

UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA
SEDE VIÑA DEL MAR - JOSE MIGUEL CARRERA

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICO Y ECONÓMICO PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA, BANQUETEARÍA Y EVENTOS SOCIALES EN LA COMUNA DE INDEPENDENCIA, REGIÓN METROPOLITANO.

Trabajo de Titulación para optar al Título Profesional
de Ingeniero de Ejecución en GESTIÓN INDUSTRIAL

Alumno:

Reinaldo Marcelo Contreras Gonzalez

Profesor Guía:

Dr. Cristian Ahumada

2023

RESUMEN

KEYWORDS: BANQUETERÍA-INDEPENDENCIA-CAFETERÍA

El presente estudio lleva por título " Estudio de Prefactibilidad técnico y económico para la creación de una cafetería, banquetearía y eventos sociales ", el cual tiene por objetivo Crear una empresa de cafetería, banquetearía y eventos sociales requeridos por los clientes, esto se encuentra ubicado en la comuna de Independencia.

En el capítulo N°1 "Diagnóstico y metodología de evaluación"; se da a conocer el proyecto, los objetivos propuestos, los impactos que tendrá la realización de éste al ejecutarse, se analiza la situación con y sin proyecto, los criterios y la estructura para su evaluación. Se plantea por qué ejecutar este proyecto y que beneficios se tendrán.

En el capítulo N° 2 "Análisis de prefactibilidad de mercado"; se presenta el método utilizado para realizar las proyecciones de demanda actual y futura, también se realiza un método para la estimación de los ingresos futuros, el cual será utilizado en los capítulos posteriores. Se analiza el mercado actual, dando a conocer la competencia existente. Se analiza la localización del local con sus ventajas al establecerlo en este lugar y se analiza el método de comercialización a través de las 4P.

En el capítulo N°3 "Análisis de prefactibilidad técnica"; se procede a la selección de los equipos necesarios para llevar a cabo el proyecto, el proceso productivo, que en este caso es la venta de servicios de banquetería a los clientes, se identifican gastos e inversiones para el desarrollo del proyecto.

Se estima para la realización de este proyecto una inversión inicial de 915,84 UF.

En el capítulo N° 4 "análisis de prefactibilidad administrativa, legal, societaria, tributaria financiera y ambiental"; se describen los turnos de trabajo del personal, sueldos y horarios de trabajo. Se describe cómo es el proceso de formación de una sociedad, aspectos legales, financieros y temas ambientales. Todo esto necesario para la formación y puesta en marcha el proyecto.

En el capítulo N°5 "Evaluación económica"; en este capítulo se analiza el aspecto económico del proyecto a través de la realización de 4 flujos de cajas: se evalúa un flujo puro, el cual el inversionista coloca el 100% de capital, y otros tres que son a través de financiamiento externo por medio de una entidad crediticia, en donde se evalúa el financiamiento en 25% , 50% y 75% por parte de un banco. Por último, se realizan sensibilizaciones a distintos aspectos que podrían afectar la rentabilidad del proyecto.

ÍNDICE

RESUMEN

SIGLAS Y SIMBOLOGIAS

INTRODUCCIÓN 1

CAPÍTULO 1: DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN. 4

1.1. DIAGNÓSTICO 5

1.1.1. Antecedentes generales y específicos del proyecto 5

1.1.2. Objetivos del proyecto 9

1.1.2.1. Objetivo general del proyecto 9

1.1.2.2. Objetivo específico del proyecto 9

1.1.3. Antecedentes Cualitativos 9

1.1.4. Contexto de desarrollo del proyecto 10

1.1.4.1. Contexto general 10

1.1.4.2. Contexto económico 10

1.1.4.3. Contexto social 11

1.1.5. Tamaño del Proyecto 12

1.1.6. Impactos relacionados con el proyecto 13

1.2. METODOLOGÍA 13

1.2.1. Definición de situación sin proyecto 13

1.2.2. Definición de situación con proyecto 14

1.2.3. Análisis de separabilidad 14

1.2.4. Método para medición de beneficios y costos 14

1.2.5. Indicadores 15

1.2.5.1. Valor actualizado neto (VAN) 15

1.2.5.2. Tasa interna de retorno (TIR) 15

1.2.5.3. Periodo de recuperación de la inversión (PRI) 16

1.2.6. Criterios de evaluación 17

1.2.7. Estructura de evaluación de proyecto 17

1.2.7.1. Estudio de mercado 18

1.2.7.2. Estudio técnico 18

1.2.7.3. Estudio legal 18

1.2.7.4. Estudio societario 18

1.2.7.5. Estudio económico 18

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO.	20
2.1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	20
2.2. ANÁLISIS DE DEMANDA ACTUAL Y FUTURA	20
2.3. VARIABLES QUE AFECTAN A LA DEMANDA	24
2.4. ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL Y FUTURA	25
2.5. COMPORTAMIENTO DEL MERCADO	26
2.5.1. Análisis del medio externo	26
2.5.2. Análisis del medio interno	26
2.6. DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES DE PRECIO Y PROYECCIONES	27
2.7. ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN	28
2.8. ANÁLISIS DEL SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN	30
 CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE TÉCNICA.	 34
3.1. DEFINICIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS	34
3.2. DIAGRAMA DE FLUJO	35
3.3. SELECCIÓN DE EQUIPOS	36
3.4. PROYECTOS COMPLEMENTARIOS	50
3.5. LAY-OUT	51
3.6. DETERMINACIÓN DE INSUMOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS	51
3.7. FLEXIBILIDAD Y RENDIMIENTO	53
3.8. CONSUMO DE ENERGÍA Y SERVICIOS	54
3.9. PROGRAMA DE TRABAJOS Y TURNOS	55
3.10. PERSONAL DE OPERACIONES, CARGOS, PERFILES Y SUELDOS	55
3.11. INVERSIONES EN EQUIPO Y EDIFICACIONES	57
3.11.1. Inversión equipos y mobiliario	57
3.11.2. Remodelación	57
3.12. INVERSIÓN DE CAPITAL DE TRABAJO	58
3.13. COSTOS DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA	60
3.14. COSTOS DE IMPREVISTOS	61
3.15. TABLA RESUMEN E INVERSIÓN INICIAL	61

CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA, FINANCIERA Y AMBIENTAL	63
4.1. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA, FINANCIERA Y AMBIENTAL	63
4.1.1. Personal	63
4.1.2. Estructura Organizacional	63
4.1.3. Sistema de información administrativos	64
4.1.4. Personal administrativo, cargos, perfiles y sueldos	64
4.2. LEGAL	67
4.2.1. Marco legal vigente Nacional	67
4.2.2. Políticas del desarrollo industrial	68
4.2.3. Aspectos legales del giro del proyecto	68
4.2.3.1. Constitución de una sociedad	69
4.2.3.2. Iniciación de actividades	69
4.2.3.3. Timbre de documentación	69
4.2.3.4. Patente comercial	69
4.2.4. Incentivos	70
4.2.5. Aspectos laborales	70
4.2.6. Costos asociados al cumplimiento de la legislación vigente	70
4.3. SOCIETARIA	71
4.3.1. Relación entre los inversionistas	71
4.3.2. Estructura societaria	71
4.3.3. Estimación del gasto para dar forma a la estructura societaria	71
4.4. TRIBUTARIA	72
4.4.1. Sistema tributario y mecanismos de determinación de gastos en impuestos	72
4.5. PREFACTIVILIDAD FINANCIERA	72
4.5.1. Fuentes de financiamiento	72
4.5.2. Instituciones crediticias	74
4.5.2.1. Banco Estado	74
4.5.2.2. Banco Santander Empresas	74
4.5.2.3. Banchile Factoring	75
4.5.3. Leasing	75
4.5.4. Costos financieros	75
4.6. AMBIENTAL	76

5.1. EVALUACION ECONÓMICA	78
5.1. Consideraciones Para Utilizar	78
5.1.1. Impuesto	78
5.1.2. Valor residual	79
5.1.3. Depreciación y Valor Libro	81
5.1.4 Análisis de Riesgo	82
5.1.5. Ingresos	83
5.1.6. Egresos	84
5.2. Proyecto Puro	86
5.2.1 Flujo Caja Proyecto Puro	86
5.3. Proyecto con Financiamiento externo de 50%	87
5.3.1 Tabla de Amortización financiamiento externa de 50%	87
5.3.2 Flujo de Caja para Proyecto con 50% Financiamiento externo	87
5.4 Proyecto con Financiamiento externo de 75%	88
5.4.1 Tabla de Amortización financiamiento externo de 75 %.	88
5.4.2 Flujo de caja para Proyecto con 75% Financiamiento externo	89
5.5 Proyecto con Financiamiento externo de 25%	89
5.5.1 Tabla de Amortización financiamiento externo de 25%	89
5.5.2 Flujo de caja para Proyecto con 25 % Financiamiento externo	90
5.6 Resumen de Rentabilidad del Proyecto	91
5.7 Análisis de Sensibilidad	91
5.7.1 Sensibilidad de los ingresos	92
5.7.2 Sensibilidad de los egresos	93
Conclusiones y Recomendaciones	93
Bibliografía	95
Anexos	96
}	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1. Valores de Menú	12
Tabla 2-1. Definición del producto	20
Tabla 2-2. Empresas de Santiago	21
Tabla 2-3. Empresa Comuna Objetivo	22
Tabla 2-4. Ingresos y Concepto de ventas	22
Tabla 2-5. Ingresos y Concepto de ventas en UF	23
Tabla 2-6. Cantidad de servicios cafetería	23
Tabla 2-7. Demanda del Servicio	24

Tabla 2-8. Oferta Actual	25
Tabla 2-9. Oferta Futura	25
Tabla 2-10. Servicio Cafetería Cumbre	26
Tabla 2-11. Determinación de los precios	28
Tabla 3-1. Elementos de Oficina	36
Tabla 3-2. Elementos de almacén de insumos alimenticios	41
Tabla 3-3. Elementos de elaboración del producto	43
Tabla 3-4. Elementos para la entrega y atención	46
Tabla 3-5. Resumen de selección de equipos	50
Tabla 3-6. Resumen de selección de insumos	52
Tabla 3-7. Costo de menús	62
Tabla 3-8. Consumo de energía y servicios	54
Tabla 3-10. Tabla de Activos fijos	57
Tabla 3-11. Valor de hacer un menú y promedio venta	59
Tabla 3-12. Déficit máximo acumulado	60
Tabla 3-13. Puesta en marcha	60
Tabla 3-14. Imprevistos	61
Tabla 3-15. Resumen de Inversión inicial	61
Tabla 4-1. Descripción, deberes, cargos y perfiles	64
Tabla 4-2. Sueldos de los trabajadores	67
Tabla 4-2. Gastos Societario	72
Tabla 5-1. Gastos Societario	79
Tabla 5-2. Valor Residual	80
Tabla 5-3. Depreciación y valor libro	82
Tabla 5-4. Depreciación por Año	82
Tabla 5-5. Valor Libro	82
Tabla 5-6. Análisis de Riesgo	83
Tabla 5-7. Ingresos Anuales por ventas	84
Tabla 5-8. Egresos Anuales proyectados	84
Tabla 5-9. Detalles Egresos proyectados x años	85
Tabla 5-10. Flujo de Caja Puro	86
Tabla 5-11. Amortización con financiamiento externo 50%	87
Tabla 5-12. Flujo de Caja 50% financiamiento externo	87
Tabla 5-13. Amortización con financiamiento externo 75%	88
Tabla 5-14. Flujo de caja 75 % Financiamiento externo	89
Tabla 5-15. Amortización con financiamiento externo del 25%	90
Tabla 5-16. Flujo de Caja 25% Financiamiento externo	90

Tabla 5-17. Resumen de rentabilidad del proyecto	91
Tabla 5-18. Sensibilización de ingreso	92
Tabla 5-18. Sensibilización de los egresos	93

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2-1. Localización	29
Figura 2-2. Santiago	29
Figura 3-1. Diagrama Flujo	35
Figura 3-1. Layout	51
Figura 4.1 Estructura Organizacional	63

INTRODUCCIÓN

El siguiente Proyecto tiene como fin llevar una dieta sana a lo largo de la vida ayuda a prevenir la malnutrición en todas sus formas, así como diferentes enfermedades no transmisibles y trastornos. Sin embargo, el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización y el cambio en los estilos de vida han dado lugar a un cambio en los hábitos alimentarios. Actualmente, las personas consumen más alimentos hipercalóricos, grasas, azúcares libres y sal/sodio; por otra parte, muchas personas no comen suficientes frutas, verduras y fibra dietética, como por ejemplo cereales integrales.

