49

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Tasa interna de retorno (TIR).

El criterio de la tasa interna de retorno evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por período con la cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual. La TIR nos permite determinar la rentabilidad del proyecto:

TIR= 20.6%.

Relación beneficio costo.

La relación costo beneficio toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultado, en donde se determina que es aconsejable invertir en el proyecto pues por cada dólar que se invierta de gana 0.84 centavos.

Formula:

$$RBC = \frac{\sum \text{Ingresos.Actualizados}}{\sum \text{Egresos.Actualizados}}$$

RBC = 1.90

DT= Diferencia de Tasa

TIR= Tasa Interna de Retorno

VAN= Valor Actual Neto

Tm= Tasa Menor de Descuento para la Actualización

TM= Tasa Mayor

Cuadro N° 45 Relación Beneficio Costo					
AÑOS	INGRESO ORIGINAL	EGRESO ORIGINAL	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	INGRESOS ACTUALIZADO	EGRESOS ACTUALIZADOS
1	145725.09	129029.38	0.944331649	137612.81	121846.53
2	147662.64	130732.96	0.891762264	131679.97	116582.72
3	149625.99	132453.37	0.842119329	126002.94	111541.54
4	151615.47	134238.85	0.795239935	120570.68	106752.09
5	153631.43	136047.24	0.750970240	115372.63	102167.43
6	155674.21	138086.04	0.709164965	110398.70	97925.78
7	157744.19	140006.73	0.669686921	105639.22	93760.68
8	159841.72	141951.28	0.632406555	101084.95	89770.92
9	161967.18	143942.10	0.597201525	96727.04	85962.44
				164120.92	146002.19
				RBC=	1.13

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Análisis de Sensibilidad.

El análisis de sensibilidad permite conocer el impacto que tendrían las diversas variables en la rentabilidad del estudio.

✚ **Análisis de Sensibilidad con el Incremento del 4.30% en los Costos.**

Cuadro N° 46 Análisis de sensibilidad Costos.

AÑOS	COSTO ORIGINAL	COSTO TOTAL ORIGINAL	INGRESO TOTAL	ACTUALIZACIÓN				
				FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MENOR	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MAYOR
0	\$ 39,755.88	4.30%			25.99%		26.00%	
1	129029.38	134577.64	145725.09	11147.44	0.7936886	8847.60	0.7936823	8847.53
2	130732.96	136354.47	147662.64	11308.17	0.6299416	7123.49	0.6299316	7123.37
3	132453.37	138148.87	149625.99	11477.12	0.4999774	5738.30	0.4999655	5738.17
4	134238.85	140011.12	151615.47	11604.35	0.3968264	4604.91	0.3968138	4604.77
5	136047.24	141897.27	153631.43	11734.16	0.3149566	3695.75	0.3149441	3695.60
6	138086.04	144023.74	155674.21	11650.48	0.2499774	2912.36	0.2499655	2912.22
7	140006.73	146027.02	157744.19	11717.17	0.1984042	2324.74	0.1983932	2324.61
8	141951.28	148055.18	159841.72	11786.54	0.1574712	1856.04	0.1574612	1855.92
9	143942.10	150131.61	161967.18	11835.57	0.1249831	1479.25	0.1249742	1479.14
10	146002.19	152280.28	164120.92	11840.64	0.0991976	1174.56	0.0991898	1174.47
						39756.99		39755.80
						39755.88		39755.88
						1.11		-0.08

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Formula:

TIR.O=20.65%

$$NTIR = Tm + DT \left(\frac{VAN_{Tm}}{VAN_{Tm} - VAN_{TM}} \right) \quad NTIR=25.99\%$$

$$TIRR = TIRO - NTIR \quad TIRR=5.35\%$$

$$S = \left(\frac{\% V}{NTIR} \right) \quad \%V= 25.91\%$$

$$\% V = \left(\frac{TIRR}{TIRO} \right) \times 100 \quad S= 0.99680$$

🚩 **Análisis de Sensibilidad con el Incremento del 3.82% en los ingresos.**

Cuadro N° 47 Análisis de sensibilidad Ingresos.

AÑOS	COSTO ORIGINAL	INGRESO ORIGINAL	INGRESO TOTAL ORIGINAL	ACTUALIZACIÓN				
				FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MENOR	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MAYOR
0	39755.88		3.82%		25.95%		25.96%	
1	129029.38	145725.09	140158.39	11129.01	0.7939659	8836.052245	0.7939028	8835.350748
2	130732.96	147662.64	142021.93	11288.98	0.6303818	7116.364455	0.6302817	7115.23456
3	132453.37	149625.99	143910.28	11456.91	0.5005016	5734.200207	0.5003824	5732.834597
4	134238.85	151615.47	145823.76	11584.91	0.3973812	4603.625657	0.3972550	4602.163898
5	136047.24	153631.43	147762.70	11715.47	0.3155071	3696.313126	0.3153819	3694.846103
6	138086.04	155674.21	149727.46	11641.42	0.2505019	2916.197576	0.2503826	2914.808746
7	140006.73	157744.19	151718.37	11711.63	0.1988899	2329.325906	0.1987794	2328.031733
8	141951.28	159841.72	153735.77	11784.49	0.1579118	1860.910527	0.1578115	1859.72895
9	143942.10	161967.18	155780.03	11837.93	0.1253766	1484.199474	0.1252870	1483.139331
10	146002.19	164120.92	157851.50	11849.31	0.0995447	1179.536689	0.0994657	1178.600586
						39756.73		39744.74
						39755.88		39755.88
						0.85		-11.14

Fuente: Estudio Financiero

Elaboración: El Autor

Formula:

TIR.O=20.65%

$$NTIR = Tm + DT \left(\frac{VAN_{Tm}}{VAN_{Tm} - VAN_{TM}} \right) \quad NTIR=25.95\%$$

$$TIRR = TIRO - NTIR \quad TIRR=5.31\%$$

$$\% V = \left(\frac{TIRR}{TIRO} \right) \times 100 \quad \%V=25.70\%$$

$$S = \left(\frac{\% V}{NTIR} \right) \quad S= 0.99024$$

g) CONCLUSIONES.

- El proyecto propuesto que se basa en franquiciar la Pizzería Roma, pizzeria que nacio en la ciudad de Loja como parte del emprendimieto local, ofreciendo un producto de calidad a los clientes y hasta la actualidad ha logrado un posicionamiento en el mercado local y nacional.
- Para la realización del estudio de mercado se tomo en cuenta la población urbana de la ciudad de Zamora; ya que el número de habitantes según el censo realizado por el INEC es de 14108 habitantes para el 2014. Datos que fueron considerados para la reliazacion de las encuestas en dodne se determino la demanda potencial, real, efectiva.
- El estudio técnico nos permitió determinar la localización de la empresa; y, conocer la capacidad con la que cuenta la empresa para empezar a desarrollar las actividades y cuáles son los costos y gastos que realizara la empresa en el desarrollo del proyecto. Se lo planteo en base a la información recabada en el estudio de mercado, gracias a este se pudo determinar el tamaño del proyecto, el equipamiento de las áreas, el diseño, el número de plazas, entre otros.
- En el estudio financiero, se detalla las inversiones con las que cuenta la empresa para empezar a desarrollar las actividades y cuáles son los costos y gastos que realizara la empresa en el desarrollo del proyecto.

h) RECOMENDACIONES.

- Para lograr el beneficio propuesto en el proyecto, se tiene que establecer parámetros, normas, políticas y lineamientos para poder así mantener la rentabilidad esperada y a la vez estar bien con las entidades reguladoras.
- Mantener los estándares de calidad de la empresa franquiciadora y brindar un buen servicio al cliente, permitirá cumplir con las expectativas de los consumidores de querer un producto diferenciado.
- Para tener el crecimiento de la utilidad que como ya se observo en el estudio financiero es bueno se deberá mantener durante la operación de la pizzería un control minucioso de costos ya que este constituye uno de los mayores éxitos en el negocio de comidas.
- Evitar las indecisiones y mantener las normas de higiene dentro del proceso de producción para ofrecer un producto de óptima calidad
- La aplicación de estrategias ayudara a enfrenar el mercado actual.
- Es conveniente llevar un seguimiento al cumplimiento de cada una de las responsabilidades que cada trabajador posee

i) BIBLIOGRAFIA.

1. Alcaraz, R. (2005) El Emprendedor de éxito” Guía de Planes de Negocios” 2 Edición, Mc. Graw Hill, México .D.F.
2. Asesaragon.org. (2010). Empresas. Obtenido de Franquicias.
3. Baca Urbina, G. (2006). Evaluación de proyectos (Tercera Edición. ed.). México D.F.: McGraw Hill.
4. Bordonaba, M. V. (2003). Determinantes del éxito de las relaciones comerciales a largo plazo entre empresas: análisis empírico en el sistema de franquicia (Doctoral dissertation, Tesis Doctoral, Universidad de Zaragoza).
5. Borello, A. (2000). El plan de negocios: de herramienta de evaluación de una inversión a elaboración de un plan estratégico y operativo. McGraw-Hill.
6. Campos. (2006). Las Franquicias una opción para las pequeñas y medianas empresas. Venezuela.
7. Crece Negocios. (2012). Todo sobre pequeños y medianos negocios. Obtenido de Plan de negocios: <http://www.crecenegocios.com/que-es-un-plan-de-negocios>
8. Cuatrecasas, L. (2000). Organización de la producción y dirección de operaciones (primera edición ed.). illustrated.
9. Díez de Castro, Enrique Carlos, et al. "El sistema de franquicia. Fundamentos teóricos y prácticos." (2005).
10. Economía. (s.f.). Obtenido de www.economia.unam.mx.
11. Fernández Monroy, M. (2003). Modelo de comportamiento de la organización virtual: una aplicación empírica a los sistemas de franquicias.
12. Freire, R. M., & Blanco, J. F. (2006). Prácticas y conceptos básicos de microeconomía (segunda edición ed.). ESIC EDITORIAL. Pág 81.
13. Gerencie.com. (2008). Derecho comercial. Obtenido de La Franquicia: <http://www.gerencie.com/la-franquicia.html>

14. González, G. J. B. (2002). La franquicia: elementos, relaciones y estrategias. ESIC Editorial.
15. Hernandez, H. A. (2005). Formulación y Evaluación de proyectos de Inversión para Principiantes. Ecafsa, pág 27.
16. IRIARTE, Alvaro Ucrós. PLAN DE NEGOCIOS. 2012.
17. José María, F. T., & Jordi, F. N. (2006). Los estudios de mercado: Cómo hacer un estudio de mercado de forma práctica.
18. Longenercher, Moore (2007) “Administración de Pequeñas Empresas” Enfoque Emprendedor, 13ª Edición Editorial Thomson. México .D.F.
19. Muñiz, R. (2005). Marketing en el siglo XXI. España: 2da edición.
20. Raab, Steven S, and Gregory Matusky. Franquicias: cómo multiplicar su negocio. Limusa, 1998.
21. Scholz, H., & do Brasil, B. D. N. (1971). Aspectos industriais da mandioca no Nordeste. Banco do Nordeste do Brasil, Departamento de Estudos Econômicos do Nordeste, Divisão de Agricultura.
22. Stutely, R. (2000). Plan de negocios: la estrategia inteligente. Pearson Educación.
23. Villarán, K. W. (2009). Plan de negocios. Herramienta para evaluar la viabilidad de su negocio (1ªEdic) España: Editorial USAID.

j) Anexos.

ANEXO N° 1. ANTEPROYECTO.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
Modalidad Estudios a Distancia

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA EN
EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”

ANTEPROYECTO DE TESIS PREVIO A
LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO COMERCIAL

AUTOR:

Alan Yamill Ortiz Atarihuana

Loja-Ecuador

2013

TEMA

“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”

PROBLEMATIZACIÓN

En el Ecuador en los últimos años se ha evidenciado una relativa recuperación de la estabilidad económica que ha estimulado el desarrollo de diversos proyectos de inversión en diferentes sectores del país, las nuevas políticas de apoyo de financiamientos para ciertos sectores ha generado el crecimiento de proyectos de inversión de toda índole.

Dentro del país, existen lo que son las pequeñas y medianas empresas (PYMES), que representan el 95% de las unidades productivas; en este sentido, la importancia de este sector de la economía es trascendental para la generación de empleos, desarrollo de la producción, y el manejo sostenible de la economía, debido a que las PYMES se caracterizan por ser empresas con amplia capacidad de adaptación y flexibilidad frente a los cambios. En Ecuador las PYMES generan el 60% de empleo.

Dentro de las pequeñas y medianas empresas (PYMES), se ubican los restaurantes, que hoy por hoy son considerados como una gran ayuda para la población económicamente activa, debido a que por sus trabajos es imposible alimentarse en sus hogares, por lo que se ven obligados a adquirir este servicio en las empresas prestadoras del mismo. Pero, también están las personas que hacen uso de este tipo de empresas para satisfacer sus necesidades secundarias, es decir disfrutar de momentos amenos y especiales con sus amigos o familiares. Es por eso que para cada tipo de consumidor, actualmente se han establecido varias opciones como: Fast Food (comida rápida), cafeterías, restaurantes de comida Gourmet, restaurantes de comida típica, entre otros; esto para satisfacer las preferencias de los clientes que día van evolucionado de acuerdo a las nuevas tendencias que presenta el mercado.

En la actualidad existen empresas, que han logrado reconocimiento y posicionamiento en el mercado, debido a la marca y calidad del producto que

ofertan al público, empresas que son muy cotizadas para las nombradas franquicias.

Las franquicias, no son otra cosa que, contratos, a través de los cuales, una empresa concede derechos y entrega obligaciones a otra empresa o persona, para que esta obtenga ganancias por medio de la explotación de una marca, producto o servicio. Con esto el *franquiciador* (quien sede los derechos y entrega obligaciones sobre una licencia de marca), logra que su marca siga creciendo, además recibe una comisión o royalty, de las ventas efectuadas durante cada mes que dure la franquicia.

Lo atractivo de las franquicias, es que son una manera bastante efectiva de adquirir un negocio y al mismo tiempo, obtener un know how (saber hacer), que ha permitido el desarrollo de la empresa franquiciadora. Aparte, con las franquicias, uno adquiere un producto, respaldado por una marca, que ya ha logrado una penetración, dentro del segmento objetivo de la misma. Por otra parte, el franquiciado, podrá vender de manera legal, el producto respectivo. Así, con una marca y un producto que ya han progresado en cuanto a la penetración respectiva, se lograrán resultados de manera más rápida.

En la ciudad de Loja, surge una empresa de gran renombre y con gran posicionamiento en el mercado, "Pizzería ROMA"; empresa lojana, cuyo tiempo de servicio en Loja es de 12 años, dedicada a la comercialización de una gran variedad de pizzas y especialidades de la gastronomía italiana, profundamente comprometida con la satisfacción de sus clientes, garantizando calidad, puntualidad y sabor, destacados por ofrecer atención de excelencia. Actualmente ha logrado expandir sus mercados a través de franquicias dentro de la ciudad, Catamayo y en la ciudad de Machala, provincia de El Oro.

En la provincia de Zamora Chichipe, ubicada al sur de Ecuador; las empresas que ofrecen los servicios de alimentación son muy monótonas, es decir los

ofrecen lo típico, lo que normalmente se da en la zona, debido a que los empresarios no apuestan por nuevas alternativas.

