



CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN HOTELERÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería temática dedicada a la venta de café, té gourmet y pastelería en la parroquia Jipijapa del Distrito Metropolitano de Quito en la provincia de Pichincha.”

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de
Tecnóloga Superior en Hotelería**

AUTOR:

Dianne Nikole Espinosa Romero

TUTOR:

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 24 de septiembre 2021

DEDICATORIA

El presente proyecto de Plan de Negocio, está especialmente dedicado a mi familia, quienes son personas muy valiosas en mi vida. Gracias por su apoyo y compañía.

AGRADECIMIENTO

A mi madre; María Gabriela Romero, quien ha sido mi principal apoyo en todo sentido y la fuente de inspiración y ejemplo, de esfuerzo y fortaleza.

A mis abuelitos; María Bienvenida y Jorge Romero, quienes fueron importantes pilares morales y económicos durante mi camino.

A mis hermanos; Jonathan y Steven Espinosa, quienes han sido grata compañía, gracias por su cariño sincero.

A mi tío Mauricio Romero por su apoyo en mis estudios.

A mis amigos; Pedro Cantos, Carlos Carrera, Ronald Lagos, Elsa Buñay, Yolanda Zhingre, Cecilia Atiaga, y Alejandra Cedeño, por sus pequeños actos y palabras, que para mí fueron las manos que se extendieron en momentos difíciles.

A mis docentes que me han acompañado durante este camino, en especial a; Mcs. Francisco Monroy, Mcs. Sonia Guerrero, Ing. Kabir Olmedo y a mis tutores Chef. Alejandro Maldonado, Chef. Santiago Baldeón y Mgs. Teresa Cevallos.

AUTORÍA

Yo, Dianne Nikole Espinosa Romero, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

DIANNE NIKOLE ESPINOSA ROMERO

D.M. Quito, 24 de septiembre del 2021

Mgs. Teresa Cevallos

Tutor de trabajo de titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 24 de septiembre del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Mgs. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y la Srta. Dianne Nikole Espinosa Romero por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Dianne Nikole Espinosa Romero realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería temática dedicada a la venta de café, té gourmet y pastelería en la parroquia Jipijapa del Distrito Metropolitano de Quito en la provincia de Pichincha.”, para optar por el título de, Tecnóloga en Hotelería en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la Mgs. Teresa Cevallos.

DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, que los trabajos de fin de carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Mgs. Teresa Cevallos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Srta. Dianne Nikole Espinosa Romero, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería temática dedicada a la venta de café, té gourmet y pastelería en la parroquia Jipijapa del Distrito Metropolitano de Quito en la provincia de Pichincha.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Mgs. Teresa Cevallos Dianne Nikole Espinosa Romero

D.M. Quito, 24 de septiembre del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	vi
RESUMEN	17
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
2.1. Creación de la empresa	18
2.2. Descripción de la empresa	18
2.2.1. Importancia	18
2.2.2. Características	19
2.2.3. Actividad	20
2.3. Tamaño de la empresa	20
2.4. Necesidades que satisfacer	21
2.4.1. Necesidad Fisiológica	21
2.4.2. Necesidad de Protección y Seguridad	21
2.4.3. Necesidad de Aceptación y Pertenencia	22
2.4.4. Necesidad de Valoración	22
2.4.5. Necesidad de Auto realización	22
2.5. Localización de la empresa	23
2.6. Filosofía Empresarial	23
2.6.1. Misión	23
2.6.2. Visión	24
2.6.3. Objetivos	24
2.6.4. Meta	24

2.6.5. Estrategias	24
2.6.6. Políticas.....	25
2.5.7. FODA	26
2.7. Desarrollo organizacional	28
2.7.1. Tipo de estructura.....	28
2.7.2. Formalización.....	28
2.7.3. Centralización – Descentralización.....	28
2.7.4. Integración	29
2.7.5. Organigrama empresarial	29
2.9. Funciones del Personal	30
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	36
3.1. Objetivo de la mercadotecnia	36
3.2. Investigación de mercado	36
3.2.1. Modalidad	36
3.3. Plan de Muestreo	36
3.4. Análisis de las encuestas.....	37
3.4.1. Pregunta 1	37
3.4.2. Pregunta 2	38
3.4.3. Pregunta 3	39
3.4.4. Pregunta 4	40
3.4.5. Pregunta 5	41
3.4.6. Pregunta 6	42
3.4.7. Pregunta 7	43
3.4.8. Pregunta 8	44
3.4.9. Pregunta 9	45
3.4.10. Pregunta 10	46
3.4.11. Pregunta 11	47

3.4.12. Pregunta 12	48
3.4.13. Pregunta 13	50
3.4.14. Análisis General.....	51
3.5. Entorno empresarial.....	52
3.5.1. Microentorno	52
3.5.2. Macroentorno.....	58
3.6. Producto y servicio	60
3.6.1. Producto Esencial	60
3.6.2. Producto real.....	61
3.6.3. Características.....	63
3.6.4. Calidad.....	63
3.6.5. Estilo	64
3.7. Marca	65
3.7.1. Producto aumentado	65
3.8. Plan de introducción al mercado.....	65
3.8.1. Distintivos y uniformes.....	65
3.8.2. Materiales de identificación.....	67
3.8.3. Slogan	68
3.8.4. Canal de distribución y puntos de ventas	68
3.9. Fijación de Precios.....	70
3.9.1. Fijación de precios para receta estándar	70
3.10. Implementación del negocio	79
3.11. Estudio arquitectónico	82
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	84
4.1. Registro Único de Contribuyentes.....	84
Requisitos para la inscripción del RUC en el portal del SRI en línea:	84
4.2. Permisos Municipales	84

Requisitos para sacar el número de predio del domicilio tributario de la persona natural en el portal del SRI en línea:	84
Requisitos para sacar la Patente Municipal:	84
4.3. Requisitos para sacar el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	85
4.4. Requisitos para la Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de Actividades económicas (LUAE).....	85
4.5. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)	85
Requisitos para obtener el Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA):	86
4.6. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social).....	86
4.7. Ministerio de Turismo (MINTUR).....	86
Requisitos para la Declaración y pago de la Contribución del Uno por Mil para Personas Naturales en línea:	86
Requisitos para hacer el Registro de Alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo (MINTUR):	86
4.8. Ministerio del Interior.....	87
Requisitos para obtener el Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior (PAF):	87
4.9. Requisitos afiliación Sayce:.....	87
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	88
5.1. Objetivo del área.....	88
5.2. Impacto ambiental	88
5.3. Impacto social	89
6. ESTUDIO FINANCIERO	90
6.1. Introducción	90
6.2. Inversiones	90
6.3. Activos fijos.....	90

6.4. Activos diferidos.....	90
6.5. Capital de trabajo	91
6.6. Sueldos.....	92
6.7. Depreciación de activos fijos.....	93
6.8. Amortización	93
6.9. Estructura de capital	94
6.10. Tabla de amortización.....	94
6.11. Punto de equilibrio.....	95
6.12. Costo de ventas	96
6.13. Flujo de caja.....	97
6.14. Cálculo de Valor Actual Neto y Tasa Interna de Retorno	98
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	99
7.1. Conclusiones.....	99
7.2. Recomendaciones	100
7.3. Referencias	101
7.4. Anexos	105

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Méritos a considerar, gerente	30
Tabla 2: Méritos a considerar, barista.....	32
Tabla 3: Méritos a considerar, auxiliar	33
Tabla 4: Méritos a considerar, cajero	34
Tabla 5: Méritos a considerar, mesero.....	35
Tabla 6. Pregunta 1	37
Tabla 7. Pregunta 2	38
Tabla 8. Pregunta 3	39
Tabla 9. Pregunta 4	40
Tabla 10. Pregunta 5	41
Tabla 11. Pregunta 6	42
Tabla 12. Pregunta 7	43
Tabla 13. Pregunta 8	44
Tabla 14. Pregunta 9	45
Tabla 15. Pregunta 10	46
Tabla 16. Pregunta 11	47
Tabla 17. Pregunta 12	48
Tabla 18. Pregunta 13	50
Tabla 19: Proveedores	55
Tabla 20. Financiamiento publicidad	69
Tabla 21. Receta Mocachino Grande.....	71
Tabla 22. Producción Mocachino grande	72
Tabla 23. Receta Té Rooibos.....	73
Tabla 24. Producción Té Rooibos	74
Tabla 25. Receta Sánduche Miguel de Cervantes	75
Tabla 26. Preparación Sánduche Miguel de Cervantes	76

Tabla 27. Receta Sánduche Miguel de Cervantes	77
Tabla 28. Preparación Tartaleta Shakespeare	78
Tabla 29: Arriendo.....	79
Tabla 30: Equipo Industrial	79
Tabla 31: Equipo Computación	79
Tabla 32: Equipo Muebles y enseres	80
Tabla 33: Equipo Seguridad Industrial	80
Tabla 34: Suministros y Equipo de Oficina.....	80
Tabla 35: Material de Limpieza.....	81
Tabla 36: Servicio Básicos	81
Tabla 37. Activos fijos.....	90
Tabla 38. Activos diferidos.....	91
Tabla 39. Capital de trabajo	91
Tabla 40. Sueldos.....	92
Tabla 41. Décimos	92
Tabla 42. Total sueldos.....	93
Tabla 43. Depreciación de activos fijos.....	93
Tabla 44. Amortización	93
Tabla 45. Estructura del capital	94
Tabla 46. Tabla de amortización	94
Tabla 47. Costos fijos	95
Tabla 48. Margen de contribución.....	95
Tabla 49. Punto de equilibrio.....	95
Tabla 50. Ventas proyectadas	96
Tabla 51. Costo de ventas	96
Tabla 52. Flujo de caja.....	97
Tabla 53. VAN y TIR	98

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1: Pirámide de Maslow	21
Ilustración 2: Ubicación Té y Café Yuyaykuna.....	23
Ilustración 3: Organigrama Té y Café Yuyaykuna.....	29
Ilustración 4: Pregunta 1 pastel Té y Café Yuyaykuna	38
Ilustración 5: Pregunta 2 pastel Té y Café Yuyaykuna	39
Ilustración 6: Pregunta 3 pastel Té y Café Yuyaykuna	40
Ilustración 7: Pregunta 4 pastel Té y Café Yuyaykuna	41
Ilustración 8: Pregunta 5 pastel Té y Café Yuyaykuna	42
Ilustración 9: Pregunta 6 pastel Té y Café Yuyaykuna	43
Ilustración 10: Pregunta 7 pastel Té y Café Yuyaykuna	44
Ilustración 11: Pregunta 8 pastel Té y Café Yuyaykuna	45
Ilustración 12: Pregunta 9 pastel Té y Café Yuyaykuna	46
Ilustración 13: Pregunta 10 pastel Té y Café Yuyaykuna	47
Ilustración 14: Pregunta 11 pastel Té y Café Yuyaykuna	48
Ilustración 15: Pregunta 12 pastel Té y Café Yuyaykuna	49
Ilustración 16: Pregunta 13 pastel Té y Café Yuyaykuna	50
Ilustración 17: Esquema microentorno Té y Café Yuyaykuna.....	52
Ilustración 18: Microentorno Té y Café Yuyaykuna.....	53
Ilustración 19: Esquema macroentorno de Té y Café Yuyaykuna	58
Ilustración 20: Menú Té y Café Yuyaykuna.....	62
Ilustración 21: Menú sección bebidas de Té y Café Yuyaykuna.....	62
Ilustración 22: Menú sección aperitivos de Té y Café Yuyaykuna	63
Ilustración 23: Uniforme de jefe de Té y Café Yuyaykuna.....	66
Ilustración 24: Uniformes colaboradores de Té y Café Yuyaykuna.....	67
Ilustración 25: Imagotipo Té y Café Yuyaykuna	67
Ilustración 26: Mocachino grande	71

Ilustración 27: Preparación Mocachino Té y Café Yuyaykuna.....	72
Ilustración 28: Té Rooibos.....	73
Ilustración 29: Preparación Té Rooibos Té y Café Yuyaykuna	74
Ilustración 30: Sánduche Miguel de Cervantes	75
Ilustración 31: Preparación sánduche Miguel de Cervantes	76
Ilustración 32: Tartaleta Shakespeare	77
Ilustración 33: Preparación tartaleta Shakespeare Té y Café Yuyaykuna	78
Ilustración 34. Plano Cafetería Té y Café Yuyaykuna	83
Ilustración 35. Punto de equilibrio.....	96
Ilustración 36. Anexo 1.....	105
Ilustración 37. Anexo 2.....	105
Ilustración 38. Anexo 3.....	106
Ilustración 39. Anexo 4.....	106
Ilustración 40. Anexo 5.....	107
Ilustración 41. Anexo 6.....	107
Ilustración 42. Anexo 7.....	108
Ilustración 43. Anexo 8.....	108
Ilustración 44. Anexo 9.....	109
Ilustración 45. Anexo 10.....	109
Ilustración 46. Anexo 11.....	110
Ilustración 47. Anexo 12.....	110
Ilustración 48. Anexo 13.....	111
Ilustración 49. Anexo 14.....	111
Ilustración 50. Anexo 15.....	112
Ilustración 51. Anexo 16.....	112
Ilustración 52. Anexo 17.....	113
Ilustración 53. Anexo 18.....	113

Ilustración 54. Anexo 19.....	114
Ilustración 55. Anexo 20.....	114
Ilustración 56. Anexo 21.....	115
Ilustración 57. Anexo 22.....	115
Ilustración 58. Anexo 23.....	116
Ilustración 59. Anexo 24.....	116
Ilustración 60. Anexo 25.....	117
Ilustración 61. Anexo 26.....	117
Ilustración 62. Anexo 27.....	118
Ilustración 63. Anexo 28.....	118
Ilustración 64. Anexo 29.....	119
Ilustración 65. Anexo 30.....	119
Ilustración 66. Anexo 31.....	120
Ilustración 67. Anexo 32.....	120
Ilustración 68. Anexo 33.....	121
Ilustración 69. Anexo 34.....	121
Ilustración 70. Anexo 35.....	122
Ilustración 71. Anexo 36.....	122
Ilustración 72. Anexo 37.....	123
Ilustración 73. Anexo 38.....	123
Ilustración 74. Anexo 39.....	124
Ilustración 75. Anexo 40.....	124
Ilustración 76. Anexo 41.....	125
Ilustración 77. Anexo 42.....	125
Ilustración 78. Anexo 43.....	126
Ilustración 79. Anexo 44.....	126
Ilustración 80. Anexo 45.....	127

Ilustración 81. Anexo 46.....	128
-------------------------------	-----

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería temática dedicada a la venta de café, té gourmet y pastelería en la parroquia Jipijapa del Distrito Metropolitano de Quito en la provincia de Pichincha.”

Dianne Nikole Espinosa Romero

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 06 de septiembre del 2021

RESUMEN

Té y Café Yuyaykuna es una cafetería temática de lectura, que entra en el mercado de productos de consumo y de servicios. Brinda, principalmente, alimentos de tipo snack y bebidas frías y calientes, a base de café y té. Está enfocado al público adulto de entre 21 y 34 años, de clase media, que se encuentren en el sector Jipijapa, que gusten de ir a una cafetería ya sea por motivos sociales, personales o culturales.

Tendrá una decoración al estilo hípster con detalles de la sierra ecuatoriana, así como, libros físicos y virtuales que le darán un ambiente acogedor y único. A su vez, contará con políticas y reglamentos que permitan brindar una atención única y cálida a los clientes, se fomentará el buen ambiente laboral y el ecologismo en todas las actividades desarrolladas.

“Recrea té, buena compañía y café”, es el slogan de una cafetería que le da la bienvenida a todas las personas que gusten de disfrutar de un buen ambiente y un aperitivo, junto a sus familias y amigos o con un buen libro.

La cafetería cumplirá con todos los requisitos legales de funcionamiento como son el Registro Único de Contribuyentes, los permisos municipales, del Ministerio de Turismo y del Ministerio del Interior, la Licencia Única de Actividades Económicas, la certificación de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria y las obligaciones patronales con el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

La inversión necesaria para realización de este proyecto es de \$136813,48 USD, los cuales se encuentran calculados para el pago anual de sueldos de los empleados, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, alquiler del local, gastos de publicidad, gastos financieros, adquisición de la materia prima y de activos fijos. Al finalizar el primer año, la tasa interna de retorno será mayor en un 1,30% a la tasa mínima aceptable de rendimiento, lo que indica que el proyecto de la cafetería es factible.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1. Creación de la empresa

Té y Café Yuyaykuna nace de la creciente demanda de un buen café o café de especialidad, ya que, en el Distrito Metropolitano de Quito ha aumentado la “cultura cafetera”. A su vez, debido a la pandemia, también aumentó el número de personas que buscan establecimientos de alimentos y bebidas, que no estén abarrotados de gente, por lo que la cantidad de cafeterías en el sector Jipijapa no es suficiente.

Es por este motivo que el café será el producto principal, sin embargo, Té y Café Yuyaykuna tiene la idea a su vez de introducir poco a poco dos culturas más. La primera es la cultura del té, gracias a sus múltiples beneficios a la salud, propiciará una moda *fitness* ya instaurada en Quito. Y debido a la acogedora decoración y diseño interior Té y Café Yuyaykuna promueve una segunda cultura que es la de la lectura con el fin de revalorizarla. Estos tres factores acompañados del clima frío de las tarde-noches de Quito, serán la mezcla perfecta y propicia para tomarse una deliciosa bebida caliente y disfrutar de un comfortable ambiente mientras se disfruta de la lectura.

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1. Importancia

Hoy en día el café es una moda, es perfecto para compartir una conversación y es exquisito. La importancia del negocio radica en ser parte de la reactivación del sector agrícola cafetero y de té nacional, por lo que ayuda a la generación de empleo de agricultores y personas que se dedican al cultivo, cosecha y comercialización de estos productos. Por otro lado, Té y Café Yuyaykuna ofrece un ambiente comfortable y un servicio amigable, lo cual lo convertirá en un lugar perfecto para que las personas tengan una alternativa de tardes tranquilas fuera de casa.

A su vez, el negocio tendrá importancia porque colaborará al cumplimiento de 5 puntos de las ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible):

- Fin de la pobreza - 1: Mediante la generación de empleo.

- Salud y Bienestar - 3: Mediante bebidas calientes de infusiones que promueven la salud y bienestar de los consumidores.
- Educación de calidad – 4: Mediante el ambiente atractivo para la lectura y la promoción de generación de conversaciones de calidad entre clientes.
- Igualdad de género – 5: Hacia los clientes y como parte de la política empresarial.
- Trabajo decente y crecimiento económico – 8: Mediante la generación de empleo.

2.2.2. Características

Responsabilidad social: Té y Café Yuyaykuna promoverá la construcción de una sociedad más justa y equitativa, generando fuentes de empleo y apoyando a pequeños productores de té y café ecuatorianos.

Responsabilidad ambiental: Té y Café Yuyaykuna gestionará los recursos y desechos de manera responsable para minimizar los impactos ambientales que puedan producirse, a su vez promoverá dicha gestión en los pequeños productores y proveedores para así colaborar con las comunidades aledañas y al establecimiento.

Además, promoverá el cuidado y conciencia ambiental en sus trabajadores y sus clientes, mediante la reducción del uso de plástico y una gestión adecuada de compra, almacenamiento y uso de alimentos para minimizar la generación de desechos orgánicos.

Rentabilidad: Té y Café Yuyaykuna tiene como objetivo ir aumentando su rentabilidad cada año, mediante la correcta gestión de compra, la optimización de recursos y procesos, la contratación efectiva y la revisión periódica de su plan de negocio y su plan de mercado.

Innovación: Té y Café Yuyaykuna evaluará constantemente los productos del menú y el tipo de servicio, para poder mantenerse a la vanguardia de los requerimientos de los clientes, también se realizará la modificación oportuna de la decoración del establecimiento, según temporada.

Cadena de valor: Té y Café Yuyaykuna es una cafetería cuyo ambiente se enfocará en el amor al conocimiento y en un ambiente acogedor para las frías tardes de Quito, con lo cual se creará valor en el servicio y comodidad para los consumidores, y su vez pretende aumentar el valor de la rentabilidad sobre el capital invertido.

2.2.3. Actividad

Té y Café Yuyaykuna es un establecimiento de alimentos y bebidas, categorizado dentro de las cafeterías que sirve principalmente bebidas calientes y bocadillos para acompañar las bebidas.

2.3. Tamaño de la empresa

Té y Café Yuyaykuna es una cafetería de categoría 1 taza, es una microempresa que contará con:

Área Administrativa:

- Gerente General
 - Servicios Contables
 - Servicios de asesoría legal

Área Operativa

- Dos baristas
- Dos auxiliares con conocimientos en barismo y cocina
- Dos cajeros
- Dos meseros

2.4. Necesidades que satisfacer

Ilustración 1: Pirámide de Maslow



(Espinosa, 2021). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <https://www.psyciencia.com/>

2.4.1. Necesidad Fisiológica

Té y Café Yuyaykuna cubre la necesidad fisiológica del hambre y sed ya que provee servicios de alimentos y bebidas.

2.4.2. Necesidad de Protección y Seguridad

Té y Café Yuyaykuna cubre la necesidad de protección y seguridad, ya que al ser una empresa de alimentos y bebidas se debe cumplir con el correcto manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura y a su vez se cumplirán con los protocolos de bioseguridad para los trabajadores y los clientes del establecimiento.

Al encontrarse dentro de un Centro Comercial se garantiza la seguridad de guardianía y cámaras de vigilancia en el establecimiento, para salvaguardar la integridad física de los clientes y trabajadores.

Para los empleados que laboren en el establecimiento se les proveerá de seguridad gracias al cumplimiento del Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y de Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.

2.4.3. Necesidad de Aceptación y Pertenencia

Este punto se da, debido a que el ser humano es por naturaleza sociable y necesita tener vínculos sanos con otras personas, para así poder sentir que forma parte de un grupo. Té y Café Yuyaykuna cubre esta necesidad con sus clientes, gracias a su modelo de cafetería que atraerá a cierto grupo de personas con gusto similares, lo que fomentará la sociabilización entre clientes, o generar afinidad por el lugar. También cubre esta necesidad con sus colaboradores, mostrando siempre un ambiente estable y buenas relaciones laborales con los compañeros.