La composición exacta de una alimentación variada, equilibrada y saludable estará determinada por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y grado de actividad física), el contexto cultural, los alimentos disponibles en el lugar y los hábitos alimentarios. No obstante, los principios básicos de la alimentación saludable siguen siendo los mismos.

Para los adultos

Una dieta sana incluye lo siguiente:

Frutas, verduras, legumbres (tales como lentejas y alubias), frutos secos y cereales integrales (por ejemplo, maíz, mijo, avena, trigo o arroz moreno no procesados).

Al menos 400 g (o sea, cinco porciones) de frutas y hortalizas al día (2), excepto papas, batatas, mandioca y otros tubérculos feculentos.

Menos del 10% de la ingesta calórica total de azúcares libres (2, 7), que equivale a 50 gramos (o unas 12 cucharaditas rasas) en el caso de una persona con un peso corporal saludable que consuma aproximadamente 2000 calorías al día, aunque para obtener beneficios de salud adicionales lo ideal sería un consumo inferior al 5% de la ingesta calórica total (7). Los azúcares libres son todos aquellos que los fabricantes, cocineros o consumidores añaden a los alimentos o las bebidas, así como los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes y los zumos y concentrados de frutas.

Menos del 30% de la ingesta calórica diaria procedente de grasas (1, 2, 3). Las grasas no saturadas (presentes en pescados, aguacates, frutos secos y en los aceites de girasol, soja, canola y oliva) son preferibles a las grasas saturadas (presentes en la carne grasa, la mantequilla, el aceite de palma y de coco, la nata, el queso, la mantequilla clarificada y la manteca de cerdo), y las grasas trans de todos los tipos, en particular las producidas industrialmente (presentes en pizzas congeladas, tartas, galletas, pasteles, obleas, aceites de cocina y pastas untables), y grasas trans de rumiantes (presentes en la carne y los productos lácteos de rumiantes tales como vacas, ovejas, cabras y camellos). Se sugirió reducir la ingesta de grasas saturadas a menos del 10% de

la ingesta total de calorías, y la de grasas trans a menos del 1% (5). En particular, las grasas trans producidas industrialmente no forman parte de una dieta saludable y se deberían evitar (4,6).

Menos de 5 gramos (aproximadamente una cucharadita) al día (8). La sal debería ser yodada.

Para lactantes y niños pequeños

En los dos primeros años de la vida de un niño, una nutrición óptima impulsa un crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo. Además, reduce el riesgo de sobrepeso y obesidad y de enfermedades no transmisibles en el futuro.

Los consejos para una alimentación saludable durante la lactancia y la niñez son los mismos que en el caso de los adultos, si bien los elementos que figuran a continuación también son importantes:

Debería alimentarse a los lactantes exclusivamente con leche materna durante los primeros seis meses de vida.

La lactancia materna debe continuar al menos hasta los dos años.

A partir de los seis meses de edad, la lactancia materna se debería complementar con diferentes alimentos inocuos y nutritivos. En los alimentos complementarios no se debería añadir sal ni azúcares.

Consejos prácticos para mantener una alimentación saludable

Frutas, verduras y hortalizas

Comer al menos 400 g, o cinco porciones de frutas y verduras al día reduce el riesgo de desarrollar enfermedades no transmisibles (2) y ayuda a garantizar una ingesta diaria suficiente de fibra dietética.

Para mejorar el consumo de frutas y verduras es recomendable:

incluir verduras en todas las comidas;

como tentempiés, comer frutas frescas y verduras crudas;

comer frutas y verduras frescas de temporada; y

comer una selección variada de frutas y verduras.

Grasas

Reducir el consumo total de grasa a menos del 30% de la ingesta calórica diaria contribuye a prevenir el aumento insalubre de peso entre la población adulta (1, 2, 3).

Además, para reducir el riesgo de desarrollar enfermedades no transmisibles es preciso:

limitar el consumo de grasas saturadas a menos del 10% de la ingesta calórica diaria;

limitar el consumo de grasas trans a menos del 1%; y

sustituir las grasas saturadas y las grasas trans por grasas no saturadas (2, 3), en particular grasas poliinsaturadas.

Para reducir la ingesta de grasas, especialmente las grasas saturadas y las grasas trans de producción industrial se puede:

cocinar al vapor o hervir, en vez de freír;

reemplazar la mantequilla, la manteca de cerdo y la mantequilla clarificada por aceites ricos en grasas poliinsaturadas, por ejemplo, los de soja, canola (colza), maíz, cártamo y girasol;

ingerir productos lácteos desnatados y carnes magras, o quitar la grasa visible de la carne; y

limitar el consumo de alimentos horneados o fritos, así como de aperitivos y alimentos envasados (por ejemplo, rosquillas, tortas, tartas, galletas, bizcochos y barquillos) que contengan grasas trans de producción industrial.

Sal, sodio y potasio

La mayoría de la gente consume demasiado sodio a través de la sal (una media de 9 g a 12 g de sal diarios) y no consume suficiente potasio (menos de 3,5 g). Un consumo elevado de sal e insuficiente de potasio contribuye a la hipertensión arterial que, a su vez, incrementa el riesgo de enfermedad coronaria y accidente cerebrovascular (8, 11).

La reducción de la ingesta de sal al nivel recomendado, esto es, menos de 5 gramos diarios, permitiría prevenir 1,7 millones de muertes cada año (12).

Las personas no suelen ser conscientes de la cantidad de sal que consumen. En muchos países, la mayor parte de la ingesta de sal se realiza a través de alimentos procesados (por ejemplo, platos preparados, carnes procesadas tales como tocino, jamón, salame; queso o tentempiés salados) o de alimentos que se consumen con frecuencia en grandes cantidades (por ejemplo, el pan). La sal también se añade a los alimentos cuando se cocinan (por ejemplo, caldos, concentrados de caldo de distinto tipo, salsa de soja y salsa de pescado) o en el lugar en que se los consume (por ejemplo, la sal de mesa).

Para reducir el consumo de sal se aconseja:

limitar la cantidad de sal y de condimentos ricos en sodio (por ejemplo, salsa de soja, salsa de pescado y caldo) al cocinar y preparar alimentos;

no poner sal o salsas ricas en sodio en la mesa;

limitar el consumo de tentempiés salados; y

escoger productos con menor contenido de sodio.

Algunos fabricantes de alimentos están reformulando sus recetas para reducir el contenido de sodio de sus productos; además, se debería alentar a los consumidores a leer las etiquetas de los alimentos para comprobar la cantidad de sodio que contiene un producto antes de

CAPÍTULO 1: DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

1. DIAGNÓSTICO Y METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

1.1. DIAGNÓSTICO

1.1.1. Antecedentes generales y específicos del proyecto

Historia de los banquetes o de las fiestas refinadas

A partir del Renacimiento, los refinamientos de la gastronomía italiana fueron ganando influencia en los círculos más privilegiados, que entre ellos organizaban sus fiestas culinarias con cierta frecuencia. El tenedor, una pieza muy exclusiva reservada únicamente a las clases más altas, comenzó a extenderse entre el pueblo, que hasta entonces comía ayudado únicamente de las manos o como mucho de algo parecido a una cuchara para coger las partes más blandas o deshechas.

La costumbre de seguir reuniéndose para comer una gran variedad de platos y cada vez más succulentos, se mantuvo hasta muy avanzado el siglo XVIII, hasta que el francés Brillat-Savarín, autor del que se considera el primer tratado de gastronomía, titulado “Fisiología del Gusto”, (1825) abogó por la moderación en beneficio de la calidad, asegurando que «solamente el hombre de espíritu sabía comer».

Hacia la gastronomía actual

El acercamiento definitivo a la cultura gastronómica actual se produjo ya en el XIX, cuando un crítico gastronómico llamado Alexandre Grimond de la Reynière (para algunos estudiosos el primero que se definió realmente como crítico de gastronomía) forzó a través de sus escritos a que la costumbre de servir las comidas o cenas por grupos de varios platos servidos a la vez fuera modificada.

Grimond de la Reynière impuso socialmente la fórmula actual de servicio plato a plato, con la que se conseguían grandes ventajas culinarias como la de asegurarse el hecho de comer los platos verdaderamente calientes o fríos, según sus características y sobre todo que el comensal centrara toda su atención en un solo plato, juzgándolo y valorándolo por sí mismo. Esta es la historia de los banquetes. La historia de los banquetes - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet (diariodegastronomia.com).

¿Qué es el servicio de banquetes?

Hay muchas formas de cenar fuera de casa: restaurantes, cafeterías, cadenas de comida rápida, puestos de comida en los estadios de béisbol e incluso paradas de comida en gasolineras. Con toda probabilidad, probablemente también se haya encontrado con una conferencia, reunión o evento, como una boda, con servicio de comida disponible para los asistentes. Con mayor frecuencia, este tipo de eventos se clasifican como servicio de banquetes.

Un servicio de banquete no es más que una comida más elaborada debido al alcance del evento o al tamaño de la multitud presente. Desde el punto de vista logístico, dado que no se puede apretujar una sala de conferencias llena de personas alrededor de una mesa de comedor estándar, el servicio de banquetes se ajusta a los requisitos.

El servicio de banquetes puede ser tan variado como el estilo del evento y, por lo general, el tipo de servicio se decide de alguna manera por la extensión del evento, el menú y la multitud. Aquí hay algunos tipos de arreglos de servicios de banquetes que son comunes a los proveedores de banquetes, como empresas de catering, hoteles y salones de banquetes.

Tipos de banquetes

Hay varios tipos de servicios de banquetes que puede experimentar si asiste a una conferencia o evento. A veces, dependen del tamaño del evento o del menú en sí. Por ejemplo, los platos que distribuyen los servidores deben ser fáciles de manipular, como los alimentos sin salsas.

1. Buffet

El servicio de buffet es muy habitual en eventos con gran afluencia de público. Los huéspedes pasan por una línea de buffet que ofrece opciones de comida en mesas separadas de la zona de asientos. Los huéspedes se sirven ellos mismos, lo que permite la conveniencia de elegir lo que un individuo quiere comer. Luego regresan a su mesa para comer. Las bebidas suelen ser entregadas y rellenadas por asistentes.

2. Recepción

Los bocadillos y los aperitivos se presentan en un arreglo estilo buffet donde los huéspedes pueden servirse ellos mismos. Por lo general, se trata de reuniones en las que las personas se mueven por la sala mientras comen y charlan.

3. Estaciones de comida

Las estaciones de comida, o estaciones de acción, como a veces se las llama, incluyen una variedad de cursos y ofertas para los huéspedes. Muchas veces, estas estaciones están a cargo de chefs que cocinan o preparan comida frente a los invitados. Las opciones populares para estas estaciones incluyen trincar carne, barras de pasta, estaciones de sushi y postres.

4. Estilo cafetería

El servicio de banquetes estilo cafetería es muy similar a un buffet, donde los invitados hacen fila para elegir su comida. Sin embargo, en el servicio de cafetería, los trabajadores o meseros preparan la comida de la línea del buffet. Esto ayuda a controlar los costos, ya que los trabajadores tienen control sobre el tamaño de las porciones.

5. Plateado

En este servicio, los invitados se sientan y los meseros traen la comida ya en porciones en platos directamente desde la cocina. Este es el tipo de servicio de banquetes más eficiente y también el menos costoso. Con frecuencia verá este estilo en eventos formales como bodas, donde a los invitados se les ha pedido que elijan la proteína (carne de res o pollo, por ejemplo) y los platos se ensamblan y clasifican según esas solicitudes.

6. Estilo familiar

El servicio de estilo familiar, común a nivel internacional, presenta a los invitados sentados con grandes cantidades de comida en platos o tazones traídos de la cocina y colocados en la mesa. Los invitados se sirven ellos mismos y pasan la comida alrededor de la mesa.

7. Preestablecido

Si se presenta a un evento y la comida ya está en la mesa, ha experimentado un servicio preestablecido. Esto se ve con frecuencia con artículos como panecillos, postres, ensaladas y bebidas. Los platos principales generalmente se sacan de la cocina en esta configuración.