Notando la necesidad de innovar el mercado de Zamora, en el aspecto de la alimentación, y conociendo la trascendental importancia que posee la Pizzería ROMA, nace el desafío de idear y generar de manera exitosa, una franquicia con la Pizzería Roma, para de esta manera satisfacer las exigencias y tendencias del mercado actual. Para lo cual es importante la elaboración de un plan de negocios para la futura empresa, ya que si bien la idea de un negocio suele surgir de manera espontánea, es importante que antes de lanzarse ciegamente al desarrollo de un nuevo emprendimiento, se haga un análisis ordenado y lógico del negocio, de sus riesgos, su viabilidad, posibles resultados, etc. Tomarse el tiempo para analizar el negocio y pautar los pasos a seguir permitirá tomar las decisiones con una mayor seguridad. Esto no nos garantizará el éxito del negocio, pero al menos, nos preparará para afrontar las incertidumbres del mismo.

Por lo antes mencionado se ha planteado el siguiente tema: **“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA, EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE**, con la finalidad de dar solución a la problemática encontrada.

JUSTIFICACIÓN

Como egresado de la carrera en Administración de Empresas de la Modalidad de Estudios a Distancia y aspirante a obtener el Título académico; consiente de la realidad socio-económica del país y de ciudad de Zamora, se considera que se debe contribuir con el aporte profesional a solucionar los diferentes problemas que se presentan en nuestra ciudad.

El trabajo investigativo permitirá poner en práctica y reforzar los conocimientos adquiridos en las aulas universitarias durante el proceso de educación y formación. Además de la importancia de crear ideas innovadoras que contribuyan de una u otra manera al desarrollo social y económico de la comunidad, es por ello se propone el siguiente tema de investigación académico titulado: **“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA FRANQUICIA PIZZERÍA ROMA, EN EL CANTÓN ZAMORA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE”**.

La investigación se justifica por las siguientes razones:

Justificación Académica

La Universidad Nacional de Loja a través del SAMOT, cuyo significado es: Sistema Académico Modular por Objetos de Transformación que se ha implementado desde 1990, el cual ha permitido que el estudiante sea más crítico e investigativo con las problemáticas sociales, culturales, y socioeconómicas de la región sur y del país. Por lo tanto el presente proyecto académicamente se justifica en la medida de poner en práctica los conocimientos teóricos adquiridos durante el periodo de formación académico superior; conocimientos que ayudaran a elaborar el proyecto en mención y así determinar la Plan de Negocios de manera clara, paso necesario para conocer si el nuevo negocio va ser exitoso y rentable. Es decir un plan de negocios que

sirva de guía y base para concretar el inicio de operaciones de su propia empresa, en forma exitosa, rentable y sustentable.

Justificación Social

Las nuevas tendencias y preferencias de la demanda, obliga a los mercados proponer nuevas alternativas que satisfagan las necesidades de los clientes. Por lo tanto el presente proyecto se justifica en el ámbito social, en la medida que se busca aportar con ideas de innovadoras para el funcionamiento óptimo de nuevas empresas que cubran las expectativas de los habitantes de la ciudad de Zamora, a su vez que la nueva empresa estará en la capacidad de optimizar su desenvolvimiento administrativo, logrando su permanencia y rentabilidad, por lo generara la creación de fuentes de trabajo.

Justificación Económica

El presente trabajo investigativo, se justifica desde el punto de vista económico, debido a que con la elaboración y posterior aplicación del plan de negocios, la nueva sucursal, lograra tener directrices de funcionamientos claras, que al momento de ingresar oficialmente al mercado le permitirá su mantenimiento, posicionamiento, rentabilidad y desarrollo económico de las personas que llegasen a trabajar en esta nueva empresa.

OBJETIVOS

Objetivos General

- Realizar un plan de negocios para la franquicia Pizzería Roma en el cantón Zamora, provincia de Zamora Chinchipe.

Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para determinar el nivel de aceptación que el proyecto obtendría.
- Elaborar un estudio técnico de la ingeniería del proyecto.
- Realizar un estudio administrativo del proyecto.
- Efectuar un estudio y evaluación financiera para conocer la rentabilidad del proyecto.

ANEXO N° 2 Estudio financiero

Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS			
Maquinaria y Equipos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Frigorífico	4200.00	4200.00
1	Vitrina refrigeradora	980.00	980.00
1	Horno Pizzero	1000.00	1000.00
1	Horno industrial	1000.00	1000.00
1	Cocina industrial	650.00	650.00
1	Extractor de olores	500.00	500.00
3	Licuadora	110.00	330.00
1	Motocicleta	7000.00	7000.00
1	TV pantalla plana	700.00	700.00
1	Equipo de sonido (consola de sonido)	600.00	600.00
3	camaras de seguridad	600.00	1800.00
Total			\$ 18,760.00

Materiales e insumos indirectos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	P. Unit.	VALOR TOTAL
12	latas de horno	20.00	240.00
12	cortador de pizzas	15.00	180.00
3	batidor manual	10.00	30.00
3	bolillo	7.14	21.43
15	molde para pasta grande	7.00	105.00
15	molde para pasta pequeña	6.00	90.00
6	espátula pequeña	3.00	18.00
9	espátula para hornear	16.07	144.64
3	mesas de madera	150.00	450.00
6	olla de Aluminio grande	90.00	540.00
6	olla de Aluminio mediana	75.00	450.00
6	olla de Aluminio pequeña	60.00	360.00
5	sartén	35.00	175.00
2	refrigeradora	850.00	1700.00
5	licuadora	90.00	450.00
3	batidora	84.00	252.00
4	tritador	535.71	2142.86
6	filtro de café	6.00	36.00
2	balanza grande	76.00	152.00
3	tina plástica grande	18.00	54.00
3	fuelle de aluminio	17.00	51.00
2	fuelle plástica grande	15.00	30.00
4	fuelle plástica mediana	12.00	48.00
4	fuelle plástica pequeña	10.00	40.00
2	tabla de picar plástica	7.00	14.00

2	tabla de picar de madera	5.00	10.00
16	cuchillo	12.00	192.00
200	cucharas de Aluminio	0.67	133.93
15	cucharones de plástico	5.00	75.00
5	cernidores de plástico	3.50	17.50
4	cedazo	2.00	8.00
4	rallador	3.00	12.00
3	mortero	5.00	15.00
6	jarra de plástico	4.25	25.50
2	brocha	2.00	4.00
2	cuchilla o estilete	3.00	6.00
2	grapadora	12.00	24.00
5	tijeras	4.00	20.00
10	charolas para servir	6.00	60.00
100	plato de porcelana tendido	4.02	401.79
100	plato de porcelana hondo	3.25	325.00
100	cubiertos	1.10	110.00
100	vaso de vidrio	0.70	70.00
100	taza de porcelana	2.50	250.00
50	cestilla para pan de ajo	3.00	150.00
60	ajicero de porcelana	0.95	57.00
80	pozuelos de vidrio	0.90	72.00
Total			\$ 9,812.64

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Equipo de computo			
1	Computadora	1700.00	1700.00
1	Caja delivery	1500.00	1500.00
1	Sumadora	350.00	350.00
Total			\$ 1,700.00
Obra Civil			
1	Adecuacion del Local	1000.00	1,000.00
Muebles y Enseres			
10	juego de mesas con cuatro sillas	160.00	1600.00
2	juego de mesas con dos sillas	120.00	240.00
4	sillas altas	80.00	320.00
Vehículo			
1	Motocicleta	3000.00	3000.00
2	Letreros	500	1000.00
TOTAL ACTIVOS FIJOS.			\$ 37,432.64

- Costos indirectos.

Relacionados a la producción				
Detalle	cantidad	P.unit	periodo	P anual
Tv cable	1	360	anual	360
fosforo	16	0.05	mensual	9.6
lavavajilla	12	2	mensual	288
estropajos	30	0.84	mensual	302.4
publicidad	1	2000	mensual	24000
papel bond	1	4	mensual	48
esferos	8	0.25	mensual	24
cartuchos	1	23	mensual	276
grapas	16	0.69	mensual	132.48
goma	1	0.38	2 meses	2.28
clips	2	0.25	mensual	6
focos	6	2.9	mensual	208.8
sorbetes	3	0.5804	mensual	20.8944
mantenimiento locales	1	1000	anual	1000
arriendo	1	300	mensual	3600
afiliaciones c. turismo	1	14	mensual	168
afiliaciones c. comercio	1	13	mensual	156
permisos funcionamiento	1	172.8	anual	172.8
pagos Sayce	2	44.8	anual	89.6
cinta masque	2	0.69	dos meses	8.28
cinta de embalaje	2	0.95	dos meses	11.4
copias	40	0.02	mensual	9.6
carpetas folder	20	0.25	mensual	60
factureros	6	7	mensual	504
notas de venta	6	7	mensual	504
recibieras	40	0.6	mensual	288
papel químico	24	7	mensual	2016
libreta retenciones	1	7	mensual	84
comandas	40	1.5	mensual	720
papel carbón	2	5	mensual	120
impuesto a la renta	1	0	anual	0
hojas membretadas	1000	0.05	anual	50
teléfono fijo	1	831.82	anual	831.82
teléfono celular	1	1510.24	anual	1510.24
gorros para personal	3	10	anual	30
guantes para personal	3	7.89	anual	23.67
botiquín	1	20	mensual	240
papel higiénico	4	2.6	mensual	124.8
insecticida	3	9	anual	27
trapeadores	2	4.13	mensual	99.12
escobas	2	2	dos meses	24
recogedores	2	1.28	anual	2.56
desinfectante	1	30	mensual	360
limpia vidrios	1	4.99	dos meses	29.94
limpión	4	1.1	tres meses	17.6
Total				38560.8844

Relacionados a servicio en local.				
Detalle	cantidad	P.unit	periodo	P anual
Cera	4	2.15	mensual	103.2
rasqueteado	40	0.35	mensual	168
papel higiénico clien	2	10.75	2 meses	129
jabón	4	4	mensual	192
toallas de mano	2	9.41	mensual	225.84
cartas	30	8	anual	240
Servilletas peq.	4	1.43	2 meses	34.32
servilletas normal	2	1.21	mensual	29.04
aceite muebles	2	2.58	mensual	61.92
limpiones	2	1.98	2 meses	23.76
flores	8	3	mensual	288
bidon de agua	4	1.56	mensual	74.88
cinta impresora	2	1.65	3 meses	13.2
mentas	52	1.7	mensual	1060.8
Total				2643.96
				41204.8444

- Capital de trabajo.

Materias Primas de Productos								
Ingredientes	P.T.- IVA	IVA	P.T. + IVA	Presentación	Cantidad	Unidad	P. U. + IVA	Unidad
aceite	32.44	0%	32.44	caneca	20000	mililitros	0.0016	ml
aceite de oliva	1.92	12%	2.15	frasco	250	mililitros	0.0086	ml
aceitunas	3.00	0%	3.00	libra	455	gramos	0.0066	g
agua aromática (bolsa de té)	0.83	0%	0.83	paquete 25	25	unidades	0.0332	unidades
ají	0.05	0%	0.05	unidad	10	gramos	0.0050	g
ajinomoto	4.90	0%	4.90	funda	1000	gramos	0.0049	g
ajonjolí	1.12	12%	1.25	libra	455	gramos	0.0028	g
ajo pelado	2.00	0%	2.00	libra	455	gramos	0.0044	g
albaca	0.50	0%	0.50	atado	125	gramos	0.0040	g
alcaparras	2.01	12%	2.25	frasco	60	gramos	0.0375	g
almejas	2.50	0%	2.50	1/2 libra	227	gramos	0.0110	g
anchoas	4.64	12%	5.20	frasco	90	gramos	0.0577	g
arberja	1.00	0%	1.00	libra	455	gramos	0.0022	g
atún	0.59	12%	0.66	lata	80	gramos	0.0083	g
azúcar	35.40	0%	35.40	quintal	50000	gramos	0.0007	g
azúcar morena	1.54	0%	1.54	funda	2000	gramos	0.0008	g
banano	0.05	0%	0.05	unidad	150	gramos	0.0003	g
baguette	0.45	0%	0.45	unidad	1	unidad	0.4500	unidades
brandy	6.50	12%	7.28	botella	750	mililitros	0.0097	ml
brocoli	0.30	0%	0.30	unidad	400	gramos	0.0008	g
café de filtrar	2.60	0%	2.60	libra	455	gramos	0.0057	g
café instantáneo	5.32	12%	5.96	unidad	200	gramos	0.0298	g
calamar	2.50	0%	2.50	libra	455	gramos	0.0055	g
camarón	3.75	0%	3.75	libra	16	onzas	0.2344	onzas

canela en astilla	0.61	0%	0.61	gramos	30	gramos	0.0203	g
canela en polvo	0.92	12%	1.03	unidad	50	gramos	0.0206	g
carne molida	1.40	0%	1.40	libra	455	gramos	0.0031	g
carne lomo fino	3.00	0%	3.00	libra	455	gramos	0.0066	g
cebolla perla	0.40	0%	0.40	libra	455	gramos	0.0009	g
champignones	4.95	0%	4.95	kilo	1000	gramos	0.0050	g
chocolate en barra	3.00	0%	3.00	libra	455	gramos	0.0066	g
chocolate en polvo	1.51	12%	1.69	unidad	440	gramos	0.0038	g
cola pequeña	3.66	12%	4.10	java	24	unidades	0.1708	unidades
cola promoción	4.02	12%	4.50	paca	24	unidades	0.1876	unidades
coliflor	0.35	0%	0.35	unidad	400	gramos	0.0009	g
col morada	0.60	0%	0.60	unidad	600	gramos	0.0010	g
corvina	2.50	0%	2.50	libra	455	gramos	0.0055	g
crema de leche	0.79	12%	0.88	funda	500	gramos	0.0018	g
culantro	0.25	0%	0.25	atado	125	gramos	0.0020	g
curry	1.54	12%	1.72	paquete	57	gramos	0.0304	g
durazno fruta + almíbar	2.01	12%	2.25	lata	820	gramos	0.0027	g
almíbar	1.23	12%	1.37	drenado	500	gramos	0.0027	g
fruta	0.78	12%	0.88	mitades	320	gramos	0.0027	g
esencia de vainilla	0.80	12%	0.90	frasco	100	mililitros	0.0090	ml
fresa	1.50	0%	1.50	libra	455	gramos	0.0033	g
güiting	0.79	12%	0.88	botella	3000	mililitros	0.0003	ml
harina	32.50	0%	32.50	quintal	50000	gramos	0.0007	g
helado	2.56	12%	2.87	unidad	900	gramos	0.0032	g
huevos	2.80	0%	2.80	30 un.	30	unidades	0.0933	Un.
jamón	4.90	0%	4.90	kilo	1000	gramos	0.0049	g
kiwi	0.20	0%	0.20	unidad	100	gramos	0.0020	g
laurel	9.85	0%	9.85	kilo	1000	gramos	0.0099	g
leche Ecolac	0.70	0%	0.70	funda	1000	mililitros	0.0007	ml
lechuga San Andrés	0.99	0%	0.99	funda	200	gramos	0.0050	g
lechuga Cortada	0.93	0%	0.93	funda	200	gramos	0.0047	g
levadura	1.79	0%	1.79	unidad	500	gramos	0.0036	g
limón	0.49	0%	0.49	unidad	1000	gramos	0.0005	g
limón normal	9.00	0%	9.00	saco	581	unidad	0.0155	u
maccaroni	2.34	0%	2.34	caja	500	gramos	0.0047	g
mantequilla	23.00	0%	23.00	caja	15000	gramos	0.0015	g
manzana	0.25	0%	0.25	unidad	150	gramos	0.0017	g
marshmelo	2.33	12%	2.61	funda	255	gramos	0.0102	g
mejillones	2.50	0%	2.50	1/2 libra	227	gramos	0.0110	g
mostaza	1.76	12%	1.97	frasco	480	gramos	0.0041	g
naranja	0.40	0%	0.40	unidad	134	gramos	0.0030	g
nuez	7.33	0%	7.33	funda	400	gramos	0.0183	g
nuez moscada	24.00	0%	24.00	kilo	1000	gramos	0.0240	g
orégano	5.85	12%	6.55	kilo	1000	gramos	0.0066	g
palmitos	1.83	12%	2.05	frasco	246	gramos	0.0083	g
pan de molde	1.82	0%	1.82	funda	21	rodajas	0.0867	
papa	0.25	0%	0.25	libra	455	gramos	0.0006	g