2.4.4. Necesidad de Valoración

Té y Café Yuyaykuna busca valor y reconocimiento como empresa en el mercado de alimentos y bebidas, brindando productos de calidad. A su vez se tomará en cuenta el esfuerzo de sus colaboradores, mediante programas de recompensas económicas a partir del doceavo mes de apertura y no monetarias de forma mensual.

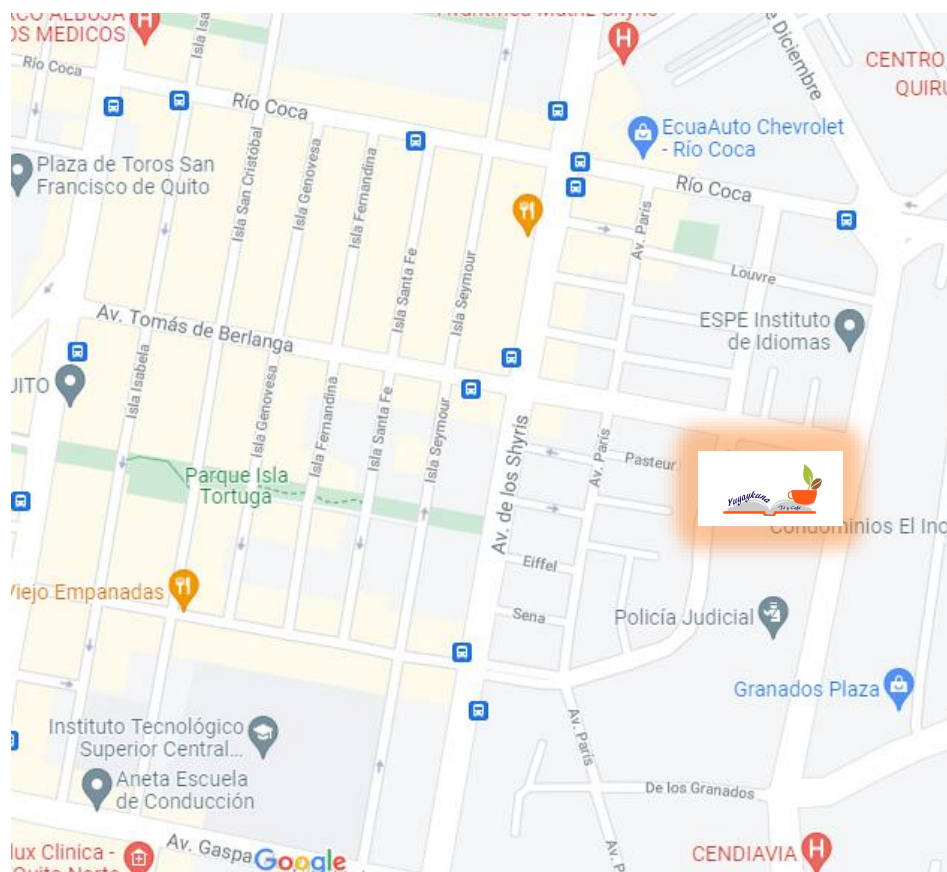
2.4.5. Necesidad de Auto realización

Té y Café Yuyaykuna busca conseguir la rentabilidad en el plazo de un año y la estabilidad económica en dos años, mediante productos y servicios de calidad para que los clientes se sientan a gusto con el ambiente del establecimiento y así puedan dar sus buenas referencias y recomendaciones.

2.5. Localización de la empresa

Té y Café Yuyaykuna estará ubicado en la provincia de Pichincha, en la ciudad de Quito al centro norte, en la parroquia Jipijapa, en las calles Tomás de Berlanga y Avenida 6 de Diciembre.

Ilustración 2: Ubicación Té y Café Yuyaykuna



GoogleMaps (2021). *Ubicación*. Recuperado de: <https://www.google.com>

2.6. Filosofía Empresarial

2.6.1. Misión

Té y Café Yuyaykuna es una cafetería enfocada en ofrecer bebidas calientes de calidad, en un ambiente acogedor y agradable, decorado para los amantes de la lectura y el público en general, que desee pasar momentos de tranquilidad o compartir conversaciones amenas con amigos.

2.6.2. Visión

En dos años lograr posicionamiento como cafetería en la parroquia Jipijapa, ser la mejor opción para personas amantes de la lectura y ampliar de forma innovadora el ambiente y decoración de la cafetería para mantenerse con la originalidad que la destacan y a la vanguardia de los requerimientos de las personas en el tiempo postpandemia.

2.6.3. Objetivos

- Brindar bebidas calientes de calidad y con variedad para todos los gustos en un ambiente acogedor y agradable para las tardes y noches de Quito.
- Formar eficientemente a los colaboradores para poder mantener el sabor, presencia y olor adecuados de las bebidas.
- Generar empleo en pequeños productores de café y té ecuatorianos, aprovechando al máximo el clima del país.
- Promover la cultura del consumo de té en Quito para alinearse al Objetivo de Desarrollo Sostenible de salud y bienestar.
- Promover la cultura de la lectura en el sector Jipijapa para aliviar a los clientes del estrés de la pandemia.
- Lograr ser una empresa solvente y rentable para alinearse a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de fin de la pobreza, trabajo decente y crecimiento económico.

2.6.4. Meta

Lograr una cafetería con un ambiente confortable donde los clientes puedan disfrutar de una bebida caliente y a su vez que sea capaz de impulsar el consumo de té en la población.

2.6.5. Estrategias

- Realizar una buena gestión y búsqueda constante de los mejores proveedores de materia prima para optimizar los recursos materiales y financieros de la empresa, y poder mantener la calidad del producto que se ofrece.
- Promover el cumplimiento de los valores de la empresa en sus empleados y mantener capacitaciones y la motivación de los mismos para poder brindar un servicio de calidad a los clientes.

- Preferir la compra de materia prima a pequeños productores de café y té ecuatoriano aprovechando al máximo el clima beneficioso del país.
- Mantener un ambiente innovador y promovedor de la lectura, que permita crear conciencia de los beneficios que trae a las habilidades sociales y de concentración.
- Mantener un adecuado control financiero desde el primer día de inversión y separar un fondo de emergencia para que el establecimiento pueda mantenerse durante un año.

2.6.6. Políticas

La empresa:

- Mantener a todo el personal de la empresa informado oportunamente en cuanto a las políticas empresariales, los reglamentos, las normas, los procesos y los procedimientos que deben realizar y cumplirse.
- Cumplir con el sistema de remuneración vigente en el reglamento del trabajador, del Ministerio de Trabajo de la República del Ecuador.
- Mantener a los colaboradores debidamente capacitados para que puedan ejecutar sus funciones de forma eficiente y segura.
- Mantener la infraestructura y los equipos en su óptimo funcionamiento, en cumplimiento con el Reglamento de Salud y Seguridad de los Trabajadores y del Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo.
- Promover un ambiente de respeto.
- Priorizar proyectos y acciones enfocadas en la incrementación de liquidez y valor de la empresa.
- Cumplir con las obligaciones jurídicas y económicas de forma oportuna y cumplir con las normas del Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas impartido por el MINTUR.
- Realizar una correcta gestión de compras, minimizando costos sin comprometer la calidad de los productos de la empresa.

Los Trabajadores

En cuanto a los uniformes y presentación personal:

- El personal debe tener su aseo personal impecable, el baño diario es obligatorio, mantener las uñas limpias y cortas, sin pintar.
- Se debe portar el uniforme planchado y limpio (lavado diario).
- El uniforme es de uso exclusivo dentro del establecimiento, al llegar y salir debe cambiarse el uniforme.
- Los zapatos deben ser antideslizantes y de color negro, deben estar limpios.
- Se encuentra prohibido el uso de relojes, anillos, pulseras y aretes.
- El personal debe hacer uso de cofia para el cabello.
- Los hombres no pueden tener barba.

Comportamiento:

- Deben ser puntuales y responsables en todas sus labores.
- Deben ser respetuosos y colaborativos con sus compañeros.
- Está prohibido llegar en estado etílico, con resaca, o con olor a tabaco, licor u otro estupefaciente.
- Cumplir con el método de trabajo en equipo y tener una buena comunicación laboral con sus compañeros.

Aplicados para todos quienes conforman la empresa.

- Ser personas íntegras, resaltando el valor de la honradez y responsabilidad en todas las acciones a ejecutarse.

2.5.7. FODA

Fortalezas:

- Productos y materia prima con altos estándares de calidad.
- Ambiente innovador y confortable, diseñado para mantener las medidas de bioseguridad y con mobiliario cómodo.
- Infraestructura moderna y ambiente climatizado.
- Personal capacitado para dar un servicio de calidad.
- Productos variados para diferentes tipos de gustos.

- Precios competitivos con el mercado actual.
- Ubicación estratégica.
- Equipos y tecnología actualizados.
- Expandir la línea de productos para aperitivos y acompañantes de las bebidas calientes.

Oportunidades:

- Acceso al público a través de plataformas.
- Ingreso al mercado de forma innovadora y con un enfoque diferente.
- Ingresar a nuevos mercados.
- Debido a la alta demanda de cafeterías, oportunidad de expandir la cantidad de zonas cafeteras.
- Centro Comercial nuevo que atraerá personas.

Debilidades:

- Apertura en horarios de Centro Comercial.
- Establecimiento nuevo, marca no conocida
- Materia prima con inestabilidad en sus costos.
- Inicio con poca rentabilidad.

Amenazas:

- Hay gran número de cafeterías en un sector cercano (Av., República del Salvador).
- Falta de cultura de consumo de té en la ciudad de Quito.
- Situación económica del país inestable.
- Inseguridad en la ciudad de Quito.
- Cambios en las normativas y leyes que pudiesen afectar a la empresa.

2.7. Desarrollo organizacional

2.7.1. Tipo de estructura

Diferenciación

En Té y Café Yuyaykuna la comunicación será de tipo vertical ascendente, irá desde el Gerente General hasta los colaboradores del área operativa, lo cual fomentará la comunicación específica y motivacional, esto hará que todos quienes conforman la cafetería, conozcan las metas de forma directa. A su vez, la organización será de tipo jerárquica, en dónde:

- El área administrativa y gerencial se manejarán por el gerente o dueño, quién contratará servicios de asesoría para la parte legal y contable.
- El área operativa estará conformada por los colaboradores que trabajarán en el establecimiento: barista, cajero, mesero y auxiliar.

2.7.2. Formalización

Té y Café Yuyaykuna estará registrada en la Dirección Nacional de Registro de Datos Público – Registro Mercantil. A su vez, se mantendrá al día en las obligaciones con el SRI y con el IESS. Se cumplirá con la Ley de Compañías, la Ley del Registro único de contribuyentes, la Ley y Normativa de Turismo, la Ley Orgánica de Salud, las normativas aplicables del reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Ambiente de Trabajo, y del reglamento de Alimentos y Bebidas del Ministerio de Turismo.

2.7.3. Centralización – Descentralización

Té y Café Yuyaykuna tendrá centralizadas las actividades en la Gerencia, con la supervisión de la gestión de talento humano, la gestión empresarial, la gestión de ventas, la gestión financiera y la jefatura del establecimiento.

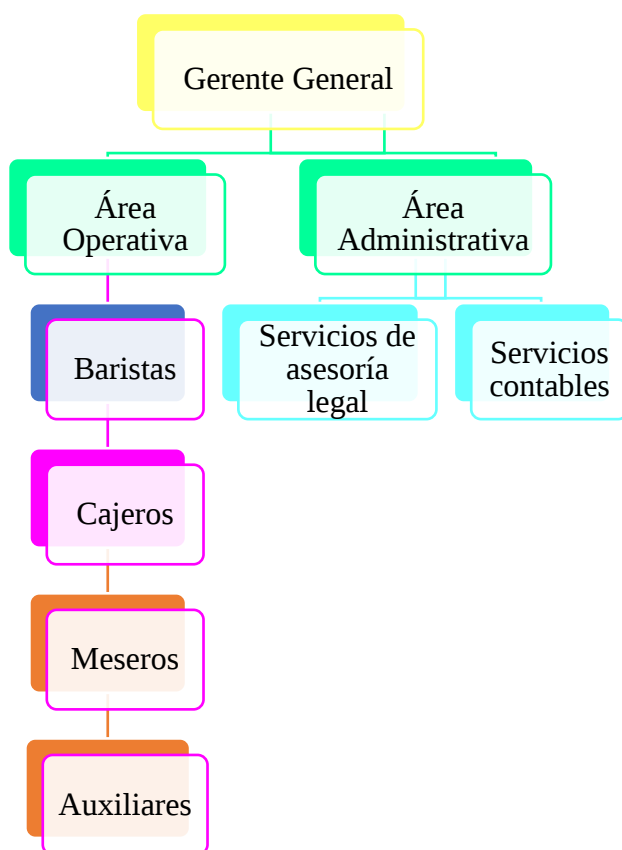
La descentralización se realizará delegando funciones específicas a los demás colaboradores y permitiendo que participen en las sugerencias de mejora del establecimiento, también se descentralizará el tema contable y legal con contrataciones de asesores.

2.7.4. Integración

La empresa trabajará mediante la integración de las áreas: gerencial, financiera, administrativa, compras, ventas y de producción. Así será posible mantener el control de los ingresos y egresos de la parte económica y material de cada área de la empresa.

2.7.5. Organigrama empresarial

Ilustración 3: Organigrama Té y Café Yuyaykuna



Espinosa, N. (2021). *Organigrama empresarial. Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

2.9. Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE – JEFE DE CAFETERÍA

Detalles generales del puesto de Gerente/ jefe de cafetería

Empresa: Té y Café Yuyaykuna.

Unidad Administrativa: Área Ejecutiva.

Número de personas: 1

Misión del puesto: Realizar la gestión administrativa, financiera, y de talento humano, mantener la empresa al día con las obligaciones y en regla con todos los documentos. A su vez deberá supervisar el trabajo de los colaboradores y el movimiento de la empresa, para realizar los pronósticos de ventas y pedidos de materia prima.

Denominación del puesto: Gerente General.

Rol y actividades del puesto: Administración de la empresa, supervisión de los asesores contable y legal para cumplir con la misión de mantener la empresa al día con las obligaciones y en regla con todos los documentos, supervisión del área operativa de la empresa.

Remuneración: \$600

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 1: Méritos a considerar, gerente

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnología o Licenciatura en administración hotelera.	Mínimo 1 año de experiencia en cargos gerenciales de restaurantes, cafeterías o bares, o 2 años de experiencia en cargos de jefatura	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Capacitación en Servicio al Cliente. Capacitación en Servicio al Cliente con discapacidad.	Liderazgo. Iniciativa. Cooperación y trabajo en equipo. Diligencia. Comprensión oral. Originalidad e innovación.

	de almacenes de alimentos y bebidas.	Capacitación de Barismo. Capacitación en programa Microsoft Dynamics AX.	Reconocimiento de problemas. Razonamiento deductivo e inductivo. Capacidad de organizar información. Negociación. Manejo de Recursos financieros, materiales y humanos.
--	--------------------------------------	---	---

Espinosa, N. (2021). *Méritos o aspectos a considerar, gerente*. Quito.

PUESTO DE BARISTA

Detalles generales del puesto de barista

Empresa:	Té y Café Yuyaykuna.
Unidad Administrativa:	Área Operativa.
Número de personas:	2
Misión del puesto:	Preparación de bebidas calientes de calidad, principalmente bebidas a base de café. Servir a los clientes productos de calidad.
Denominación del puesto:	Barista.
Rol y actividades del puesto:	Preparación de bebidas calientes, recepción del pedido y preparación del almacén antes de la apertura, servicio de alimentos en la bandeja para el cliente. Entrega de libros físicos o virtuales según el pedido del cliente. Ensamblaje de alimentos. Cuadre de caja al final del turno.
Remuneración:	\$430

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 2: Méritos a considerar, barista

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título Bachiller y curso mínimo de 100 horas en barismo. Estudiante de tecnología o licenciatura en administración hotelera.	Mínimo 1 año de experiencia en barismo.	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Capacitación en Servicio al Cliente. Capacitación en Servicio al Cliente con Discapacidad. Capacitación en programa Microsoft Dynamics AX.	Liderazgo. Cooperación y trabajo en equipo. Diligencia. Comprensión oral. Sensibilidad olfativa y gustativa. Proactividad. Destreza de memorizar.

Espinosa, N. (2021). *Méritos o aspectos a considerar*, barista. Quito.

PUESTO DE AUXILIAR

Detalles generales del puesto de barista

Empresa:	Té y Café Yuyaykuna.
Unidad Administrativa:	Área Operativa.
Número de personas:	2
Misión del puesto:	Tareas polifuncionales como: preparación de bebidas calientes de calidad. Elaborar y calentar alimentos.
Denominación del puesto:	Auxiliar de cocina.
Rol y actividades del puesto:	Preparación de bebidas calientes, recepción del pedido y preparación del almacén y del <i>mise an place</i> antes de la apertura. Elaboración de alimentos como sándwiches y calentar empanadas y humitas.
Remuneración:	\$430

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 3: Méritos a considerar, auxiliar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título Bachiller. Curso mínimo de 40 horas en barismo. Curso de cocina básica y repostería de 80 horas mínimo.	Mínimo 1 año de experiencia en trabajos de restaurantes, cafetería o bares.	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Capacitación en Servicio al Cliente. Capacitación en Barismo. Capacitación en Servicio al Cliente con discapacidad.	Liderazgo. Cooperación y trabajo en equipo. Diligencia. Comprensión oral. Sensibilidad olfativa y gustativa. Proactividad. Destreza de memorizar. Capacidad de realizar trabajo polifuncional.

Espinosa, N. (2021). *Méritos o aspectos a considerar, auxiliar*. Quito.

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales del puesto de barista

Empresa: Té y Café Yuyaykuna.

Unidad Administrativa: Área Operativa.

Número de personas: 2

Misión del puesto: Receptar pedidos, de los clientes, cobrar y custodiar en dinero en efectivo, y documentos de valor monetario, además realizar ventas complementarias y asesorar al cliente con los alimentos y bebidas.

Denominación del puesto: Cajero/a.

Rol y actividades del puesto: Cobros en caja, custodia de dinero, conteo de dinero y documentos de valor monetario al final del turno, atención y asesoramiento al cliente. Ayuda con la limpieza del almacén al cierre.

Remuneración: \$400

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 4: Méritos a considerar, cajero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título Bachiller. Curso para cajeros de mínimo 80 horas.	Mínimo 1 año de experiencia en trabajos de cajera, restaurantes, cafetería o bares.	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Capacitación en Servicio al Cliente. Capacitación en Servicio al Cliente con Discapacidad. Capacitación sistema de cobro AX.	Cooperación y trabajo en equipo. Diligencia. Comprensión oral. Proactividad. Destreza de memorizar.

Espinosa, N. (2021). *Méritos o aspectos a considerar, cajero*. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de barista

Empresa: Té y Café Yuyaykuna.

Unidad Administrativa: Área Operativa.

Número de personas: 2

Misión del puesto: Asesorar al cliente y mantener el establecimiento limpio y en orden.

Denominación del puesto: Mesero/a.

Rol y actividades del puesto: Mantener la limpieza y orden de mesas, sillas, libros y mesones, servir a la mesa los productos solicitados en caja y asesorar al cliente sobre las solicitudes de libros.

Remuneración: \$400

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 5: Méritos a considerar, mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título Bachiller.	Sin experiencia requerida.	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Capacitación en Servicio al Cliente. Capacitación en Servicio al Cliente con Discapacidad. Capacitación meseros.	Cooperación y trabajo en equipo. Diligencia. Comprensión oral. Proactividad. Destreza de memorizar. Polifuncional

Espinosa, N. (2021). *Méritos o aspectos a considerar, mesero*. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1. Objetivo de la mercadotecnia

Hacer de Té y Café Yuyaykuna, una cafetería que atraiga la atención del público, ofreciendo productos de calidad con un servicio y ambiente novedoso, para que tener una buena participación en el mercado de alimento y bebidas en el sector Jipijapa.

3.2. Investigación de mercado

Té y Café Yuyaykuna aplicó una investigación de campo, la cual se desarrolló mediante una encuesta realizada en el sector Jipijapa, el objetivo fue obtener información relevante que permita continuar con el desarrollo del proyecto, dependiendo de los requerimientos, necesidades y gustos de las personas que frecuentan el sector o viven cerca, para acercar el negocio a la factibilidad.

3.2.1. Modalidad

La investigación de campo, se realizó mediante encuestas de forma presencial a 100 personas que estaban el lugar. Se dejó 30 hojas de encuesta a Óptica Iris, para personas que deseara colaborar con la encuesta y 70 se realizaron a quienes tenían alguna actividad en el sector.

3.3. Plan de Muestreo

Se repartió la encuesta a personas de diferentes edades que vivían y trabajaban en el sector Jipijapa, porque Té y Café Yuyaykuna está dirigido al público en general.

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

Dónde:

N= Población segmentada (2239191 habitantes Quito)

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 70% (0.7)

Q= Probabilidad negativa 30% (0.3)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= Tamaño de la muestra

$$n = \frac{2239191 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (2239191 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{2150519,04}{21505.1904}$$

$$n = 100$$

3.4. Análisis de las encuestas

(Ver anexos 1 -12).