Estándares para banquetes

Establecer y organizar un evento agradable es solo la mitad de la batalla; Servir a los huéspedes con los estándares y la etiqueta adecuados es igualmente importante. Los estándares incorporan las formas en que el personal y los meseros se presentan y la comida a los invitados. A continuación se presentan algunas pautas básicas para garantizar la satisfacción de los invitados al evento. Tenga en cuenta que los estándares pueden variar según el tipo de evento o la organización que actúa como proveedor de banquetes o catering.

Otorgue a los invitados el derecho de paso permitiéndoles ir primero. Diríjalos a las áreas apropiadas, según sea necesario, incluso acompañándolos a la ubicación.

Sirva bebidas a la derecha de los invitados sentados y comida en el plato a la izquierda.

Manipule las copas por el tallo, nunca por el vaso o el borde.

Asegúrese de que las bebidas se llenen más de la mitad.

Use bandejas para el servicio de mesa y siempre lleve por encima del hombro. Retirar del piso del banquete cuando ya no esté en uso.

Sirva la ensalada en un plato frío.

Sirva los platos en el orden apropiado, limpiando el plato anterior y los cubiertos de antemano.

No se acerque a los invitados para limpiar las mesas o colocar la comida.

Comunicarse con sus compañeros de trabajo de manera profesional.

Atender las inquietudes y solicitudes de los huéspedes de manera rápida y eficiente.

Resumen de la lección

Probablemente haya estado en algún tipo de servicio de banquetes, que es una comida elaborada que se encuentra en eventos como reuniones de conferencias, bodas y fiestas. El servicio de banquetes viene en todo tipo de formatos, incluidos los buffets, en los que los invitados pasan por una línea de bufet que ofrece opciones de comida en mesas separadas de la zona de asientos; recepciones, en las que se presentan bocadillos y aperitivos en forma de buffet donde los huéspedes pueden servirse ellos mismos; estaciones de comida, también llamadas estaciones de acción, que incluyen una variedad de cursos y ofertas para los huéspedes; y servicio tipo cafetería, en el que los trabajadores o meseros sirven la comida de la línea buffet. Los eventos también se pueden organizar en un servicio de estilo sentado, que incluyen plateado, en el que los invitados se sientan y los meseros traen la comida ya repartida en platos directamente desde la cocina; estilo familiar, que presenta a los invitados sentados con grandes cantidades de comida en platos o cuencos traídos de la cocina y colocados en la mesa; y preestablecido, en el que la comida ya está en la mesa. Los estándares incorporan las formas en que el personal y los meseros se presentan y la comida a los invitados. Algunos conceptos básicos a tener en cuenta incluyen servir la comida y las bebidas de los huéspedes de su izquierda y derecha, respectivamente, y asegurarse de que las bebidas estén al menos medio llenas. Dirija las consultas de los huéspedes de manera adecuada, con prontitud y eficiencia.

1.1.2. Objetivos del proyecto

1.1.2.1. Objetivo General del proyecto

Crear una empresa de cafetería, banquetearía y eventos sociales en la comuna de independencia para ofrecer y entregar el mejor servicio y productos alimenticios, con una amplia carta que contiene una variedad de menús, enfocado principalmente en atender empresas de los distintos lotes industriales del sector norte, poniente de Santiago y también atención por promoción en redes sociales, tales como cumpleaños, graduaciones y todo tipo de eventos.

1.1.2.2. Objetivo Específico del proyecto

- Ofrecer productos de calidad.
- Productos personalizados de acuerdo con el cliente y satisfacer su necesidad.
- Lograr constante innovación, base del liderazgo
- Entregar un excelente servicio a los clientes.
- Atención desde plataforma de internet.
- Diferenciarnos con una degustación de los menús.

1.1.3. Antecedentes Cualitativos

Existen antecedentes que indican que se puede encontrar una alta oferta y demanda de servicios de cafetería, banquetearía y eventos en sector industrial principalmente en sector norte y poniente Santiago, debido principalmente a distintos eventos como reuniones, capacitaciones, presentaciones y almuerzos que se realizan durante el año, además también las principales conmemoraciones como fiestas patrias, navidad y año nuevo. También hay un segmento importante de conmemoraciones de cumpleaños que necesitan productos al instante dejando de lado su propia elaboración, lo que es una importante cualidad que presentará este proyecto. La atención más personalizada puede ir a de solo adquirir los principales menús seleccionados a una atención completa que incluye servicio de garzonearía. Por último, cada fin de año diferentes colegios, institutos y universidades celebran graduaciones y eventos, cada uno de estos

acontecimientos requieren por lo general un servicio de banquetes, que puede ir desde un coctel, a una cena de gala.

1.1.4. Contexto de desarrollo del proyecto

1.1.4.1. Contexto general

Se desea crear una empresa de cafetería, banquetearía y servicios con el fin de poder cubrir las necesidades derivadas de los sectores industriales, con sus diferentes celebraciones durante el año, fiestas patrias, cumpleaños, navidad, año nuevo, capacitaciones, reuniones y eventos que entrega una oportunidad importante de poder ofrecer los mejores productos y servicios, la idea es poder posicionarse con una empresa líder en el rubro, como gran característica principal esta la elección de los diferentes menú y si poder satisfacer las diferentes necesidades para los clientes.

Como base del liderazgo se cree que la constante innovación y trabajo con productos de calidad permitirá posicionar a la empresa a nivel metropolitano.

1.1.4.2. Contexto Económico

En un contexto exterior incierto, la economía de Chile se está reajustando después de la extraordinaria expansión de 2021. El crecimiento del PIB real disminuyó a 2,4 por ciento en 2022 a medida que el consumo se normalizó en medio de una fuerte contracción de la política fiscal y monetaria.

Se espera que el reajuste económico continúe en el primer semestre de 2023, como consecuencia de una nueva caída del consumo debido a políticas contractivas, menor liquidez de los hogares y el debilitamiento del mercado laboral. La economía se recuperaría gradualmente en la segunda mitad del año concluyendo con una disminución anual del 0,7 por ciento para 2023, debido en parte a un efecto de base negativo a partir de 2022.

La inflación podría seguir elevada en el corto plazo debido a un cierto efecto inercial, pero se proyecta que converja a la meta de inflación hacia fines de 2024 como resultado de una brecha negativa en la producción y menores presiones de costos.

En medio de una inflación y estancamiento elevados, se prevé que en 2023 la pobreza (US\$6,85 por día PPA) se mantenga en torno al 11,5 % y el coeficiente de Gini en 0,46, y no se espera que retomen los niveles previos a la pandemia en el mediano plazo.

Las perspectivas a mediano plazo quedarán determinadas por la capacidad de generar un crecimiento más inclusivo e impulsado por la productividad, preservando al mismo tiempo unos fundamentos macroeconómicos sólidos.

La economía chilena avanzó significativamente en la resolución de los desequilibrios macroeconómicos acumulados en los últimos años. La demanda interna siguió ajustándose y la inflación disminuyó, aunque se mantiene por encima de la meta. El crecimiento, que solo promedió 2% en los seis años anteriores a la pandemia, tendría que acelerarse para progresar.

Impulsar el crecimiento de la productividad, en declive desde hace décadas, será vital para crear empleos formales bien remunerados y diversificar las exportaciones. Para ello es necesario reducir obstáculos regulatorios, fomentar la adopción de tecnología, promover la competencia, mejorar la calidad de la educación y las capacidades de gestión y aumentar la participación laboral femenina.

El PIB real se contrajo un 1% interanual en el primer semestre de 2023, debido principalmente a los efectos retrasados de la contracción fiscal y monetaria de 2022 tras el gasto extraordinario de 2021. La tasa de desempleo aumentó 0,7 puntos porcentuales interanuales en junio de 2023. La participación de la fuerza laboral femenina creció 2 puntos porcentuales interanuales, pero se mantiene por debajo de los niveles previos a la pandemia.

La pobreza (menos de 6,85 dólares al día) se redujo del 8,0% en 2020 al 4,8% en 2022. La desigualdad de ingresos, medida por el coeficiente de Gini, alcanzó el 0,43 en 2022. Sin embargo, las privaciones en dimensiones no monetarias, como la atención sanitaria y la seguridad social, aumentaron en comparación con 2020.

Se prevé que el PIB real se contraiga un 0,4% en 2023 y vuelva a una tasa de crecimiento tendencial del 2% en el medio plazo. Se espera que la pobreza aumente en 0,4 puntos porcentuales, alcanzando el 5,2% en 2023, mientras que el coeficiente de Gini se mantendría en 0,43.

1.1.4.3. Contexto social

La banquetería es un servicio que permite reunir a personas en un entorno social, por diferentes motivos, ya sea por celebraciones de cumpleaños, eventos sociales, reuniones, capacitaciones, etc. etc.

En bajo ese contexto que se puede definir que la banquetería ayuda a la integración social al ser un servicio que se entrega a un grupo de personas que se encuentra participando o realizando alguna actividad que tiene las mismas características al reunirse en un mismo lugar y en el mismo momento, lo cual permite una interacción entre personas, podemos deducir hoy en día que los Banquetes son actos muy generalizados que se producen por diversos motivos, debido a la necesidad de contactos entre las personas. Aunque las costumbres y los menús han sufrido una gran transformación, su finalidad en líneas generales, deja en segundo plano el factor comida; ya que el motivo principal en la mayoría de los casos salvo los banquetes tradicionales es reunir a un determinado número de personas para un fin determinado.

Este Fin determinado de juntar personas bajo un mismo evento, reunión, cumpleaños estará contextualizado al motivo que existía de la decisión de reunir personar, estos pueden ser variadas según la característica del evento social, pero ofrecerá la oportunidad compartir una conversación y el deseo de cada persona con interactuar con su entorno.

1.1.5. Tamaño del proyecto

La empresa tendrá un ingreso de acuerdo con el menú seleccionado, este tendrá 4 modalidades de ingreso, las cuales son; Premium, Normal, básica (Tabla 1-1)

Tabla 1-1. Valores de Menús

Menús	Precio	x20	UF
Básico (1)	\$ 18.990	\$ 379.800	10
Normal (2)	\$ 20.990	\$ 419.800	12
Premium (3)	\$ 21.990	\$ 439.800	12
Snack /Almuerzos	\$ 18.990	\$ 379.800	10
Promedio	\$ 20.240	\$ 419.800	11, 5

Fuente: Elaboración propia

Este ingreso tendrá un descuento de 25% por menús si la cantidad de personas 100.

Si se puede proyectar unos ingresos de acuerdo con menú más básicos con la cantidad minina (20) personas se podrían obtener ingresos de 11,5 UF diarios x 20 días de lunes a viernes,

pero a su vez se puede proyectar un ingreso mayor, de acuerdo con la cantidad de personas y si se requiere un servicio adicional y de acuerdo a la demanda del mercado.

Los ingresos de serán de acuerdo a 2 ítem:

1. Menús con servicio Completo, lo cual incluye el servicio con personal (garzón) de acuerdo con cantidad de personas y todo tipo de elementos decorativo, mesas, manteles, servicios, sillas. El cual tendrá un adicional de 5% al total del menú seleccionado
2. Menús con servicio Normal, este solo la entrega de los menús solicitado por el cliente no incluye el servicio de atención.

Las operaciones de elaboración estarán ubicadas en la comuna de independencia en Uno Norte 860, este es un sector que se encuentra al costado de las entradas a las autopistas como la central, costanera norte, lo cual da una conectividad para llegar a los sectores oriente, norte y poniente, de la capital, el recinto cuenta con todas las condiciones técnica para manipulación de alimentos y mantener sus cadenas de frio.

La planificación del proyecto tiene como horizonte a corto plazo de 4 años, con una inversión inicial de \$ 19.106.013, es decir 906 UF.

1.1.6. Impactos relacionados con el proyecto

Se puede visualizar el siguiente impacto que el proyecto conseguirá.

- Una mayor oferta, lo cual beneficiara directamente al cliente.
- Generación de nuevos empleos.
- Una mayor variedad de productos.