papas Ruffles	2.41	12%	2.70	funda	350	gramos	0.0077	g
papaya	1.50	0%	1.50	unidad	1325	gramos	0.0011	g
pasta de lasaña	0.92	0%	0.92	caja	20	pastas	0.0460	pasta
peperoni	8.59	0%	8.59	kilo	1000	gramos	0.0086	g
pepinillo	0.25	0%	0.25	unidad	325	gramos	0.0008	g
perejil	0.25	0%	0.25	atado	125	gramos	0.0020	g
pimienta en polvo	4.90	0%	4.90	funda	1000	gramos	0.0049	g
pimienta granulada	0.25	12%	0.28	funda	50	gramos	0.0056	g
pimientos	1.10	0%	1.10	kilo	1000	gramos	0.0011	g
piña	1.50	0%	1.50	unidad	2200	gramos	0.0007	g
pollo	1.45	0%	1.45	libra	455	gramos	0.0032	g
queso fresco	3.09	0%	3.09	unidad	500	gramos	0.0062	g
queso javierino	5.75	0%	5.75	unidad	2770	gramos	0.0021	g
queso holandés	5.75	0%	5.75	unidad	2770	gramos	0.0021	g
queso mozzarella	4.94	0%	4.94	unidad	1000	gramos	0.0049	g
queso parmesano	2.87	0%	2.87	funda	250	gramos	0.0115	g
romero	0.25	0%	0.25	atado	100	gramos	0.0025	g
ron	5.00	12%	5.60	botella	750	mililitros	0.0075	ml
sal	0.57	0%	0.57	funda	2000	gramos	0.0003	g
salame	4.81	0%	4.81	unidad	750	gramos	0.0064	g
salsa de tomate Ketchup	2.05	12%	2.30	frasco	800	gramos	0.0029	g
salsa barbicue	1.26	12%	1.41	frasco	370	gramos	0.0038	g
sandía	3.50	0%	3.50	unidad	7650	gramos	0.0005	g
sazonador	2.30	12%	2.58	funda	500	gramos	0.0052	g
spaghetti	0.75	0%	0.75	funda	400	gramos	0.0019	g
spaghetti grueso # 3	2.56	0%	2.56	caja	500	gramos	0.0051	g
tocino	7.36	0%	7.36	unidad	1000	gramos	0.0074	g
tomate de árbol	6.00	0%	6.00	caja	45	unidad	0.1333	u
tomate riñón	12.00	0%	12.00	caja	15750	gramos	0.0008	g
tomillo	0.30	0%	0.30	atado	50	gramos	0.0060	g
uva	1.50	0%	1.50	libra	455	gramos	0.0033	g
vainitas	0.60	0%	0.60	libra	455	gramos	0.0013	g
vinagre	2.00	0%	2.00	frasco	2000	mililitros	0.0010	ml
vinagre balsámico	3.69	12%	4.13	frasco	500	mililitros	0.0083	ml
vino blanco	3.92	12%	4.39	litro cartón	1000	mililitros	0.0044	ml
vino tinto	3.92	12%	4.39	litro cartón	1000	mililitros	0.0044	ml
wisky	11.16	12%	12.50	botella	750	mililitros	0.0167	ml
zanahoria	0.25	0%	0.25	libra	455	gramos	0.0006	g
			425.0116					

Materiales de Producción								
Ingredientes	P.T.- IVA	IVA	P.T. + IVA	Presentación	Cantida d	Unidad	P. U. + IVA	Unidad
tarrina para ají	1.08	12%	1.21	paquete	100	unidades	0.0121	unidad
tarrina para salsa de tomate	1.48	12%	1.66	paquete	100	unidades	0.0166	unidad
tarrina Al para spaghetti	0.22	12%	0.25	paquete	1	unidades	0.2464	unidad
tarrina Al para lagsagna	0.14	12%	0.16	unidad	1	unidades	0.1568	unidad
caja para pizza grande	0.56	0%	0.56	unidad	1	unidades	0.5600	unidad
caja para pizza mediana	0.29	0%	0.29	unidad	1	unidades	0.2900	unidad
caja para pizza pequeña	0.24	0%	0.24	unidad	1	unidades	0.2400	unidad
papel glass	43.70	12%	48.94	resma	500	pliegos	0.0978 88	pliego
papel aluminio en hojas	4.15	12%	4.65	paquete	200	hojas	0.0232 4	unidad
papel aluminio en rollo	7.33	12%	8.21	rollo	200	metros	0.0410 48	metro
bolsas de papel grandes	1.30	0%	1.30	paquete	100	bolsas	0.013	unidad
bolsas de papel medianas	0.90	0%	0.90	paquete	100	bolsas	0.009	unidad
bolsas de papel pequeñas	0.60	0%	0.60	paquete	100	bolsas	0.006	unidad
cartón para base	42.20	12%	47.26	resma	100	pliegos	0.4726 4	unidad
Total			116.2260					

- Costos de producción.

PIZZAS:				
Producto	PRESENTACIÓN	A DOMICILIO	PARA SERVIRSE	PARA LLEVAR
		Costo de Producción + IVA	Costo de Producción + IVA	Costo de Producción + IVA
Pizza roma	8 porciones	19.37	18.88	18.92
	4 porciones	10.99	11.06	10.44
	1 porción	5.30	5.05	4.67
	Junior	3.61	3.69	3.59
Pizza 4 estaciones	8 porciones	20.64	21.54	20.18
	4 porciones	10.63	11.91	11.39
	1 porción	5.64	5.38	5.21

	Junior	3.62	3.81	3.92
Pizza putanesca	8 porciones	20.74	21.86	20.28
	4 porciones	11.90	20.96	20.59
	1 porción	5.70	6.54	6.43
	Junior	3.51	4.47	4.31
Pizza siciliana	8 porciones	24.04	25.15	24.84
	4 porciones	13.20	13.26	13.39
	1 porción	6.67	6.06	6.37
	Junior	4.30	4.70	5.28
Pizza marinera	8 porciones	16.78	16.28	16.11
	4 porciones	9.80	9.23	9.13
	1 porción	4.80	4.19	3.95
	Junior	3.24	3.50	3.05
Pizza tropical	8 porciones	17.66	17.16	23.75
	4 porciones	10.34	9.50	10.11
	1 porción	5.14	4.54	4.75
	Junior	3.52	3.57	3.78
Pizza sta. Lucia	8 porciones	25.77	24.54	26.41
	4 porciones	12.03	11.45	12.20
	1 porción	5.66	5.16	4.92
	Junior	3.91	3.95	3.71
Pizza margherita	8 porciones	22.33	24.45	22.88
	4 porciones	10.74	22.77	11.28
	1 porción	3.93	5.96	3.98
	Junior	2.86	5.22	3.88
Pizza de pollo	8 porciones	26.67	27.58	26.01
	4 porciones	13.31	14.19	12.65
	1 porción	6.18	6.99	5.56
	Junior	3.72	5.41	3.76
Pizza veneciana	8 porciones	26.15	27.05	25.69
	4 porciones	13.19	14.07	12.73
	1 porción	6.07	6.89	5.67
	Junior	4.29	5.76	4.54
Pizza de embutidos	8 porciones	20.04	19.54	19.37
	4 porciones	11.59	11.07	10.92
	1 porción	5.41	4.81	4.78
	Junior	3.62	3.67	3.64
Pizza de jamon y queso	8 porciones	21.86	22.77	21.41
	4 porciones	11.18	12.06	10.72
	1 porción	5.17	5.99	4.43
	Junior	4.21	5.67	4.12
Pizza 4 quesos	8 porciones	34.21	16.34	16.17
	4 porciones	18.37	17.85	18.32
	1 porción	5.71	5.11	6.99
	Junior	38.70	3.40	3.37
Pizza vegetariana	8 porciones	17.85	24.53	16.75
	4 porciones	10.53	12.22	9.64
	1 porción	4.85	4.47	3.90
	Junior	3.30	3.58	3.01
Pizza mediterranea	8 porciones	38.82	42.31	39.34
	4 porciones	19.87	21.43	18.21

	1 porción	7.92	9.31	7.19
	Junior	4.75	6.79	4.67
Pizza salame	8 porciones	24.04	26.56	23.58
	4 porciones	11.39	12.90	10.93
	1 porción	5.26	6.65	4.52
	Junior	3.56	5.60	3.47
Calzone	1 porción	5.10	4.42	4.06
Pizza peperoni	1 porción	5.63	4.63	4.39
	Junior	3.37	3.31	2.99
Pizza promoción	1 porción	4.76	4.16	3.92
	TOTAL	779.05	784.90	725.13

Ensaladas				
Producto	PRESENTACIÓN	A DOMICILIO	PARA SERVIRSE	PARA LLEVAR
		Costo de Producción + IVA	Costo de Producción + IVA	Costo de Producción + IVA
Del chef	uno	4.94	3.90	4.06
Tropical	uno	4.34	14.97	3.68
Del huerto	uno	3.57	14.16	2.89
De pollo	uno	4.74	3.90	4.06
Marinera	uno	4.39	3.24	3.39
De la casa	uno	4.59	3.74	3.90
Italiana	uno	4.31	3.47	3.63
Sopa de cebolla	uno		1.90	
	TOTAL	30.88	49.28	25.60

Paninos				
CLUB SANDWICH	uno	14.55	14.55	4.82
SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	uno	2.44	2.65	2.78
PANINO ITALIANO	uno	4.78	4.18	4.31
	TOTAL	21.76	21.38	11.91

Bebidas		
Chocolate de la abuela	uno	1.61
Chocolate gitano	uno	1.27
Chocolate marmellado	uno	1.30
Cappuccino	uno	1.36
Macacino	uno	1.38
Café con leche	uno	0.88
Café	uno	0.72
Café irlandés	uno	2.76
Aromáticas o té	uno	0.86
Limonada natural	uno	0.89
Limonada imperial	uno	1.07
Jarra de horchata	uno	1.45
Jarra de limonada natural	uno	1.21
Jarra de limonada imperial	uno	2.00
Jugo de tomate	uno	1.36

Jugo de papaya	uno	1.18
Jugo de sandía	uno	0.92
Jugo de piña	uno	1.08
Milshake	uno	1.39
Sorbete de tomate	uno	1.50
Sorbete de durazno	uno	1.72
Sorbete de fresa	uno	1.52
Sorbete de papaya	uno	1.40
Vino hervido	uno	2.23
Cuba libre	uno	2.00
Te helado	uno	0.83
Copa de vino	uno	1.51
TOTAL		37.39

ESPECIALIDADES		A DOMICILIO	PARA SERVIRSE	PARA LLEVAR
Producto	PRESENTACIÓN	Costo de Producción + IVA	Costo de Producción + IVA	Costo de Producción + IVA
Spaghetti a la marinera	uno	7.61	6.98	7.26
Spaghetti a la carbonara	uno	5.00	4.05	4.30
Spaghetti al formaggio	uno	5.28	4.39	4.63
Spaghetti bolognese	uno	4.72	3.85	4.10
Spaghetti siciliano	uno	7.49	6.62	6.87
Spaghetti con champiñones	uno	5.75	4.89	5.14
Spaghetti a la diavola	uno	3.72	2.85	3.10
Spaghetti con carne	uno	6.41	5.54	5.79
Spaghetti fruti di mare	uno	8.36	7.73	7.98
Spaghetti al pesto	uno	4.47	3.60	3.85
Lasaña de carne	uno	4.00	4.99	4.75
	medio	3.63	3.31	3.16
Lasaña de pollo	uno	5.33	4.84	4.86
	medio	3.60	3.10	3.13
Lasaña mixta	uno	5.40	5.06	4.89
Lasaña vegetariana	uno	5.59	5.07	4.96
Lasaña de camarón	uno	7.91	7.42	7.44
Canelones de carne	uno	4.67	4.67	4.53
Canelones de pollo	uno	4.92	3.49	3.83
TOTAL		103.88	92.45	94.59

PIZZA ROMA (4 porciones)																				
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS						
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.		
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	16.50	dólar	\$0.27	\$4.42		
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588															
	72	g	pimiento	\$0.002	\$0.147															
	140	g	jamón	\$0.005	\$0.697															
	325	g	Queso mozz.	\$0.005	\$1.664															
	40	g	tocino	\$0.008	\$0.312															
	26	g	aceituna	\$0.007	\$0.181															
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237															
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016															
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088						
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947						
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005						
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	1	min	\$0.00	\$0.00											
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016															
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017															
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012															
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092															
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015															
Distribución									\$1.25											
				C.M.P.D	\$4.70					C.M.O.D	\$1.25	C.G.F		\$0.00					C.I	\$4.42
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I										
COSTO TOTAL =				\$4.70	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.42										
COSTO TOTAL =				\$10.38																
Nº U.P. =				1	Pizza Roma (4 porciones)															
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =				\$10.38	÷	1	Pizza Roma (4 porciones)													
P. UNITARIO =				10.38	\$/Pizza Roma (4 porciones)															

PIZZA ROMA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	5.95	dólar	\$0.27	\$1.59
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	25	g	pimiento	\$0.002	\$0.051													
	65	g	jamón	\$0.005	\$0.324													
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.640													
	11	g	tocino	\$0.008	\$0.086													
	8	g	aceituna	\$0.007	\$0.056													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D	\$2.03			C.M.O.D	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.59
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$2.03	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.59								
COSTO TOTAL =				\$4.87														
Nº U.P.	=	1	Pizza Roma (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$4.87	÷	1	Pizza Roma (1 porción)														
P. UNITARIO =	4.87			\$/Pizza Roma (1 porción)														

PIZZA ROMA (Junior)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni t	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta junior	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.00036	\$0.00076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	19	g	pimiento	\$0.002	\$0.039													
	30	g	jamón	\$0.005	\$0.149													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	12	g	tocino	\$0.008	\$0.094													
	9	g	aceituna	\$0.007	\$0.063													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
						2	min	\$0.00	\$0.00									
Horneado										espátula	4.5	min	\$0.00014	\$0.00062				
						0.5	min	\$0.00	\$0.00	horno	4.5	min	\$0.00304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D	\$1.54				C.M.O.D	\$0.60			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.54	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.15														
Nº U.P. =				1	Pizza Roma (1 porción)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$3.15	÷	1	Pizza Roma (1 porción)											
P. UNITARIO =				3.15	\$/Pizza Roma (1 porción)													