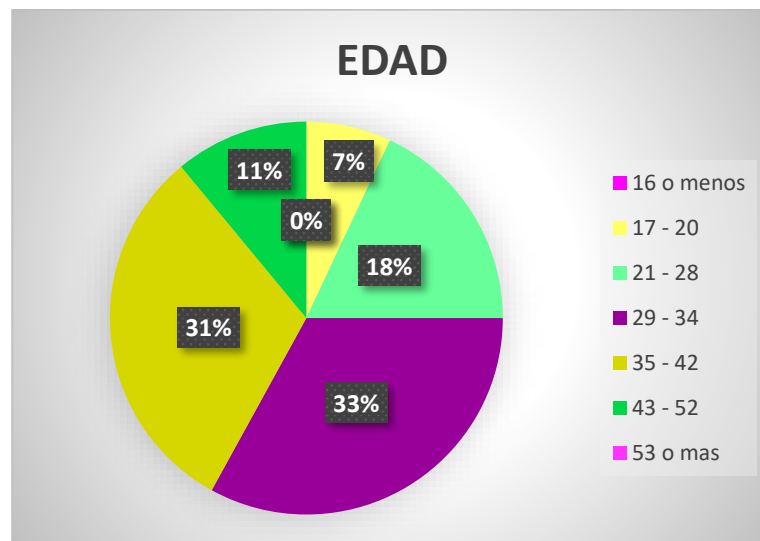
3.4.1. Pregunta 1

Tabla 6. Pregunta 1

¿Cuál es su edad?		
Respuesta	CANTIDAD	%
16 o menos	0	0%
17 - 20	7	7%
21 - 28	18	18%
29 - 34	33	33%
35 - 42	31	31%
43 - 52	11	11%
53 o mas	0	0%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). *Edad*. Quito.

Ilustración 4: Pregunta 1 pastel Té y Café Yuyaykuna



Espinosa, 2021). Pregunta 1 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

En las encuestas realizadas se observó que las personas que transitaban por el sector tenían entre 29 y 34 años, este resultado permite conocer la edad de los posibles clientes, y determinar que Té y Café Yuyaykuna debe enfocarse en satisfacer las necesidades y expectativas de este target.

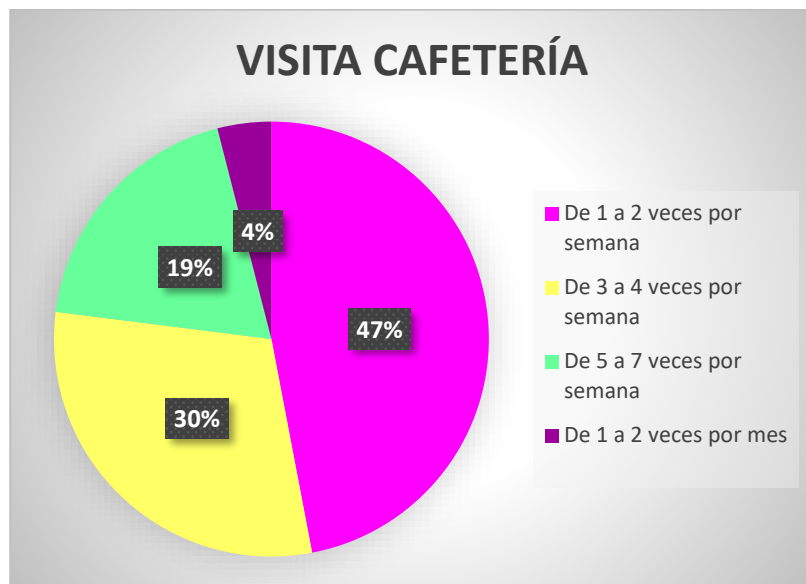
3.4.2. Pregunta 2

Tabla 7. Pregunta 2

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?		
Respuesta	CANTIDAD	%
De 1 a 2 veces por semana.	47	47%
De 3 a 4 veces por semana.	30	30%
De 5 a 7 veces por semana.	19	19%
De 1 a 2 veces por mes.	4	4%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). Frecuencia de visita. Quito.

Ilustración 5: Pregunta 2 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 2 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 47% de personas encuestadas manifestaron que visitan una cafetería de 1 a 2 veces por semana, lo cual, indica que casi la mitad de las personas gustan de los establecimientos tipo cafeterías, por lo tanto se espera que Té y Café Yuyaykuna tenga buena acogida en el sector.

3.4.3. Pregunta 3

Tabla 8. Pregunta 3

¿Con qué frecuencia consume té?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Siempre o casi siempre	18	18%
De 2 a 4 veces por semana	35	35%
Muy de repete	32	32%
Nunca	15	15%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Con qué frecuencia consume té? Quito.

Ilustración 6: Pregunta 3 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 3 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 47% de la población no tiene preferencia por el consumo de té, por lo tanto, la cultura del consumo de esta bebida, no está bien desarrollada en el sector, lo que le da la posibilidad a Té y Café Yuyaykuna de posicionarse como uno de los primeros en el mercado.

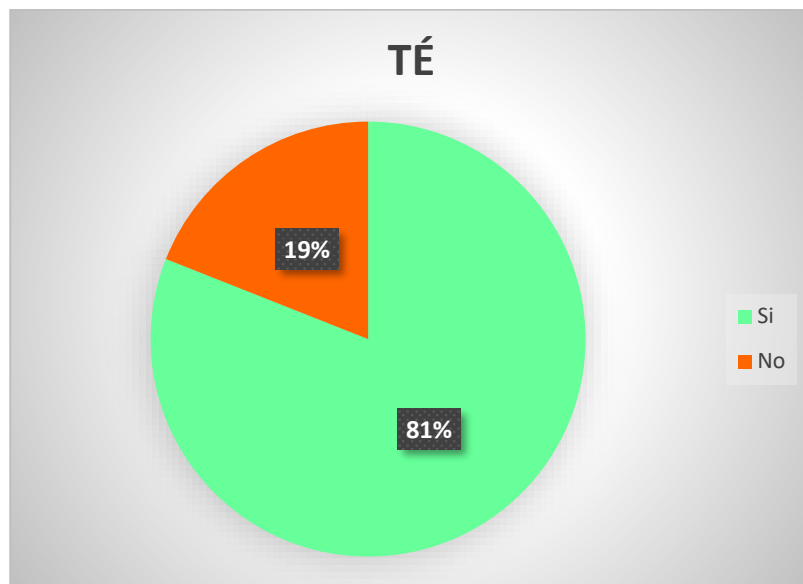
3.4.4. Pregunta 4

Tabla 9. Pregunta 4

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesta/o a consumirlo más a menudo?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Si	81	81%
No	19	19%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Estaría dispuesta/o a consumirlo más a menudo? Quito.

Ilustración 7: Pregunta 4 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 4 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

La mayoría de personas encuestadas, específicamente un 81%, dijeron estar dispuestos a empezar a consumir té, luego de escuchar algunos de sus beneficios a la salud, mientras que un 19% dijeron que no lo incluirían en su dieta. Este resultado le permite a Té y Café Yuyaykuna, planificar un menú variado de bebidas calientes, y no solo té.

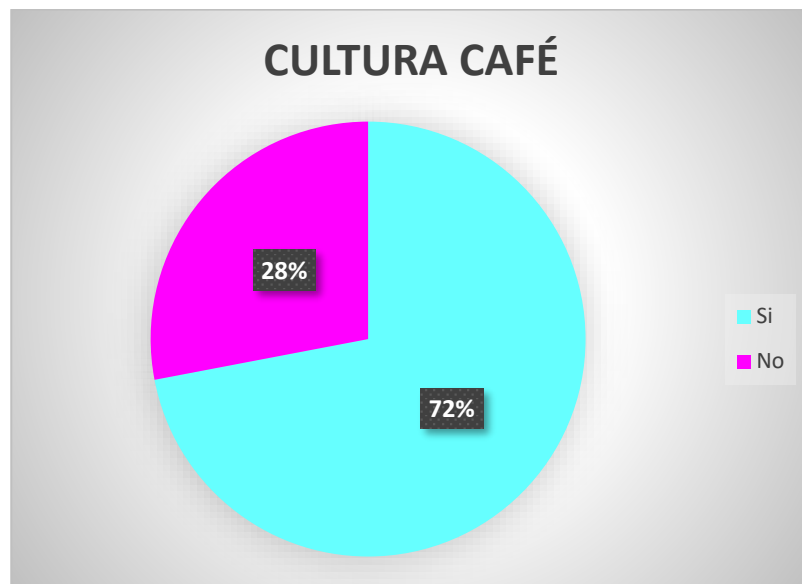
3.4.5. Pregunta 5

Tabla 10. Pregunta 5

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado y aumentado en Quito?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Si	72	72%
No	28	28%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito? Quito.

Ilustración 8: Pregunta 5 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 5 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 72% de los encuestados opina que la cultura y el consumo de café ha mejorado y aumentado en los últimos años, por lo tanto, Té y Café Yuyaykuna tomará esta ventaja incluyendo en su menú bebidas que contengan café.

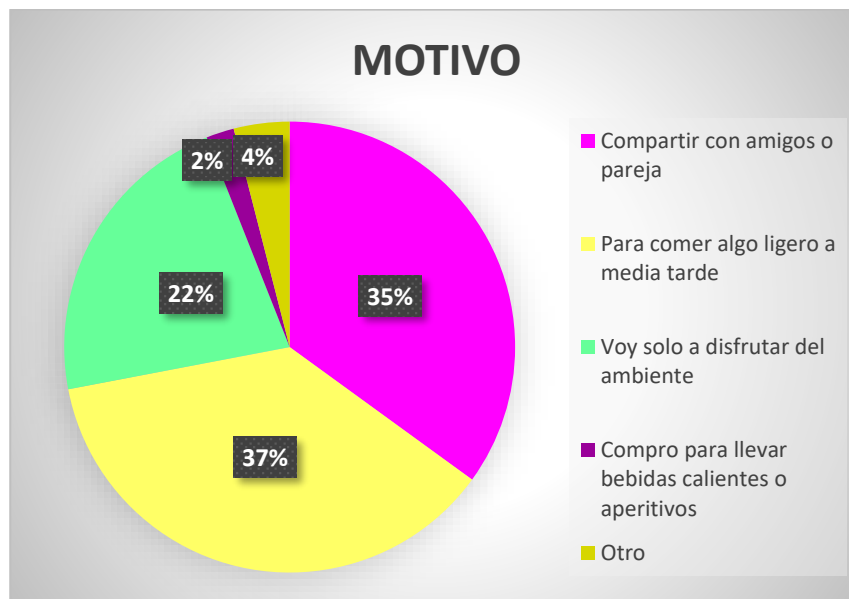
3.4.6. Pregunta 6

Tabla 11. Pregunta 6

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Compartir con amigos o pareja.	35	35%
Para comer algo ligero a media tarde.	37	37%
Voy solo a disfrutar del ambiente.	22	22%
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos.	2	2%
Otro.	4	4%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería? Quito.

Ilustración 9: Pregunta 6 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 6 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

Según los resultados de la encuesta, el 37% de personas visita una cafetería para compartir con otras personas y el 35% para servirse alimentos y bebidas a media tarde, por lo tanto, nos permite conocer los principales motivos por el que las personas gustan de visitar cafeterías, y su vez, ayuda a conocer que el establecimiento debe enfocarse en satisfacer esas necesidades.

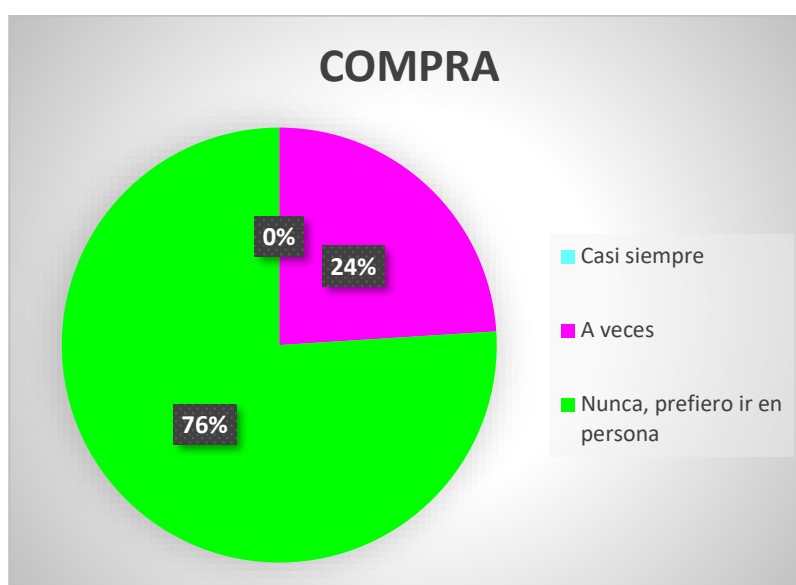
3.4.7. Pregunta 7

Tabla 12. Pregunta 7

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Casi siempre	0	0%
A veces	24	24%
Nunca, prefiero ir en persona	76	76%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). *Tipo de compra*. Quito.

Ilustración 10: Pregunta 7 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 7 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

Según los encuestados, prefieren ir a una cafetería antes que solicitar sus productos mediante aplicaciones a domicilio. Por lo tanto, Té y Café Yuyaykuna, se enfocará en incrementar las ventas que se den de forma presencial, antes que contratar dichas aplicaciones en un inicio.

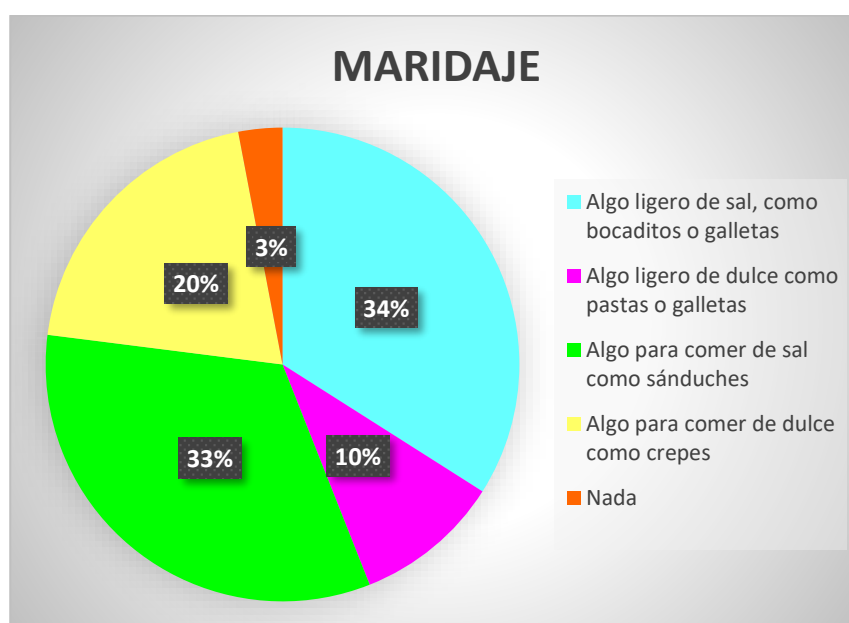
3.4.8. Pregunta 8

Tabla 13. Pregunta 8

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:		
Respuesta	CANTIDAD	%
Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas.	34	34%
Algo ligero de dulce como pastas o galletas.	10	10%
Algo para comer de sal como sánduches.	33	33%
Algo para comer de dulce como crepes.	20	20%
Nada.	3	3%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). *Maridaje*. Quito.

Ilustración 11: Pregunta 8 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 8 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 67% de los encuestados, manifestaron que prefieren acompañar las bebidas calientes con alimentos de sal, mientras que 30% prefería acompañar con productos de dulce. Esto permitirá a Té y Café Yuyaykuna elaborar un menú en base a los gustos y necesidades de los clientes.

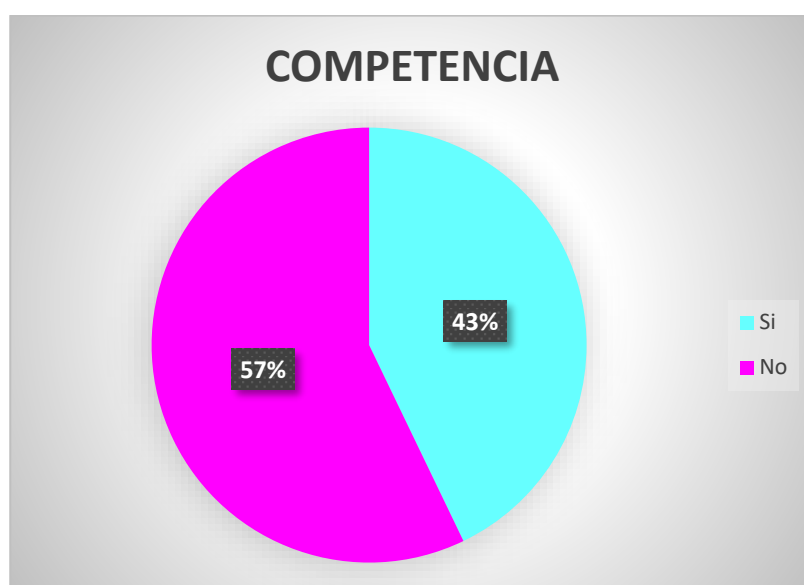
3.4.9. Pregunta 9

Tabla 14. Pregunta 9

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Si	42	43%
No	56	57%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). *Café de calidad*. Quito.

Ilustración 12: Pregunta 9 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 9 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 57% de encuestados considera que no hay muchas cafeterías que vendan bebidas calientes en especial café, de calidad, y el 43% opina que si hay muchas. Esto ayuda a Té y Café Yuyaykuna, a conocer la exigencia de los clientes y la competencia existente.

3.4.10. Pregunta 10

Tabla 15. Pregunta 10

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Si	96	96%
No	4	4%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Le gustaría que haya una cafetería? Quito.

Ilustración 13: Pregunta 10 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 10 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 96% de los encuestados respondió de forma positiva a la llegada de una nueva cafetería en el sector, por lo que la cafetería tiene oportunidad de entrar en el mercado.

3.4.11. Pregunta 11

Tabla 16. Pregunta 11

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Ambiente	30	30%
Variedad de productos	20	20%
Precio y promociones	25	25%
Calidad de producto y servicio	25	25%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Qué es lo que más valora? Quito.

Ilustración 14: Pregunta 11 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 11 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 30% de personas encuestadas valoran un buen ambiente en una cafetería. Le siguen un 25% de personas que valoran la calidad y servicio, el 25% valora los buenos precios y las promociones, y por último un 20% de personas aprecian que en el menú haya variedad de productos. Por lo que la cafetería, tendrá en cuenta el ambiente, la calidad, el servicio y la variedad de productos del menú para cumplir con la demanda del 80% de personas.

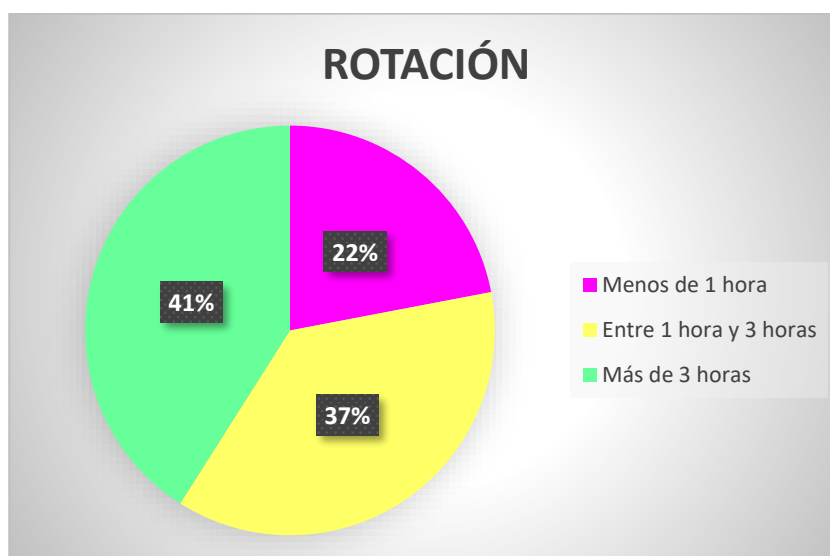
3.4.12. Pregunta 12

Tabla 17. Pregunta 12

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Menos de 1 hora	22	22%
Entre 1 hora y 3 horas	37	37%
Más de 3 horas	41	41%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). ¿Le gustaría que haya una cafetería? Quito.

Ilustración 15: Pregunta 12 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 12 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 42% de personas encuestadas se quedan alrededor de 3 horas en una cafetería, mientras que el 37% dijeron que se quedaban entre 1 y 3 horas, tomando en cuenta estos porcentajes además de la temática del establecimiento, Té y Café Yuyaykuna, se preparará para tener una baja rotación de mesas, lo ideal sería que se realicen estrategias para aumentarla, ya que a mayor rotación se optimiza de mejor manera la capacidad máxima del aforo y a su vez maximiza el flujo de caja. Sin embargo, este aspecto no siempre es negativo, ya que los clientes suelen tener una mejor percepción de la calidad de ambiente y atención cuando la rotación es menor.

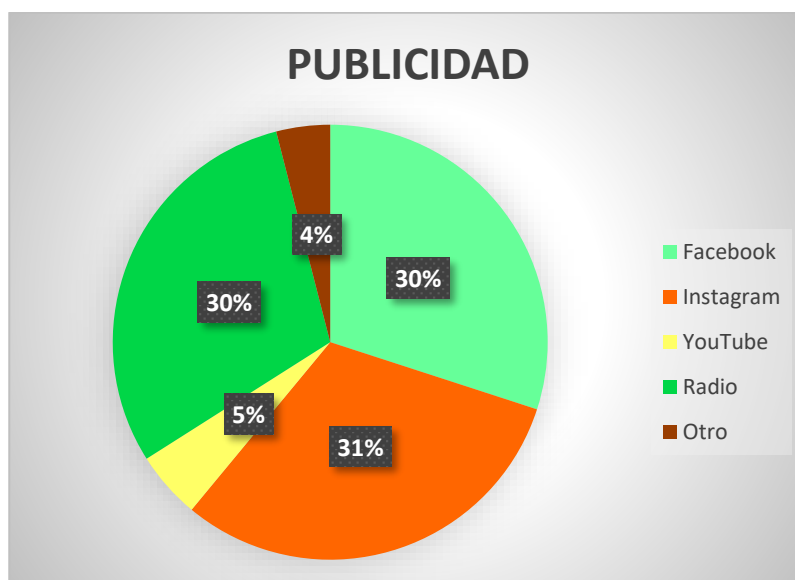
3.4.13. Pregunta 13

Tabla 18. Pregunta 13

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?		
Respuesta	CANTIDAD	%
Facebook	30	30%
Instagram	31	31%
YouTube	5	5%
Radio	30	30%
Otro	4	4%
Total	100	100%

Espinosa, N. (2021). Pregunta publicidad. Quito.