1.2. **METODOLOGÍA**

1.2.1. **Definición de situación sin proyecto**

Actualmente el servicio de banquetes está centrado en lugares fijo, común mente en centros de eventos, los cuales buscan celebraciones, matrimonios y conmemoraciones en donde la principal característica es atención a un público masivo, por lo que ante cualquier evento, reunió, cumpleaños o celebraciones más íntima, está sujeto a precios elevados y en donde el

servicio no se central en la real necesidad del cliente no importando la cantidad de persona, además de eso se requieren lugares fijos en donde el traslado es un inconveniente a la hora de llegar aquellos lugares.

1.2.2. Definición de situación con proyecto.

La necesidad nueva que se generó al necesitar recuperar lo perdido producto de la pandemia, el compartir, sociabilizar, encontrarse son actividades que habías perdido, por lo recuperar lo perdido podía ser una gran oportunidad para ofrecer un servicio de banquetería, el cual contara con la particularidad de ser un servicio que se entregara donde el cliente estime conveniente y que el número de personas no sea un limitante para poder realizar este servicio, además de eso el cliente podrá seleccionar desde los diferentes menús y podrá realizar una prueba de los productos para hacer la mejor elección.

Además, en cada evento, se decorará y ambientará de acuerdo con la actividad en la cual se entregará el servicio.

1.2.3. Análisis de separabilidad

Se busca definir si es factible dividir el proyecto en partes individuales para poder evaluar de modo más claro. Para este tipo de proyecto se presta sólo un servicio, que es el servicio de Banquetería.

1.2.4. Método para medición de beneficios y costos

Los beneficios que entregará el proyecto en fase operativa corresponden a ingresos por concepto de Menú x persona, habiendo 4 tipos de menús.

Los costos son diversos, y están referidos principalmente a la inversión inicial, por arriendo en garantía de infraestructuras, equipamiento necesario para el proyecto, gastos de puesta en marcha y capital de trabajo. También los costos operativos corresponden a remuneraciones, insumos, servicios, luz, agua, arriendo mensual, etc.

1.2.5. Indicadores

Un indicador es aquello que indica o sirve para indicar. Puede tratarse de un instrumento físico que indica algo de una representación simbólica que muestra indicios o señales.

Económico es lo perteneciente o relativo a la economía. Este término (economía), por su parte, se refiere a la ciencia social dedicada al estudio de los procesos de producción, intercambio y consumo de bienes o servicios.

Un indicador económico, por lo tanto, es un índice que permite representar una realidad económica de manera cuantitativa y directa.

Los indicadores económicos son los encargados de entregar la información adecuada y confiable para establecer la factibilidad del proyecto en el cumplimiento de los objetivos.

1.2.5.1. Valor actualizado neto (VAN)

$$VAN = \sum \frac{CF_n}{(1+i)^n}$$

$$VAN = CF_0 + \frac{CF_1}{(1+i)^1} + \frac{CF_2}{(1+i)^2} + \dots \frac{CF_n}{(1+i)^n}$$

$$VAN = CF_0 + CF_1 \frac{1}{(1+i)^1} + \dots \dots \dots$$

El valor actualizado neto le indica al inversionista el valor presente de un determinado número de flujos de cajas futuros, es decir, actualizar mediante una tasa los flujos de cajas para conocer el valor monetario que será comparada con la inversión realizada.

1.2.5.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)

$$\sum_{t=0}^{t=N} \frac{B_t - C_t}{(1+\rho)^t} = 0$$

Esta tasa permite descontar los flujos netos de la operación de un proyecto igualándolos a la inversión inicial. Para ello se determina en forma clara la inversión inicial y los flujos de ingresos y costos futuros para cada uno de los períodos que dure el proyecto a fin de considerar los beneficios netos obtenidos en cada uno de ellos. TIR por ende representa la tasa de interés más alta que un inversionista podría pagar sin perder dinero, si todos los fondos para el financiamiento de la inversión fuesen prestados, tanto el interés principal como el acumulado, éstos se pagarán con las entradas en efectivo de la inversión a medida que éstas se van generando, por lo tanto, TIR mide la rentabilidad interna de los fondos que han sido invertidos en el proyecto.

1.2.5.3. Período de recuperación de la inversión (PRI) o Payback

- **Tp = Payback**

$$\sum_{j=0}^{T_p} \frac{F_j}{(1+r)^j} = 0$$

El período de recuperación de la inversión es el tiempo requerido para que el flujo de caja cubra el monto total de la inversión, por lo tanto, PRI indica la rentabilidad en función del tiempo.

El PRI no considera todos los flujos de fondos de proyecto, ya que ignora aquellos que se producen con posterioridad al plazo de recuperación de la inversión, es decir, PRI determina el número de períodos necesarios para recuperar la inversión inicial del proyecto; resultado que se debe comparar con la cifra que sugiere el inversionista.

1.2.5.4. Relación entre el VAN vs INVERSION (IVAN)

Es la relación entre el Valor Actual Neto de un proyecto y su inversión.

$$IVAN = \frac{VAN}{I}$$

Se usa para priorizar proyectos, comenzando por el proyecto que presente mayor IVAN. Un proyecto se descarta si $IVAN < 0$

1.2.6. Criterios de evaluación

El criterio de evaluación se encuentra relacionado con la interpretación que se entregará a los indicadores predefinidos anteriormente.

- Criterio evaluación de flujo de caja neta (VAN).

Se analizará el criterio de evaluación de flujo de caja neta para determinar si resulta conveniente efectuar o no la inversión. Debido a que el valor obtenido representa beneficios o pérdidas por sobre la inversión.

El criterio para utilizar será el siguiente:

- ✓ Se aceptará el proyecto con $VAN \geq 0$.
- ✓ Se rechazará el proyecto con $VAN < 0$.
- Criterio evaluación tasa interna de retorno (TIR)

Se analizará el criterio de evaluación de la tasa interna de retorno, para determinar si el proyecto se encuentra en función de una única tasa de rendimiento anual, en donde la totalidad de los beneficios actualizados sean exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual.

El criterio para utilizar será definido de la siguiente manera:

- Se aceptará el proyecto con $TIR \geq \text{Tasa de descuento}$.
- Se rechazará el proyecto con $TIR < \text{Tasa de descuento}$.
- Criterio evaluación período recuperación de la inversión (PRI)

El criterio de decisión se reduce a determinar si el período de recuperación del proyecto es menor o igual que el período de evaluación del proyecto. Si aconteciera de esa manera; el proyecto se deberá aceptar, de lo contrario el proyecto se deberá rechazar. El proyecto tiene un horizonte de 3 años

1.2.7. Estructura de evaluación de proyecto

Para tener una óptima evaluación del proyecto, tenemos la siguiente estructura:

1.2.7.1. Estudio de mercado:

Un estudio de mercado cumple una función esencial: poner a disposición de la empresa información sobre los cambios en el comportamiento de sus clientes.

Para esto se estudiará el alcance de la localización de la cartera de clientes; la oferta y demanda respecto del rubro de Banquetería.

1.2.7.2. Estudio técnico:

La factibilidad técnica determina si se dispone de los conocimientos, habilidades, equipos o herramientas necesarios para llevar a cabo los procedimientos, funciones o métodos.

Para esto, se estudiará cada etapa del servicio otorgado, el equipamiento que sea necesario para llevar a cabo las tareas, la factibilidad de las instalaciones y qué costos están asociados al transporte.

1.2.7.3. Estudio legal:

La factibilidad legal realiza un análisis y evaluación de un proyecto para confirmar que cumpla con los requisitos jurídicos necesarios para su funcionamiento. Se refiere a que el desarrollo del proyecto o sistema no debe infringir alguna norma o ley.

Se estudiará el marco legal, societario y financiero asociado, de manera tal que el proyecto cumpla con todas las exigencias legales.

1.2.7.4. Estudio Societario:

El derecho societario es una rama del derecho privado que regula las situaciones que afectan a las sociedades y contratos asociativos. Se estudiará qué tipo de sociedad seremos, el estatuto societario y dar un estimativo para la conformación de la sociedad.

1.2.7.5. Estudio económico:

La factibilidad económica se refiere a los recursos económicos y financieros necesarios para desarrollar o llevar a cabo las actividades o procesos y/o para obtener los recursos básicos que deben considerarse. Para esto se estudiará el financiamiento y variables de decisiones logísticas; la internación y movimiento de carga; y finalmente costos extras considerando el tenor del rubro.

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO

2. ÁNÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD DE MERCADO

El análisis de mercado constituye el punto de partida del estudio de prefactibilidad, debido a que estima el porcentaje de demanda probable que un proyecto puede satisfacer. Para pronosticar los ingresos en distintos periodos de la vida útil del proyecto se requiere de los aspectos básicos de un estudio de mercado, tales como:

- Análisis de demanda actual y futura
- Análisis de la oferta actual y futura
- Análisis del sistema de comercialización del proyecto.

2.1. **DEFINICIÓN DE PRODUCTO**

En la siguiente tabla 2-1, se indica la definición del producto, para este caso es un servicio y productos a la vez.

Tabla 2-1. Definición del producto

Nombre	Cafetería Los Alerces
Proceso a utilizar	Venta de servicio y productos alimenticios
Región	Metropolitana
Provincia	Santiago
Comuna	Independencia
Localidad	Uno Norte N° 869
Zona	Urbana, cercano a la plaza de armas
Tipo de Empresa	Proyecto Empresa

Fuente: Elaboración propia

El proyecto consiste en crear una empresa de venta de servicio y producto alimenticios, en la modalidad de cafetería, banquetearía y eventos.

2.2. **ANÁLISIS DE DEMANDA ACTUAL Y FUTURA**

A través de este análisis se podrá estimar como es el comportamiento de la demanda, ya que, con los antecedentes que se obtendrán se puede realizar un estudio para poder proyectar esta variable.

A continuación, se presentan estadísticas de las empresas en la provincia de Santiago, desde el año 2021 al año 2023, para poder identificar las que se encuentran en el sector Norte y en base a esa cantidad de empresa, actividad comercial e Ingresos y dar una estimación de ventas.

Tabla 2-2. Empresa de Santiago

Año Comercial 2021, 2022, 2023
Región Metropolitana de Santiago

Provincia de Santiago		
Comunas	N° de empresas	N° trabajadores
Cerrillos	13.666	123.247
Cerro Navia	15.118	37.434
Conchalí	19.066	119.419
El Bosque	20.558	111.751
Estación Central	26.139	225.330
Huechuraba	25.147	962.864
Independencia	18.483	144.477
La Cisterna	21.252	85.977
La Florida	64.027	236.981
La Granja	14.356	45.321
La Pintana	18.651	77.830
La Reina	25.464	118.848
Las Condes	233.562	3.693.978
Lo Barnechea	45.014	186.465
Lo Espejo	10.847	34.815
Lo Prado	11.154	32.687
Macul	21.679	193.982
Maipú	82.256	303.385
Ñuñoa	63.424	658.469
Pedro Aguirre Cerda	15.830	50.570
Peñalolén	34.142	107.949
Providencia	203.626	2.540.045
Pudahuel	35.468	348.961
Quilicura	36.242	669.036
Quinta Normal	26.212	148.821
Recoleta	42.161	252.868
Renca	20.772	237.679
San Joaquín	18.315	97.217
San Miguel	31.367	209.018
San Ramón	10.735	30.996
Santiago	240.284	3.200.835
Vitacura	59.739	665.885
Total general	1.524.756	15.953.140

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de la Subdirección de Gestión Estratégica y Estudios Tributarios del Servicio de Impuestos Internos.

Según la tabla 2.2 se considera como mercados objetivos las comunas de Santiago, Providencia y las Condes, por ser las comunas que tiene mayor cantidad de empresa, además de eso se agregarán las comunas de los sectores norte como Quilicura, Huechuraba, Conchalí.

Tabla 2-3. Empresa de las comunas de Objetivo

Comunas	N° de empresas	porcentaje %
Huechuraba	25.147	0,02

Las Condes	233.562	0,15
Providencia	203.626	0,13
Santiago	240.284	0,16
Vitacura	59.739	0,04
Total	762.358	0,50

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de la Subdirección de Gestión Estratégica y Estudios Tributarios del Servicio de Impuestos Internos.

En la siguiente tabla (Tabla 2-3) se puede considerar el posible mercado objetivo, la cantidad empresa de estas comunas.