PIZZA 4 ESTACIONES (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.4666	\$0.47	3	min	\$0.00	\$0.00	mesa	3	min	\$0.000036	\$0.000108	17.80	dólar	\$0.27	\$4.77
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.59													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.66													
	48	g	pimiento	\$0.002	\$0.10													
	78	g	jamón	\$0.005	\$0.39													
	112	g	champignones	\$0.0087	\$0.97													
	53	g	salame	\$0.0071	\$0.37													
	5	g	orégano	\$0.0475	\$0.24													
	10	ml	aceite	\$0.0016	\$0.02													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.29	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.065	\$0.06													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.02													
	1	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.01													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.09													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.02													
Distribución									\$0.04									
				C.M.P.D.	\$5.30			C.M.O.D.	\$0.04				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.77
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$5.30	+	\$0.04	+	\$0.00	+	\$4.77								
COSTO TOTAL =				\$10.11														
Nº U.P.	=	1	Pizza 4 estaciones (4 porciones)															
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$10.11	÷	1	Pizza 4 estaciones (4 porciones)											
P. UNITARIO =				10.11 \$/Pizza 4 estaciones (4 porciones)														

PIZZA 4 ESTACIONES (1 porción)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	
Montaje	1	unid	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	6.20	dólar	\$0.27	\$1.66	
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223														
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.640														
	15	g	pimiento	\$0.002	\$0.031														
	36	g	jamón	\$0.005	\$0.179														
	44	g	champignones	\$0.009	\$0.383														
	27	g	salame	\$0.007	\$0.191														
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047														
	4	ml	aceite	\$0.00162	\$0.006														
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062					
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369					
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003					
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00										
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016														
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017														
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012														
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092														
	14	g	ají	\$0.001	\$0.015														
Distribución									\$1.25										
				C.M.P.D.	\$2.29				C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.66
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I									
COSTO TOTAL =				\$2.29	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.66									
COSTO TOTAL =				\$5.21															
Nº U.P.	=	1	Pizza 4 estaciones (1 porción)																
sd																			
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =				\$5.21	÷	1	Pizza 4 estaciones (1 porción)												
P. UNITARIO =				5.21	\$/Pizza 4 estaciones (1 porción)														

PIZZA 4 ESTACIONES (Junior)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	16	g	pimiento	\$0.002	\$0.033													
	14	g	jamón	\$0.005	\$0.070													
	18	g	champignones	\$0.009	\$0.157													
	14	g	salame	\$0.007	\$0.099													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.00162	\$0.006													
						2	min	\$0.00	\$0.00									
Horneado										espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
						0.5	min	\$0.00	\$0.00	horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D.	\$1.55			C.M.O.D.	\$0.60				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.55	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.16														
Nº U.P.	=	1	Pizza 4 estaciones (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$3.16			÷	1 Pizza 4 estaciones (1 porción)													
P. UNITARIO =	3.16			\$/Pizza 4 estaciones (1 porción)														

PIZZA PUTANESCA (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd	Unid	P.Unit	P.Tot	Detalle	Ctd	Unid	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid	P.Uni t	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.47	3	min	\$0.00	\$0.00	mesa	3	min	\$0.000036	\$0.000108	17.80	dólar	\$0.27	\$4.77
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.59													
	16	g	alcaparras	\$0.038	\$0.60													
	6	g	ají picado	\$0.005	\$0.03													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.66													
	0.5	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.00													
	127	g	salame	\$0.007	\$0.90													
	43	g	tocino	\$0.008	\$0.34													
	19	g	ají licuado	\$0.001	\$0.02													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.24													
	10	ml	aceite	\$0.0016	\$0.02													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.29	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.065	\$0.06													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.02													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.01													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.09													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.02													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D	\$5.35			C.M.O.D	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.77
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
								\$0.0										
COSTO TOTAL =				\$5.35	+	\$1.25	+	0	+	\$4.77								
COSTO TOTAL =				\$11.37														
Nº U.P.				=	1	Pizza Putanesca (4 porciones)												
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL		÷		Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN										
P. UNITARIO =				\$11.37	÷		1 Pizza Putanesca (4 porciones)											
P. UNITARIO =				11.37		÷		1 Pizza Putanesca (4 porciones)										
P. UNITARIO =				11.37 \$/Pizza Putanesca (4 porciones)														

PIZZA PUTANESCA (1 porción)																				
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS						
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.Uni t	P.Tot .		
Montaje	1	unid	pasta	\$0.202	\$0.2019	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	6.20	dólar	\$0.27	\$1.66		
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.2235															
	6	g	alacaparras	\$0.038	\$0.2251															
	4	g	ají picado	\$0.005	\$0.0200															
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.6400															
	0.2	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.0005															
	47	g	salame	\$0.007	\$0.3325															
	29	g	tocino	\$0.008	\$0.2261															
	9	g	ají licuado	\$0.001	\$0.0098															
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.0475															
	4	ml	aceite	\$0.0016	\$0.0065															
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062						
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369						
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003						
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.2400	0.5	min	\$0.00	\$0.00											
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.0162															
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.0166															
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.0121															
	50	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.1117															
	25	g	aji	\$0.001	\$0.0273															
Distribución									\$1.25											
				C.M.P.D.	\$2.36					C.M.O.D	\$1.25			C.G.F	\$0.00				C.I	\$1.66
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I										
								\$0.0												
COSTO TOTAL =				\$2.36	+	\$1.25	+	0	+	\$1.66										
COSTO TOTAL =				\$5.27																
Nº U.P.				=	1	Pizza Putanesca (1 porción)														
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =				\$5.27	÷	1	Pizza Putanesca (1 porción)													
P. UNITARIO				=	5.27 \$/Pizza Putanesca (1 porción)															

PIZZA PUTANESCA (1 junior)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.Uni t	P.To t.	
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.1388	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01	
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.1855														
	4	g	alacaparras	\$0.150	\$0.6003														
	2	g	ají picado	\$0.005	\$0.0100														
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.4249														
	1	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.0023														
	14	g	salame	\$0.007	\$0.0990														
	17	g	tocino	\$0.008	\$0.1326														
	3	g	ají licuado	\$0.001	\$0.0033														
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.0475														
	4	ml	aceite	\$0.0016	\$0.0065														
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062					
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369					
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003					
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00										
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016														
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017														
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012														
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092														
	14	g	ají	\$0.001	\$0.015														
Distribución									\$0.04										
				C.M.P.D.	\$2.04				C.M.O.D	\$0.04				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I									
COSTO TOTAL =				\$2.04	+	\$0.04	+	\$0.00	+	\$1.01									
COSTO TOTAL =				\$3.08															
Nº U.P.				=	1	Pizza Putanesca (1 porción)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL															
P. UNITARIO =				\$3.08	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =				3.08	÷	1	Pizza Putanesca (1 porción)												
P. UNITARIO =				3.08	\$/Pizza Putanesca (1 porción)														

PIZZA SICILIANA (8 porciones)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.	
Montaje	2	unid	pasta	\$0.467	\$0.93	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.00036	33.00	dólar	\$0.27	\$8.85	
	308	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.69														
	450	g	s.bolognese	\$0.004	\$1.72														
	146	g	jamón	\$0.005	\$0.73														
	210	g	champignones	\$0.009	\$1.83														
	160	g	pollo	\$0.007	\$1.14														
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.33														
	86	g	salame	\$0.007	\$0.61														
	86	g	tocino	\$0.008	\$0.67														
	12	g	perejil	\$0.005	\$0.06														
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.47														
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.03														
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.00010					
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.00225					
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.00001					
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00										
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03														
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03														
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02														
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18														
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03														
Distribución									\$1.25										
				C.M.P.D.	\$12.99				C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$8.85
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+			C.G.F	+				C.I					
COSTO TOTAL =			\$12.99	+	\$1.25	+			\$0.00	+				\$8.85					
COSTO TOTAL =			\$23.09																
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =			\$23.09	÷	1														
P. UNITARIO =			23.09		\$/Pizza Siciliana (4 porciones)														

Nº U.P. = 1 Pizza Siciliana (8 porciones)

PIZZA SICILIANA (Junior)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	80	g	s. bolognese	\$0.004	\$0.306													
	28	g	jamón	\$0.005	\$0.139													
	31	g	champignones	\$0.009	\$0.270													
	18	g	pollo	\$0.007	\$0.129													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	14	g	salame	\$0.007	\$0.099													
	14	g	tocino	\$0.008	\$0.109													
	1	g	perejil	\$0.005	\$0.005													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.006	\$0.026													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D.	\$2.27			C.M.O.D.	\$0.60				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$2.27	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.88														
Nº U.P.	=	1	Pizza Siciliana (1 porción)															
P. UNITARIO =			\$3.88	÷	1	Pizza Siciliana (1 porción)												
P. UNITARIO =			3.88	\$/Pizza Siciliana (1 porción)														

PIZZA MARINERA (8 porciones)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	
Montaje	2	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361	29.00	dólar	\$0.27	\$7.77	
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175														
	1	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.002														
	14	g	perejil	\$0.005	\$0.070														
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328														
	5	unid	atún	\$0.008	\$0.041														
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475														
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.000101					
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.002252					
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.000008					
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00										
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03														
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03														
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02														
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18														
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03														
Distribución									\$1.25										
				C.M.P.D.	\$6.81				C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$7.77
<p>COSTO TOTAL = C.M.P.D. + C.M.O.D. + C.G.F + C.I</p> <p>COSTO TOTAL = \$6.81 + \$1.25 + \$0.00 + \$7.77</p> <p>COSTO TOTAL = \$15.83</p> <p>Nº U.P. = 1 Pizza Marinera (8 porciones)</p> <p>P. UNITARIO = COSTO TOTAL ÷ Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN</p> <p>P. UNITARIO = \$15.83 ÷ 1 Pizza Marinera (8 porciones)</p> <p>P. UNITARIO = 15.83 \$/Pizza Marinera (8 porciones)</p>																			

PIZZA MARINERA (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.U nit	P.Tot .
Montaje	1	Unid .	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	16.50	dólar	\$0.27	\$4.42
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588													
	0.5	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.001													
	7	g	perejil	\$0.005	\$0.035													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664													
	3	unid	atún	\$0.008	\$0.025													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.290	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.065	\$0.065													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D .	\$3.51				C.M.O.D .	\$1.25			C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.42
	COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
	COSTO TOTAL =			\$3.51	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.42								
	COSTO TOTAL =			\$9.18														
	Nº U.P.	=	1	Pizza Marinera (4 porciones)														
	P. UNITARIO =	COSTO TOTAL ÷ Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN																
	P. UNITARIO =	\$9.18	÷	1	Pizza Marinera (4 porciones)													
	P. UNITARIO =	9.18 \$/Pizza Marinera (4 porciones)																

PIZZA MARINERA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	5.95	dólar	\$0.27	\$1.59
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	0.2	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.000													
	1.8	g	perejil	\$0.005	\$0.009													
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.640													
	1	unid	atún	\$0.008	\$0.008													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D	\$1.52			C.M.O.D	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.59
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.52	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.59								
COSTO TOTAL =				\$4.37														
Nº U.P.	=	1	Pizza Marinera (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =	\$4.37	÷	1	Pizza Marinera (1 porción)														
P. UNITARIO =	4.37		\$/Pizza Marinera (1 porción)															

PIZZA MARINERA (1 porción)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.	
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01	
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185														
	1	g	ajo licuado	\$0.002	\$0.002														
	1	g	perejil	\$0.005	\$0.005														
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425														
	1	unid	atún	\$0.008	\$0.008														
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047														
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062					
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369					
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003					
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00										
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016														
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017														
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012														
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092														
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015														
Distribución									\$0.60										
				C.M.P.D	\$1.20					C.M.O.D	\$0.60					C.G.F	\$0.00	C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I									
COSTO TOTAL =				\$1.20	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01									
COSTO TOTAL =				\$2.81															
Nº U.P. =				1	Pizza Marinera (1 porción)														
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =				\$2.81	÷	1	Pizza Marinera (1 porción)												
P. UNITARIO =				2.81	\$/Pizza Marinera (1 porción)														

PIZZA TROPICAL (8 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN					COSTOS INDIRECTOS			
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	2	unid	pasta	\$0.202	\$0.404	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361	26.50	dólar	\$0.27	\$7.10
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175													
	368	g	jamón	\$0.005	\$1.832													
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328													
	1100	g	piña	\$0.001	\$0.750													
	72	g	azúcar	\$0.001	\$0.051													
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032													
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.000101				
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.002252				
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.000008				
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00									
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03													
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03													
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02													
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18													
	28	g	ají	\$0.001	\$0.03													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$8.36			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$7.10
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+		C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =			\$8.36	+	\$1.25	+		\$0.00	+	\$7.10								
COSTO TOTAL =			\$16.71															
Nº U.P.	=	1	Pizza Tropical (8 porciones)															
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =			\$16.71	÷	1	Pizza Tropical (8 porciones)												
P. UNITARIO =			16.71			\$/Pizza Tropical (8 porciones)												

PIZZA TROPICAL (4 porciones)																					
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS							
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.			
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.467	3	min	\$0.00	\$0.00	mesa	3	min	\$0.000036	\$0.000108	15.00	dólar	\$0.27	\$4.02			
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588																
	184	g	jamón	\$0.005	\$0.916																
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664																
	550	g	piña	\$0.001	\$0.375																
	36	g	azúcar	\$0.001	\$0.025																
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016																
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088							
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947							
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005							
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.290	1	min	\$0.00	\$0.00												
	1	unid	papel glass	\$0.065	\$0.065																
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017																
	1	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.012																
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092																
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015																
Distribución									\$1.25												
				C.M.P.D.	\$4.54					C.M.O.D.	\$1.25					C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.02
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I											
COSTO TOTAL =				\$4.54	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.02											
COSTO TOTAL =				\$9.81																	
Nº U.P.		=	1		Pizza Tropical (4 porciones)																
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL														÷		Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN	
P. UNITARIO =				\$9.81		÷		1		Pizza Tropical (4 porciones)											
P. UNITARIO =				9.81		\$/Pizza Tropical (4 porciones)															

PIZZA TROPICAL(1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	5.50	dólar	\$0.27	\$1.47
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223	1	min	\$0.00	\$0.00									
	72	g	jamón	\$0.005	\$0.358													
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.640													
	167	g	piña	\$0.001	\$0.114													
	11	g	azúcar	\$0.001	\$0.008													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$1.94			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.47
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.94	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.47								
COSTO TOTAL =				\$4.67														
Nº U.P. =				1	Pizza Tropical (1 porción)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$4.67	÷	1	Pizza Tropical (1 porción)											
P. UNITARIO =				4.67	\$/Pizza Tropical (1 porción)													

PIZZA TROPICAL(1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185	1	min	\$0.00	\$0.00									
	39	g	jamón	\$0.005	\$0.194													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	51	g	piña	\$0.001	\$0.035													
	4	g	azúcar	\$0.001	\$0.003													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D	\$1.44				C.M.O.D	\$0.60			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.44	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.05														
Nº U.P.	=	1	Pizza Tropical (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$3.05			÷	1 Pizza Tropical (1 porción)													
P. UNITARIO	=	3.05			\$/Pizza Tropical (1 porción)													

PIZZA SANTA LUCIA (8 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Un it	P.Tot.
Montaje	2	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361	29.00	dólar	\$0.27	\$7.77
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175													
	358	g	champiñon	\$0.009	\$3.115													
	212	g	jamón	\$0.005	\$1.056													
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328													
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475													
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032													
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.000101				
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.002252				
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.000008				
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.560	\$1.12	1	min	\$0.00	\$0.00									
	2	unid	papel glass	\$0.065	\$0.13													
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03													
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02													
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18													
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$11.64			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$7.77
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$11.64	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$7.77								
COSTO TOTAL =				\$20.66														
Nº U.P.	=	1	Pizza Sta. Lucia (8 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$20.66			÷	1 Pizza Sta. Lucia (8 porciones)													
P. UNITARIO =	20.66			\$/Pizza Sta. Lucia (8 porciones)														