Ilustración 19: Pregunta 13 pastel Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Pregunta 13 pastel Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Análisis:

El 31% de encuestados consideraron que el mejor medio publicitario es Instagram, el otro 30% consideró a la Radio y el 30% de personas prefieren a Facebook. Por lo que Té y Café Yuyaykuna dará preferencia a la publicidad en medios digitales como Facebook e

Instagram para empezar y posteriormente se considerará realizar una inversión para la publicidad en radiodifusión.

3.4.14. Análisis General

Té y Café Yuyaykuna es un establecimiento de tipo cafetería que se enfocará en un público entre 29 y 42 años, ya que en la encuesta se evidenció que el 64% de personas que frecuentan la zona ronda esa edad, por lo tanto la publicidad, se enfocará en este target, principalmente en redes sociales como Facebook e Instagram, las cuales fueron las que tuvieron mejor acogida entre los encuestados, adicional, Instagram le da a la cafetería la oportunidad de publicar excelentes fotografías de los productos, que atraigan o antojen a futuros clientes. Posteriormente se pensará en realizar una publicidad mediante radio, algunas personas comentaban que en la publicidad de comida en la radio es muy buena ya que suelen hacer una buena descripción del lugar, y mientras conducen o cuando hay tráfico.

Por otro lado, la encuesta permitió a Té y Café Yuyaykuna conocer las preferencias de productos y servicios del cliente potencial. En cuanto a los productos, se ofertará principalmente bebidas calientes de té, sin dejar de lado el café, ya que muchas personas manifestaron no ser consumidoras de té, sin embargo, al conocer algunos de sus beneficios mostraron interés y otros dijeron que no lo consumirían. En cuanto a los alimentos para acompañar, se priorizará la variedad de productos de sal seguido de los de dulce para el maridaje de las bebidas.

En la encuesta se evidenció también que, las personas al momento de adquirir productos de cafetería, prefieren acercarse al establecimiento para disfrutar del ambiente y la compañía, y que suelen frecuentar este tipo de lugares de una a dos veces por semana, algunas personas manifestaron que cuando pedían bebidas para llevar, era porque se encontraban al paso o porque llevaban a sus lugares de trabajo. En opiniones casi divididas las personas consideran que en Quito hay suficientes establecimientos que ofrecen café de calidad y otras manifestaron que no, lo que le da a Té y Café Yuyaykuna, la idea de que cada vez hay más personas con conocimiento del buen café, e incentiva a ofrecer productos de calidad ante la exigencia del mercado.

El 96% de personas encuestadas manifestaron que les gustaría que haya una cafetería en el sector Jipijapa, principalmente porque desean activar la parte comercial en el vecindario, el 4% que dijo que no, porque en la zona no hay mucho lugar para

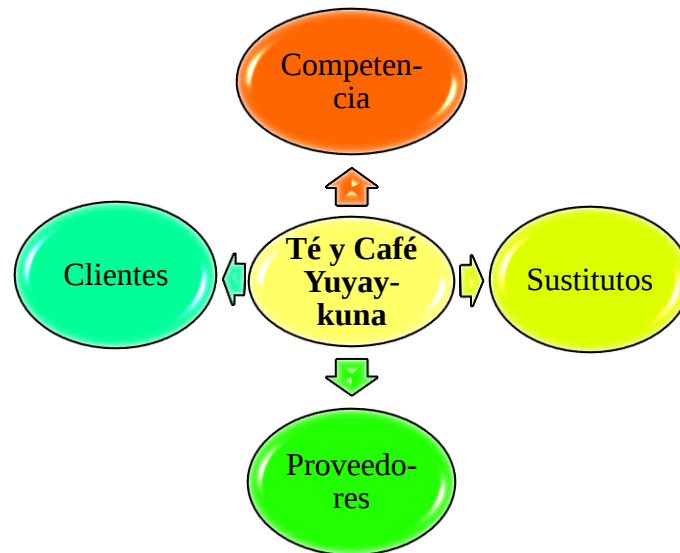
estacionamientos, lo que, incentiva a la cafetería a ubicarse en el nuevo centro comercial en construcción, ya que contará con parqueaderos para los clientes.

Finalmente, gracias al análisis de las respuestas de la encuesta realizada se llegó a la conclusión de que Té y Café Yuyaykuna es un negocio viable debido a la alta aceptación de los clientes frente a una cafetería nueva con variedad de productos y calidad de ambiente.

3.5. Entorno empresarial

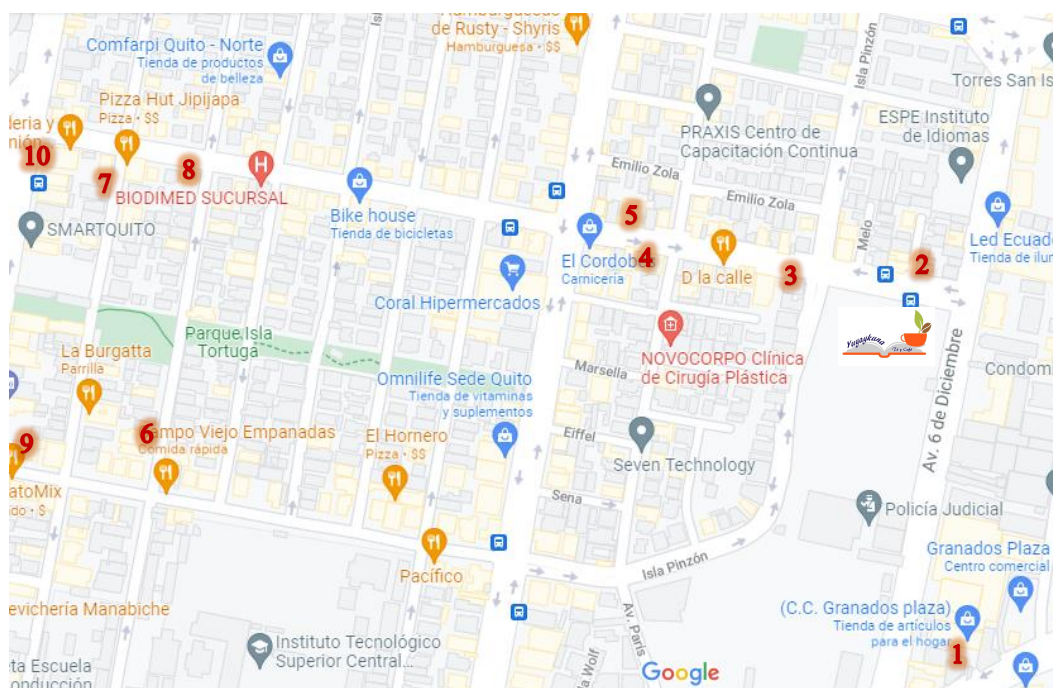
3.5.1. Microentorno

Ilustración 20: Esquema microentorno Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). *Esquema microentorno Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Ilustración 18: Microentorno Té y Café Yuyaykuna



(GoogleMaps, 2021). *Cafeterías en la zona*. Recuperado de: <https://www.google.com.ec/>

Competencia directa

Al realizar un recorrido en el área cercana a la ubicación de Té y Café Yuyaykuna, se ha considerado competencia directa a:

- **Juan Valdez**, ya que también se encuentra en un Centro Comercial (Granados Plaza), y ofrece productos similares. Su marca es conocida, a su vez tiene áreas cómodas para los clientes.
- **Nosé Fun Coffe & Dessert**, es la cafetería que se encuentra más cercana a Té y Café Yuyaykuna en la Tomás de Berlanga y 6 de Diciembre. Ofrece bebidas frías y calientes, y alimentos ligeros de sal y de dulce para acompañar. No dispone de estacionamiento.
- **El Baúl del Enano**, es una cafetería que se encuentra en la Isla Pinzón y Tomás de Berlanga, expende bebidas frías y calientes y adicional tiene un ambiente temático en juegos de mesa. No dispone estacionamiento.

Competencia indirecta

Se consideró competencia indirecta a:

Se consideró competencia indirecta a:

- **Q-Bolón**, es un establecimiento ubicado en la Tomás de Berlanga, el cual ofrece bebidas a base de café y productos como bolones, empanadas de verde y tigrillo. Dispone de tres espacios para estacionamiento.
- **Alma Llanera**, es un establecimiento ubicado en la Tomás de Berlanga, cuyo producto principal son las empanadas de verde con bebidas a base de café. No dispone estacionamiento.
- **Campo Viejo**, es un establecimiento ubicado en la Isla Floreana e Isla San Cristóbal que vende café y empanadas de morocho, de verde, de viento, entre otras. Dispone un área amplia para clientes, y a su vez es una marca reconocida. Dispone cuatro espacios para estacionamiento.
- **La Hueca del Verde**, es un establecimiento ubicado en la Isla Isabela y Tomás de Berlanga, que ofrece un buen ambiente y decoración para servirse productos a base de verde con bebidas calientes. No dispone estacionamiento.
- **Café de Chone**, es un establecimiento ubicado en la Isla San Cristóbal y Tomás de Berlanga, que ofrece productos a base de verde, como bolones, tigrillo, corviches y empanadas, también dispone de bebidas frías y calientes. No dispone estacionamiento.

Sustitutos

Como sustitutos se encontraron:

- **Maíz & Yuca Cafetería**, es un establecimiento ubicado en la Isla Floreana y Av. Amazonas, que vende bebidas a base de café, pero principalmente pan de maíz y de yuca. No tiene estacionamiento.
- **La Unión**, es una panadería que dispone de un área para cafetería, sirve bebidas frías y calientes, y para acompañar dispone de pan, pastas de dulce y de sal además de sánduches. Dispone de cuatro espacios para estacionamiento.

Proveedores

Té y Café Yuyaykuna trabajará con proveedores que cumplan con las normas sanitarias y de calidad, adicional se tomará como preferencia a pymes Nacionales.

Tabla 19: Proveedores

Tabla de proveedores		
Materias Primas		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Wawa Negro Café.	• Propia cosecha, secado, lavado, pilado y tostado. • Facilidad de pago (crédito). • Transporte.	Café en grano tostado arábigo de Carchi.
Cooprocafp.	• Propia cosecha, secado, lavado, pilado y tostado. • Clasificación de café de exportación. • Certificado y aprobación de Agrocalidad. • Varios años de experiencia. • Transporte. • (Ver anexo 13).	Café en grano arábigo tostado de Loja.
Grupo Baltuf.	• Propia cosecha, secado, lavado, pilado y tostado. • Café orgánico. • Facilidad de pago (crédito). • Certificado y aprobación de Agrocalidad. • Certificado fitosanitario conferido por MAGAP y MIPRO. • Transporte.	Café orgánico en grano tostado de Pichincha.
Pasteurizadora Quito.	• Cumple con BPM. • Cumple con políticas de calidad e inocuidad. • Varios años de experiencia. • Facilidad de pago (crédito). • Transporte. • (Ver anexo 14).	Leche y crema de leche.
Distrigal S.A.	• Distribuidora mayorista con varios años de experiencia.	Nutrileche descremada y deslactosada.

	• Sus productos cuentan con registro sanitario. • Facilidad de pago (crédito). • Transporte.	
Lactalis del Ecuador S.A.	• Cumple con BPM. • Cumple con políticas de inocuidad. • Calidad. • Transporte.	Leche en polvo. Queso crema. Leche condensada.
Amatea.	• Variedad de té orgánico. • Calidad e inocuidad de productos. • Varios años de experiencia. • Transporte. • (Ver anexo 15).	Variedad de té negro. Té rojo. Infusiones.
Ecuachocolates S.A.	• Producto de calidad. • Inocuidad. • Transporte. • (Ver anexo 16).	Chocolate. Grageas de chocolate.
Cofina Cocoa.	• Producción agrícola sin pesticidas. • Empresa ecuatoriana sostenible. • Producto de alta calidad. • Varios años de experiencia.	Cocoa en polvo.
Rockacorp.	• Calidad e inocuidad de productos. • Se acomoda a requerimientos de transporte y producto.	Frutas, aguacate.
Fruta Express.	• Frutas de calidad. • Frescura del producto.	Frutas, lechuga, tomate.
Corsuperior.	• Calidad e inocuidad de productos. • (Ver anexo 17).	Harina.
Sociedad Industrial Reli S.A.	• Calidad e inocuidad de productos. • Varios años de experiencia. • Facilidad de pago (descuento de 5%). • (Ver anexo18).	Bases para bocaditos, pan, pastel de mandarina.
Avesca Avícola Ecuatoriana C.A.	• Calidad e inocuidad de productos.	Huevo.

	• Varios años de experiencia. • Facilidad de pago (crédito). • Transporte.	
Alimentos Fabal.	• Calidad e inocuidad del producto.	Tomates deshidratados.
La Chilenita.	• Calidad e inocuidad del producto. • Varios años de experiencia. • Transporte. • (Ver anexo 19).	Empanadas.
Cárnicos La Comarca.	• Calidad e inocuidad del producto. • Varios años de experiencia. • Siguen cadenas de frío.	Carne molida, pollo, tocino.
Queseras de Bolívar El Salinerito.	• Calidad e inocuidad del producto. • Varios años de experiencia. • Siguen cadenas de frío.	Queso semimaduro.
Casa Guillo.	• Calidad e inocuidad del producto. • Varios años de experiencia. • Siguen cadenas de frío. • (Ver anexo 20).	Embutidos.
Del valle Lojano.	• Calidad e inocuidad. • Varios años de experiencia. • Transporte. • (Ver anexo 21).	Empanadas, humitas y tamales.
Condimentos Ile.	• Calidad e inocuidad. • Varios años de experiencia.	Especias.
Spezia.	• Calidad e inocuidad.	Sal en grano rosada del Himalaya.
Bakels.	• Calidad e inocuidad del producto. • Transporte.	Crema de avellana con cacao, crema pastelera.

Espinosa, N. (2021). *Proveedores Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Intermediarios

Té y Café Yuyaykuna, no tiene intermediarios ya que es una cafetería que vende sus productos de forma directa al consumidor.

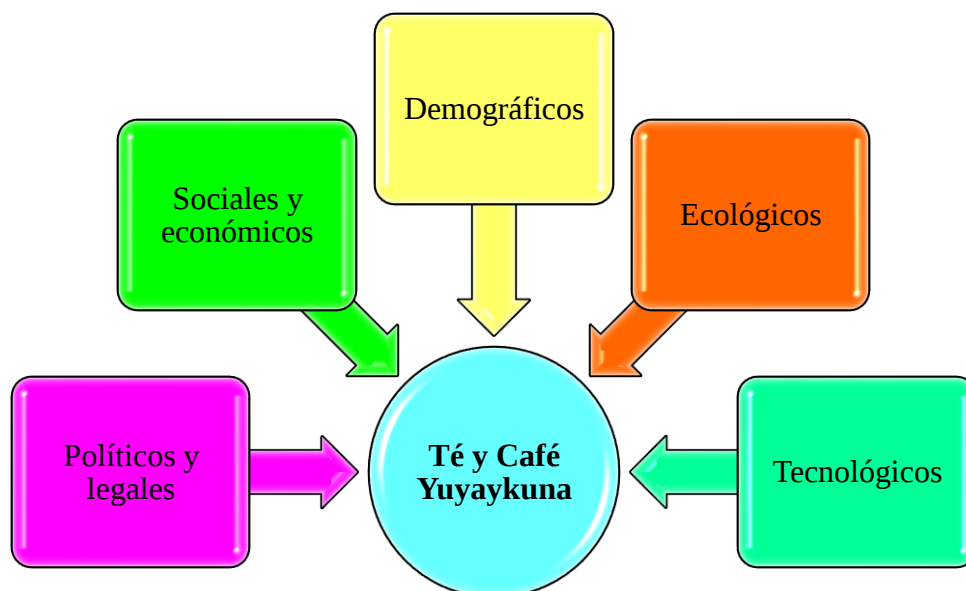
Clientes

Té y Café Yuyaykuna está dirigido a personas que disfrutan de un establecimiento con ambiente cálido y acogedor, ya sea en compañía de amigos, familia o un buen libro, en donde pueden disfrutar de una conversación o pasar un momento agradable.

3.5.2. Macroentorno

Son todos los factores de la sociedad que afectan todo el microentorno de Té y Café Yuyaykuna y de los cuales no tiene el control directo, sin embargo, son capaces de influir en la operación normal de la cafetería.

Ilustración 19: Esquema macroentorno de Té y Café Yuyaykuna



Espinosa, N. (2021). *Esquema macroentorno de Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Factores políticos y legales

En cuanto al factor político, Ecuador en 2021 atravesó un cambio pues el 24 de mayo del 2021 Guillermo Lasso asumió la presidencia, y este hecho se tomó como un rechazo al socialismo y el retorno a la democracia en el país, lo cual trajo el alza de los bonos de deuda y la baja de rentabilidad de esos papeles, además de la reacción positiva de mercados internacionales y el descenso considerable del riesgo país (El Universo, 2021). Por lo que el país tiene un panorama de relativa esperanza ante la situación político-económica.

En cuanto al marco legal, los establecimientos de alimentos y bebidas del Ecuador deben sacar los permisos de funcionamiento, la Patente Municipal, la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE), el permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior (PAF), los permisos de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), el Registro Único de Contribuyentes (RUC), el Registro Turístico en Quito Turismo, el Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo (quien es el principal ente regulador) y deben encontrarse de acuerdo a los lineamientos del Reglamento Turísticos de Alimentos y Bebidas.

Factores Sociales y Económicos

En cuanto al factor social, en 2021 se evidenció que el país presenta algunos problemas sociales, que surgen de la pugna de intereses que se da como resultado de la mala distribución de la riqueza del país y la corrupción. Además, de problemas que se acentuaron debido a la pandemia de Covid-19, como; la división social, el aumento de desempleo, el incremento en la delincuencia, violencia y la inseguridad (UNICEF, 2020).

Por otro lado, debido al cambio de mandato presidencial, la economía ecuatoriana inició un proceso de “recuperación”, ya que es el segundo país latinoamericano con el crecimiento económico más bajo, luego de Venezuela. En junio de este año se dio la estimación de crecimiento anual de 2.8%, que sigue siendo bajo en comparación con Perú (8.5%), Chile (5.1%) y Argentina (5.8%) (<https://www.expreso.ec/>).

Té u Café Yuyaykuna se encontrará sujeto a la inflación anual que presente en el mes de julio, que fue de 0.45% en comparación al año pasado que fue de casi -1% (<https://www.primicias.ec/>).

Factores Demográficos

Té y Café Yuyaykuna está dirigido para personas con un nivel socioeconómico medio y medio-alto. Debido a la decoración y motivo de la cafetería, estaría dirigido principalmente a un público con edad a partir de los 25 años, por lo que la publicidad será direccionada a este grupo de personas.

Factores Ecológicos

El cambio climático, podría afectar a los cultivos de café, por lo cual Té y Café Yuyaykuna, se enfocará en cultivos de café arábigo, por su adaptabilidad a diferentes ecosistemas.

Además de ello, Té y Café Yuyaykuna tendrá envases desechables biodegradables y amigables con el medio ambiente, para cumplir con una promesa social de cuidado hacia el medio ambiente.

Factores Tecnológicos

Beneficiándose de la medida que se implementó en Ecuador desde el 01 de agosto del 2021, Té y Café Yuyaykuna podrá tener a disposición de los clientes, libros y revistas no académicas digitales para entretenimiento de los clientes. Además, evaluará la situación a partir del sexto mes de apertura, para la implementación del servicio a domicilio mediante plataformas en línea y aplicaciones.

3.6. Producto y servicio

Té y Café Yuyaykuna es una cafetería que ofrece variedad de alimentos y bebidas, principalmente bebidas calientes, en un ambiente acogedor y dinámico, en donde los clientes pueden disfrutar de buenos momentos solos o en compañía de amigos y familia. A su vez, Té y Café Yuyaykuna cuida de forma estricta los procesos de inocuidad y seguridad alimentaria, y de la calidad del servicio por parte del personal operativo.

3.6.1. Producto Esencial

Té y Café Yuyaykuna tiene como producto esencial una combinación de calidad de producto y servicio, y de un ambiente acogedor y dinámico en donde las personas pueden disfrutar un momento agradable y relajante y despejar su mente de las labores cotidianas.

3.6.2. Producto real

Té y Café Yuyaykuna, ofrece una variedad de bebidas calientes y frías, y aperitivos para diferentes gustos, como son:

Bebidas calientes

- Variedad a base de café como: americano, tinto, capuchinos, mocachinos, expreso, macchiato.
- Variedad de té caliente como: Té rojo Rooibos, té verde (clásico, con fresa, con durazno, con menta y con lima), té negro (clásico, con mora, con durazno, con naranja, con caramelo, entre otros).
- Variedad de infusiones: de frutos rojos, de naranjilla, de jengibre, de hierba luisa, de manzana, etc.
- Chocolate caliente.

Bebidas frías

- Smoothies: Frutos rojos, frutos tropicales.
- Shakes: Chocolate, Mocca, vainilla, choco avellana.
- Jugos: Naranja, limonada, mora, guanábana y guayaba.

Aperitivos para acompañar

- De Sal: Sánduches, humitas, tamales y empanadas.
- De dulce: Tartaletas con fruta, porciones de pastel de naranja, mandarina y chocolate.
- Bandejas de bocaditos para compartir de sal y de dulce.