Además de eso considerara los ingresos por UF que se Obtenga de estas empresas durante los años 2019, 2020, 2021, 2022 (Tabla 2-4)

Tabla 2-4. Ingreso por concepto de Ventas en UF

Suma de Ventas anuales en UF Servicios de banquetería				
Comunas	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022
Huechuraba	83.691	40.063	54.873	75.456
Las Condes	569.785	211.354	310.122	449.433
Providencia	641.691	199.611	321.984	405.294
Quilicura	58.754	28.984	40.910	77.907
Santiago	524.904	296.361	376.866	482.582
Vitacura	393.360	313.447	461.839	532.978
Total general	2.272.185	1.089.821	1.566.594	2.023.650

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de la Subdirección de Gestión Estratégica y Estudios Tributarios del Servicio de Impuestos Internos.

De estos ingresos, se cuantificará los ingresos de acuerdo con su actividad económica la cual corresponde a Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería). Y además se puede ver en la siguiente tabla (Tabla 2-5), la cantidad de servicios que realizan el servicio de banquetería

Tabla 2-5. Cantidad de Ventas Servicio banquetería

Servicios de banquetería				
Cantidad de ventas empresas servicio de banqueteria				
Comunas	Año 2019	Año 2020	Año 2021	Año 2022
Huechuraba	12.348	12.348	16.128	17.640
Las Condes	153.664	86.184	96.768	103.068
Providencia	77.868	80.136	93.240	94.752
Quilicura	18.396	21.168	20.160	24.444
Santiago	102.312	94.752	105.336	110.628
Vitacura	23.184	24.192	25.452	24.948
Total general	387.772	318.780	357.084	375.480

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de la Subdirección de Gestión Estratégica y Estudios Tributarios del Servicio de Impuestos Internos.

Con lo cual se puede determinar que de las 762.358, solo el 0,19 % corresponde a servicio de banquetería (tabla 2.3) y el 99, 81 % es un posible mercado objetivo de 760.909, además de eso podemos considera el crecimiento que ha experimentado el servicio de baquetería en los años 2021 y 2022, posterior a la pandemia (tabla 2,5), el cual he sido de un 11 % desde el año 2019, así como los ingresos los cuales aumentaron un 85 % desde el año 2022.

Además de eso según la Tabla 2-6 se puede ver la demanda Actual de cafetería cumbre, con la cual se determinará la demanda futura del actual proyecto, utilizando estos datos y así poder elaborar la demanda utilizando regresión Lineal: $Y = a + b$

a es igual: $a = \bar{y} - b\bar{x}$; Donde b es igual: $b = (x*y) - (n*\bar{x}*\bar{y}) / x^2 - (n*\bar{x}^2)$

Se analizará la cantidad servicio de cafetería Cumbre (Tabla 2-6).

Tabla 2-6. Demanda Actual cafetería Cumbre

Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic
2022	17	19	30	28	25	26	28	29	58	30	27	59
2023	20	21	30	35	28	25	27	30	57	-	-	-

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de la Subdirección de Gestión Estratégica y Estudios Tributarios del Servicio de Impuestos Internos

Con este dato se puede proyectar una demanda a presente y futura, según tabla (tabla 2-7)
Demanda futura.

Tabla 2-7. Demanda Futura

Servicios proyectados Año 1	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Demanda mensual			34	34	34	34	35	35	35	35	35	35

Servicios proyectados Año 2	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
Demanda mensual	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36

Servicios proyectados Año 3	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Demanda mensual	36	36	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37

Servicios proyectados Año 4	Mes 37	Mes 38	Mes 39	Mes 40	Mes 41	Mes 42	Mes 43	Mes 44	Mes 45	Mes 46	Mes 47	Mes 48
Demanda mensual	37	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	39

Fuente: Elaboración propia

2.3. VARIABLES QUE AFECTAN A LA DEMANDA

Dentro de los principales factores que afectan la demanda dentro del mercado están:

Renta o ingreso de los consumidores: el poder adquisitivo de los clientes o potenciales clientes juega un papel muy importante porque depende de este factor el establecer un precio promedio por el servicio que se va a ofrecer.

Precios de los bienes y/o servicios: el precio que una empresa pone a sus productos le representa la manera de recuperar la inversión hecha, para el cliente el precio qe paga por un bien o servicio determinado viene a ser un costo por eso se debe ofrecer servicio de banquetes y eventos sociales a un precio razonable que haga a la empresa competitiva dentro del mercado y maximice los beneficios que obtiene el cliente. Estacionalidad: Este comprende en la temporada estival (Enero- Febrero), cuando comienzan las vacaciones en las distintas empresas, lo cual baja la demanda de los servicios.

2.4. ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL Y FUTURA

En economía, oferta se define como la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a ofrecer a un precio dado en un momento determinado. Está determinada por

factores como el precio del capital, la mano de obra y la mezcla óptima de los recursos mencionados, entre otros. Para el presente proyecto Utilizaremos la cantidad de servicios ofrecidos a las comunas que será el mercado objetivo y agregando además la cantidad de ingreso en UF en perdió del año 2022 como la Oferta Actual del servicio de banqueteria, además este dato nos servida para proyectar la oferta futura que podemos calcular en las diferentes comunas. Según tabla 2.8

Tabla 2-8. Oferta Actual

Servicio e Ingresos de banquetería 2022		
Comunas	Servicio	Ingresos UF
Huechuraba	17.640	75.456
Las Condes	103.068	449.433
Providencia	94.752	405.294
Quilicura	24.444	77.907
Santiago	110.628	482.582
Vitacura	24.948	532.978
Total general	375.480	2.023.650

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de Impuestos Internos.

Se analizará la cantidad de Ventas e servicio en cada una de las comunas que se segmentará el negocio para determinar su Oferta futura (Tabla 2-9).

Tabla 2-9. Oferta Futura

Cantidad de ventas empresas servicio de banquetería				
Comunas	Pronostico			
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
Huechuraba	19.530	21.496	23.461	25.427
Las Condes	215.822	229.942	244.062	258.182
Providencia	102.438	108.814	115.189	121.565
Quilicura	25.326	27.040	28.753	30.467
Santiago	112.140	115.693	119.246	122.800
Vitacura	26.082	26.737	27.392	28.048

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de Impuestos Internos

En cada de estas comunas se prestan servicios banquetería, de los cuales son variadas sus ofertas y servicio siendo similares a lo que entrega el actual proyecto, siendo el principal competidor la cafetería cumbre quien también presta un servicio de cafetería y banquetería en el sector norte de Santiago, en la tabla 2-10 se indican la cantidad de servicio prestado.

Tabla 2-10. Servicio Cafetería Cumbre

Servicios de Banquetería			
Cantidad de ventas Cafetería Cumbre			
Mes/Año	2021	2022	2023
Ene	40	35	40
Feb	39	35	41
Mar	53	60	52
Abr	51	55	48
May	50	50	47
Jun	48	52	45
Jul	49	51	47
Ago	52	48	51
Sept	65	67	68
Oct	45	50	
Nov	50	51	
Dic	68	65	

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de Impuestos Internos

2.5. **COMPORTAMIENTO DEL MERCADO**

El mercado actual de la banquetería a lo largo de los años se ha incrementado y constantemente surgen nuevas propuestas para el desarrollo.

Para realizar un análisis de este sector, es preciso observar el medio interno con sus fortalezas y debilidades y el medio externo con las oportunidades y amenazas, captando los diferentes factores que afectan el comportamiento del mercado, por lo que se efectúa un análisis FODA.

2.5.1. **Análisis del medio externo**

Oportunidades

- Alta demanda de servicio de Cafetería y Banquetería
- Preferencia de Alimentos saludables
- Calidad de los menús

Amenazas

- Alza de precios en insumos alimenticios
- Restricciones sanitarias
- Alta competencia se sustitutos

La Estrategia enfocada en atender la alta demanda de servicios de cafetería, preferencia alimentos saludables y variedad de menú, lo cual nos permitirá minimizar el alza de precio de los alimentos, las restricciones Sanitarias y la competencia de sustitutos.

2.5.2. Análisis del medio interno

Fortalezas

- Selección de productos en los menús
- Alimentos saludables y de calidad
- Ubicación estratégica de cocinería
- Agregados al servicio de alimentos
- Conocimientos técnicos

Debilidades

- Ser nuevo en el mercado
- Falta de experiencia

Estrategia Fortaleciendo cada uno de los menús con la preparación de alimentos saludables para hacer la diferencia en el mercado, además de eso la ubicación estratégica nos permitirá poder atender oportunamente con la cual podemos marcar una diferencia al no tener experiencia en el rubro.

2.6. DETERMINACIÓN DE NIVELES DE PRECIO Y PROYECCIONES

Para determinar los niveles de precios que serán ofertados, deben primar dos factores. El primero se enfoca en la rentabilidad obtenida que se debe reflejar en las ganancias que el inversionista desea recuperar en un plazo el más corto posible; y en segundo, la oferta del precio mismo enfocada a la clientela, quien debe obtener la satisfacción de que lo pagado es justo por lo recibido.

. El precio del servicio suele cotizarse por persona, así que se le debe informar a la banquetera cuántos invitados probablemente asistan al evento. Los precios dependen más que todo de la comida y del tipo de servicio, ya que una comida estilo buffet puede ser mucho más económica que una comida servida de forma individual.

Si el evento es muy grande, puede que se requieran más garzones para ofrecer el servicio de banquetería, lo que significa que podría haber un aumento en el costo total. Asimismo, si necesitas arrendar bandejas especiales para calentar la comida, cubiertos de plástico o de otro material, mesas, sillas, servilletas de tela, entre otros elementos, puede que la banquetera aplique un recargo.

La estrategia de precios se basará en los conceptos de rentabilidad, costos y oferta actual de la competencia. Por lo tanto, los siguientes factores serán considerados para el precio del servicio: conceptos de competencia, niveles de promoción, retorno de la inversión y calidad del producto entregado.

Se reajustarán los precios al 5%; sin embargo, los dos primeros años se opta por congelar las tarifas, hasta posicionarse en el mercado. Los precios se proyectan en la tabla 2-10.

Tabla 2-11. Determinación de los precios

Periodos	Precios	UF
Año 1	\$ 419.800	11,5
Año 2	\$ 436.592	12,0
Año 3	\$ 454.056	12,5
Año 4	\$ 472.218	13,0
IPC (ultimo 12 mese)	4%	

Fuente: Elaboración propia

2.7. ANÁLISIS DE LOCALIZACIÓN

Uno de los factores principales de los excelentes resultados de un proyecto, radica en la correcta localización del mismo, permitiendo que este factor incida en la sumatoria de todos los efectos que llevan a un resultado esperado por los inversores. Muchas veces los criterios y decisiones de los inversionistas priman por sobre la estrategia.

La Comuna de independencia presenta una gran conectividad con el sector oriente de la capital, así como el sector norte y parte del poniente, esto principalmente al encontrarse al costado de 2 autopistas urbanas (Autopista central, Autopista Costanera norte), lo que le permite tener rápida llegada aquellos lugares más lejanos de la capital.