PIZZA SANTA LUCIA (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.467	3	min	\$0.00	\$0.00	mesa	3	min	\$0.000036	\$0.000108	16.50	dólar	\$0.27	\$4.42
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588													
	179	g	champiñon	\$0.009	\$1.557													
	106	g	jamón	\$0.005	\$0.528													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.290	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.065	\$0.065													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución																		
				C.M.P.D.	\$5.55			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.42
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$5.55	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.42								
COSTO TOTAL =				\$11.22														
Nº U.P.	=	1	Pizza Sta. Lucia (4 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$11.22			÷	1 Pizza Sta. Lucia (4 porciones)													
P. UNITARIO =	11.22			\$/Pizza Sta. Lucia (4 porciones)														

PIZZA SANTA LUCIA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	6.10	dólar	\$0.27	\$1.64
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	72	g	champiñon	\$0.009	\$0.626													
	41	g	jamón	\$0.005	\$0.204													
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.640													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25	moto	0	min	\$0.001826	\$0.000000				
				C.M.P.D.	\$2.34				C.M.O.D.	\$1.25			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.64
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$2.34	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.64								
COSTO TOTAL =				\$5.23														
Nº U.P.	=	1	Pizza Sta. Lucia (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$5.23			÷	1 Pizza Sta. Lucia (1 porción)													
P. UNITARIO =	5.23			\$/Pizza Sta. Lucia (1 porción)														

PIZZA SANTA LUCIA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	45	g	champiñon	\$0.009	\$0.392													
	36	g	jamón	\$0.005	\$0.179													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60	moto	0	min	\$0.001826	\$0.000000				
				C.M.P.D.	\$1.77				C.M.O.D.	\$0.60			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
<p>COSTO TOTAL = C.M.P.D. + C.M.O.D. + C.G.F + C.I COSTO TOTAL = \$1.77 + \$0.60 + \$0.00 + \$1.01 COSTO TOTAL = \$3.37</p> <p>Nº U.P. = 1 Pizza Sta. Lucia (1 porción)</p> <p>P. UNITARIO = COSTO TOTAL ÷ Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN P. UNITARIO = \$3.37 ÷ 1 Pizza Sta. Lucia (1 porción) P. UNITARIO = 3.37 \$/Pizza Sta. Lucia (1 porción)</p>																		

PIZZA MARGHERITA (8 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.Uni t	P.Tot .
Montaje	2	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361	23.50	dólar	\$0.27	\$6.30
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175													
	336	g	tomate picado	\$0.001	\$0.256													
	88	g	alcaparras	\$0.038	\$3.302													
	683	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.494													
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475													
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032													
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.000101				
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.002252				
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.000008				
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00									
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03													
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03													
	2	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.02													
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18													
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03													
Distribución									\$0.00									
				C.M.P.D .	\$10.45				C.M.O.D .	\$0.00			C.G.F	\$0.00			C.I	\$6.30
				C.M.O.D														
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$10.45	+	\$0.00	+	\$0.00	+	\$6.30								
COSTO TOTAL =				\$16.75														
Nº U.P. =				1	Pizza Margherita (8 porciones)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL ÷		Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$16.75	÷	1	Pizza Margherita (8 porciones)											
P. UNITARIO =				16.75		\$/Pizza Margherita (8 porciones)												

PIZZA MARGHERITA (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	14.00	dólar	\$0.27	\$3.75
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588													
	168	g	tomate picado	\$0.001	\$0.128													
	44	g	alcaparras	\$0.038	\$1.651													
	341	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.747													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.290	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.00									
				C.M.P.D.	\$5.28			C.M.O.D.	\$0.00				C.G.F	\$0.00			C.I	\$3.75
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+		C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =			\$5.28	+	\$0.00	+		\$0.00	+	\$3.75								
COSTO TOTAL =			\$9.03															
Nº U.P.	=	1	Pizza Margherita (4 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =			\$9.03	÷	1	Pizza Margherita (4 porciones)												
P. UNITARIO =			9.03			\$/Pizza Margherita (4 porciones)												

PIZZA MARGHERITA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni t	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	5.00	dólar	\$0.27	\$1.34
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	46	g	tomate picado	\$0.001	\$0.035													
	9	g	alcaparras	\$0.038	\$0.338													
	131	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.672													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.00									
				C.M.P.D	\$1.92				C.M.O.D	\$0.00			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.34
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.92	+	\$0.00	+	\$0.00	+	\$1.34								
COSTO TOTAL =				\$3.26														
Nº U.P.		=	1	Pizza Margherita (1 porción)														
P. UNITARIO =		COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =		\$3.26		÷	1 Pizza Margherita (1 porción)													
P. UNITARIO =		3.26		\$/Pizza Margherita (1 porción)														

PIZZA DE POLLO (8 porciones)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd.	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.Uni t	P.Tot .	
Montaje	2	unid	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.00036	31.00	dólar	\$0.27	\$8.31	
	620	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.386														
	552	g	pollo	\$0.007	\$3.941														
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328														
	60	g	queso parmesano	\$0.011	\$0.689														
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475														
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032														
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.00010					
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.00225					
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.00001					
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00										
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03														
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03														
	2	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.02														
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18														
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03														
Distribución									\$1.25										
				C.M.P.D.	\$11.57			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$8.31	
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I									
COSTO TOTAL =				\$11.57	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$8.31									
COSTO TOTAL =				\$21.13												Nº U.P.	=	1	Pizza de pollo (8 porciones)
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =				\$21.13	÷	1	Pizza de pollo (8 porciones)												
P. UNITARIO =				21.13		\$/Pizza de pollo (8 porciones)													

PIZZA DE POLLO (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	17.00	dólar	\$0.27	\$4.56
	310	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.693													
	276	g	pollo	\$0.007	\$1.970													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664													
	30	g	queso parmesano	\$0.011	\$0.344													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.29	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.02													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.02													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.01													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.09													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.02													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$5.83				C.M.O.D.	\$1.25			C.G.F.	\$0.00			C.I.	\$4.56
					C.M.O.D													
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+				C.G.F	+			C.I					
COSTO TOTAL =				\$5.83	+		\$1.25		\$0.00	+			\$4.56					
COSTO TOTAL =				\$11.64														
Nº U.P.	=	1	Pizza de pollo (4 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =		\$11.64	÷	1	Pizza de pollo (4 porciones)													
P. UNITARIO =		11.64	÷/Pizza de pollo (4 porciones)															

PIZZA DE POLLO (junior)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	55	g	pollo	\$0.007	\$0.393													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	10	g	queso parmesano	\$0.011	\$0.115													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.016	\$0.016	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60	moto	0	min	\$0.001826	\$0.000000				
				C.M.P.D.	\$1.48				C.M.O.D.	\$0.60			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.48	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.09														
Nº U.P.	=	1	Pizza de pollo (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$3.09			÷	1	Pizza de pollo (1 porción)												
P. UNITARIO =	3.09			\$/Pizza de pollo (1 porción)														

PIZZA VENECIANA (8 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot
Montaje	2	unid	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.00036	29.00	dólar	\$0.27	\$7.77
	308	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.688													
	450	g	salsa bolognese	\$0.004	\$1.719													
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328													
	416	g	champiñones	\$0.009	\$3.620													
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475													
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032													
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.00010				
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.00225				
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.00001				
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00									
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03													
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03													
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02													
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18													
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$11.58			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$7.77
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+		C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =			\$11.58	+	\$1.25	+		\$0.00	+	\$7.77								
COSTO TOTAL =			\$20.61							Nº U.P.	=	1						Pizza Veneciana (8 porciones)
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =			\$20.61	÷	1													Pizza Veneciana (8 porciones)
P. UNITARIO =			20.61															\$/Pizza Veneciana (8 porciones)

PIZZA VENECIANA (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	16.50	dólar	\$0.27	\$4.42
	154	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.344													
	225	g	salsa bolognese	\$0.004	\$0.860													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664													
	208	g	champiñones	\$0.009	\$1.810													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.29	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.02													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.02													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.01													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.09													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.02													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$5.84			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.42
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$5.84	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.42								
COSTO TOTAL =				\$11.51														
Nº U.P.	=	1	Pizza Veneciana (4 porciones)															
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$11.51	÷	1	Pizza Veneciana (4 porciones)											
P. UNITARIO =				11.51	\$/Pizza Veneciana (4 porciones)													

PIZZA VENECIANA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Uni t	P.Tot .
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	80	g	salsa bolognese	\$0.004	\$0.306													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	63	g	champiñones	\$0.009	\$0.548													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D .	\$2.05				C.M.O.D .	\$0.60			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$2.05	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.66														
Nº U.P. =				1	Pizza Veneciana (1 porción)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$3.66	÷	1	Pizza Veneciana (1 porción)											
P. UNITARIO =				3.66	\$/Pizza Veneciana (1 porción)													

PIZZA DE EMBUTIDOS (8 porciones)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	
Montaje	2	unid	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.00036	30.00	dólar	\$0.27	\$8.04	
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175														
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328														
	100	g	tocino	\$0.008	\$0.780														
	144	g	salame	\$0.007	\$1.019														
	256	g	jamon	\$0.005	\$1.275														
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475														
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032														
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.00010					
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.00225					
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.00001					
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00										
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03														
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03														
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02														
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18														
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03														
Distribución									\$1.25										
				C.M.P.D.	\$9.80				C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$8.04
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I										
COSTO TOTAL =			\$9.80	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$8.04										
COSTO TOTAL =			\$19.09												Nº U.P. =	1	Pizza Veneciana (8 porciones)		
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =			\$19.09	÷	1	Pizza Veneciana (8 porciones)													
P. UNITARIO =			19.09	\$/Pizza Veneciana (8 porciones)															

PIZZA DE EMBUTIDOS (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	17.80	dólar	\$0.27	\$4.77
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664													
	50	g	tocino	\$0.008	\$0.390													
	72	g	salame	\$0.007	\$0.509													
	128	g	jamon	\$0.005	\$0.637													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.29	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.02													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.02													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.01													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.09													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.02													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$4.95			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.77
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$4.95	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.77								
COSTO TOTAL =				\$10.97														
Nº U.P.	=	1	Pizza Veneciana (4 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =	\$10.97		÷	1 Pizza Veneciana (4 porciones)														
P. UNITARIO =	10.97		\$/Pizza Veneciana (4 porciones)															

PIZZA JAMON Y QUESO (8 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.
Montaje	2	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361	25.00	dólar	\$0.27	\$6.70
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175													
	296	g	jamón	\$0.005	\$1.474													
	682	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.492													
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475													
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032													
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.000101				
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.002252				
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.000008				
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00									
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03													
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03													
	2	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.02													
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18													
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D	\$8.36				C.M.O.D	\$1.25			C.G.F	\$0.00			C.I	\$6.70
				C.M.P.D		C.M.O.D						C.G.F				C.I		
COSTO TOTAL =				C.M.P.D	+	.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$8.36	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$6.70								
COSTO TOTAL =				\$16.32														
Nº U.P. =				1 Pizza Jamon y queso (8 porciones)														
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL ÷ Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =				\$16.32 ÷ 1 Pizza Jamon y queso (8 porciones)														
P. UNITARIO =				16.32 \$/Pizza Jamon y queso(8 porciones)														

PIZZA JAMON Y QUESO (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.467	\$0.467	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181	15.00	dólar	\$0.27	\$4.02
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588													
	148	g	jamón	\$0.005	\$0.737													
	341	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.747													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.290	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
			C.M.P.D.	\$4.23				C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.02
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$4.23	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$4.02								
COSTO TOTAL =				\$9.51														
Nº U.P.	=	1	Pizza Jamon y queso (4 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$9.51			÷	1	Pizza Jamon y queso (4 porciones)												
P. UNITARIO =	9.51			\$/Pizza Jamon y queso (4 porciones)														

PIZZA JAMON Y QUESO (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	5.50	dólar	\$0.27	\$1.47
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	53	g	jamón	\$0.005	\$0.264													
	131	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.672													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$1.81			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.47
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.81	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.47								
COSTO TOTAL =				\$4.53														
Nº U.P.	=	1	Pizza Jamon y queso (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$4.53			÷	1 Pizza Jamon y queso (1 porción)													
P. UNITARIO =	4.53			\$/Pizza Jamon y queso (1 porción)														

PIZZA JAMON Y QUESO (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	49	g	jamón	\$0.005	\$0.244													
	185	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.947													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D.	\$1.96			C.M.O.D.	\$0.60				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.96	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$3.57														
Nº U.P. =				1	Pizza Jamon y queso (1 porción)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$3.57	÷	1	Pizza Jamon y queso (1 porción)											
P. UNITARIO =				3.57	\$/Pizza Jamon y queso (1 porción)													

PIZZA VEGETARIANA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	11	g	coliflor cocida	\$0.001	\$0.011													
	24	g	champiñon	\$0.009	\$0.209													
	11	g	aceitunas	\$0.007	\$0.076													
	8	g	zanahoria cocida	\$0.001	\$0.008													
	16	g	pimiento	\$0.002	\$0.033													
	2	g	ajonjolí	\$0.018	\$0.036													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
	83	g	queso mozz	\$0.005	\$0.425													
	16	g	cebolla refrita	\$0.000	\$0.007													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.016	\$0.016	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina aji	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D.	\$1.17			C.M.O.D.	\$0.60				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.17	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$2.77														
Nº U.P.	=	1	Pizza Vegetariana (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =	\$2.77		÷	1		Pizza Vegetariana (1 porción)												
P. UNITARIO =	2.77		\$/Pizza Vegetariana (1 porción)															

PIZZA MEDITERRANEA (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.To t.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni t	P.To t.
Cocción camarón	3.5	onz	camarón	\$0.424	\$1.485	1	min	\$0.00	\$0.00	cocina industrial	3	min	\$0.000057	\$0.000171	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076				
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	1	g	perejil	\$0.005	\$0.005													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.016	\$0.016	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D.	\$2.46				C.M.O.D.	\$0.60			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+			C.G.F	+			C.I					
COSTO TOTAL =			\$2.46	+	\$0.60	+			\$0.00	+			\$1.01					
COSTO TOTAL =			\$4.07															
Nº U.P.			=	1	Pizza Mediterranea (1 porción)													
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =			\$4.07	÷	1	Pizza Mediterranea (1 porción)												
P. UNITARIO =			4.07		\$/Pizza Mediterranea (1 porción)													

PIZZA SALAME (8 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	2	unid	pasta	\$0.467	\$0.933	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361	29.00	dólar	\$0.27	\$7.77
	526	g	salsa tomate	\$0.002	\$1.175													
	128	g	cebolla refrita	\$0.000	\$0.055													
	380	g	salame	\$0.007	\$2.688													
	650	g	queso mozz.	\$0.005	\$3.328													
	10	g	orégano	\$0.047	\$0.475													
	20	ml	aceite	\$0.002	\$0.032													
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	espátula	7.4	min	\$0.000014	\$0.000101				
										horno	7.4	min	\$0.000304	\$0.002252				
Troceado						1.2	min	\$0.00	\$0.00	cortador	1.2	min	\$0.000006	\$0.000008				
Empacado	2	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.48	1	min	\$0.00	\$0.00									
	2	unid	papel glass	\$0.016	\$0.03													
	2	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.03													
	2	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.02													
	82	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.18													
	28	g	aji	\$0.001	\$0.03													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$9.47			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$7.77
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$9.47	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$7.77								
COSTO TOTAL =				\$18.50														
Nº U.P.	=	1	Pizza Salame (8 porciones)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =	\$18.50		÷	1		Pizza Salame (8 porciones)												
P. UNITARIO =	18.50		\$/Pizza Salame (8 porciones)															