Ilustración 20: Menú Té y Café Yuyaykuna



Espinosa, N. (2021). *Portada menú Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Ilustración 21: Menú sección bebidas

BEBIDAS CALIENTES			BEBIDAS FRÍAS	
CAFÉ:	Mediano	Grande	SMOOTIES:	\$3,10
EXPRESSO	\$1,00	-	FRUTOS ROJOS (Frambuesa, naranja y Jamaica).	
CAFÉ TINTO AMERICANO	\$1,50	\$2,00	FRUTOS TROPICALES (Mango, limón y coco).	
CAPUCCINO	\$2,40	\$2,70	ANDINO (Uvilla, mora/mortiño, pitahaya).	
MOCACCINO	\$2,50	\$2,80	SHAKES:	\$3,10
MACCIATTO	\$1,50	-	CHOCOLATE	
TÉ:	Personal	Jarra	VAINILLA	
NEGRO	\$3,50	\$11,99	MORA	
VERDE	\$3,50	\$11,99	CAFÉ	
ROJO - ROOIBOS	\$3,50	\$11,99	MOCACHINO	
NEGRO CON NARANJA	\$3,60	\$12,10	CHOCOAVELLANA	
NEGRO CON MORA	\$3,60	\$12,10	JUGOS NATURALES:	\$2,50
VERDE CON DURAZNO	\$3,60	\$12,10	NARANJA	
VERDE CON MENTA	\$3,60	\$12,10	MORA	

Espinosa, N. (2021). *Sección bebidas*. Quito.

Ilustración 22: Menú sección aperitivos

APERITIVOS DE SAL		semimaduro, pimienta dulce, aguacate y tomates)	
<u>ANDINOS:</u>		<i>Pídelos en pan de agua, brioche o integral</i>	
HUMITA	\$1,50	<u>PICADITAS:</u> Individual Familiar	
QUIMBOLITO	\$1,50	BANDEJA BOCADITOS	\$4,00 \$16,00
TAMAL	\$2,00	(Vol-au-vent de pollo, pizzas y quiche de tocino)	
<u>SÁNDUCHES:</u>	\$6,50	EMPANADAS DE VERDE	\$1,50 \$6,00
VICTOR HUGO (Clásico Sánduche croqué Monsieur – jamón, mantequilla y queso semimaduro gratinado).		EMPANADAS DE VIENTO	\$1,00 \$5,00
MIGUEL DE CERVANTES (Sánduche de pollo con salsa especial de la casa y lechuga).		APERITIVOS DE DULCE	
JANE AUSTEN (Clásico Sánduche croqué Madame – jamón, salsa bechamel queso semimaduro y huevo frito).		PORCIÓN PASTEL:	\$2,70
JULIO VERNE (Sánduche vegetariano: mantequilla, salsa de la casa, queso		CHOCOLATE	
		VAINILLA	
		MANDARINA	
		TARTELETAS:	\$3,20
		SHAKESPEARE (frambuesa y blueberry).	

Espinosa, N. (2021). *Esquema macroentorno de Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

3.6.3. Características

Té y Café Yuyaykuna es una cafetería, que cuenta con una trastienda, un área a la vista del público para la elaboración de café y un área de servicio con mesas y sillas, la decoración contará con estanterías abiertas y cerradas (en donde se guardan libros físicos), y cuenta con un área de lectura digital de tipo barra. A su vez ofrece variedad de alimentos y bebidas de calidad, en donde todo el personal debe estar capacitado para seguir con las Buenas Prácticas de Manufactura y el servicio al cliente.

3.6.4. Calidad

Té y Café Yuyaykuna tiene manuales de procedimientos, recetas, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y de servicio, para asegurar la calidad e inocuidad de los productos que se ofrecen y la excelencia en la atención y servicio al cliente.

Los Manuales de Procedimientos contienen la elaboración de los productos de la cafetería, como son: sánduches, empanadas, tartaletas de fruta, bebidas frías y calientes. Además del tiempo de calentamiento de productos como humitas y tamales.

Los Recetarios especifican las cantidades de ingredientes que deben ser utilizados, así se asegurará del sabor de las bebidas y alimentos y evitará el desperdicio de ingredientes.

Los Manuales de Servicio al Cliente, contendrán los procedimientos a seguir para la correcta atención y asesoramiento a los clientes tanto para los alimentos y bebidas, como para los libros y material interactivo de la cafetería. También contendrá sugerencias de maridaje para las bebidas, procedimiento para atención de reclamos y el protocolo de lenguaje, en donde especifica cómo dirigirse a los clientes con respeto, las prohibiciones de usar diminutivos y jergas como “*veci*”, “*seño*”, entre otros.

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura tendrá en cuenta indicadores como:

- Higiene del personal, lavado y desinfección de manos.
- Higiene y desinfección de superficies para elaboración de producto.
- Sistema de almacenamiento FIFO.
- Seguimiento de la cadena de frío de los alimentos.
- Tiempos de caducidad de alimentos y condimentos que hayan sido abiertos o cambiados de su envase original.
- Contaminación de alimentos.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Alérgenos.

3.6.5. Estilo

La cafetería será de estilo hípster y tendrá algunas artesanías de la sierra ecuatoriana, donde libros físicos y digitales jugarán especial protagonismo en la decoración. Té y Café Yuyaykuna, promueve también la comunicación activa y la sociabilización, por lo que la música del establecimiento será de tipo instrumental.

El tipo de servicio que se ofrecerá es mixto, ya que la orden se debe realizar directamente en la caja y luego se procederá con servicio ruso, en donde el mesero deberá entregar el pedido en un *roll bar trolley*, y servir el agua sobre el té frente al cliente, mientras le explica brevemente los beneficios del mismo.

3.7. Marca

Té y Café Yuyaykuna es una cafetería temática, que sirve bebidas frías y calientes, principalmente a base de té y café. Su nombre hace alusión estos dos tipos de bebidas, y

Yuyaykuna, significa conocimiento en quichua. Los colores que se escogió para la cafetería son el color azul marino eléctrico con toques de naranja.

3.7.1. Producto aumentado

Té y Café Yuyaykuna se diferencia por ser una cafetería amigable para el público en general, ya que su estilo y decoración están diseñado en atraer personas extrovertidas que gusten de la sociabilización y conversación amena con amigos o familia, y para personas introvertidas que gustan de disfrutar de espacios tranquilos, una buena bebida y un libro.

3.8. Plan de introducción al mercado

3.8.1. Distintivos y uniformes

Los uniformes serán proporcionados por el empleador, y se entregará un total de tres por cada colaborador, exceptuando el calzado.

Área Administrativa

El área administrativa estará conformada por el jefe del establecimiento. El uniforme distintivo deberá usarlo dentro de la cafetería y será:

- Camisa mangas largas de color naranja con detalles en azul marino y con el logo de la cafetería.
- Corbata azul marino.
- Pantalón de poli algodón color negro.
- Gorra de servicio color azul marino.
- Zapatos color negro antideslizantes.
- Medias largas color negro.

Ilustración 23: Uniforme de jefe de Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). *Uniforme jefe*. Quito.

Área Operativa

Todo el personal del área operativa; cajeros, meseros, baristas y auxiliares, deberán usar el mismo uniforme.

- Camisa mangas cortas de color naranja detalles azul marino y con el logo de la cafetería.
- Corbata azul marino.
- Pantalón de poli algodón color negro.
- Gorra de servicio color azul marino.
- Mandil color azul marino con el logo de la cafetería.
- Zapatos color negro antideslizantes.
- Medias largas color negro.

Ilustración 24: Uniforme de colaboradores Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). *Uniforme personal*. Quito.

3.8.2. Materiales de identificación

Imagotipo

Ilustración 25: Imagotipo Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). *Logo té y Café Yuyaykuna*. Quito, s/ed.

Elementos del imagotipo:

- Libro: representa la temática de la cafetería.
- Taza con hoja de té y grano de café: representa el tipo de bebidas que se ofrece.
- El logotipo de la cafetería: Té y Café Yuyaykuna.

Los colores utilizados:

- Fondo color blanco, que representa la paz y elegancia.
- Color naranja que significa felicidad, entusiasmo, y creatividad.
- Color azul que significa frescura, elegancia y tecnología.
- Color verde y café que significan naturaleza.

3.8.3. Slogan

“Recrea té, buena compañía y café”.

3.8.4. Canal de distribución y puntos de ventas

Té y Café Yuyaykuna tendrá un canal de distribución directo, y un solo punto de venta que será la cafetería ubicada en la Tomás de Berlanga y Av. 6 de Diciembre.

Promoción

Redes Sociales: Se enfocará en Facebook e Instagram, ya que fueron los canales más apreciados en la investigación de campo. Para Instagram se utilizará material visual y para Facebook material audiovisual, ya que estos medios permiten llegar de forma rápida y concisa a las personas.

Aplicaciones: WhatsApp, será utilizado como medio publicitario, ya que se publicarán estados de tipo audiovisual en los estados del celular de la empresa.

Contacto

- Llamadas telefónicas a número convencional y celular.
- Aplicación de WhatsApp: en el celular de la empresa.
- Mediante correo electrónico: recepcion@yuyaykuna.com.ec.
- Facebook: Té y Café Yuyaykuna.

Negociación

- Negociación Inmediata: Directa en la cafetería, personal – cliente.
- Negociación Situacional y Colaborativa: Con los proveedores.

Financiamiento

Tabla 20. Financiamiento publicidad

Tipo de Publicidad	Duración	Valor total
Publicidad en Facebook.	Precio por seis meses; tipo de contrato: límite de gasto campaña. (Ver anexo 22).	\$60,00
Publicidad en Instagram.	Precio por seis meses; tipo de contrato: límite de gasto campaña.	\$60,00
Total	Anual	\$120,00

Espinosa, N. (2021). *Publicidad Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Riesgo del negocio

Emergencia Sanitaria y economía: Debido a la pandemia Covid-19, la situación económica de muchas familias aún se encuentra en estado crítico, sin embargo, se estima que para este año el país logre crecer el 3,1% en la economía del país (Banco Central Ecuador, 2021), lo cual podría ser beneficioso para el sector económico en general.

Capital: No lograr el monto necesario para la inversión inicial y el capital de trabajo de los primeros meses debido a la falta de conocimiento de la nueva cafetería.

Personal: No conseguir personal adecuado en un principio, que sepa comprometerse con el negocio y que la inversión de capacitaciones y demás gastos, termine siendo un gasto.

Oportunidades del negocio

Emergencia Sanitaria: La pandemia provocó miedo y etapas de encierro en el 2020, por lo al haber concluido el plan 9/100 propuesto por el presidente Guillermo Lasso, las personas sienten más confianza en salir, y desean hacerlo luego de haber pasado por momentos de aislamiento social. Aun así, se deberá continuar con las precauciones necesarias para mantener la seguridad de clientes y empleados.

Ubicación estratégica: La cafetería se encontrará dentro de un Centro Comercial por lo que habrá tránsito de personas y estacionamiento para los clientes.

Vender productos complementarios: Que vayan con la marca, como por ejemplo termos para las bebidas que promuevan la disminución de uso plástico.

3.9. Fijación de Precios

3.9.1. Fijación de precios para receta estándar

Los precios de las recetas estándar fueron calculados para una sola persona, y se toma en cuenta costos variables, y costos fijos como:

- Imprevistos.
- Mano de Obra.
- Gastos de fabricación.
- Factor Costo.
- Gastos administrativos.
- Utilidad.
- IVA.
- Costo del servicio.

Tabla 21. Receta Mocachino Grande

			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
			RECETA ESTÁNDAR	
Nombre del plato:	Mocachino grande.		Código: 0001	
Fecha actualización:	26 de agosto del 2021		Chef: Nikole Espinosa.	
Ingredientes	Medida	Costo (kg)	Cantidad	Total
Café base	Kilogramos	\$12,99	8g	\$0,10
Leche	Litro	\$1.20	30ml	\$0,38
Chocolate	Kilogramos	\$12,00	10g	\$0,12
Azúcar	Paquete de 3000 sachet	\$30,00	2 sachet	\$0,02
Trufa	Paquete 50 unidades	\$10,00	1 unidad	\$0.20
Fotografía			Total bruto	\$0,83
 Ilustración 26. Mocachino			10 % Imprevisto	\$0,08
			Costo Neto	\$0,91
			Gasto de fabricación 15%	\$0,14
			Factor Costo 33,33%	\$0,30
			M.O. 45%	\$0,41
			Gastos Administrativos 12%	\$0,11
			45 % Utilidad	\$0,41
			Sub total	\$2,30
			12 % I.V.A.	\$0,28
			10 % Servicio	\$0,23
			Total PVP	\$ 2,80

Espinosa, N. (2021). *Receta Mocachino Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El precio para el público del Mocachino grande será de \$2,80 dólares americanos.

Tabla 22. Producción Mocachino grande

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
Nombre de la receta:		Mocachino grande.						
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control		Puntos de control			
8	g	Café	House Blend tueste medio		Infusión			
30	ml	Leche	3 – 4°C		Pasteurizada			
10	G	Chocolate	Cacao en polvo		Producto semielaborado			
2	U	Azúcar	2g		Empaquetado en sachet			
1	U	Trufa	Chocolate al 75%		Producto elaborado			
Fotografía			Procedimiento					
Ilustración 27. Preparación Mocca  (Mortagua, 2019). <i>Mocachino</i>. Recuperado de: https://www.cocinayvino.com/			1. Moler el café y tampear.					
			2. Filtrar el café directamente en la taza.					
			3. En una jarra agregar el chocolate en polvo y la leche.					
			4. Espumar la leche con el chocolate en la vara.					
			5. Verter la leche con chocolate sobre el café.					
			6. Servir la taza encima de un plato.					
			7. Servir al cliente con una trufa y azúcar aparte.					
			Nota: La espuma de la leche debe ser fina, y debe alcanzar 65°C.					
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
50,00	48,7	1,41	2,34	2,94	8,77	3,0	15,22	3,32

Espinosa, N. (2021). *Receta de producción Mocachino Té y Café Yuyaykuna*. Quito

Tabla 23. Receta Té Rooibos

			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
			RECETA ESTÁNDAR	
Nombre del plato:	Té Rooibos.		Código: 0002	
Fecha actualización:	26 de agosto del 2021		Chef: Nikole Espinosa.	
Ingredientes	Medida	Costo (kg)	Cantidad	Total
Té	Kilogramos	\$24,99	20g	\$0,50
Azúcar	Paquete de 3000 sachet	\$30,00	2 unidades	\$0,02
Galletas mini aplanchado	Paquete 30 unidades	\$5,50	2 unidades	\$0,37
Fotografía			Total bruto	\$0,89
Ilustración 28. Té Rojo Rooibos  (Revista Mujer, 2016). <i>Té Roibos</i>. Recuperado de: https://www.mujer.com.pa/nutricion/te-rooibos-una-alternativa-saludable			10 % Imprevisto	\$0,10
			Costo Neto	\$0,99
			Gasto de fabricación 15%	\$0,15
			Factor Costo 33,33%	\$0,33
			M.O. 45%	\$0,45
			Gastos Administrativos 12%	\$0,12
			80 % Utilidad	\$0,80
			Sub total	\$2,82
			12 % I.V.A.	\$0,34
			10 % Servicio	\$0,28
			Total PVP	\$ 3,44
				\$ 3,50

Espinosa, N. (2021). *Receta Rooibos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El valor del té se redondea a \$3,50 dólares americanos para el público.

Tabla 24. Producción Té Rooibos

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
Nombre de la receta:		Té Rooibos.						
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control		Puntos de control			
20	g	Té Rooibos	Conservar en un lugar seco 18-20°C		Infusión			
2	U	Azúcar	Azúcar blanca/ morena/ dieta		Sachet			
2	g	Mini-aplanchados	Conservar en un lugar seco 18-20°C		Para maridaje			
Fotografía			Procedimiento					
(Teissier, 2019). Preparación Té Rooibos. Recuperado de: celestialseasonings.mx.			1. En un infusor poner el té.					
			2. Poner el infusor en la taza.					
			3. Servir la taza al cliente en un trolley.					
			4. Servir el agua en la taza, frente al cliente.					
			5. Servir azúcar y dos mini aplanchados aparte.					
			Nota: El infusor es metálico y la jarra para té debe llevar la cantidad exacta para la taza.					
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
28,00	30,20	0,11	0,98	0,37	5,07	3,96	0,56	0,14

Espinosa, N. (2021). *Preparación Rooibos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Tabla 25. Receta Sánduche Miguel de Cervantes

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR		
Nombre del plato:	Sánduche Miguel de Cervantes.	Código: 0003		
Fecha actualización:	26 de agosto del 2021	Chef: Nikole Espinosa.		
Ingredientes	Medida	Costo (kg)	Cantidad	Total
Pan brioche en rodajas	Molde de 16 rodajas	\$3,10	2 rodajas	\$0,39
Pechuga de pollo deshuesado	Kilogramos	\$6,50	120g	\$0,78
Salsa de la casa:				Total=\$0,67
Queso ricotta untable	Kilogramos	\$9,30	30g	\$0,28
Salsa de tomates deshidratados	Kilogramos	\$8,00	30g	\$0,24
Cebolla perla	Libra	\$0,45	40g	\$0,07
Mantequilla sin sal	Kilogramos	\$9,05	8g	\$0,07
Sal y condimentos	Gramos	\$5,00	3g	\$0,03
Lechuga crespa	Gramos	\$1,70	30g	\$0,08
Fotografía			Total bruto	\$1,90
Ilustración 30. Sánduche Miguel de Cervantes 			10 % Imprevisto	\$0,19
			Costo Neto	\$2,09
			Gasto de fabricación 15%	\$0,31
			Factor Costo 33,33%	\$0,70
			M.O. 45%	\$0,94
			Gastos Administrativos 12%	\$0,25
			45 % Utilidad	\$0,95
			Sub total	\$5,23
			12 % I.V.A.	\$0,62
			10 % Servicio	\$0,52
(Cocina Casera, 2019). <i>Sánduche especial de pollo</i> . Recuperado de: https://www.cocinacaserayfacil.net			Total PVP	\$ 6,38 \$ 6,50

Espinosa, N. (2021). *Receta Sánduche especial de pollo Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El Sánduche Miguel de Cervantes tendrá un valor al público de \$6,50 dólares.

Tabla 26. Preparación Sánduche Miguel de Cervantes

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
Nombre de la receta:		Sánduche Miguel de Cervantes.						
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control			Puntos de control		
2	U	Pan Brioche	En rodajas			Fresco		
100	g	Pechuga de pollo	0 a -18°C			Deshuesada		
30	g	Queso ricotta	2 a 5°C			Salsa		
30	g	Salsa de tomates deshidratados	2 a 5°C			Salsa		
40	g	Cebolla perla	Fresca			Salsa		
8	g	Mantequilla sin sal	2 a 5°C			Salsa		
1	g	Sal y condimentos	Conservar en un lugar seco, de 18 a 20°C			Comino, sal, pimienta, albahaca, perejil		
30	g	Lechuga	Crespa			Fresca		
Fotografía			Procedimiento					
Ilustración 31. Miguel de Cervantes  (Martínez, 2018). <i>Mocachino</i>. Recuperado de: https://www.mexicoenmicocina.com.			1. Cocinar la pechuga de pollo previamente con la sal y los condimentos.					
			2.Una vez cocinada, desmenuzar, dejar enfriar y guardar en la refrigeradora.					
			3.Para la salsa de la casa: mezclar el queso ricotta, la salsa de tomates secos, y cebolla picada.					
			4. Untar mantequilla en las rodajas de pan brioche y poner en un sartén por ambos lados hasta que doren.					
			5. Luego poner sobre cada rodaja de pan la mitad de la salsa.					
			6. Agregar 100gr de pollo.					
			7. Poner la lechuga.					
			8. Cerrar el pan y cortar diagonalmente en dos mitades.					
			9. Decorar con un perejil y servir.					
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
266.00	348.51	2.66	13.07	35.37	21.19	103.5	83.79	1.22

Espinosa, N. (2021). *Preparación sánduches Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Tabla 27. Tartaleta Shakespeare

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR		
Nombre del plato:	Tartaleta Shakespeare.		Código: 0004	
Fecha actualización:	26 de agosto del 2021		Chef: Nikole Espinosa	
Ingredientes	Medida	Costo	Cantidad	Total
Base de tartaleta dulce vacío.	Unidad	\$0,40	1 unidad	\$0,40
Queso crema sin sal.	Kilogramo	\$5,30	40g	\$0,21
Leche condensada.	Kilogramos	\$4,50	10g	\$0,05
Esencia de vainilla blanca.	Frasco de 200cc	\$1,45	3 gotas	\$0,02
Limón	Libra	\$0,50	3 gotas	\$0,003
Frambuesas	Kilogramo	\$8,00	20g	\$0,16
Blueberry	Kilogramo	\$8,00	10g	\$0,08
Fotografía			Total bruto	\$0,92
Ilustración 32. Tartaletas frambuesa y blueberry  (Facebook, 2020). Tartaleta frambuesa con blueberry. Recuperado: https://m.facebook.com			10 % Imprevisto	\$0,09
			Costo Neto	\$1,01
			Gasto de fabricación 15%	\$0,15
			Factor Costo 33,33%	\$0,34
			M.O. 45%	\$0,45
			Gastos Administrativos 12%	\$0,12
			45 % Utilidad	\$0,45
			Sub total	\$2,53
			12 % I.V.A.	\$0,30
			10 % Servicio	\$0,25
			Total PVP	\$3,20

Espinosa, N. (2021). *Receta tartaleta Shakespeare Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El valor de la tartaleta Shakespeare para el público será de \$3,20 dólares americanos.