Es por esto que la ubicación de Cafeterías Cumbre estará ubicada en un lugar estratégico cercanos a cada autopista urbana, esta ubicación se emplazará en la calle uno Norte #869, como muestra f

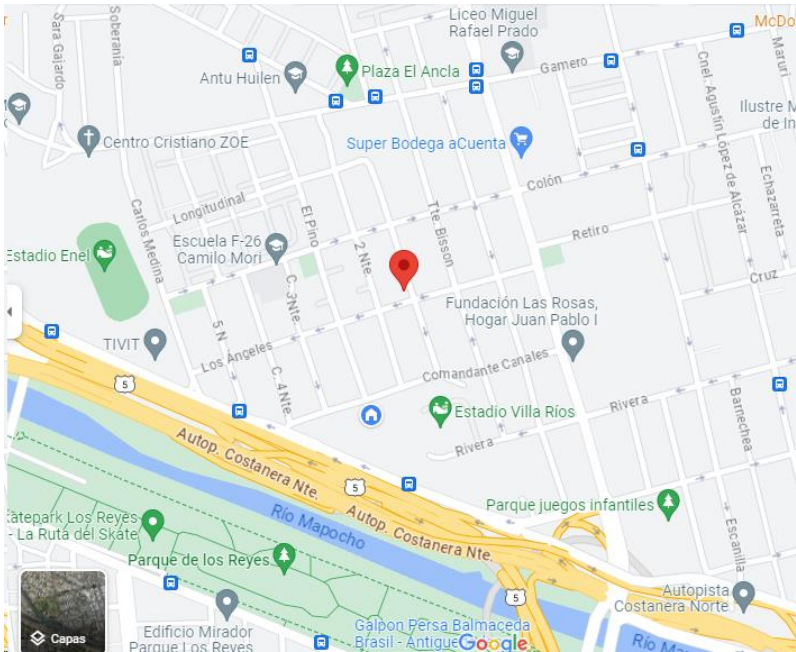


Figura 2.1 Localización Google Fuente: Google Maps

Este punto es un lugar estratégico como se indicó anteriormente, al encontrarse en medio de la ciudad y cercanos a las autopistas como se aprecia en Figura 2.2

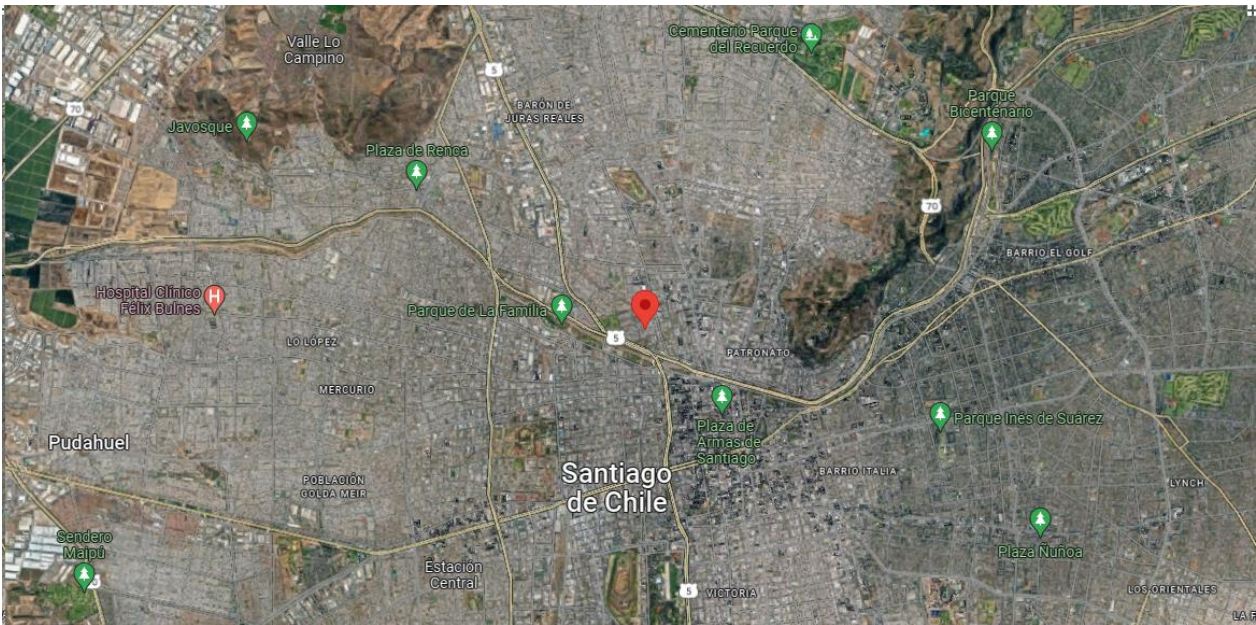


Figura 2-2. Santiago Fuente: Google Maps

2.8. ANÁLISIS SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN

Análisis Porter

Analizando las actividades de negocio, se determina que la empresa “Cafetería Cumbre” participa en la industria 562100 - Suministro de comidas por encargo (servicios de banquetería)

Rivalidad de la industria

Diversidad de competidores del sector; según el análisis realizado, se puede observar que la “Cafetería Cumbres” se desenvuelve en una industria muy diversa. El sector empresarial y particular abarcan la mayor parte de la participación.

El Sector empresarial, en este sector se realizan las mayores actividades relacionadas con el servicio de banquetería, al desarrollarse durante el año eventos, celebraciones, reuniones y un monto de actividades que dan la oportunidad de ofrecer un banquete a los participantes en las distintas empresas.

Se concluye que la rivalidad de la industria es alta, esto es porque el sector industrial tiene un alto abanico de posibilidades para elegir.

Amenazas de los nuevos entrantes

Valor de la marca; en Chile, existen varias empresas que realizan servicio de banquetería que son conocidas del rubro. Pero en cuanto aquellas que realizan este servicio en el lugar que el cliente lo estime conveniente y con un servicio integro son pocos, por lo tanto, este punto a favor para coronarse como gestores de servicios a domicilio.

Inversión de capital; la inversión que se requiere para iniciar una empresa de banquetería, son las instalaciones, que consiste en el arriendo de un lugar con el suficiente espacio para poner los equipos necesarios para la fabricación. Por lo tanto, no se presentan grandes barreras de salida, ya que los activos son liquidables fácilmente.

Diferenciación de producto; como se menciona anteriormente, existen empresas dedicadas a servicio de banquetearía, como también pocas empresas que hacen servicio cafetería a la medida y muy pocas con servicios exclusivos solicitados por el consumidor. La cafetería “Cumbre” entrega el servicio completo, por ende, busca diferenciarse de todas las otras empresas e integra todos los servicios que son ofrecidos por las otras empresas.

Se concluye que la amenaza de nuevos entrantes es media; las barreras de entradas para replicar el negocio son bajas, sin embargo, existen puntos a favor de la cafetería que permite tener una ventaja a la hora de competir con nuevos entrantes, según lo mencionado anteriormente, existen oportunidades para atacar a estas industrias porque a pesar de que es fácil entrar, todavía no se ofrece el producto que la Cafetería “Cumbre” tiene para entrar.

Amenazas de sustitutos

Disponibilidad de sustitutos cercanos; existe una amplia gama de productos alimenticios que pueden ser considerado sustitutos, pero no hay empresa o producto capaz de sustituir el servicio de banquetería, el hecho de considerar el servicio a un alto costo puede ser atenuante para ser una amenaza para sustituir el servicio y producto. Por lo que se considera baja amenazas de sustitutos

Poder de negociación de los proveedores

Cantidad de proveedores en la industria; los proveedores que requiere una empresa como cafetería “Cumbre” se puede dividir en dos grandes grupos. El primer grupo es categorizado como “inversión inicial”, el cual se encuentran los proveedores que se necesitan para dejar operativa las instalaciones. En esta inversión, se incluye refrigeradores, maquinarias para fabricación de alimentos, elementos de construcción y amoblado para dejar operativa la oficina de ventas y producción y la publicidad para el lanzamiento de la marca. El segundo grupo de proveedores se puede considerar como los proveedores operativos. En esta sección se encuentra la empresa que proveen los alimentos para la creación de los menús, empresa aseguradora del vehículo oficial de la empresa y el combustible.

Poder de decisión en el precio por parte del proveedor; el precio de los productos que se necesitan para operar la empresa es altamente competitivos, no existe organización entre proveedores, esto significa que los precios son fijados en base a la oferta y la demanda. Como existen varios proveedores para todos estos productos, los precios raramente son modificables en compra de baja escala, como lo que necesita la cafetería “Cumbre”.

Costo de cambio de proveedor; al depender de proveedores con alta competencia, es muy fácil por optar por otro proveedor en caso de encontrar con precios más baratos. Se podría afirmar que los cambios de proveedor tendrían un costo muy bajo, prácticamente cero.

Se concluye que el poder de negociación de los proveedores es bajo; a rasgos generales, existe una alta competencia entre los proveedores necesarios para la operación.

Poder de negociación de consumidores

Concentración de consumidores; existen muchos consumidores potenciales del producto que la cafetería “Cumbre” ofrece. La segmentación de clientes mostrará que se puede encontrar varios mercados a los cuales se puede atacar, por ende la concentración de consumidores en baja.

Posibilidad de negociación; así como se pueden encontrar múltiples empresas que realizan actividades, celebraciones, conmemoraciones, eventos se puede encontrar consumidores de estos productos. Dada la baja concentración de consumidores, la posibilidad de que estos se organicen para negociar los precios en baja. Esto es bueno para la industria, ya que pueden fijar los precios de acuerdo a la oferta, respetando los costos y margen de utilidad.

Costo de cambio de cliente; los cambios de empresa de banquetearía son bajos; si un consumidor decide cambiarse de banquetearía, es una gran pérdida de venta del servicio, aunque al consumidor le significa un elevado costo para buscar un nuevo proveedor

Se concluye el poder de negociación de los consumidores en bajo, esto permite que la Cafetería “Cumbre” pueda fijar sus precios de acuerdo a la oferta de la industria de banquetearía y no en base a los clientes o consumidores que comprarán los servicios

La promoción se realizará de tres maneras:

- Publicidad en las diferentes empresas, que compren el servicio, ya sea por flayer o banderines. Estas empresas tendrán un 15% de descuento en la primera solicitud de servicio.
- Cumbre ocupará las redes sociales como facebook, instagram y twitter para subir novedades, descuentos, los diferentes menús, fotos de cada evento realizado, etc.
- Además, se realizarán barrido en los distintos sectores de las comunas como grupo objetivo.
-

CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA

3. ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD TÉCNICA

En este capítulo se aborda la definición y costeo de los aspectos técnicos necesarios para la operación del proyecto, como son los procesos críticos, personal operacional, cuantificación de insumos y equipos, puesta en marcha, instalaciones y dimensionamiento de la inversión inicial.

3.1. DESCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE PROCESOS

A continuación, se describirá los procesos que llevan a determinar un proyecto para la creación de una empresa de servicio de banquetería acentuando notablemente la generación de un grato ambiente y ofreciendo la mejor atención a los clientes, con el fin de satisfacer los requerimientos de los consumidores.

El proceso se orienta al análisis de la demanda y proyecciones de ésta, a objeto de cumplir con la oferta considerada en el estudio de mercado.

Los principales aspectos operacionales logísticos para considerar son:

- Almacén de Insumos

Como primer paso, se debe realizar la adquisición de los diferentes productos alimenticios y deben almacenarse en refrigeradores manteniendo en algunos casos las cadenas de frío y así llevando un stock de control y salida.

- Solicitud de pedido

Se genera una solicitud de pedido, la cual indicar el tipo de menú seleccionado y la para la cantidad de persona que se necesita.

- Preparación del menú

Se genera una OP (orden de producción), con la información del menú elegido y la cantidad de personas que se atenderán, además de eso llevara una receta con cada uno se los insumos alimenticios y las cantidades a utilizar

- Revisión

Una vez elaborado cada uno de los productos en sus respectivas bandejas se procederá a un chequeo y revisión, para garantizar la buena confección, las cantidades correspondiente y la calidad de estos

- Traslado

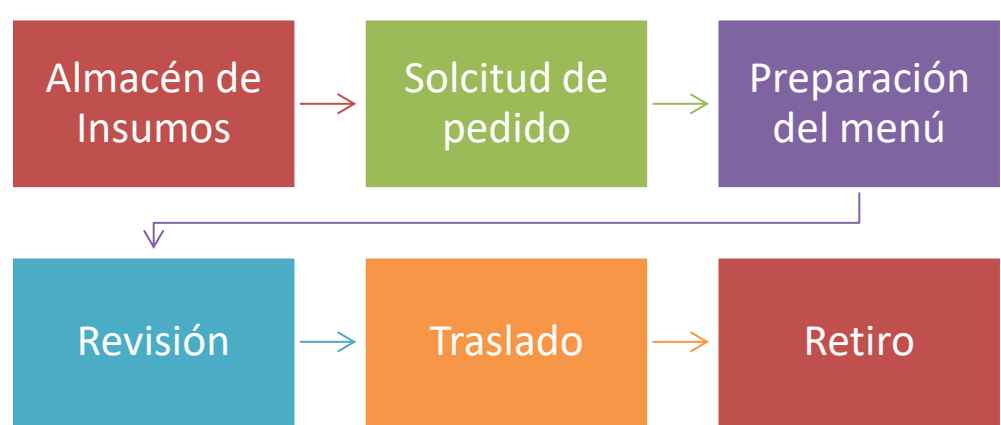
Una vez terminada su revisión se procederá a el traslado de los productos a los lugares destinados por el cliente, esto se realizará en vehículos de la empresa con y si el servicio lo requiere al personal que atenderá el servicio solicitado, además de todo lo necesario para el servicio solicitado (mesas, sillas, manteles, etc).