PIZZA SALAME (4 porciones)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	unid	pasta	\$0.467	\$0.467	3	min	\$0.00	\$0.00	mesa	3	min	\$0.000036	\$0.000108	16.50	dólar	\$0.27	\$4.42
	263	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.588													
	64	g	cebolla refrita	\$0.000	\$0.027													
	190	g	salame	\$0.007	\$1.344													
	325	g	queso mozz.	\$0.005	\$1.664													
	5	g	orégano	\$0.047	\$0.237													
	10	ml	aceite	\$0.002	\$0.016													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	6.4	min	\$0.000014	\$0.000088				
										horno	6.4	min	\$0.000304	\$0.001947				
Troceado						0.8	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.8	min	\$0.000006	\$0.000005				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.290	\$0.290	1	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$4.78			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$4.42
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+		C.G.F	+				C.I					
COSTO TOTAL =			\$4.78	+	\$1.25	+		\$0.00	+				\$4.42					
COSTO TOTAL =			\$10.46															
Nº U.P.	=	1	Pizza Salame (4 porciones)															
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =			\$10.46	÷	1	Pizza Salame (4 porciones)												
P. UNITARIO =			10.46			\$/Pizza Salame (4 porciones)												

PIZZA SALAME (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.202	\$0.202	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	5.95	dólar	\$0.27	\$1.59
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	33	g	cebolla refrita	\$0.000	\$0.014													
	67	g	salame	\$0.007	\$0.474													
	125	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.640													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.016	\$0.016	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D.	\$1.78			C.M.O.D.	\$1.25				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.59
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.78	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.59								
COSTO TOTAL =				\$4.62														
Nº U.P. =				1	Pizza Salame (1 porción)													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$4.62	÷	1	Pizza Salame (1 porción)											
P. UNITARIO =				4.62	\$/Pizza Salame (1 porción)													

PIZZA SALAME (1 porción)																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01	
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185														
	19	g	cebolla refrita	\$0.000	\$0.008														
	47	g	salame	\$0.007	\$0.332														
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425														
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047														
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006														
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062					
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369					
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003					
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.016	\$0.016	0.5	min	\$0.00	\$0.00										
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016														
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017														
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012														
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092														
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015														
Distribución									\$0.60										
				C.M.P.D.	\$1.31				C.M.O.D.	\$0.60				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+			C.G.F	+				C.I					
COSTO TOTAL =			\$1.31	+	\$0.60	+			\$0.00	+				\$1.01					
COSTO TOTAL =			\$2.92																
Nº U.P.	=	1	Pizza Salame (1 porción)																
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =			\$2.92	÷	1	Pizza Salame (1 porción)													
P. UNITARIO =			2.92			\$/Pizza Salame (1 porción)													

PIZZA PEPERONI (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Elab. Salsa	11	g	mantequilla	0.0015	\$0.017	1.5	min	\$0.00	\$0.00						3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	1	g	laurel	0.0099	\$0.010													
	8	g	cebolla	0.0009	\$0.007													
	8	g	tomate	0.0008	\$0.006													
	3	g	ajo licuado	0.0023	\$0.007													
	47	g	salsa tomate	0.0022	\$0.105													
	7	g	s. barbicure	0.0038	\$0.027													
	1	g	sazonador	0.0052	\$0.005													
Prep. Peperoni	23	g	peperoni	\$0.009	\$0.198	1	min	\$0.00	\$0.00									
Montaje	1	unid	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076				
	3	g	ají	\$0.005	\$0.015													
	1	g	tomillo	\$0.006	\$0.006													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
	83	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.425													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.016	\$0.016	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$0.60									
				C.M.P.D.	\$1.19			C.M.O.D.	\$0.60				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.19	+	\$0.60	+	\$0.00	+	\$1.01								
COSTO TOTAL =				\$2.79														
Nº U.P.				=	1	Pizza 4 quesos (1 porción)												
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$2.79	÷	1	Pizza 4 quesos (1 porción)											
P. UNITARIO =				2.79 \$/Pizza 4 quesos (1 porción)														

PIZZA JUNIOR (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni t	P.Tot.
Montaje	1	Unid.	pasta	\$0.139	\$0.139	2.1	min	\$0.00	\$0.00	mesa	2.1	min	\$0.000036	\$0.000076	3.75	dólar	\$0.27	\$1.01
	83	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.185													
	24	g	jamón	\$0.005	\$0.119													
	19	g	pollo	\$0.007	\$0.136													
	19	g	tocino	\$0.008	\$0.148													
	81	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.415													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	4	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Troceado						0.5	min	\$0.00	\$0.00	cortador	0.5	min	\$0.000006	\$0.000003				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
	1	unid	cola promoc.	\$0.250	\$0.250													
Distribución									\$0.62									
				C.M.P.D	\$1.84			C.M.O.D	\$0.62				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.01
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+			C.M.O.D	+				C.G.F	+			C.I	
COSTO TOTAL =				\$1.84	+			\$0.62	+				\$0.00	+			\$1.01	
COSTO TOTAL =				\$3.46														
Nº U.P.	=	1	Pizza Junior (1 porción)															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷ Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN														
P. UNITARIO =	\$3.46			÷ 1 Pizza Junior (1 porción)														
P. UNITARIO =	3.46			\$/Pizza Junior (1 porción)														

CALZONE ITALIANO (1 porción)																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.
Montaje	6	onz	masa	\$0.023	\$0.138	3.7	min	\$0.00	\$0.00	mesa	3.7	min	\$0.000036	\$0.000134	5.30	dólar	\$0.27	\$1.42
	100	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.223													
	23	g	pimiento	\$0.002	\$0.047													
	61	g	jamón	\$0.005	\$0.30													
	110	g	queso mozz.	\$0.005	\$0.563													
	24	g	tocino	\$0.008	\$0.187													
	8	g	aceituna	\$0.007	\$0.056													
	1	g	orégano	\$0.047	\$0.047													
	2	ml	aceite	\$0.002	\$0.003													
Horneado						2	min	\$0.00	\$0.00	espátula	4.5	min	\$0.000014	\$0.000062				
										horno	4.5	min	\$0.000304	\$0.001369				
Empacado	1	unid	caja pizza	\$0.240	\$0.240	0.5	min	\$0.00	\$0.00									
	1	unid	papel glass	\$0.016	\$0.016													
	1	unid	tarrina salsa	\$0.017	\$0.017													
	1	unid	tarrina ají	\$0.012	\$0.012													
	41	g	salsa tomate	\$0.002	\$0.092													
	14	g	aji	\$0.001	\$0.015													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D	\$1.96				C.M.O.D	\$1.25			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.42
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.96	+	\$1.25	+	\$0.00	+	\$1.42								
COSTO TOTAL =				\$4.63														
Nº U.P.	=	1	Calzone italiano															
P. UNITARIO =	COSTO TOTAL			÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =	\$4.63			÷	1 Calzone italiano													
P. UNITARIO	=	4.63		\$/Calzone italiano (1 porción)														

BRIOCH DE JAMÓN																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unidad	P.Unit	P.Tot.
Mezclado	1000	g	harina	\$0.0090	\$8.960	5	min	\$0.00	\$0.00	mesa	5	min	\$0.000036	\$0.000181				
	100	g	azúcar	\$0.0083	\$0.826													
	20	g	sal	\$0.0115	\$0.230													
	300	g	mantequilla	\$0.0005	\$0.147													
	30	g	levadura	\$0.0007	\$0.021													
	6	Unid.	huevos	\$0.0003	\$0.002													
	230	g	leche	\$0.0049	\$1.127													
Amasado	5	g	esencia vainilla	\$0.0027	\$0.014	10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361				
	100	g	jamón	\$0.0007	\$0.065													
Reposo										mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361				
Bolillado y forma						10	min	\$0.00	\$0.00	mesa	10	min	\$0.000036	\$0.000361				
										bolillo	10	min	\$0.000006	\$0.000061				
										latas	10	min	\$0.000003	\$0.000053				
Leudado										latas	60	min	\$0.000003	\$0.000319				
Brochado	1	unid	huevo	\$0.000	\$0.000	1	min	\$0.00	\$0.00	brocha	1	min	\$0.000001	\$0.000001				
Horneado						3	min	\$0.00	\$0.00	horno	30	min	\$0.000304	\$0.018257				
										latas	30	min	\$0.000003	\$0.000160				
				C.M.P.D.	\$11.39			C.M.O.D.	\$0.00				C.G.F	\$0.02			C.I	\$0.00
COSTO TOTAL =			C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I									
COSTO TOTAL =			\$11.39	+	\$0.00	+	\$0.02	+	\$0.00									
COSTO TOTAL =			\$11.41															
Nº U.P. =			83	Broichs														
P. UNITARIO =			COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN													
P. UNITARIO =			\$11.41	÷	83	Broichs												
P. UNITARIO =			0.14	\$/broich														

CANELONES DE CARNE																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.
Montaje	1	unid	bandeja de Al	\$0.16	\$0.16	2	min	\$0.05	0.09 2	mesas de madera	2	min	\$0.00003 6	\$0.00007 2	6.0 0	dóla r	\$0.2 7	\$1.6 1
	72	g	queso	\$0.005	\$0.37					cucharones de plástico	2	min	\$0.00000 1	\$0.00000 2				
	106	g	salsa blanca	\$0.001	\$0.11													
	193	g	salsa bolognese	\$0.004	\$0.74													
	7	g	queso parmesano	\$0.01	\$0.08													
	3	unid	pasta de lasaña	\$0.05	\$0.15													
Horneado						1	min	\$0.07	\$0.0 7	espátula para hornear	1	min	\$0.00001 4	\$0.00001 4				
										horno	1	min	\$0.00030 4	\$0.00030 4				
Empacado	0	unid	tapa caja lasagna	\$0.05	\$0.00	1	min	\$0.07	\$0.0 0	mesas de madera	1	min	\$0.00003 6	\$0.00003 6				
	1	unid	base de cartón	\$0.03	\$0.03													
	5	unid	panecillos de ajo	\$0.032	\$0.16 1													
	1	unid	bolsa papel	\$0.009	\$0.00 9													
Distribución									\$1.2 5									
Lavado						1	min	\$0.07	\$0.0 7									
				C.M.P. D.	\$1.80			C.M.O. D.	\$1.4 8				C.G.F	\$0.0004			C.I	\$1.6 1
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.80	+	\$1.48	+	\$0.00	+	\$1.61								
COSTO TOTAL =				\$4.89														
Nº U.P.		=	1		Canelones de carne													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN											
P. UNITARIO =				\$4.89		÷	1 Canelones de carne											
P. UNITARIO =				4.89		\$/ Canelones de carne												

CANELONES DE POLLO																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Uni	P.Tot.
Montaje	1	unid	bandeja de Al	\$0.16	\$0.16	2	min	\$0.05	0.092	mesas de madera	2	min	\$0.0000	\$0.00007	6.0	dólar	\$0.27	\$1.61
	72	g	queso	\$0.01	\$0.37					cucharones de plástico	2	min	\$0.0000	\$0.00000				
	58	g	salsa blanca	\$0.00	\$0.06													
	163	g	salsa rosada	\$0.00	\$0.38													
	68	g	pollo cocido	\$0.01	\$0.49													
	7	g	queso parmesano	\$0.01	\$0.08													
	3	unid	pasta de lasaña	\$0.05	\$0.15													
Horneado						1	min	\$0.03	\$0.03	espátula para hornear	1	min	\$0.0000	\$0.00001				
										horno	1	min	\$0.0003	\$0.00030				
Empacado	0	unid	tapa caja lasagna	\$0.05	\$0.00	1	min	\$0.03	\$0.03	mesas de madera	1	min	\$0.0000	\$0.00003				
	1	unid	base de cartón	\$0.03	\$0.03													
	5	unid	panecillos de ajo	\$0.032	\$0.16													
	1	unid	bolsa papel	\$0.009	\$0.009													
Distribución									\$1.25									
Lavado						1	min	\$0.03	\$0.03									
				C.M.P.D.	\$1.88			C.M.O.D.	\$1.44				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.61
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.88	+	\$1.44	+	\$0.00	+	\$1.61								
COSTO TOTAL =				\$4.92														
Nº U.P.				=	1	Canelones de pollo												
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$4.92	÷	1	Canelones de pollo											
P. UNITARIO =				4.92	\$/ Canelones de pollo													

ENSALADA DEL CHEFF																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid.	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.	Detalle	Ctd.	Unid.	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid.	P.Unit	P.Tot.
Adic. ingredientes	35	g	lechuga	\$0.005	\$0.173	3	min	\$0.03	\$0.09	mesón de acero	3	min	\$0.000068	\$0.000205	5.25	dólar	\$0.15	\$0.77
	34	g	palmito	\$0.008	\$0.283					cuchillo	3	min	\$0.000006	\$0.000017				
	64	g	champiñon	\$0.009	\$0.557					cucharas de Aluminio	3	min	\$0.000001	\$0.000002				
	27	g	salame	\$0.007	\$0.191					tabla de picar de madera	3	min	\$0.000002	\$0.000006				
	42	g	jamon	\$0.005	\$0.209													
	44	g	aceituna	\$0.007	\$0.290													
	43	g	queso	\$0.005	\$0.220													
	38	g	pollo	\$0.007	\$0.271													
	25	g	tomate	\$0.001	\$0.019													
	5	g	pimiento	\$0.002	\$0.010													
	17	g	vinagreta	\$0.003	\$0.055													
	2.5	ml	aceite	\$0.002	\$0.004													
Empaque	1	unid	bandeja de Al	\$0.2464	\$0.246	1	min	\$0.03	\$0.03	mesón de acero	1	min	\$0.000068	\$0.000068				
	0	unid	tapa spaghetti	\$0.2464	\$0.000													
	1	unid	base spaghetti	\$0.2464	\$0.246													
Distribución									\$1.25	moto	0	min	\$0.001826	\$0.000000				
Lavado						1	min	\$0.03	\$0.03									
				C.M.P.D.	\$2.78			C.M.O.D.	\$1.40				C.G.F	\$0.00			C.I	\$0.77
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	C.M.O.D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$2.78	+	\$1.40	+	\$0.00	+	\$0.77								
COSTO TOTAL =				\$4.94														
Nº U.P. =				1	Ensalada del Cheff													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$4.94	÷	1	Ensalada del Cheff											
P. UNITARIO =				4.94	\$/Ensalada del Cheff													