Tabla 28. Preparación tartaleta Shakespeare

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
Nombre de la receta:		Tartaleta Shakespeare.						
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Puntos críticos de control			Puntos de control		
1	U	Base de tartaleta	Conservar en un lugar seco, de 18 a 20°C			De dulce		
40	g	Queso crema	2 – 5°C			Sin sal		
10	g	Leche condensada	Conservar en un lugar seco, de 18 a 20°C			Una vez abierto en refrigeración 4°C		
3	g	Esencia de vainilla	Conservar en un lugar seco, de 18 a 20°C			Vainilla blanca		
3	g	Limón	Conservar en refrigeración 1 -13°C			Fresco		
20	g	Frambuesas	Conservar en refrigeración 1 -13°C			Fresco		
10	g	Blueberry	Conservar en refrigeración 1 -13°C			En temporada puede sustituirse por mortiño		
Fotografía			Procedimiento					
Ilustración 33. Preparación tartaleta.  (Martínez, 2018). Preparación tartaleta. Recuperado de: https://www.marialunarillos.com/.			1. Mezclar el queso crema, la leche condensada, la esencia de vainilla y las gotas de limón en un bol.					
			2. Agregar la mezcla a la base de tartaleta.					
			3. Decorar con frambuesas y blueberry hasta llenar la tartaleta.					
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
122,00	354,00	2,12	17,82	7,39	41,43	47,4	12,90	1,6

Espinosa, N. (2021). Preparación tartaleta Té y Café Yuyaykuna. Quito

3.10. Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 29: Arriendo

Pago Mensual	Pago semestral	Pago Anual
\$2000,00	\$12000,00	\$24000,00

Espinosa, N. (2021). *Arriendo Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Equipo Industrial

Tabla 30: Equipo Industrial

Equipo Industrial			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Cafetera.	1	\$2199,00	\$2199,00
Molino.	1	\$327,00	\$327,00
Microondas.	1	\$79,00	\$79,00
Cocina.	1	\$199,00	\$199,00
Refrigeradora.	1	\$499,00	\$499,00
Frigorífico.	1	\$79,00	\$79,00
Licuada silenciosa.	2	\$90,00	\$180,00
Tanque de gas.	1	\$45,00	\$45,00
Balanza.	2	\$38,50	\$77,00
		Total	\$3684,00

Espinosa, N. (2021). *Equipo industrial Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

(Ver anexo 23-28).

Equipos de Computación

Tabla 31: Equipo Computación

Equipos de Computación			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadora de escritorio hp.	1	\$650,00	\$650,00
TABLET 7" ALCATEL 1T 9009.	8	\$105,50	\$844,50
Impresora multifuncional.	1	\$200,00	\$200,00
Equipo pantalla táctil incluido sistema de facturación (caja registradora).	1	\$1.400,00	\$1.400,00
		Total =	\$3094

Espinosa, N. (2021). *Equipo de computación Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

(Ver anexo 29-32).

Muebles y Enseres

Tabla 32: Equipo Muebles y enseres

Muebles y Enseres			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Escritorio para computadora.	1	\$70,00	\$70,00
Silla giratoria.	1	\$64,00	\$64,00
Vitrina frigorífico.	1	\$760,00	\$760,00
Mesas y anaqueles de acero inoxidable.	2	\$160,00	\$640
Mesas (4 sillas).	8	\$199,00	\$1,592.00
Barra de madera (4 sillas).	2	\$250,00	\$500,00
Archivadores (área administrativa).	1	\$140,00	\$140,00
Juego de sala de estar variado.	3	\$300,00	\$900,00
Utensilios de cocina juego completo.	2	\$150,00	\$300,00
		Total	\$4816,00

Espinosa, N. (2021). *Suministros oficina Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

(Ver anexo 33-39).

Equipo Industrial de Seguridad

Tabla 33: Equipo Seguridad Industrial

Equipo Industrial de Seguridad			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Extintor polvo químico seco de 10Lb.	4	\$90,00	\$360,00
Kit 10 detectores de incendio, lámparas de emergencia y alarma.	1	\$380,00	\$380,00
Rótulos de señalética.	6	\$5,00	\$30,00
		Total	\$700,00

Espinosa, N. (2021). *Muebles y enseres Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

(Ver anexos 40-42).

Suministros y Equipos de Oficina

Tabla 34: Suministros y Equipo de Oficina

Suministros de Oficina			
Descripción	Cantidad anual	Valor Unitario	Valor Anual
Agenda.	1	\$3,00	\$3,00
Esferos color negro (docena).	1	\$0,50	\$9,00

Perforadora.	1	\$2,00	\$2,00
Grapadora.	1	\$3,00	\$3,00
Papel bond A4 (resmas).	6	\$3,00	\$18,00
Carpetas doble aro.	6	\$2,00	\$12,00
Clips (caja 100 unidades).	6	\$1.50	\$7,00
Teléfono.	1	\$60,00	\$60,00
		Total	\$116,00

Espinosa, N. (2021). *Suministros oficina Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

(Ver anexo 43).

Material de Limpieza

Tabla 35: Material de Limpieza

Material de Limpieza			
Descripción	Cantidad anual	Valor Unitario	Valor Anual
Líquidos de limpieza.	12	\$2,00	\$24,00
Desinfectantes naturales.	12	\$2,00	\$24,00
Escobas.	7	\$2,00	\$14,00
Trapeador microfibra.	2	\$4,00	\$8,00
Dispensadores 500ml A. Inox. Lujo rellenable.	6	\$5,00	\$30,00
Alcohol 70% 1000ml.	6	\$5,00	\$30,00
Lava vajilla líquido concentrado.	12	\$3,00	\$36,00
Jabón líquido lavaplatos.	1	\$4,00	\$4,00
		Total	\$170,00

Espinosa, N. (2021). *Material limpieza Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Servicios Básicos

Tabla 36: Servicio Básicos

Servicios Básicos		
Descripción	Valor mensual	Valor anual
Agua.	\$80.00	\$960.00
Luz.	\$400.00	\$4800.00
Internet.	\$45.00	\$540.00
	Pago total anual:	\$6300.00

Espinosa, N. (2021). *Servicios básicos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

(Ver anexos 44-46).

3.11. Estudio arquitectónico

La cafetería se ubicará en el Centro Comercial Riocentro en el local No. 32, que tiene 60m², el área de cocina corresponde al 26 % (15,6m²) y el 74% (44,4m²) corresponde al salón, baño clientes, baño empleados y una pequeña área para la administración del local.

1) La trastienda cuenta con:

- Mesones y anaqueles de acero inoxidable.
- Fregadero grande con acceso a agua filtrada.
- Filtro para agua.
- Cocineta con cuatro quemadores.
- Puerta abatible.

2) Área administrativa cuenta con:

- Escritorio para computadora e impresora.
- Silla giratoria.

3) Baño para los empleados que cuenta con:

- Casilleros para los colaboradores.
- Botiquín de primeros auxilios.

4) Área operativa

- Mesones de preparación.
- Fregadero pequeño con acceso a agua filtrada.
- Alfombra antifatiga.

5) Área Barismo cuenta con:

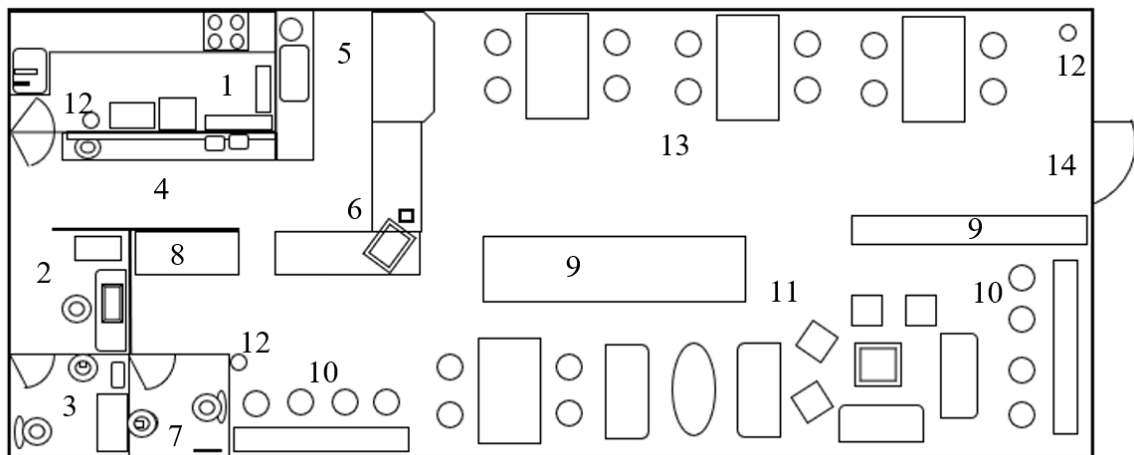
- Cafetera.
- Molino.
- Alfombra antifatiga.

6) Área de caja cuenta con:

- Una vitrina refrigerada.

- Punto de cobro.
- 7) Baño para los clientes.
 - 8) Anaquel para escobas y artículos de limpieza.
 - 9) Anaqueles con libros, que forman parte de la decoración.
 - 10) Barras con sillas.
 - 11) Área de salas de estar 2 juegos.
 - 12) Extintores: 3 en total.
 - 13) Área de servicio con mesas y sillas.
 - 14) Puerta de entrada y salida.

Ilustración No.34. Plano Cafetería Té y Café Yuyaykuna



(Espinosa, 2021). Plano Té y Café Yuyaykuna. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

El negocio debe cumplir con los trámites y permisos requeridos para su legal funcionamiento.

4.1. Registro Único de Contribuyentes

Requisitos para la inscripción del RUC en el portal del SRI en línea:

- Número de cédula o identificación del contribuyente.
- Obtener una clave de acceso para los servicios en línea.
- Enviar una solicitud para inscripción de RUC para Naturales.
- Proporcionar información general del contribuyente como los medios de contacto, el domicilio, etc.
- Proporcionar información del establecimiento como, la dirección matriz y las actividades económicas (<https://www.gob.ec>).

4.2. Permisos Municipales

Requisitos para sacar el número de predio del domicilio tributario de la persona natural en el portal del SRI en línea:

- Número de cédula o identificación del contribuyente.
- Obtener una clave de acceso para los servicios en línea.
- Enviar una solicitud para la fijación de domicilio especial.
- Y como opcional se puede presentar el nombramiento de representante legal (<https://www.gob.ec>).

Requisitos para sacar la Patente Municipal:

- Inscripción del RUC en el SRI.
- Llenar el formulario de Patente Municipal o inscripción RAET.
- Tener el número de predio del domicilio tributario de la persona natural.
- Una copia de la cédula de identidad.
- Una copia del certificado de votación.
- Una copia de una factura de servicios básicos del domicilio tributario. (<https://permisosquito.com>).

4.3. Requisitos para sacar el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

- Enviar una Solicitud de Inspección para obtener el permiso de Ocupación.
- Copia escaneada PDF de la Cédula de Identidad del Propietario.
- Copia escaneada PDF de la Cédula de Identidad del jefe de Seguridad industrial o del profesional responsable del sistema de incendios.
- Copia escaneada PDF del Certificado de Visto Bueno de Planos.
- Esperar la inspección en la fecha programada.
- Esperar la aprobación (<https://www.gob.ec>).

4.4. Requisitos para la Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de Actividades económicas (LUAE)

- Cumplir con el pago del impuesto de la Patente.
- Llenar el formulario de solicitud LUAE.
- Llenar el formulario de Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE.
- Una copia de la cédula de identidad Titular o del Representante legal.
- Una copia del certificado de votación.
- Una copia de una factura de servicios básicos del domicilio tributario.
- Una foto del rótulo donde se especifique las medidas y materiales.
- La autorización para poner el rótulo por del dueño del predio (<https://www.gob.ec>; <https://permisosquito.com>).

4.5. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

Requisitos para obtener el Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA):

- Registrarse como usuario en la página web del Control Sanitario.
- Realizar la declaración del año en curso.
- Registrar el establecimiento con los datos del mismo.
- Registrar la actividad económica del establecimiento.
- Ingresar y generar el trámite.
- Realizar el pago correspondiente.
- Imprimir el permiso ARCSA (<https://permisosquito.com>).

4.6. IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)

- Requisitos para obtener el Registro patronal en el Sistema de historia laboral:
- Registrarse como nuevo empleador en la página del IESS.
- Ingresar el RUC y el sector al que pertenece.
- Llenar los datos que solicita la página.
- Terminar e imprimir la solicitud del clave y los acuerdos de uso.
- Acercarse a las agencias IESS para obtener la clave patronal (<https://ecuadorec.com/>).

4.7. Ministerio de Turismo (MINTUR)

Requisitos para la Declaración y pago de la Contribución del Uno por Mil para Personas Naturales en línea:

- Realizar la solicitud o formulario mediante la página web.
- Subir el archivo del inventario valorado de los activos fijos.
- Entregar el comprobante del pago realizado en las oficinas zonales o en la planta central MINTUR (<https://www.gob.ec/>).

Requisitos para hacer el Registro de Alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo (MINTUR):

- Presentar el número de RUC.
- Presentar el número de Cédula de identidad.
- Presentar la papeleta de votación.
- Una copia de la compra-venta del establecimiento.
- Una Fotocopia de las escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
- El original y una copia de la lista de precios de los productos y/o servicios ofertados.
- Presentar la declaración de activos fijos para el pago del Uno por Mil.
- Presentar el inventario valorado de la empresa, debidamente firmado por el propietario o representante legal (<https://www.gob.ec/>).

4.8. Ministerio del Interior

Requisitos para obtener el Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior (PAF):

- Registrarse como usuario en la página web PAF.
- Registrar el establecimiento.
- Ingresar y generar el trámite.
- Adjuntar la Patente Municipal y la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas.
- Realizar el pago correspondiente.
- Imprimir el PAF (<https://permisosquito.com>).

4.9. Requisitos afiliación SAYCE:

Enviar mediante correo electrónico a afiliaciones@sayce.com.ec la información siguiente:

- Datos de las obras: título, duración, género, autor(es) y compositor(es), porcentajes de participación del autor(es) y compositor(es).
- Llenar el formulario sobre el video Institucional de Derechos de autor, deberes y derechos de los socios.
- Cédula de identidad escaneada a color (anverso y reverso).
- Fotografía de tamaño carné a color con fondo blanco escaneada.
- Certificado Bancario de una cuenta personal escaneado.
- Planilla de servicio básico de la dirección de residencia escaneada.
- Comprobante de depósito escaneado o confirmación de transferencia por el pago de \$18.24 dólares (este valor corresponde al costo de la credencial \$13.68 y \$4.56 por el registro de 1 a 10 obras).
- Comprobante de la tasa de pago del SENADI (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales) y del depósito realizado en el Banco del Pacífico por \$12.00.
- Descargar y llenar la Solicitud de Admisión Socios, Hoja de Datos Personales que se encuentran en la página web www.sayce.com.ec.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1. Objetivo del área

Té y Café Yuyaykuna identificará los impactos ambientales y sociales que pueda ocasionar el establecimiento en su entorno, con la finalidad de determinar medidas correctivas que permitan minimizarlos.

5.2. Impacto ambiental

Residuos: “En el proceso de cultivo e industrialización del café, solamente se aprovecha el 5% del peso del fruto fresco en la preparación de la bebida, el 95% restante está representado por residuos” (Vanegas, 2016). El proceso de obtención del café genera impactos ambientales negativos que afectan el ecosistema, la biodiversidad y las fuentes hídricas. Por ese motivo Té y Café Yuyaykuna, impulsará el consumo de té, el cual será al granel y su preparación será en jarras con mallas para la presentación familiar y en la individual se utilizarán infusores metálicos. De esta manera, se brindará un producto alternativo que produce menos contaminación que el café y evitará la utilización de las bolsitas de té, que de igual manera generan un impacto considerable en la generación de desechos, ya que no son biodegradables y muchas de ellas están hechas de diferentes plásticos.

Adicional, se realizará un recetario que contenga las medidas exactas de los ingredientes requeridos, para evitar residuos al momento de la preparación y evitar raciones excesivas de alimento servidas a los clientes, lo cual daría lugar al desperdicio de alimentos o a la utilización de envases desechables, pese a que Té y Café Yuyaykuna hará uso de los que son biodegradables.

Energía y Agua: Se hará uso de foco ahorradores y llaves de agua con sensores de movimiento que permitan evitar el desperdicio de agua y electricidad, a su vez se promoverá el uso consciente de estos servicios básicos.

5.3. Impacto social

Generar empleo

Té y Café Yuyaykuna, espera poder generar impactos sociales positivos como la generación de empleo a los colaboradores directos y de forma indirecta a personal agrícola y otras pymes ecuatorianas.

A su vez la cafetería espera poder abrir una sucursal al tercer año luego de la apertura, por lo que, podrá abrir más vacantes de trabajo

Igualdad de género

Se dará importancia a la seguridad y salud de los trabajadores y clientes, así como la promoción de diversidad e igualdad y el rechazo a la discriminación.

Para esto, la cafetería inscribirá a sus colaboradores al curso del trato al turista con discapacidad, que ofrece de forma gratuita el Ministerio de Turismo (MINTUR).

Recompensas no económicas a los colaboradores

Se les dará día libre el día de sus cumpleaños, el cual podrán tomarlo en la fecha específica o aumentar en los días de vacaciones anuales.

Se incentivará el aprendizaje continuo de los puestos de trabajo de otros compañeros, para dinamizar las actividades y mejorar el trabajo en equipo.

Se realizará evaluaciones periódicas a los colaboradores, para poder pulir sus habilidades y a su vez tomar la decisión del ganador del empleado del trimestre, el cual obtendrá beneficios extras.

6. ESTUDIO FINANCIERO

6.1. Introducción

En este capítulo se realiza el detalle del análisis financiero del proyecto Té y Café Yuyaykuna, en el cual, se evalúa si es rentable. Se detalla los puntos financieros necesarios para saber el monto total de inversión que se requiere para el proyecto, y finalmente se calculará el punto de equilibrio para que la cafetería genere ganancias.

6.2. Inversiones

Dentro del estudio financiero, en primera instancia se define el valor de inversión, mismo que nos permite conocer los valores necesarios para la apertura de la cafetería durante el primer año.

6.3. Activos fijos

Los activos fijos que necesita la cafetería son: equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres. Para lo cual se necesita \$12294,00.

Tabla 37. Activos fijos.

Detalle	Valores
Edificio	\$0,00
Vehículo	\$0,00
Equipos industriales y de seguridad	\$4384,00
Equipos de computación	\$3094,00
Muebles y enseres	\$4816,00
Total	\$12294,00

Espinosa, N. (2021). *Activos fijos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

6.4. Activos diferidos

Se necesita un total de \$400,00 para los Gastos de Constitución que incluyen trámites para poder abrir la cafetería de forma legal como son; Patente municipal, permiso bomberos, LUAE (Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de Actividades Económicas),

permiso ARCSA (Agencia Nacional de regulación, Control y Vigilancia Sanitaria), el registro en el MINTUR (Ministerio de Turismo) y el pago a Sayce (Sociedad de Autores del Ecuador).

Tabla 38. Activos diferidos

Detalle	Valores
Trámites de permisos Municipales y legales.	\$400,00
Total	\$400,00

Espinosa, N. (2021). *Activos diferidos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

6.5. Capital de trabajo

El valor total del Capital de trabajo para Té y Café Yuyaykuna es de \$131997,48, el cual cubrirá los gastos de un año de la empresa, estos valores incluyen los sueldos de los colaboradores, los servicios básicos (agua, luz, internet y teléfono), los materiales de oficina, el material de limpieza, el alquiler del local, los gastos publicitarios, la adquisición de la materia prima y los gastos financieros.

Tabla 39. Capital de trabajo

Detalle	Valores
Sueldos.	\$50100,48
Servicios básicos.	\$3960,00
Material de oficina.	\$116,00
Material de limpieza.	\$170,00
Alquiler local.	\$18000,00
Publicidad.	\$240,00
Adquisición de materia prima.	\$39717,00
Gastos financieros.	\$7000,00
Total	\$131997,48

Espinosa, N. (2021). *Capital de trabajo Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

6.6. Sueldos

Los sueldos anuales de los empleados incluyen rubros como; la afiliación al IESS, el décimo cuarto y el décimo tercero, que se detallan a continuación:

Tabla 40. Sueldos

Personal	Sueldo	Anual	IESS Empleado	IESS Empresa	Gastos de sueldos anual
Gerente	\$600,00	\$7200,00	\$680,00	\$874,80	\$7394,40
Barista 1	\$430,00	\$5160,00	\$487,62	\$626,94	\$5299,32
Barista 2	\$430,00	\$5160,00	\$487,62	\$626,94	\$5299,32
Auxiliar 1	\$430,00	\$5160,00	\$487,62	\$626,94	\$5299,32
Auxiliar 2	\$430,00	\$5160,00	\$487,62	\$626,94	\$5299,32
Cajero 1	\$400,00	\$4800,00	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
Cajero 2	\$400,00	\$4800,00	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
Mesero 1	\$400,00	\$4800,00	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
Mesero 2	\$400,00	\$4800,00	\$453,60	\$583,20	\$4929,60
Total	\$3520,00	\$42240,00	\$3991,68	\$5132,16	\$43380,48

Espinosa, N. (2021). *Sueldos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Tabla 41. Décimos

Personal	Sueldos	Décimo cuarto	Décimo tercero	Total décimos
Gerente	\$600,00	\$400,00	\$600,00	\$1000,00
Barista 1	\$430,00	\$400,00	\$430,00	\$830,00
Barista 2	\$430,00	\$400,00	\$430,00	\$830,00
Auxiliar 1	\$430,00	\$400,00	\$430,00	\$830,00
Auxiliar 2	\$430,00	\$400,00	\$430,00	\$830,00
Cajero 1	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Cajero 2	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Mesero 1	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Mesero 2	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Total	\$3520,00	\$3200,00	\$3520,68	\$6720,00

Espinosa, N. (2021). *Décimos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Tabla 42. Total sueldos

Total sueldos	Total décimos	Total anual
\$43380,00	\$6720,00	\$50100,00

Espinosa, N. (2021). *Total Sueldos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El total de sueldos anual con todos los beneficios legales. que necesita Té u Café Yuyaykuna es de \$50100,00.

6.7. Depreciación de activos fijos

La depreciación total de los bienes de la cafetería es de \$1951,23, que se detalla a continuación.