- Retiro
Terminado el evento se comienza con el desarme de lo utilizado para el servicio y se procede a volver a las dependencias de la empresa

3.2. DIAGRAMA DE FLUJO

En el diagrama de flujo se describirá los procesos que llevan a determinar un proyecto para la creación de una empresa que realizara servicio de banquetearía, que corresponde a la figura 3-1.

Figura 3-1. Diagrama de flujo



Fuente. Elaboración propia

3.3. SELECCIÓN DE EQUIPOS

El equipo que se requiere para instalar y poner en funcionamiento la Cafeteria consta de lo siguiente:

Elementos de Oficina

- Computador
- Impresora multifuncional
- Teléfono
- Escritorio
- Sillas
- Sofá

En la tabla 3.1 se encuentran los gastos asociados:

Tabla 3-1. Elementos de Oficina

Descripción	Cantidad	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)	UF
Notebook Acer Aspire 1 a 115-22 AMD ATHLON	1	249990	249990	7,75
Impresora Multifuncional Epson L395 Wifi	1	99990	99990	3,10
Teléfono Dual Inalámbrico Motorola M700-2	1	36990	36990	1,15
Escritorio España Favatex	1	109990	109990	3,41
Silla de Escritorio Tela Confort II Basflex	2	19990	39980	1,24
Silla de Escritorio Ecocuero Alexia 350 Giratoria Basflex	1	79990	79990	2,48
Sofá Now Vintage Sarah Miller Turquesa	1	269990	269990	8,37
TOTAL			886920	27,50

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$26731,12, al 30 de noviembre 2017

Notebook Acer Aspire 1 a 115-22 AMD ATHLON



Características del producto

Marca: Acer

Modelo: A115-22-R958-1

Procesador: AMD Athlon

Modelo procesador: J3060

Núcleos del procesador: Dual Core

Velocidad del procesador: 1,6/2,48 GHz

Memoria RAM: 4GB

Disco duro: 500GB

Modelo tarjeta video: HD Graphics

Tamaño de la pantalla: 19"

Tipo de pantalla: LCD

Resolución de la pantalla: 1600 x 900

Teclado: tipo isla

Idioma del teclado: español

Sistema operativo: Windows 10

Entrada HDMI: 1

Entradas USB: 3

RAM expandible: Hasta 8GB

Unidad óptica

Cámara Web

Conexión Bluetooth

Conectividad: WiFi

Color: blanco

Peso: 4000 g

Dimensiones

Alto: 32,63 cm

Ancho: 47,82 cm

Profundidad: 3,12 cm

Garantía

1 año

Multifuncional Inyección XP-231

**Características del producto**

Tipo: multifuncional Wi-Fi

Modelo: XP-231

Compatibilidad: Windows/ Mac

Tipo de impresión: inyección de Tinta

Conectividad: Wi-Fi/ USB

Velocidad de impresión B y N: 26 ppm

Velocidad de impresión color: 13 ppm

Capacidad (n° hojas): 50

Peso: 3.9 kg

Accesorios incluidos: USB

Garantía del Proveedor: 24 meses

Información Adicional

24 meses

Dimensiones

Alto: 14.5 cm

Ancho: 39 cm

Profundidad: 30 cm

Teléfono Inalámbrico Negro MOTO700ID2B**Características del producto**

Marca: Motorola

Modelo: MOTO700ID2B

Tipo: Teléfono inalámbrico

Dimensiones

Ancho: 17 cm

Garantía

6 meses

Escritorio España Favatex



Características del producto

Marca: Favatex

Tipo: Escritorio

Material: Aglomerado de 15mm de espesor, y MDF de 3mm, terminación finish foli

Dimensiones

Ancho: 755mm

Ancho: 1165/1515mm

Profundidad: 375/465mm

Garantía

6 meses

Silla de Escritorio Tela Confort II Basflex



Características del producto

Marca: Basflex

Tipo: silla

Material: Metálica en tubo redondo diámetro 2" x2mm espesor

Acabado: Pintura

Patas - ruedas desmontables: No

Material de tapiz: Tela

Dimensiones

Largo: 44cm

Alto: 92 cm

Garantía 3 meses

Silla de Escritorio Ecocuero Alexia 350 Giratoria Basflex



Características del producto

Marca: Basflex

Tipo: silla

Material Base Patas-Ruedas: Estrella soporte en Poliamida 6 con 30% de fibra de Vidrio.

- Ruedas Nylon. - Base con regulación de altura mediante pistón a gas. Acabado:

Pintura Patas - ruedas desmontables: No

Material de tapiz: eco cuero

Base del mueble: redas

Dimensiones

Largo: 42cm

Alto: 105 cm

Garantía

3 meses

Sofá Now Vintage Sarah Miller Turquesa



Características del producto

Marca: Sarah Miller.

Material: Madera pino

Relleno: espuma densidad 21

Tapiz: Felpa con capitone.

Patas de plástico

3 Cuerpos

Dimensiones

Largo: 190 cm

Alto: 80 cm

Ancho: 80 cm

Garantía:3meses

Elementos de almacén de insumos

- Refrigerado Industrial
- Congeladora

Tabla 3-2. Elementos de almacén de insumos alimenticios

Descripción	Cantidad	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)	UF
Refrigerador industrial VISICOOLER INDUSTRIAL 600 LTS. LG-600B	1	739.990	739.990	22,94
Congeladora FREEZER DUAL HORIZONTAL 418 LITROS Z400D	1	449.990	449.990	13,95
TOTAL		1.189.989	1.189.989	448

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

Refrigerador industrial VISICOOLER INDUSTRIAL 600 LTS. LG-600B



Marca MAIGAS
Pais de Fabricación China
Tipo de Producto Refrigerador Industrial
Modelo LG600B
Rango Capacidad (lt) 551 - 600
Capacidad 600 Litros
Sistema de enfriamiento No Frost
Bandeja 8
Control de Temperatura Manual
Llave de seguridad Sí
Consumo Energético (KWh/mes) 0.3 kw/h
Alto (cm) 198

Ancho (cm) 87.5
Profundidad (cm) 57
Peso (kg) 96.5
Rango ancho (cm) 81-90
Rango altura (cm) Mayor a 180
Rango profundidad (cm) 51-60
Disponibilidad Repuestos (Servicio Técnico) 1 Año

Congeladora FREEZER DUAL HORIZONTAL 418 LITROS Z400D



Marca FENSA
Pais de Fabricación China
Tipo de Producto Congelador / Freezer
Modelo Z400D
Capacidad 418 litros
Capacidad Freezer (lt) 418
Sistema de enfriamiento Dual
Dispensador No
Control de Temperatura Sí
Panel Digital No
Llave de seguridad Sí
Cantidad de Cajones 1
Consumo Energético (KWh/mes) 27.36
Eficiencia Energética A+
Alto (cm) 82.5
Ancho (cm) 141.6
Profundidad (cm) 80.3
Peso (kg) 51
EAN 7807311871687

Elementos de elaboración de producto

- Cocina, Horno y Plancha
- Horno eléctrico

- Licuadora
- Camioneta
- Olla presión
- Batería de cocina

Tabla 3-3. Elementos de elaboración del producto

Descripción	Cantidad	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)	UF
Cocina COCINA 6 PLATOS CON HORNO ENLOZADO + PLANCHA SOBRE PARRILLA	1	1.110.990	1.110.990	34,44
HORNO ELECTRICO THOMAS TH-38N	2	54.990	109.980	3,41
LICUADORA OSTER® CON VASO DE VIDRIO Y 6 VELOCIDADES MÁS PULSO BLSTPEG-RPB	1	49.990	49.990	1,55
OLLA A PRESIÓN MARMICOC ALUMAX 8 LT	1	32.990	32.990	1,02
BATERIA DE COCINA TEFAL PLATINUM BLACK	1	89.990	89.990	2,79
TOTAL		1.338.959	1.393.949	52

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

COCINA 6 PLATOS CON HORNO ENLOZADO + PLANCHA SOBRE PARRILLA



Marca TOPGAS

Tipo de Producto Cocina Industrial

Número de Quemadores 6

Ancho (cm) 123

Peso (kg) 116

Cama de 20 ladrillos refractarios para cocción más pareja.

2 bandejas 58x65 enlozadas para que tus preparaciones no se queden pegadas y puedas limpiarla fácilmente.

6 parrillas de fierro fundido de 30 x30 independientes y de fácil limpieza.

HORNO ELECTRICO THOMAS TH-38N



Marca THOMAS
Alto (cm)ext: 33.5
Ancho (cm) ext: 53.5
Profundidad (cm) ext: 35
Tipo de Producto Horno Eléctrico
Tipo de Alimentación Eléctrico
Tipo de encendido Eléctrico
Capacidad 38
Rango Capacidad Horno 40 a 55 Lts
Panel Digital No
Reloj (Timer) Sí
Luz interior Sí
Peso (kg)10

LICUADORA OSTER® CON VASO DE VIDRIO Y 6 VELOCIDADES MÁS PULSO BLSTPEG-RPB



Tipo de Producto Licuadoras
Marca OSTER
Modelo BLSTPEG-RPB
Material Cuerpo Sintético
Material de las cuchillas / batidoras Acero inoxidable
Potencia (W) 800
Capacidad 1.5 litros
Funciones Licuar
Velocidades 6
Panel Digital No
Base Antideslizante

OLLA A PRESIÓN MARMICOC ALUMAX 8 LT



Marca MARMICOC
Tipo de Producto Olla a presión
Material Antiadherente No
Apto para Hornos No
Apto para Lavavajillas No
Material del mango Baquelita
Capacidad (lt) 8
Color Plata

BATERIA DE COCINA TEFAL PLATINUM BLACK



Marca TEFAL
Tipo de Producto Batería de cocina
Material Aluminio
Con Tapa Sí
Número de Piezas 12
Color Negro
1 sartenes de 20 cm
1 sartenes de 24 cm
1 sartenes de 28 cm
Cacerola con tapa de 14 cm
Guisera con tapa de 24 cm
Olla con tapa 24 cm
3 accesorios

Elementos para la entrega y atención del servicio.

- Vehículo
- Cooler
- Vajillas
- Termos
- Vasos
- Jarras
- Pocillos, azucareras, bandejas

Tabla 3-4. Elementos para la entrega y atención

Descripción	Cantidad	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)	UF
N 400 MAX 1,5 L MT AC P	1	11.293.100	11.293.100	350,10
TERMO SIFON 1.9LTS AGUA CALIENTE 12H FRIO 24H ACERO VIDRIO	5	32.490	162.450	5,04
Taza de Café C/Platillo 85ml. Semi-Cuadrada. Loza Blanca	50	1.050	52.500	1,63
Loza Blanca Plato Bajo 20cm Condo	50	1.050	52.500	1,63
Cuchara Café PREMIUM JENNY Acero Inoxidable	50	381	19.050	0,59
Display 6 Vasos Alto Vega Long Drink 330ml	5	6.307	31.535	0,98
Display 6 Vasos Bajo London Rocks 347ml	5	6.652	33.260	1,03
COOLER COLEMAN 45 QT RUEDA	2	54.989	109.978	3,41
Loza Plato Cuadrado 10.5"	20	2.650	53.000	1,64
Jarra Tropicana 1.7 Litros	10	3.290	32.900	1,02
Azucarero con Dosificador Colores	10	1.100	11.000	0,34
Loza Pocillo Creme Brulee 10cm	10	890	8.900	0,28
TOTAL		11.403.949	11.860.173	368

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

N 400 MAX 1,5 L MT AC P



ESPECIFICACIONES GENERALES

Motor	1.5L DOHC 16 Válvulas	1.5L DOHC 16 Válvulas
N° Cilindros	4 en línea	4 en línea
Potencia (HP)	103 HP/5800rpm	103 HP/5800rpm
Torque (Nm)	147 Nm/3600rpm	147 Nm/3600rpm
Tipo de combustible	Gasolina	Gasolina
N° de Airbags	2	2
Tracción	Trasera	Trasera
Transmisión	Manual 5 velocidades	Manual 5 velocidades
Dirección Asistida	eléctricamente (EPS)	eléctricamente (EPS)
Frenos Delanteros	Discos Ventilados	Discos Ventilados
Frenos Traseros	Tambor	Tambor
Suspensión delantera	Independiente tipo McPherson	Independiente tipo McPherson
Su Alto (mm)	1.860	1.860
Ancho (mm)	1.670	1.670
Largo (mm)	4.425	4.425
Distancia entre ejes (mm)	2.850	2.850
Volumen de carga útil (m3 - Norma ISO)	3,1	3,1
Capacidad de carga útil (Kg)	720	720
Tanque de combustible (lts)	45	45
Peso bruto vehicular (Kg)	1.920	1.920
suspensión trasera	Resorte tipo ballestas semi elípticas.	