ENSALADA ITALIANA																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd	Unid	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd	Unid	P.Unit	P.Tot	Detalle	Ctd	Unid	V.Unit	V.Tot.	Ctd	Unid	P.Uni	P.Tot
Adic. ingredientes	61	g	tomate	\$0.001	\$0.046	5	min	\$0.03	\$0.15	mesón de acero	5	min	\$0.000068	\$0.000342	4.20	dólar	\$0.27	\$1.13
	21	g	pimiento	\$0.001	\$0.023					cuchillo	5	min	\$0.000006	\$0.000029				
	64	g	champiñones	\$0.009	\$0.557					cucharas de Aluminio	5	min	\$0.000001	\$0.000003				
	67.5	g	jamón	\$0.005	\$0.331					tabla de picar de madera	5	min	\$0.000002	\$0.000010				
	103	g	queso mozz	\$0.005	\$0.509													
	46	g	lechuga	\$0.005	\$0.228													
	1	g	sal	\$0.000	\$0.000													
	3.75	ml	aceite	\$0.002	\$0.006													
	1	g	pimienta	\$0.005	\$0.005													
	0.5	unid	limon	\$0.015	\$0.008													
Empaque	1	unid	bandeja de Al	\$0.2464	\$0.246	1	min	\$0.03	\$0.03	mesa de acero	1	min	\$0.000068	\$0.000068				
	0	unid	tapa spaghetti	\$0.0678	\$0.000													
	1	unid	base spaghetti	\$0.0462	\$0.046													
Distribución									\$1.25	moto	0	min	\$0.001826	\$0.000000				
Lavado						1	min	\$0.03	\$0.03									
				C.M.P.D.	\$2.01			C.M.O.D.	\$1.45				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.13
<p style="text-align: center;">C.M.O.</p> <p>COSTO TOTAL = C.M.P.D. + D. + C.G.F + C.I</p> <p>COSTO TOTAL = \$2.01 + \$1.45 + \$0.00 + \$1.13</p> <p>COSTO TOTAL = \$4.59</p> <p>Nº U.P. = 1 Ensalada de la casa</p> <p>P. UNITARIO = COSTO TOTAL ÷ Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN</p> <p>P. UNITARIO = \$4.59 ÷ 1 Ensalada de la casa</p> <p>P. UNITARIO = 4.59 \$/Ensalada de la casa</p>																		

1/2 LASAGNA DE CARNE																		
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS				
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.Uni t	P.Tot .
Montaje	1	unid	bandeja de Al	\$0.157	\$0.16	1	min	\$0.05	0.046	mesa	1	min	\$0.000036	\$0.000036	4.00	dólar	\$0.27	\$1.07
	2	g	mantequilla	\$0.002	\$0.00					cucharón	1	min	\$0.000001	\$0.000001				
	2	unid	pasta de lasagna	\$0.049	\$0.10													
	108	g	salsa bolognese	\$0.004	\$0.41													
	39	g	queso mozzarella	\$0.005	\$0.20													
	75	g	salsa blanca	\$0.001	\$0.08													
	3	g	queso parmesano	\$0.011	\$0.03													
Horneado						1	min	\$0.07	\$0.07	espátula	8.1	min	\$0.000014	\$0.000111				
										horno	8.1	min	\$0.000304	\$0.002465				
Empacado	0	unid	tapa caja lasagna	\$0.051	\$0.000	1	min	\$0.07	\$0.07	mesa	1	min	\$0.000036	\$0.000036				
	1	unid	base de cartón	\$0.031	\$0.031													
	3	unid	panecillos de ajo	\$0.032	\$0.097													
	1	unid	bolsa papel	\$0.009	\$0.009													
Distribución									\$1.25									
				C.M.P.D .	\$1.12			C.M.O.D .	\$1.44				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.07
				C.M.O.D														
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.12	+	\$1.44	+	\$0.00	+	\$1.07								
COSTO TOTAL =				\$3.63														
Nº U.P. =				1	1/2 Lasagna de carne													
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL	÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN												
P. UNITARIO =				\$3.63	÷	1	1/2 Lasagna de carne											
P. UNITARIO =				3.63	\$/ 1/2 Lasagna de carne													

								6				6	6	0	r		7	
	2	g	mantequilla	\$0.002	\$0.00				cucharón	1	min	\$0.00000	\$0.00000					
	2	unid	pasta de lasagna	\$0.049	\$0.10													
	40	g	pollo cocido	\$0.007	\$0.29													
	39	g	queso mozzarella	\$0.005	\$0.20													
	95	g	salsa rosada	\$0.002	\$0.22													
	26	g	salsa blanca	\$0.001	\$0.03													
Horneado	3	g	queso parmesano	\$0.011	\$0.034	1	min	\$0.03	\$0.03	espátula	8.1	min	\$0.00001	\$0.00011				
										horno	8.1	min	\$0.00030	\$0.00246				
Empacado	0	unid	tapa caja lasagna	\$0.051	\$0.000	1	min	\$0.03	\$0.03	mesa	1	min	\$0.00003	\$0.00003				
	1	unid	base de cartón	\$0.031	\$0.031													
	3	unid	panecillos de ajo	\$0.032	\$0.097													
	1	unid	bolsa papel	\$0.009	\$0.009													
Distribución									\$1.25	moto	0	min	\$0.00182	\$0.00000				
				C.M.P. D.	\$1.16				C.M.O. D.	\$1.36			C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.07
				C.M.O.														
COSTO TOTAL =				C.M.P.D.	+	D.	+	C.G.F	+	C.I								
COSTO TOTAL =				\$1.16	+	\$1.36	+	\$0.00	+	\$1.07								
COSTO TOTAL =				\$3.60														
Nº U.P.				=	1	1/2 Lasagna de pollo												
P. UNITARIO =				COSTO TOTAL		÷	Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN											
P. UNITARIO =				\$3.60	÷	1	1/2 Lasagna de pollo											
P. UNITARIO =				3.60	\$/	1/2 Lasagna de pollo												

LASAGNA MIXTA																			
ETAPA	MATERIAS PRIMAS					MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN				COSTOS INDIRECTOS					
	Ctd.	Unid .	Material	P.Unit	P.Tot.	Ctd .	Unid .	P.Unit	P.Tot .	Detalle	Ctd .	Unid .	V.Unit	V.Tot.	Ctd.	Unid .	P.Uni t	P.Tot .	
Montaje	1	unid	caja de aluminio	\$0.157	\$0.157	1	min	\$0.05	0.046	mesa	1	min	\$0.000036	\$0.000036	7.00	dólar	\$0.27	\$1.88	
	3	g	mantequilla	\$0.002	\$0.005					cucharón	1	min	\$0.000001	\$0.000001					
	4	unid	pasta de lasagna	\$0.049	\$0.195														
	108	g	salsa bolognese	\$0.004	\$0.413														
	87	g	queso	\$0.005	\$0.445														
	101	g	salsa blanca	\$0.001	\$0.101														
	40	g	pollo cocido	\$0.007	\$0.286														
	95	g	salsa rosada	\$0.002	\$0.223														
Horneado	5	g	queso parmesano	\$0.011	\$0.057	1	min	\$0.03	\$0.03	espátula	8.1	min	\$0.000014	\$0.000111					
										horno	8.1	min	\$0.000304	\$0.002465					
Empacado	1	unid	tapa de spaghetti	\$0.046	\$0.046	1	min	\$0.03	\$0.03	mesa	1	min	\$0.000036	\$0.000036					
	1	unid	base spaghetti	\$0.068	\$0.068														
	5	unid	panecillos de ajo	\$0.032	\$0.161														
	1	unid	bolsa papel	\$0.009	\$0.009														
Distribución									\$1.25										
				C.M.P.D .	\$2.17			C.M.O.D .	\$1.36				C.G.F	\$0.00			C.I	\$1.88	
				C.M.P.D		C.M.O.D						C.G.F				C.I			
				+	.	+	.	+	.										
				\$2.17	+	\$1.36	+	\$0.00										\$1.88	
				\$5.40															
				Nº															
				U.P.	=	1	Lasagna mixta												
				P. UNITARIO =	COSTO TOTAL		÷		Nº UNIDADES DE PRODUCCIÓN										
				P. UNITARIO =	\$5.40		÷		1 Lasagna mixta										
				P. UNITARIO =	5.40				\$/ Lasagna mixta										

Proyección de ventas.

PIZZAS	COSTOS DE VENTA				N° DE VENTAS POR AÑO				PROYECCIÓN DE VENTAS PARA SERVIRSE									
	8	4	1	Junior	8	4	1	Junior	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Pizza Roma	40.00	22.20	8.00	5.00	62	77	231	144	6,752.91	6,840.70	6,929.63	7,019.72	7,110.97	7,203.42	7,297.06	7,391.92	7,488.02	7,585.36
Pizza Salame	40.00	22.25	8.00	5.00	35	44	131	81	3,819.04	3,868.69	3,918.99	3,969.93	4,021.54	4,073.82	4,126.78	4,180.43	4,234.77	4,289.83
Pizza 4 Quesos	40.00	21.90	8.00	4.50	72	91	272	169	7,815.64	7,917.24	8,020.17	8,124.43	8,230.05	8,337.04	8,445.42	8,555.21	8,666.43	8,779.09
Pizza Marinera	40.00	22.25	8.00	5.00	84	105	314	196	9,174.52	9,293.79	9,414.61	9,537.00	9,660.98	9,786.57	9,913.80	10,042.68	10,173.23	10,305.48
Pizza 4 Estaciones	41.00	23.50	8.50	5.00	112	140	419	261	12,728.52	12,893.99	13,061.61	13,231.41	13,403.42	13,577.67	13,754.18	13,932.98	14,114.11	14,297.59
Pizza Tropical	36.00	21.00	7.80	5.00	102	128	384	239	10,566.75	10,704.12	10,843.27	10,984.23	11,127.03	11,271.68	11,418.21	11,566.65	11,717.02	11,869.34
Pizza Santa Lucia	44.00	23.50	8.50	5.10	38	47	141	88	4,400.99	4,458.20	4,516.16	4,574.87	4,634.34	4,694.59	4,755.62	4,817.44	4,880.07	4,943.51
Pizza Mediterránea	44.75	25.00	9.75	6.30	21	27	81	50	2,731.93	2,767.45	2,803.43	2,839.87	2,876.79	2,914.19	2,952.07	2,990.45	3,029.33	3,068.71
Pizza Margherita	34.50	19.00	7.00	4.60	30	37	111	69	2,811.00	2,847.55	2,884.57	2,922.07	2,960.05	2,998.53	3,037.51	3,077.00	3,117.00	3,157.52
Pizza Putanesca	40.00	23.50	0.50	5.00	11	13	40	25	889.98	901.55	913.27	925.15	937.17	949.36	961.70	974.20	986.86	999.69
Pizza Pollo	41.90	23.90	8.45	5.30	86	107	322	200	9,945.99	10,075.28	10,206.26	10,338.94	10,473.35	10,609.50	10,747.43	10,887.14	11,028.68	11,172.05
Pizza Veneciana	39.50	22.50	8.75	5.50	32	40	121	75	3,647.37	3,694.78	3,742.81	3,791.47	3,840.76	3,890.69	3,941.27	3,992.50	4,044.41	4,096.98
Pizza Siciliana	45.00	26.00	9.50	6.25	47	58	175	109	5,945.64	6,022.93	6,101.23	6,180.55	6,260.89	6,342.29	6,424.74	6,508.26	6,592.87	6,678.57
Pizza de Embutidos	41.00	23.50	6.50	5.00	28	35	105	65	2,972.63	3,011.27	3,050.42	3,090.07	3,130.24	3,170.94	3,212.16	3,253.92	3,296.22	3,339.07
Pizza de Jamón y Queso	33.50	20.50	7.50	5.00	65	81	244	152	6,447.29	6,531.10	6,616.00	6,702.01	6,789.14	6,877.40	6,966.80	7,057.37	7,149.12	7,242.06
Pizza Peperoni			8.00	5.00			105	65	1,163.91	1,179.04	1,194.37	1,209.90	1,225.62	1,241.56	1,257.70	1,274.05	1,290.61	1,307.39
Empanada Italiana Calzone			8.00				70		558.68	565.94	573.30	580.75	588.30	595.95	603.69	611.54	619.49	627.55
Empanada Italiana (Calzone Junior)				4.99				22	108.41	109.82	111.25	112.70	114.16	115.65	117.15	118.67	120.22	121.78
Rollo Pizza				2.99				22	64.96	65.81	66.66	67.53	68.41	69.30	70.20	71.11	72.03	72.97
TOTAL									97,800.49	99,071.89	100,359.83	101,664.51	102,986.14	104,324.96	105,681.19	107,055.04	108,446.76	109,856.57

Especialidades	costo de venta	N° de ventas por año	PROYECCIÓN DE VENTAS									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Spaghetti Frutti di Mare	12.00	140	1,676.03	1,699.33	1,722.95	1,746.90	1,771.18	1,795.80	1,820.76	1,846.07	1,871.73	1,897.75
Spaghetti a la Diavola	6.30	233	1,466.53	1,486.91	1,507.58	1,528.53	1,549.78	1,571.32	1,593.16	1,615.31	1,637.76	1,660.53
Spaghetti al Formaggio (Queso)	8.50	233	1,978.65	2,006.15	2,034.04	2,062.31	2,090.97	2,120.04	2,149.51	2,179.39	2,209.68	2,240.39
Spaghetti con Champiñones	8.90	326	2,900.46	2,940.78	2,981.66	3,023.10	3,065.12	3,107.73	3,150.93	3,194.72	3,239.13	3,284.15
Spaghetti a la Carbonara	8.50	372	3,165.84	3,209.84	3,254.46	3,299.69	3,345.56	3,392.06	3,439.21	3,487.02	3,535.49	3,584.63
Spaghetti Siciliano	10.90	326	3,552.25	3,601.63	3,651.69	3,702.45	3,753.91	3,806.09	3,859.00	3,912.64	3,967.02	4,022.17
Spaghetti con Lomo Fino y Vegetales	9.50	233	2,211.43	2,242.17	2,273.33	2,304.93	2,336.97	2,369.46	2,402.39	2,435.78	2,469.64	2,503.97
Spaghetti a la Marinera	10.20	372	3,799.00	3,851.81	3,905.35	3,959.63	4,014.67	4,070.48	4,127.06	4,184.42	4,242.58	4,301.56
Spaghetti Bolognese	6.90	419	2,891.15	2,931.34	2,972.09	3,013.40	3,055.28	3,097.75	3,140.81	3,184.47	3,228.73	3,273.61
Spaghetti al Pesto	6.90	279	1,927.43	1,954.23	1,981.39	2,008.93	2,036.86	2,065.17	2,093.87	2,122.98	2,152.49	2,182.41
Lasagña de Carne	8.00	233	1,862.26	1,888.14	1,914.39	1,941.00	1,967.98	1,995.33	2,023.07	2,051.19	2,079.70	2,108.61
½ Lasagña de Carne	5.75	419	2,409.29	2,442.78	2,476.74	2,511.16	2,546.07	2,581.46	2,617.34	2,653.72	2,690.61	2,728.01
Lasagña de Pollo	8.00	419	3,352.06	3,398.65	3,445.90	3,493.79	3,542.36	3,591.60	3,641.52	3,692.14	3,743.46	3,795.49
½ Lasagña de Pollo	5.75	326	1,873.90	1,899.94	1,926.35	1,953.13	1,980.28	2,007.80	2,035.71	2,064.01	2,092.70	2,121.79
Lasagña Mixta	9.20	93	856.64	868.55	880.62	892.86	905.27	917.85	930.61	943.55	956.66	969.96
Lasagña de Camarón	10.20	47	474.88	481.48	488.17	494.95	501.83	508.81	515.88	523.05	530.32	537.69
Lasagña Vegetariana	8.30	93	772.84	783.58	794.47	805.51	816.71	828.06	839.57	851.24	863.07	875.07
Canelones de Carne	8.20	47	381.76	387.07	392.45	397.90	403.44	409.04	414.73	420.49	426.34	432.26
Canelones de Pollo	8.20	47	381.76	387.07	392.45	397.90	403.44	409.04	414.73	420.49	426.34	432.26
			37934.15	38461.44	38996.05	39538.10	40087.68	40644.90	41209.86	41782.68	42363.46	42952.31