Tabla 43. Depreciación de activos fijos

Detalle	Valores	Porcentaje depreciación	Depreciación
Equipos Industriales.	\$4384,00	10%	\$438,40
Edificio.	\$00,00	20%	\$00,00
Vehículo.	\$00,00	5%	\$00,00
Equipos de computación.	\$3094,00	33,33%	\$1031,23
Muebles y enseres.	\$4816,00	10%	\$481,60
Total			\$1951,23

Espinosa, N. (2021). *Depreciación de activos fijos Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

6.8. Amortización

El valor de amortización que recupera la cafetería es de \$80,00 que representa el 20% de los gastos de constitución.

Tabla 44. Amortización

Detalle	Valores	Porcentaje amortización	Total
Gastos de constitución.	\$400,00	20%	\$80,00

Espinosa, N. (2021). *Amortización Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

6.9. Estructura de capital

El capital para la cafetería Té y Café Yuyaykuna está formado por un 62% de capital propio que es un total de \$81997,48 y tiene un costo de 12% y una tasa de descuento de 7,5%. Mientras que el 38% que equivale a \$50000,00; se lo obtendrá mediante un préstamo bancario, cuyo costo es de 14% y su tasa de descuento es de 5,3%.

Tabla 45. Estructura de capital

Detalle	Valor	Estructura	Costo	Tasa de Descuento
Capital propio	\$81997,48	62%	12%	7,5%
Capital financiero	\$50000,00	38%	14%	5,3%
Total inversión	\$131997,48	100%		12,8% (TMAR)

Espinosa, N. (2021). *Estructura de Capital de Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El resultado para la Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR) es del 12,8%.

6.10. Tabla de amortización

El monto es de \$50000,00 a una tasa de interés del 14% en un plazo de 5 años. A continuación, se presenta el detalle de amortización.

Tabla 46. Tabla de amortización

Periodo	Dividendo	Pago intereses	Pago capital	Saldo
0				\$50000,00
1	\$14564,18	\$7000,00	\$7564,18	\$42435,82
2	\$14564,18	\$5941,02	\$8623,16	\$33812,66
3	\$14564,18	\$4733,77	\$9830,40	\$23982,26
4	\$14564,18	\$3357,52	\$11206,66	\$12775,59
5	\$14564,18	\$1788,58	\$12775,59	\$00,00

Espinosa, N. (2021). *Tabla de amortización Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Al quinto año, el saldo de la deuda será de \$0,00.

6.11. Punto de equilibrio

Para poder sacar el punto de equilibrio se necesita conocer el valor de los costos fijos mensual y el margen de contribución, que se detalla a continuación:

Tabla 47. Costos fijos

Detalle	Valor
Materia prima	\$3309,75
Arriendo	\$1500,00
Sueldos	\$4175,04
Servicios básicos	\$330,00
Total	\$9314,79

Espinosa, N. (2021). *Costos fijos mensuales Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Tabla 48. Margen de contribución

Detalle	Valor
Precio menú	\$3,50
Costo menú	\$0,70
Ganancia	\$2,80
Total de margen de contribución	\$3327

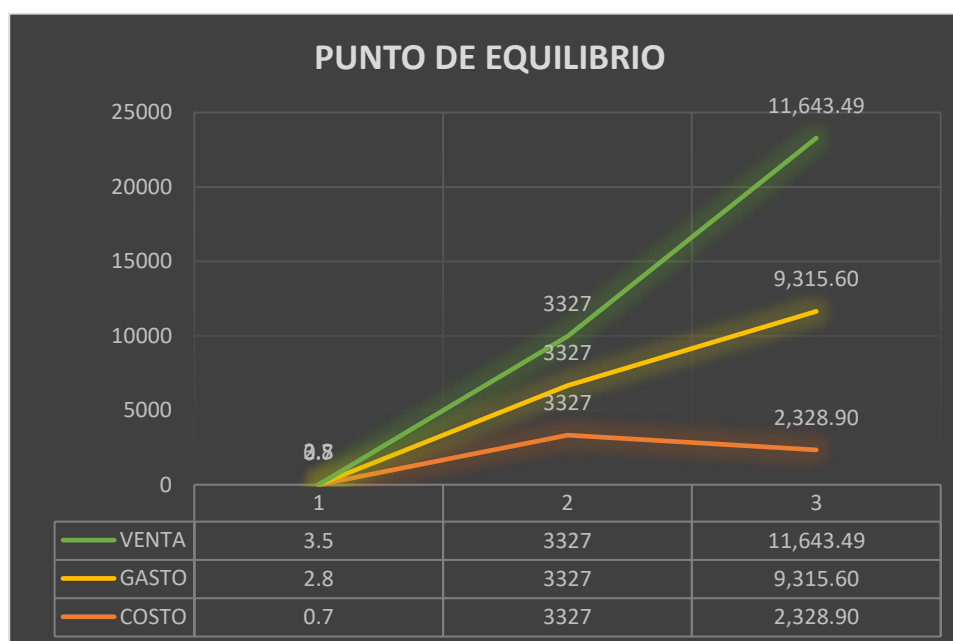
Espinosa, N. (2021). *Margen de contribución Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Tabla 49. Punto de equilibrio

Detalle	Cantidad	Valor Mensual	Total Anual
Venta	3327	\$3,50	\$11643,50
Costo	3337	\$0,70	\$2327,70
Gasto	3337	\$2,80	\$9314,79
Punto de equilibrio			0

Espinosa, N. (2021). *Punto de equilibrio Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Ilustración 35. Punto de equilibrio



(Espinosa, 2021). Punto de equilibrio Té y Café Yuyaykuna. Quito.

Tabla 50. Ventas proyectadas

Detalle	Cantidad proyectada	Cantidad mensual	Cantidad anual
Ventas	4400	\$15400,00	\$184800,00
Costos	4400	\$3080,00	\$36960,00

Espinosa, N. (2021). Ventas proyectadas Té y Café Yuyaykuna. Quito.

La cantidad necesaria de ventas es de 4400 para que la cafetería sea rentable y nos dé un valor más alto en la Tasa Interna de Retorno (TIR), que el valor de la Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR).

6.12. Costo de ventas

El costo de ventas de Té y Café Yuyaykuna se basa en un lapso de cinco años, y se toma en cuenta la tasa de crecimiento país que es de 1%, lo cual se detalla a continuación.

Tabla 51. Costo de ventas

Periodo	0	1	2	3	4	5
Ventas		\$184800,00	\$190362,48	\$196092,39	\$201994,77	\$208074,81
Costo de ventas		\$36960,00	\$38072,50	\$39218,48	\$40398,95	\$41614,96

Utilidad bruta en ventas		\$147840,00	\$152289,98	\$156873,91	\$161595,82	\$166459,85
Gastos administrativos		\$50100,48	\$51608,50	\$53161,92	\$54762,09	\$56410,43
Servicios básicos		\$3960,00	\$4079,20	\$4201,98	\$4328,46	\$4458,75
Material de oficina y de limpieza		\$286,00	\$294,61	\$303,48	\$312,61	\$322,02
Alquiler auto		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Alquiler		\$18000,00	\$18541,80	\$19099,91	\$19674,82	\$20267,03
Publicidad		\$240,00	\$247,22	\$254,67	\$262,33	\$270,23
Depreciaciones		\$1951,23	\$1951,23	\$1951,23	\$1951,23	\$1951,23
Amortizaciones		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
Utilidad operativa		\$73222,29	\$75487,42	\$77820,73	\$80224,28	\$82700,17
Gastos financieros		\$7000,00	\$5941,02	\$4733,77	\$3357,52	\$1788,58
Utilidad antes de impuestos		\$66222,29	\$69546,41	\$73086,96	\$76866,76	\$80911,58
Base impositiva		\$24005,58	\$25210,57	\$26494,02	\$27864,20	\$29330,45
Utilidad neta		\$42216,71	\$44335,83	\$46592,94	\$49002,56	\$51581,13

Espinosa, N. (2021). *Costo de ventas Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

Así tenemos que en el primer año la cafetería tendrá una utilidad neta de \$42216,71, y para finalizar el quinto año \$51581,13, que representa al 22,2% más que en el primero.

6.13. Flujo de caja

Tabla 52. Flujo de caja

Periodo	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		\$73222,29	\$75487,42	\$77820,73	\$80224,28	\$82700,17
Depreciación		\$1951,23	\$1951,23	\$1951,23	\$1951,23	\$1951,23
Amortización		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
- Base impositiva		\$24005,58	\$25210,57	\$26494,02	\$27864,20	\$29330,45
- Gastos financieros		\$7000,00	\$5941,02	\$4733,77	\$3357,52	\$1788,58
- Pago capital		\$7564,18	\$8623,16	\$9830,40	\$11206,66	\$12775,59
+ Valor de salvamento						
+ Capital de trabajo						
- Reposición de activos						

= Flujo neto de caja	-\$131997,48	\$36683,76	\$37743,90	\$38793,76	\$39827,13	\$40836,77
-----------------------------	---------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Espinosa, N. (2021). *Flujo de caja Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

La cafetería en el primer año tendrá un ingreso neto de \$36683,76; en el segundo \$37743,90; en el tercero \$38793,76; en el cuarto \$39827,13 y para el quinto año \$40836,77.

6.14. Cálculo de Valor Actual Neto y Tasa Interna de Retorno

Tabla 53. VAN y TIR

Detalle	Valor
Valor actual neto	\$3839,99
Tasa interna de retorno	14,06%
Tasa mínima de retorno	12,76%

Espinosa, N. (2021). *VAN y TIR Té y Café Yuyaykuna*. Quito.

El porcentaje de tasa interna de retorno es mayor a la tasa mínima de retorno y el Valor Actual neto es mayor a 0, por lo tanto, la cafetería es factible.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- Té y Café Yuyaykuna brindará un ambiente y un servicio acogedor para satisfacer todas las necesidades de los clientes que busquen un lugar cálido y tranquilo para disfrutar en compañía de familiares, amigos o un buen libro. Para ello se determinó que el personal necesario para la cafetería es de nueve personas.
- Té y Café Yuyaykuna determinó que los potenciales clientes, tienen entre 21 y 34 años, los posibles competidores directos son tres y los competidores indirectos cinco. En cuanto a los proveedores, la cafetería dará prioridad a las empresas ecuatorianas que puedan ofrecer calidad en los productos.
- Té y Café Yuyaykuna cumplirá con políticas y reglamentos que permitan mantener los procedimientos, recetas, buenas prácticas de manufactura, atención al cliente y ambiente laboral, en buenas condiciones, para mantener un producto y servicio de calidad.
- Para que Té y Café Yuyaykuna pueda aperturar de forma legal necesita sacar el Registro Único de Contribuyentes, los permisos Municipales y Gubernamentales respectivos, la LUAE, el permiso de funcionamiento de ARCSA, el registro patronal en el IESS, y pagar a la Asociación de autores del Ecuador (SAYCE).
- La cafetería tendrá impactos ambiental negativos como la generación de residuos y el consumo de energía y agua, para los cuales se crearon estrategias que permitan controlarlos, así también, tiene impactos sociales positivos como la generación de empleo, la igualdad de género y el respeto a la diversidad.
- La inversión de Té y Café Yuyaykuna para el primer año es de \$39791,27 dólares americanos. Se encuentra estructurado por los activos fijos (\$12904,50), los activos diferidos (\$1280,00) y el capital de trabajo (\$25906,77). Se solicitará el financiamiento de \$50000,00 al banco, el cual se pagará en un plazo de 5 años al 14% de interés. El valor de la tasa mínima aceptable de rendimiento es de 12,76% y de la tasa interna de retorno es de 14,06%, lo que quiere decir que la cafetería es factible.

7.2. Recomendaciones

- Se sugiere que, al empezar un negocio, el emprendedor tenga conocimientos de la administración y movimiento de negocios similares. Es más rentable que el emprendimiento este en un local fuera de centro comercial, ya que los costos en el mismo son elevados y se debe disponer de al menos la mitad de la inversión para que las entidades financieras aprueben el préstamo del 50% restante.
- Debe darse prioridad al estudio de la parte financiera del negocio ya que este análisis le dará una pauta al emprendedor de cuánto necesita, y para ello es necesario conocer todos los puntos como materiales y servicios que se requiere para el negocio.

7.3. Referencias

Bakels. (2021). *Productos Bakels*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.bakels.com.ec/productos/?paginate=4>

Banco Central del Ecuador, (2020). *Economía ecuatoriana de recuperará 3,1% en 2021*. Recuperado el 02 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-de-prensa-archivo/item/1394-la-economia-ecuatoriana-se-recuperara-3-1-en-2021>

Bartalentlab. (s/a). *Te contamos las estrategias para favorecer la rotación de mesas en tu negocio*. Recuperado el 10 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.bartalentlab.com/degustanews/covid19/mejora-rotacion-de-mesas>

Buen provecho. (2021). *15 razones y beneficios de tomar té todos los días ¡un aliado perfecto!* Recuperado el 25 de agosto del 2021. Disponible en: <https://buenprovecho.hn/tips/5-razones-y-beneficios-de-tomar-te-todos-los-dias-un-aliado-perfecto/>

Cityelf. (s/a). *Elástico/Cordón Malla Chef Cap Cocina Sombrero de Servicio de Alimentos Redes de Pelo Reutilizables Cocina Restaurante Beanie*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: https://www.amazon.com/-/es/ajustable-alimentos-reutilizable-restaurante-ventilaci%C3%B3n/dp/B07L57QCDS/ref=sr_1_60?__mk_es_US=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&dchild=1&keywords=coloured%2Bcafe%2Bhat&qid=1631051591&sr=8-60&th=1&psc=1

Cofina. (2021). *Nuestro cacao*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://cofinacocoa.com/nuestro-cacao/>

Distrigal. (2020). *Productos Distrigal*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: https://distrigal.com/?fbclid=IwAR0CmoJkvFuLVqzshpx-hps_9-PR-oLi7xv5X5KxYDgSatz1pwI0VSn2AoM

Escuela Europea de Dirección y Empresa. (2015). *10 Características del buen emprendedor*. Recuperado el 26 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.eude.ec/blog/2015/03/24/10-caracteristicas-del-buen-emprendedor/>

Entérate. (2020). *10 características de los emprendimientos de alto impacto*. Recuperado el 26 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.uniandinos.org.co/enterate/10-caracteristicas-de-los-emprendimientos-de-alto-impacto>

Expreso. (2021). *La recuperación económica de Ecuador será débil en 2021*. Recuperado el 25 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.expreso.ec/actualidad/economia/2021-recuperacion-economica-sera-debil-105618.html>

France 24. (2021). *Guillermo Lasso jura como nuevo presidente de Ecuador y promete el fin del "caudillismo"*. Recuperado el 19 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.france24.com/es/am%C3%A9rica-latina/20210524-ecuador-guillermo-lasso-posesion-desigualdad-caudillismo>.

Fresh Farmer. (2020). *Ecuador y Café: ¿Qué sabemos de su cultura cafetera?* Recuperado el 15 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.freshfarmer.net/es/ecuador-y-su-cafe/>

IESS. (2021). *Registro del nuevo empleador*. Recuperado el 30 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

La Chilenita. (2021). *Productos*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <http://lachilenita.ec/>

La Vanguardia. (2020). *10 señales inequívocas de que estás en un restaurante hípster*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20160919/404261095150/senales-restaurante-hipster.html>

Le Thé. (2021). *Le thé store*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.lethe.store/teas>

Locsin, Aurelio. (2021). *Las posiciones jerárquicas en una empresa típica*. Recuperado el 23 de agosto del 2021. Disponible en: <https://pyme.lavoztx.com/las-posiciones-jerrquicas-en-una-empresa-tpica-6333.html>

Martínez, Marco. (2019). *Mejorar la rotación de un bar o restaurante sin penalizar la calidad de servicio*. Recuperado el 10 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://estardondeestes.com/movi/es/articulos/mejorar-la-rotacion-de-un-bar-o-restaurante-sin-penalizar-la-calidad-del-servicio>

Medina, Cristina. (2021). *Restaurantes y ventas de comidas-Permisos de funcionamiento*. Recuperado el 30 de agosto del 2021. Disponible en: <https://zeus.com.ec/permisos-de-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

Mercado libre Ecuador. (2021). *Productos hogar y muebles*. Recuperado el 03 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.mercadolibre.com.ec/>

Michuy, Eduardo. (2016). *Funciones de un administrador de restaurante*. Recuperado el 16 de agosto del 2021. Disponible en: <http://eduardomichuyverdezo.blogspot.com/2016/04/funciones-de-un-administrador-de.html>

Pasteurizadora Quito. (s/a). *Calidad e inocuidad*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://pasteurizadoraquito.com.ec/politicas-de-calidad/>

Permisos Quito. (2020). *Permisos de funcionamiento*. Recuperado el 01 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

Portal Gob. Ecuador. (s/a). *SRI Trámites*. Recuperado el 30 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>

Randstad. (2017). *10 incentivos no monetarios para recompensar a tus trabajadores*. Recuperado el 16 de septiembre del 2021. Disponible en: https://www.randstad.cl/tendencias360/archivo/10-incentivos-no-monetarios-para-recompensar-a-tus-trabajadores_1501/

Rappi. (s/a). *Domicilio*. Recuperado el 05 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.rappi.com.ec/tiendas/2711-supermaxi-quito/s?term=frambuesa>

SofíaA&B. (2021). *Bifes de pechuga de pollo*. Recuperado el 08 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.alimentosofia.com.ar/producto/filet-de-pechuga/>

Solo Stocks. (2021). *Cooprocafp*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://cooprocafp.solostocks.com/sobre-nosotros>

Solo Stocks. (2021). *Grupo Baltuf*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://grupo-baltuf.solostocks.com/sobre-nosotros>

Solo Stocks. (2021). *Wawanegro café*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://wawa-negro-cafe.solostocks.com/>

Tabuena, Elia. (2017). *Cómo hacer cheesecake sin horno*. Recuperado el 07 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/receta/como-hacer-cheesecake-sin-horno-32523.html>

UNIFEC, (2020). *El choque COVID-19 en la pobreza, desigualdad y clases sociales en el Ecuador: Una mirada a los hogares con niñas, niños y adolescentes, Quito, 21 de octubre 2020*. Recuperado el 19 de septiembre del 2021. Disponible en: <https://reliefweb.int/report/ecuador/el-choque-covid-19-en-la-pobreza-desigualdad-y-clases-sociales-en-el-ecuador-una>.

Venegas, Fabián. (2016). *Manejo de Subproductos del café en el beneficio húmedo*. Recuperado el 01 de septiembre del 2021. Recuperado de: <https://www.yoamoelcafedecolombia.com/2016/07/30/manejo-de-subproductos-del-cafe-en-el-beneficio-humedo/>

7.4. Anexos

Anexo No. 1: Encuestas

FECHA: 27-02-21 MOTIVO: De Pasa

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Casi siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 1 de encuestas. Quito.

Anexo No. 2: Encuestas

FECHA: 28-02-21 MOTIVO: Visita

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Casi siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 2 de encuestas. Quito.

Anexo No. 3: Encuestas

FECHA: 24-08-21 MOTIVO: Trabajo

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sándwiches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sándwiches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 3 de encuestas. Quito.

Anexo No. 4: Encuestas

FECHA: 24-08-21 MOTIVO: Trabajo

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sándwiches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sándwiches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 4 de encuestas. Quito.

Anexo No. 5: Encuestas

FECHA: 28-08-21 MOTIVO: Visita

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesta/o a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocadillos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 5 de encuestas. Quito.

Anexo No. 6: Encuestas

FECHA: 24-08-2021 MOTIVO: Trabajo

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesta/o a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocadillos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 6 de encuestas. Quito.

Anexo No. 7: Encuestas

FECHA: 28-02-21 MOTIVO: De Biso

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesta/o a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sándwiches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sándwiches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 7 de encuestas. Quito.

Anexo No. 8: Encuestas

FECHA: 27-08-2021 MOTIVO: Trabajo

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesta/o a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sándwiches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sándwiches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 8 de encuestas. Quito.

Anexo No. 9: Encuestas

FECHA: 28-08-21 MOTIVO: Trabajo

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o más	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compró para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocadillos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 2 horas	
Más de 2 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 9 de encuestas. Quito.

Anexo No. 10: Encuestas

FECHA: 27-08-21 MOTIVO: Vivo meco

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o más	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compró para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocadillos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 2 horas	
Más de 2 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 10 de encuestas. Quito.

Anexo No. 11: Encuestas

FECHA: 27-03-20 MOTIVO: vivo cejro

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Casi siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(Espinosa, 2021). Escaneado 11 de encuestas. Quito.

Anexo No. 12: Encuestas

FECHA: 28-08-21 MOTIVO: Trabajo

¿Cuál es su edad?

16 o menos	
17 - 20	
21 - 28	
29 - 34	
35 - 42	
43 - 52	
53 o mas	

¿Con qué frecuencia visita una cafetería?

De 1 a 2 veces por semana	
De 3 a 4 veces por semana	
De 5 a 7 veces por semana	
De 1 a 2 veces por mes	

¿Con qué frecuencia consume té?

Siempre o casi siempre	
De 2 a 4 veces por semana	
Muy de repete	
Nunca	

El té mejora la salud, la función cerebral y la inteligencia, además ayuda a reducción de grasas, mejora el rendimiento físico y disminuye el envejecimiento. Luego de conocer algunos beneficios del té ¿Estaría dispuesto/a a consumirlo más a menudo?

Si	
No	

¿Usted considera que la cultura y consumo de café ha mejorado en Quito?

Si	
No	

¿Cuál es el principal motivo por el que visita una cafetería?

Compartir con amigos o pareja	
Para comer algo ligero a media tarde	
Voy solo a disfrutar del ambiente	
Compro para llevar bebidas calientes o aperitivos	
Otro	

Cuando usted desea comprar productos de cafetería como bebidas calientes, y aperitivos como sánduches, galletas, etc. ¿Con qué frecuencia los compra mediante aplicaciones a domicilio?

Casi siempre	
A veces	
Nunca, prefiero ir en persona	

Para acompañar las bebidas calientes y frías usted prefiere:

Algo ligero de sal, como bocaditos o galletas	
Algo ligero de dulce como pastas o galletas	
Algo para comer de sal como sánduches	
Algo para comer de dulce como crepes	
Nada	

¿Considera que existen pocos establecimientos que ofrecen bebidas calientes, principalmente café, de calidad?