Ensaladas	costo de venta	N° de ventas por año	proyección de ventas									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Ensalada Roma	7.50	80	598.48	606.80	615.24	623.79	632.46	641.25	650.16	659.20	668.36	677.65
Ensalada de la Casa	7.50	45	338.27	342.98	347.74	352.58	357.48	362.45	367.48	372.59	377.77	383.02
Ensalada de Pollo	7.50	94	702.57	712.33	722.23	732.27	742.45	752.77	763.24	773.85	784.60	795.51
Ensalada Italiana	6.90	108	747.63	758.02	768.55	779.24	790.07	801.05	812.19	823.47	834.92	846.53
Ensalada del Huerto	5.00	144	722.34	732.38	742.56	752.89	763.35	773.96	784.72	795.63	806.69	817.90
Ensalada del Chef	8.00	66	527.36	534.69	542.12	549.66	557.30	565.04	572.90	580.86	588.94	597.12
Ensalada Tropical	7.50	132	993.22	1,007.03	1,021.03	1,035.22	1,049.61	1,064.20	1,078.99	1,093.99	1,109.19	1,124.61
Sopa de Cebolla	4.50	49	218.58	221.61	224.70	227.82	230.99	234.20	237.45	240.75	244.10	247.49
			4,848.45	4,915.85	4,984.18	5,053.46	5,123.70	5,194.92	5,267.13	5,340.34	5,414.57	5,489.83

Paninos	costo de venta	N° de ventas por año	proyección de ventas									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Panino de la Casa	7.00	28	194.29	196.99	199.73	202.51	205.32	208.17	211.07	214.00	216.98	219.99
Panino Italiano	8.00	38	305.31	309.56	313.86	318.22	322.65	327.13	331.68	336.29	340.96	345.70
Club Sandwich	8.00	14	111.02	112.57	114.13	115.72	117.33	118.96	120.61	122.29	123.99	125.71
Sandwich Mixto	5.00	111	555.12	562.83	570.65	578.59	586.63	594.78	603.05	611.43	619.93	628.55
			1,165.74	1,181.95	1,198.37	1,215.03	1,231.92	1,249.04	1,266.41	1,284.01	1,301.86	1,319.95

Bebidas Calientes	costo de venta	N° de ventas por año	proyección de ventas									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Chocolate de la Abuela	2.40	25	60.00	60.83	61.68	62.54	63.41	64.29	65.18	66.09	67.01	67.94
Chocolate Gitano	2.00	25	50.00	50.70	51.40	52.11	52.84	53.57	54.32	55.07	55.84	56.61
Chocolate Mashmelado	2.00	25	50.00	50.70	51.40	52.11	52.84	53.57	54.32	55.07	55.84	56.61
Capuccino y Mocaccino	2.00	25	50.00	50.70	51.40	52.11	52.84	53.57	54.32	55.07	55.84	56.61
Café con Leche	1.35	25	33.75	34.22	34.69	35.18	35.67	36.16	36.66	37.17	37.69	38.21
Café	0.90	25	22.50	22.81	23.13	23.45	23.78	24.11	24.44	24.78	25.13	25.48
Café Irlandés	4.50	25	112.50	114.06	115.65	117.26	118.89	120.54	122.21	123.91	125.64	127.38
Agua Aromatica o Té	0.90	25	22.50	22.81	23.13	23.45	23.78	24.11	24.44	24.78	25.13	25.48
			401.25	406.83	412.48	418.22	424.03	429.92	435.90	441.96	448.10	454.33

VINOS	costo de venta	N° de ventas por año	PROYECCIÓN DE VENTAS									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Botella de Vino	25.00	25	625.00	633.69	642.50	651.43	660.48	669.66	678.97	688.41	697.98	707.68
½ de Vino	15.00	25	375.00	380.21	385.50	390.86	396.29	401.80	407.38	413.04	418.79	424.61
Copa de Vino	2.90	25	72.50	73.51	74.53	75.57	76.62	77.68	78.76	79.86	80.97	82.09
Copa de Vine Hervido	3.50	25	87.50	88.72	89.95	91.20	92.47	93.75	95.06	96.38	97.72	99.08
Cuba Libre	4.00	25	100.00	101.39	102.80	104.23	105.68	107.15	108.64	110.15	111.68	113.23
			1,260.00	1,277.51	1,295.27	1,313.28	1,331.53	1,350.04	1,368.80	1,387.83	1,407.12	1,426.68

POSTRES	costo de venta	N° de ventas por año	PROYECCIÓN DE VENTAS									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Crepps de Durazno	5.00	25	125.00	126.74	128.50	130.29	132.10	133.93	135.79	137.68	139.60	141.54
Ensalada Hawaiana	5.50	25	137.50	139.41	141.35	143.31	145.31	147.33	149.37	151.45	153.55	155.69
Plato de Frutas	3.80	25	95.00	96.32	97.66	99.02	100.39	101.79	103.20	104.64	106.09	107.57
Ensalada de Frutas	3.25	25	81.25	82.38	83.52	84.69	85.86	87.06	88.27	89.49	90.74	92.00
Duraznos al Jugo	3.00	25	75.00	76.04	77.10	78.17	79.26	80.36	81.48	82.61	83.76	84.92
Peach Melva	4.00	25	100.00	101.39	102.80	104.23	105.68	107.15	108.64	110.15	111.68	113.23
Copa de Helado	3.50	25	87.50	88.72	89.95	91.20	92.47	93.75	95.06	96.38	97.72	99.08
			701.25	711.00	720.88	730.90	741.06	751.36	761.80	772.39	783.13	794.02

BEBIDAS FRÍAS	costo de venta	N° de ventas por año	PROYECCIÓN DE VENTAS									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Limonada Natural	1.50	25	37.50	38.02	38.55	39.09	39.63	40.18	40.74	41.30	41.88	42.46
Limonada Imperial	2.00	25	50.00	50.70	51.40	52.11	52.84	53.57	54.32	55.07	55.84	56.61
Jarra de Horchata	3.50	25	87.50	88.72	89.95	91.20	92.47	93.75	95.06	96.38	97.72	99.08
Jarra de Limonada Natural	3.50	25	87.50	88.72	89.95	91.20	92.47	93.75	95.06	96.38	97.72	99.08
Jarra de Limonada Imperial	4.50	25	112.50	114.06	115.65	117.26	118.89	120.54	122.21	123.91	125.64	127.38
Jugos	1.75	25	43.75	44.36	44.97	45.60	46.23	46.88	47.53	48.19	48.86	49.54
Milk Shake	2.95	25	73.75	74.78	75.81	76.87	77.94	79.02	80.12	81.23	82.36	83.51
Sorbetes	2.75	25	68.75	69.71	70.67	71.66	72.65	73.66	74.69	75.72	76.78	77.84
Té Helado	1.50	25	37.50	38.02	38.55	39.09	39.63	40.18	40.74	41.30	41.88	42.46
			511.25	518.36	525.56	532.87	540.27	547.78	555.40	563.12	570.95	578.88

Gaseosas	costo de venta	N° de ventas por año	PROYECCIÓN DE VENTAS									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Personal	5	50	250.00	253.48	257.00	260.57	264.19	267.86	271.59	275.36	279.19	283.07
Mini	5.00	50	250.00	253.48	257.00	260.57	264.19	267.86	271.59	275.36	279.19	283.07
½ Litro	1.00	50	50.00	50.70	51.40	52.11	52.84	53.57	54.32	55.07	55.84	56.61
1 Litro	1.75	50	87.50	88.72	89.95	91.20	92.47	93.75	95.06	96.38	97.72	99.08
2 Litros	2.25	50	112.50	114.06	115.65	117.26	118.89	120.54	122.21	123.91	125.64	127.38
3 Litros	3.45	50	172.50	174.90	177.33	179.79	182.29	184.83	187.40	190.00	192.64	195.32
Agua (con o sin gas)	0.60	50	30.00	30.42	30.84	31.27	31.70	32.14	32.59	33.04	33.50	33.97
			952.50	965.74	979.16	992.77	1,006.57	1,020.56	1,034.75	1,049.13	1,063.72	1,078.50

Cervezas	costo de venta	N° de ventas por año	proyeccion de ventas									
			año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Cerveza Pilsener	1.50	50	75.00	76.04	77.10	78.17	79.26	80.36	81.48	82.61	83.76	84.92
Cerveza Club	1.50	50	75.00	76.04	77.10	78.17	79.26	80.36	81.48	82.61	83.76	84.92
			150.00	152.09	154.20	156.34	158.52	160.72	162.95	165.22	167.51	169.84

INDICE DE CONTENIDOS.

CARATULA.....	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
AUTORÍA.....	iii
CARTA DE AURIZACION.....	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
a) TITULO.....	1
b) RESUMEN.....	2
c) INTRODUCCION:.....	4
d) REVISIÓN DE LITERATURA.....	7
MARCO REFERENCIAL.....	7
Franquicia.....	7
El contrato de franquicia.....	9
Activos de la Franquicia.....	11
MARCO CONCEPTUAL.....	15
Concepto Plan de negocios.....	15
Importancia del Plan de Negocios.....	16
Clasificación de plan de negocios.....	17
Estudio de Mercado.....	18
Estudio de la Demanda.....	18
Demanda Potencial.....	19
Demanda Real.....	19
Demanda Efectiva.....	19
Demanda Insatisfecha.....	19
Estudio de la Oferta.....	20
Estudio Técnico.....	23
Estudio Administrativo.....	26

Estudio Financiero.....	26
e) MATERIALES Y MÉTODOS.....	32
Materiales:.....	32
Métodos.....	32
Método analítico.....	33
Método inductivo.....	33
Método Estadístico.....	33
Método Bibliográfico.....	33
Técnicas.....	34
Revisión bibliográfica.....	34
La entrevista.....	34
La encuesta.....	34
Población y muestra.....	35
f) RESULTADOS.....	36
Realizar un estudio de mercado para determinar el nivel de aceptación que el proyecto obtendría.....	36
Estudio de la Demanda.....	36
Demanda Potencial.....	36
Demanda Real.....	36
Demanda Efectiva.....	37
Oferta.....	37
Plan de Marketing.....	37
Precio.....	40
Resultados de la Encuesta.....	43
Elaborar un Estudio Técnico de la Ingeniería Del Proyecto.....	57
Localización del proyecto.....	57
Ubicación de la planta.....	58
Disponibilidad de espacio físico.....	59
Servicios Básicos.....	59

Cercanía.....	59
Vías de acceso.....	59
Distribución física del proyecto.....	59
Realizar un Estudio Administrativo del Proyecto.....	73
Razón Social	73
Misión.....	73
Visión	73
Objetivos de la Pizzería.....	73
Domicilio.....	74
Organización de la Pizzería.....	74
Manual de Funciones.....	75
Efectuar un estudio y evaluación financiera para conocer la rentabilidad del proyecto.....	81
Activos fijos.....	81
Activos diferidos.....	81
Amortizaciones de activos diferidos.....	82
Capital de trabajo.....	83
Depreciaciones.....	83
Financiamiento.....	85
Resumen de la inversión.....	87
Costos indirectos.....	87
Costos Administrativos.....	89
Estado de pérdidas y ganancias.....	91
Flujo de Caja.....	92
Evaluación financiera/ económica del proyecto.....	95
Tasa Mínima Atractiva de Retorno (TMAR).....	95
Valor Actual Neto (VAN).....	96
Periodo de recuperación de capital.....	96
Tasa interna de retorno (TIR).....	97

Relación beneficio costo.	97
Análisis de Sensibilidad.....	98
g) CONCLUSIONES.	101
h) RECOMENDACIONES.	102
i) BIBLIOGRAFIA.	103
j) Anexos.	105
ANEXO N° 1. ANTEPROYECTO.	105
ANEXO N° 2 Estudio financiero	113
INDICE DE CONTENIDOS.	213
INDICE DE CUADROS.	217
INDICE DE GRAFICOS.....	219

INDICE DE CUADROS.

Cuadro N° 1 Género_____	43
Cuadro N° 2 Edad _____	44
Cuadro N° 3 Conoce alguna pizzería en Zamora_____	45
Cuadro N° 4 Conzume pizza _____	46
Cuadro N° 5 Grado de Satisfacción ante el servicio ofertado. _____	47
Cuadro N° 6 Que valor paga por pizza. _____	48
Cuadro N° 7 VARIEDAD DE PIZZA _____	49
Cuadro N° 8 Cuantas pizzas consume_____	50
Cuadro N° 9 ha consumido productos de la franquicia Pizzeria Roma _____	51
Cuadro N° 10 Estaria dispuesto a adquirir pizzas _____	52
Cuadro N° 11 Preferencia de Pizzas _____	53
Cuadro N° 12 Ubicación de la pizzeria_____	54
Cuadro N° 13 Medio de publicidad. _____	55
Cuadro N° 14 Capacidad total de la planta. _____	62
Cuadro N° 15 Capacidad Instalada _____	63
Cuadro N° 16 Proyección de la Capacidad Utilizada _____	63
Cuadro N° 17: Equipos de cocina. _____	65
Cuadro N° 18: Utensilios de cocina._____	66
Cuadro N° 19: Insumos _____	66
Cuadro N° 20: instrumentos de servicio. _____	67
Cuadro N° 21: mobiliaria. _____	67
Cuadro N° 22: Insumos de servicio a domicilio _____	67
Cuadro N° 23: Insumos de limpieza. _____	68
Cuadro N° 24: descripción de cargos. _____	71
Cuadro N° 25: Organización de la Pizzería _____	74
Cuadro N° 26 Activos Fijos _____	81
Cuadro N° 27 Presupuesto de Activos Diferidos _____	82

Cuadro N° 28 Amortización de activos diferidos. _____	82
Cuadro N° 29 Capital de Trabajo _____	83
Cuadro N° 30 Depreciaciones _____	84
Cuadro N° 31 Detalle de las Depreciaciones _____	84
Cuadro N° 32 Financiamiento _____	86
Cuadro N° 33 Datos Básicos del Crédito _____	86
Cuadro N° 34 Amortización del crédito _____	87
Cuadro N° 35 Inversión total _____	87
Cuadro N° 36 Gastos Administrativos _____	89
Cuadro N° 35 Presupuesto de costos de producción. _____	89
Cuadro N° 38 Remuneraciones Adicionales por Ley _____	90
Cuadro N° 39 Remuneraciones Adicionales por Ley _____	90
Cuadro N° 40 Estado de Pérdidas y Ganancias _____	91
Cuadro N° 41 Flujo De Caja _____	93
Cuadro N° 42 Tasa Mínima Atractiva de Retorno _____	95
Cuadro N° 43 Valor Actual Neto _____	96
Cuadro N° 44 periodo de recuperación de capital _____	97
Cuadro N° 45 Relación Beneficio Costo _____	98
Cuadro N° 46 Análisis de sensibilidad Costos. _____	99
Cuadro N° 47 Análisis de sensibilidad Ingresos. _____	100

INDICE DE GRAFICOS.

Grafica N° 1	43
Grafica N° 2	44
Grafica N° 3	45
Grafica N° 4	46
Grafica N° 5	47
Grafica N° 6	48
Grafica N° 7	49
Grafica N° 8	50
Grafica N° 9	51
Grafica N° 10	52
Grafica N° 11	53
Grafica N° 12	54
Grafica N° 13	55

INDICE DE FIGURAS.

Figura N° 1: Ubicación Geográfica del Cantón Zamora.	57
Figura N° 2: Ubicación Geográfica de la Pizzería.	58
Figura N° 3: Distribución física del proyecto.....	60
Figura N° 4: flujograma de procesos	69
Figura N° 5: Organigrama Funcional.....	70