Si	
No	

¿Le gustaría que haya una cafetería en la Av. Tomás de Berlanga o cerca al sector Jipijapa?

Si	
No	

Cuando visita una cafetería ¿Qué es lo que más valora?

Ambiente	
Variedad de productos	
Precio y promociones	
Calidad de producto y servicio	

¿Cuánto considera que es el tiempo promedio que permanece en una cafetería?

Menos de 1 hora	
Entre 1 hora y 3 horas	
Más de 3 horas	

¿Qué medio publicitario usted considera que le genera mejores referencias o mejor respuesta?

Facebook	
Instagram	
YouTube	
Radio	
Otro	

(, 2021). Escaneado 12 de encuestas. Quito.

Anexo No. 13: Proveedores - Café Lojano



U\$S 11⁹⁹

Cafe Lojano Tostado En Grano 1 Kilo

(Mercado libre, 2021). *Cooprocafp Café Lojano*. Recuperado de: <https://listado.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 14: Proveedores – Pasteurizadora Quito



(Pasteurizadora Quito, s/a). *Políticas de Calidad e Inocuidad Pasteurizadora Quito*. Recuperado de: <https://pasteurizadoraquito.com.ec>.

Anexo No. 15: Proveedores – Variedad Té Negro



Té e Infusiones - Accesorios - Regalos - Teadictos - Ofertas - Ventas al por Mayor

Ver Carrito



ALMENDRA CARAMELIZADA
Té Negro premium en combinación con deliciosos pedazo...
\$6.90 - COMPRAR



ALOE VERA PUNCH
Una exótica infusión en base a trozos de Aloe Vera en...
\$7.90 - COMPRAR



ASSAM MORNING
Un Té especialmente para beberlo en las mañanas, prov...
\$6.90 - COMPRAR



CEYLON OP
Un Té Negro premium, orange pekoe, proveniente de Sri...
\$6.90 - COMPRAR



DARJEELING HIMALAYA
Un Té Darjeeling de muy buena calidad, fuerte de sabor...
\$9.01 - COMPRAR



DARJEELING MARGARET HOPE
Un Té premium, un té negro de segunda cosecha provenie...
\$11.40 - COMPRAR

(Espinosa, 2021). *Amatea Té Negro*. Recuperado de: <https://amatea.ec>.

Anexo No. 16: Proveedores – Chocolate Ecuatoriano



Barras con adiciones



Gotas de chocolate



Grajeados



Mínimamente Procesado (RAW)

(Ecuachocolates, 2021). *Ecuatoriana de Chocolates*. Recuperado de: <https://ecuatorianadechocolates.ec>.

Anexo No. 17: Proveedores – Harina Amancay

HARINAS



HARINA AMANCAY
Sin Polvo De Hornear

This post is also available in: [English \(Inglés\)](#)

Es ideal para que crees deliciosas empanadas, apanados, sopas, fritos, todo lo que quieras preparar.
Encuéntrala en sus presentaciones de 250g y 1kg.

(Corsuperior, 2021). *Corporación Superior Harina*. Recuperado de: <https://www.gruposuperior.com>.

Anexo No. 18: Proveedores – Pan Cyrano

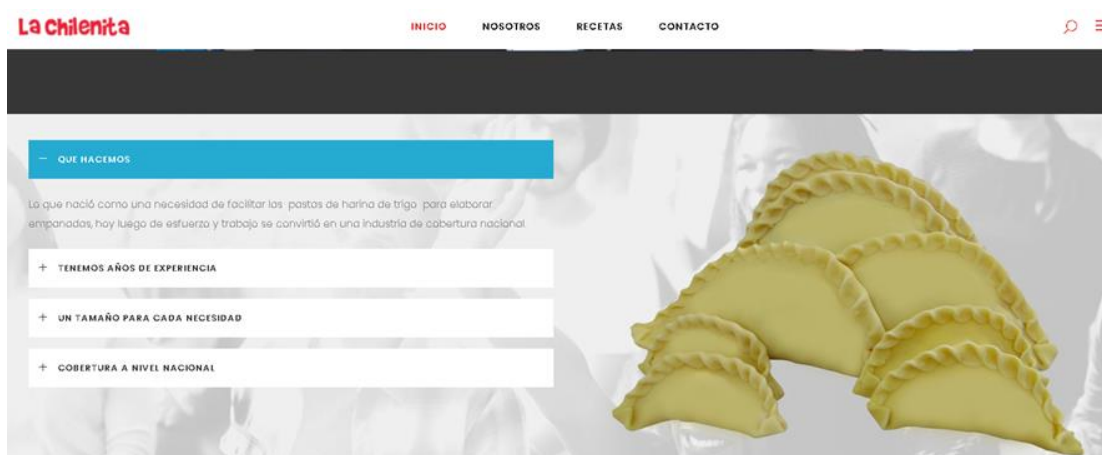
Cyrano | CORFÚ BÚSQUEDA

Panadería

			
Brioche Parisien \$3,00	Brioche Príncipe \$1,95	Brioche Redondo Individual \$0,70	Brioche Tajado \$2,85

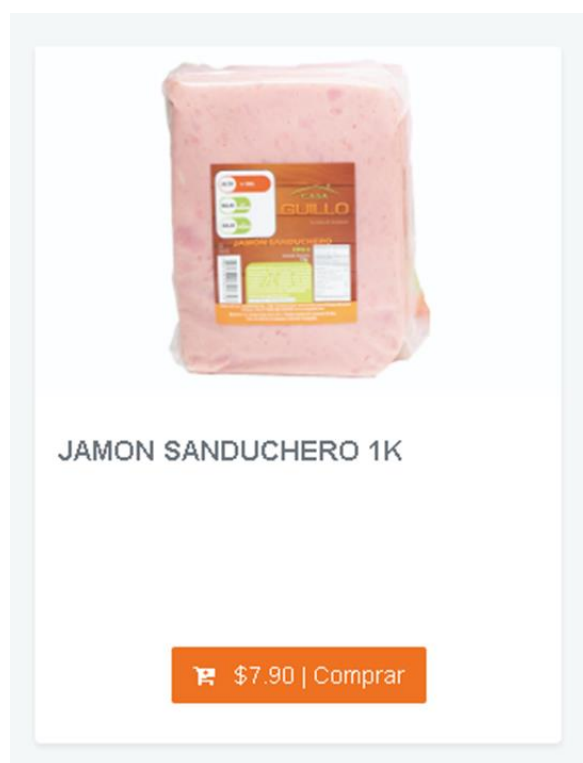
(Cyrano-Corfú, 2021). *Cyrano panadería*. Recuperado de: <https://tienda.cyrano.com.ec>.

Anexo No. 19: Proveedores - Empanadas



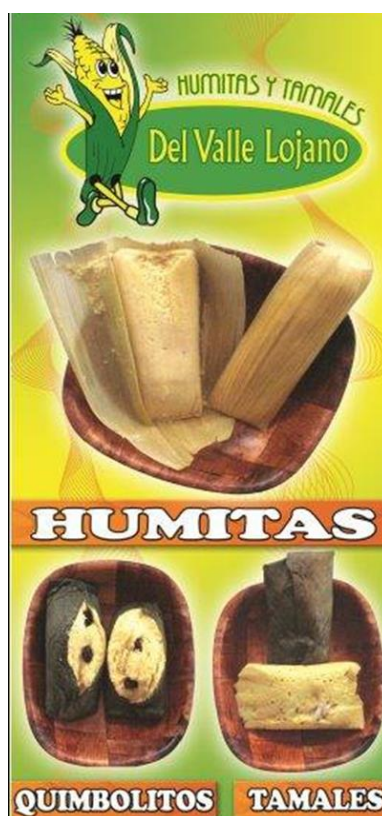
(La Chilenita, 2020). *La Chilenita, empanadas*. <http://lachilenita.ec>.

Anexo No. 20: Proveedores – Jamón Guillo



(Casa Guillo, s/a). *Casa Guillo, jamón sandwichero*. <https://tienda.casaguillo.com>.

Anexo No. 21: Proveedores – Humitas y Tamales



(Del Valle Lojano, 2021). *Del Valle Lojano*. Recuperado de: <https://es-la.facebook.com>.

Anexo No. 22: Publicidad Facebook

Cuánto cuesta anunciarse en Facebook

Tú le indicas a Facebook cuánto quieres gastar en publicidad. Nosotros trataremos de proporcionarte el mayor número posible de resultados por el importe especificado. Si quieres gastar 5 USD por semana, puedes hacerlo. Si quieres gastar 50.000 USD, también puedes hacerlo.

Nota: Algunos tipos de anuncios avanzados exigen un gasto mínimo para funcionar correctamente. Si este es tu caso, se te notificará cuando los crees.

Conceptos básicos sobre los costos

Los costos pueden definirse de dos formas:

- Importe total invertido
- Costo de cada resultado que obtienes

(Facebook, 2021). *Servicio de ayuda para empresas Facebook*. Recuperado de: <https://es-la.facebook.com>.

Anexo No. 23: Cafetera



(Espinosa, 2021). *Cafetera*. Quito.

Anexo No. 24: Molino de Café

A black industrial coffee grinder with a clear hopper and a dispensing chute.

MOLINO CAFÉ CON TEMPORIZADOR (AMMT5021)

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$326,78 Incluye IVA

MOLINO INDUSTRIAL DE CAFÉ NUOVA SIMONELLI CON TEMPORIZADOR USO HOTELERO 110/60/1

SKU: AMMT5021

Categorías: Equipos de Cocina, Marca, Molino, NUOVA SIMONELLI

- 1 +

COTIZAR

COMPARTIR

(Espinosa, 2021). *Molino de Café*. Quito.

Anexo No. 25: Microondas



Nuevo | 684 vendidos

Microondas Negro Elegante 

Diseño 20lts Garantía Un Año

U\$S 78⁹⁹

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

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▾ (44 disponibles)

Comprar ahora

(Espinosa, 2021). *Microondas*. Quito.

Anexo No. 26: Refrigeradora



Nuevo | 11 vendidos

Home & Company Vitrina 

Exhibidora Nevera 211 Litros

U\$S 499

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

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▾ (429 disponibles)

Comprar ahora

(Espinosa, 2021). *Refrigeradora*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 27: Licuadora



Nuevo | 6 vendidos

**Licuadora Hamilton Beach
53600 Silenciosa 950 Watts
52 Oz**

U\$S 86⁹⁹

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

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayas
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad ▾ (14 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Espinosa, 2021). *Licuadora*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 28: Balanza



Nuevo | 189 vendidos

**Balanza Digital Camry 30kg
66lb Ideal Para Negocios
Garantía**

U\$S 38⁵⁰

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

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Voltaje: 110V

Cantidad: 1 unidad ▾ (11 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Espinosa, 2021). *Balanza*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 29: Computador de escritorio



(Espinosa, 2021). *Computador de escritorio*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 30: Tablet 7 pulgadas



(Espinosa, 2021). *Tablet*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 31: Impresora multifunción.



Nuevo | 5407 vendidos

Impresora Epson Xp 2100
Mejor Q L3150 - L3110



U\$S 189⁹⁹

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

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: **1 unidad** ▾ (131 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Espinosa, 2021). *Impresora*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 32: Sistema de facturación



(Espinosa, 2021). *Sistema de facturación*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 33: Escritorio para computadora



Arauca

PRECIO NORMAL \$ 117.64
OFERTA \$ 99.99

VISA MESTRERO

73.0 58 110.0

Nogal a.

73.0 58 110.0

wengue

73.0 58 110.0

catania

Nuevo | 20 vendidos

**Escritorios Varios Colores
Mesas Pc Laptop Modular**

U\$S 69⁹⁹

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

☒ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (51 disponibles)

Comprar ahora

(Espinosa, 2021). *Escritorio*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 34: Silla giratoria



Nuevo | 1055 vendidos

**Silla De Oficina Ejecutiva
Giratoria Ergonomica
Incluido Iva**

U\$S 63⁹⁹

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

☒ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (341 disponibles)

Comprar ahora

(Espinosa, 2021). *Silla giratoria*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 35: Vitrina refrigerada



Nuevo | 54 vendidos

Vitrina Frigorífico Pasteleras 
De 0.80cm

U\$S 760

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

 **Entrega a acordar con el vendedor**
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▾ (46 disponibles)

Comprar ahora

 1 años de garantía de fábrica.

(Espinosa, 2021). *Vitrina refrigerada*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 36: Mesas de acero inoxidable



Nuevo | 30 vendidos

Mesas De Acero Inoxidable 
304 Para Alimentos

U\$S 160

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

 **Entrega a acordar con el vendedor**
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

(Espinosa, 2021). *Mesas de acero inoxidable*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 37: Mesas con sillas



Nuevo | 2 vendidos

Elegantes Sillas Y Mesas En Metal Somos Fabricantes

U\$S 199

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

☒ Envío gratis a todo el país
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad ▾ (997 disponibles)

[Comprar ahora](#)

☒ 12 meses de garantía de fábrica.

(Espinosa, 2021). *Mesas con sillas*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 38: Juego de sala 1



(Espinosa, 2021). *Juego de sala 1*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 39: Juego de sala 2



somos fabricantes

Nuevo | 60 vendidos

Muebles Sala Lounge, Bares, Cafeterías

U\$S 280

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

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (3 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor

Ubicación
Quito, Pichincha (Quito)

(Espinosa, 2021). *Juego de sala 2*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 40: Extintor



Nuevo | 1 vendido

Extintor De 10 Libras Polvo Químico Seco. Americano Ansul.

U\$S 90

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

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (9 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Espinosa, 2021). *Extintor polvo químico 10Lb*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 41: Kit de seguridad



FPD7024-KIT

Nuevo | 57 vendidos

**Cnetral Incendio Bosch
Direccional 7024
Detector De Humo**

U\$S 380

☒ Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

[Más información](#)

☒ Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (1081 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Espinosa, 2021). *Kit de seguridad*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 42: Señalética



Nuevo | 4 vendidos

**Rotulos, Letreros Y
Señalética En General**

U\$S 5

☒ Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.

[Más información](#)

☒ Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayas

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (23 disponibles)

[Comprar ahora](#)

(Espinosa, 2021). *Señalética*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 43: Teléfono



Nuevo | 1 vendido

**Teléfonos Convencionales
Estilo Antiguo**



U\$S 60

Pago a acordar con el vendedor

[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor

Guayaquil, Guayas

[Ver costos de envío](#)

Color: **Marrón**

Cantidad: **1 unidad** (23 disponibles)

Comprar ahora

(Espinosa, 2021). *Teléfono*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 44: Referencia agua de local comercial



(Espinosa, 2021). *Referencia agua de local comercial*. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 45: Referencia luz de local comercial



EMPRESA ELÉCTRICA QUITO S.A.

Empresa Eléctrica Quito S.A.E.E.Q.
Matriz: Barrio de las Casas E1-24 y Av. 10 de Agosto
RUC: 1790053881001
Contribuyente especial, resolución No. 5368
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD

Nro. factura: 2221342817
Nro. doc. interno: 39-09-2021
Fecha de emisión: 04-09-2021
Fecha de vencimiento: 2008.202101179005388100120019990565457760095309018



K200007057956

VALOR TOTAL: 454,26

Información del Consumidor

CUENTA CONTRATO

Nombre cliente: Cédula: Celular: Correo Electrónico: Dirección del servicio: EL COMERCIO TOMAS LOS SHYRIS / C.C. QUICENTRO PB 119 / TOMAS / ILAGUITO - QUITO
Ejecutivo de cuentas: BAYAS LEDESMA SASKYA XIMENA tel: 022542960 ext: 9709 email: bayas@eeq.com.ec

Código Único Eléctrico: Tipo de tarifa Arancel: Geocódigo:

1. Información Servicio Eléctrico y Alumbrado Público

Número de medidor	75003162	Días facturados	32	Factor de conexión	0,9911
Tipo de consumo	W10	Fecha desde	16-07-2021	Fecha hasta	16-08-2021
				Factor de potencia (FP)	1,0000
				Penalización bajo FP	0,0000

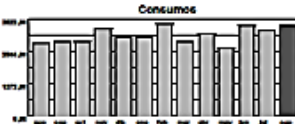
Descripción	Fecha Hasta	Lectura Actual	Lectura Anterior	Diferencia Consumo	Consumo Subtotal	Consumo Interno Transformador	Consumo Total	Unidad Medida	Monto (\$)
Energía act. hor. A (00h00-1h00)	16-08-2021	36219.50	34519.10	0.00	1700.40	0.00	1700.40	kWh	140.84
Energía act. hor. B (1h00-2h00)	16-08-2021	14349.20	13645.10	0.00	704.10	0.00	704.10	kWh	57.14
Energía act. hor. C (2h00-4h00)	16-08-2021	22950.00	22315.40	0.00	1114.50	0.00	1114.50	kWh	92.22
Energía reactiva total	16-08-2021	108.70	97.50	0.00	9.20	0.00	9.20	kvarh	0.00
Demanda máx. hor. A (00h00-1h00)	16-08-2021	8.14		0.00	8.14	0.00	8.14	kW	0.00
Demanda máx. hor. B (1h00-2h00)	16-08-2021	8.77		0.00	8.77	0.00	8.77	kW	0.00
Demanda máx. hor. C (2h00-4h00)	16-08-2021	8.95		0.00	8.95	0.00	8.95	kW	0.00
Demanda facturable	16-08-2021	8.95		0.00	8.95	0.00	8.95	kW	36.98

2. Valores Pendientes

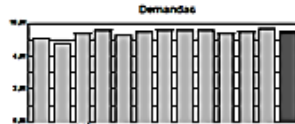
VALORES PENDIENTES (2)	0,00
------------------------	------

3. Planes de Financiamiento Autorizados por el Consumidor

PLANES DE FINANCIAMIENTO (3)	0,00
------------------------------	------



Consumos



Demandas

Servicio Eléctrico y Alumbrado Público

Valor Consumo	294,00
Comercialización	1,41
Valor Demanda	36,98
Subtotal Servicio Eléctrico (SE)	332,39
Servicio Alumbrado Público General	26,90
Subtotal Alumbrado Público (APG)	26,90
Base I.V.A. 0%	358,99
I.V.A. 0%	0,00
TOTAL SE Y APG (1)	358,99



Formas de Pago

FORMA DE PAGO	VALOR	PLAZO	TIEMPO
SIN UTILIZACIÓN DEL SISTEMA FINANCIERO	358,99	12	diaria

Subsidios del Gobierno

Subsidio Tarifa Eléctrica	179,06-
TOTAL	179,06-

TOTAL (4)

Servicio Eléctrico y Alumbrado Público (1)	358,99
Valores Pendientes (2)	0,00
Planes de Financiamiento (3)	0,00
TOTAL SECTOR ELÉCTRICO (1+2+3)	358,99

\$358,99

Mensajes

.....

Recaudación Terceros

ESTOS VALORES NO FORMAN PARTE DE LOS INGRESOS DE LA EMPRESA ELÉCTRICA

4. NOTIFICACIÓN DE PAGO DEL TRIBUTO PARA EL CUERPO DE BOMBEROS DEL CANTÓN
cuota

5. NOTIFICACIÓN DE PAGO DEL TRIBUTO PARA LA TASA RECOLECCIÓN DE BASURA DEL MUNICIPIO DEL CANTÓN
cuota

(Espinosa, 2021). Referencia luz de local comercial. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.

Anexo No. 46: Referencia internet de local comercial

FACTURA N° 001-001-019337128



0109202101179184765200120010010193371281933712812



Servicios de Telecomunicaciones SETEL S.A.
RUC : 1791847652001
AV. ELOY ALFARO N44-406 Y DE LAS HIGUERAS
EDIF.GRUPO TVCABLE

Ambiente: Producción Emisión: Normal

Contribuyente Especial Nro. 1308
Obligado a llevar contabilidad: SI

Autorización : 0109202101179184765200120010010193371281933712812

Fecha de emisión : 01 SEP 2021

Pague hasta : 10 SEP 2021

SALDO ANTERIOR	(a)	0.00
TOTAL CARGOS DEL MES	(b)	194.77
GESTIÓN DE COBRANZA	(c)	0.00
INTERÉS DE MORA	(d)	0.00
TOTAL A PAGAR	(a+b+c+d)	194.77

Forma de pago : **TARJETA DE CREDITO** 194.77

CANTIDAD	SERVICIO	VALOR UNITARIO	DESCUENTOS	SUBTOTAL SIN IMPUESTOS
INTERNET				
		(IVA)		
1	Mensualidad Dr. Net - INT Premium 2:1	0.99	0.00	0.99
1	Servicio Internet - INT Premium 2:1	44.91	0.00	44.91
TELEVISION				
		(ICE+IVA)		
1	PAY CHANNEL: BASICO HD - Super Premium Plus	12.00	0.00	12.00
1	PAY CHANNEL: HBO 8 Pack HD - Super Premium Plus	2.00	0.00	2.00
1	PAY CHANNEL: MASTER PACK - Super Premium Plus	5.00	0.00	5.00
1	PAY CHANNEL: NUEVO BASICO HD - Super Premium Plus	12.00	0.00	12.00
1	PAY CHANNEL: SUPER PACK - Super Premium Plus	5.00	0.00	5.00
1	Pay Channel: Star Premium HD - Super Premium Plus	2.00	0.00	2.00
1	SERVICIO ADICIONAL - Super Premium Plus	18.00	0.00	18.00
1	SERVICIO PRINCIPAL - Super Premium Plus	54.00	0.00	54.00
TELEVISION				
		(IVA)		
1	REVISTA - Super Premium Plus	1.50	0.00	1.50
SUBTOTAL FACTURA		157.40	0.00	157.40
		ICE 15%		16.50
		IVA 12%		20.87
TOTAL FACTURA				194.77

Corte Actual: 22 AGO 2021

Corte Anterior: 22 JUL 2021

Observaciones: Descuentos solo aplican IVA

(Espinoza, 2021). Referencia internet de local comercial. Recuperado de: <https://articulo.mercadolibre.com.ec>.