TERMO SIFON 1.9LTS AGUA CALIENTE 12H FRIO 24H ACERO VIDRIO



Tipo de Producto Termo
Marca GENERICO
Modelo TERMO
Material Acero inoxidable
Materiales del exterior
Acero inoxidable
Marca: Genérica
Características principales
Marca Genérica Línea Clásico Modelo Termo Sifón 1.9lts Capacidad 1900 mL
Otras características Material del interior Vidrio Materiales del exterior
Acero inoxidable Mantiene contenido frío por 24 h Mantiene contenido caliente por 12h
Sistema de apertura de tapa Botón
Descripción Capacidad: 1.9 Lts
Material Exterior: Acero Inoxidable
Material Interior: Vidrio Rendimiento
Calor: 12 horas Rendimiento
Frío: 24 horas.

Loza Blanca Plato Bajo 20cm Condor



Plato Bajo 8”
Diametro 20.0 cm
Loza Blanca.

Cuchara Café PREMIUM JENNY Acero Inoxidable



Material
Acero Inoxidable
Uso Recomendado
Doméstico
Uso
Diario
Empresas
Outdoor
Terraza
Linea
Premium Jenny
Display 6 Vasos Alto Vega Long Drink 330ml



Medidas: 7,2 x 13,6 cm.
Capacidad: 330 ml.
Peso: 0,26 kg.
COOLER COLEMAN 45 QT RUEDA



Marca	COLEMAN	Tipo de Producto	Cooler Portátil
Modelo	Cooler con ruedas Coleman 316 Series 66L 70QT Rock		
Material	Poliuretano		
Ancho (cm)	78		
Alto (cm)	45		

Largo (cm) 42
Profundidad (cm) 42
Peso (kg) 6.8

Loza Plato Cuadrado 10.5"

Jarra Tropicana 1.7 Litros
Azucarero con Dosificador Colores
Loza Pocillo Creme Brulee 10cm

Tabla 3-5 Resumen de selección de equipos

Descripción	Costo Total (\$)	UF
Elementos de Oficina	886.920	27,5
Almacén de insumos alimenticios	1.189.989	448
Elaboración del producto	1.393.949	52
Traslado y Servicio	11.860.173	368
Total	15.331.031	895,5

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas
Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

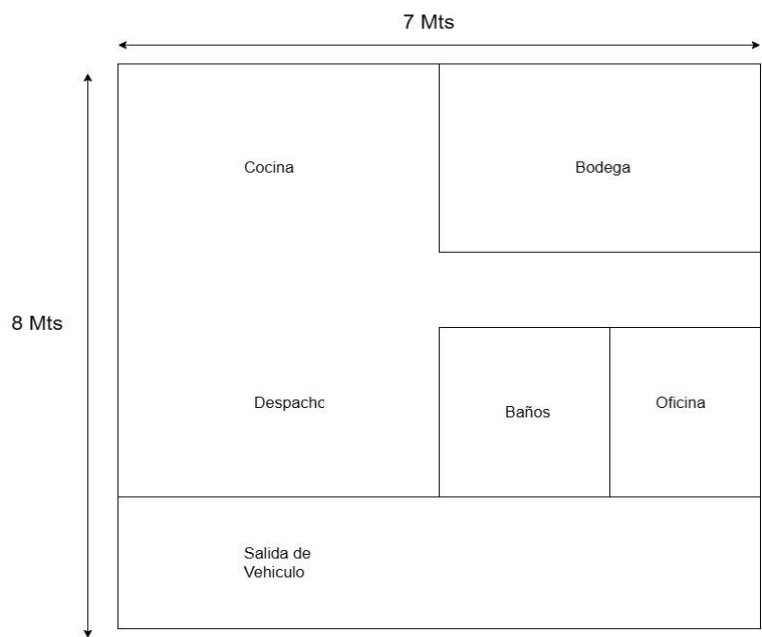
3.4. **PROYECTOS COMPLEMENTARIOS**

En la evaluación de este proyecto existen dos alternativas complementarias en el servicio ofrecido:

- El consumidor podrá probar previamente el menú sin consto alguno
- También se proveerá de algún elemento característicos al evento a realiza

3.5. **LAY-OUT**

El lugar para ocupar es un local comercial, el cual será arrendado y modificado para el uso de la cocinería. Este cuenta con un local interior de 72 m2 en donde se encuentran las oficinas, baños y bodega además cuenta con una extensión en donde se encuentran las distintas áreas trabajo (elaboración de alimentos, armado, revisión) y una zona exterior de 18 m2 donde se realiza el despacho de los productos. El Local comercial está ubicado cercano a la autopista urbana donde le permite tener acceso directo a las comunas a despachar los productos.



Layout 3.2

Ubicación:

Uno Norte # 821, Independencia, Región Metropolitana

La figura 3-11,3-12, detallan el lay-out de local.

3.6. DETERMINACIÓN DE INSUMOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS.

Los insumos para este proyecto son aquellos que se requieren para la confección de los diferentes menús seleccionados

- Carne de vacuno
- Carne de Ave
- Pan (Integral, blanco, Croissant, Pita blanco)
- Frutas (Uva, Frutilla, Melon, Naranja, kiwi, arandanos)
- Yog
- Cereales
- Avena
- Café
- Te
- Pimenton
- Champiñon
- Queso (Gauda, Chanco, Blanco)
- Verduras (ciboulette, Lechuga, Tomate, Aceitunas, Paltas)
- Tortas
- Bebidas

- Jugo Naturales
- Leche
- Agua mineral
- Azucar (Blanca, Rubia)
- Endulzantes

Tabla 3-6 Resumen de selección de insumos

Descripción	Cantidad (Kg,ml,uni)	Costo x kilo (\$)	Costo x porcion (\$)	UF
Carne de vacuno (kg)	0,1500	15.491	2.324	0,064
Carne de Ave (kg)	0,1000	9.986	999	0,027
Pan (Integral, blanco, Croissant, Pita blanco, italiano alargado, italiano, Cacho mediano) envase valor de 5 unidades de pan	1,0000	2.339	2.339	0,064
Pan Croissant (uni)	1,0000	660	660	0,018
Arándanos (kg)	0,0300	19.920	598	0,016
Brochetas de Frutas (Uva, Frutilla, Melón, Naranja, kiwi) (uni)	1,0000	325	325	0,009
Yogurt (uni)	1,0000	309	309	0,008
Cereales (kg)	0,0300	9.331	280	0,008
Avena (kg)	0,0300	3.036	91	0,003
Café (kg)	0,0050	35.824	179	0,005
Té (kg)	0,0030	52.899	159	0,004
pimentón (envase a 40 unidades de 250gr)	0,0063	990	6	0,000
champiñón (envase a 40 unidades de 400gr)	0,0100	7.475	75	0,002
Huevo (envase a 60 unidades de 12 huevos)	0,0140	250	4	0,0001
Frutos secos (kg)	0,0280	8.569	240	0,007
Queso Cremoso (kg)	0,0178	12.998	231	0,006
Verduras (ciboulette, Aceitunas) (uni)	1,0000	82	82	0,002
Palta (kg)	0,0300	39.990	1.200	0,033
Tomate (kg)	0,0300	1.990	60	0,002

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

Descripción	Cantidad (Kg,ml,uni)	Costo x kilo (\$)	Costo x porción (\$)	UF
Lechuga (kg)	0,0125	99	99	0,003
Pasteles (kg)	0,0470	9.607	452	0,012
Bebidas (uni)	1,0000	1.000	1.000	0,027
Jugo Naturales (Envase a 200 ml)	1,0000	639	639	0,018
Jugo Envasado (envase a 200 ml)	1,0000	221	221	0,006
Leche (envase a 100 ml)	1,0000	118	118	0,003
Agua mineral (uni)	1,0000	1.190	1.190	0,033
Azucar (Blanca, Rubia) En base a 3 cucharadas	0,0900	1.399	126	0,003
Endulzantesn (envase a 15 gotas)	0,7500	10	7	0,0002
Galletas (envase a 5 unidades)	0,0220	26.869	591	0,016
Total Final	11,4056	263.617	14.603	0,401

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

Además, en la siguiente el costo por menús tabla 3.7

Tabla 3-7 Costo de menús

Menús	Costo x menú (\$)	UF
Basico	9.076	0,25
Normal	10.902	0,30
Premiumm	12.244	0,34
Snack	9.737	0,27

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

3.7. FLEXIBILIDAD Y RENDIMIENTO

El lugar para el desarrollo del proyecto es un local comercial, adaptado para la fabricación de los menús, el tipo de mejoras no permite darle otro uso que no sea el del proyecto, a menos que se modificará nuevamente para otro uso, pero para proyecto paralelo no es realizable.

De acuerdo con los tiempos de espera en la confección de los menús, en caso de que se juntara gran cantidad de pedido semanal no debería demorar más de medio día, teniendo casos especiales de confección inmediata con plazo mínimo de entrega unas horas.

3.8. CONSUMOS DE ENERGÍA Y SERVICIOS

El consumo de energía y servicios está dado por las características de la comercializadora, para lo cual se requerirá de energía eléctrica, aguas, alarma, teléfono e internet. A fin de satisfacer el consumo de energía eléctrica de los equipos se considera disponer de energía monofásica convencional de 220[v], la cual cuenta el local elegido. La potencia requerida corresponde a alumbrado que incluye letrero luminoso, y equipamiento en general.

- Alumbrado : 150 KW
- Equipos : 70 KW
- Total de potencia : 220 KW

Para el agua se calcula un consumo estándar de 10 [m³] al mes.

El sistema de alarma corresponde a servicio de televigilancia.

Todos los costos se reflejan en la tabla 3-8.

Tabla 3-8. Consumo de energía y servicios

Servicios	Gasto Mensual (\$)	Gasto Anual (\$)	UF
Energía Eléctrica	29.121	349.452	9,59
Agua	9.970	119.640	3,28
Arriendo	750.000	9.000.000	247,06
Gas 15 kilos	25.350	304.200	8,35
Alarma	31.990	383.880	10,54
Teléfono e Internet	25.990	311.880	8,56
Total	872.421	10.469.052	287,38

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

3.9. PROGRAMAS DE TRABAJO Y TURNOS

La carga laboral representa un punto importantísimo dentro del funcionamiento de la cafetería, se considera personal fijo suficiente a fin de cubrir el área de administración, cocina, logística y atención.

Se abrirá a diario, la jornada laboral total quedará establecida de la siguiente manera:

Lunes a jueves de 08:00 a 14:30 horas y luego de 15:00 a 18:00 horas.

Viernes desde las 08:00 a 15:00 horas

Completando las 45 horas semanales.

Además, tendremos un horario especial para personal con atención de eventos que se realizará durante la mañana y alguna excepción en la tarde, este tendrá menos horas de trabajo (30 horas) con horario de lunes a viernes desde 08:00 a 14:00,

3.10. PERSONAL DE OPERACIONES, CARGOS, PERFILES Y SUELDOS.

En esta sección se detallan los perfiles de los trabajadores, con sus cargos y sueldos.

JEFE DE VENTAS Y LOCAL

Cargo: Se encarga de la administración general y ventas de la cafetería, tomar los pedidos, , entrega de solicitud de confección de menús, y coordinador de eventos, visitas a cliente,

Perfil: Enseñanza media completa, con experiencia en administración de empresas, logística e insumos, enseñanza media completa

Sueldo bruto: \$ 1.100.000 mensual.

SUPERVISOR

Cargo: Se encargará de la recepción de solicitud de pedido, recepción de insumos alimenticios, planificar confección de menús y atención de eventos

Perfil: 4° medio rendido.

Sueldo bruto: \$980.000 mensual.

ENCARGADO DE COCINA

Cargo: Se encargará de solicitud de insumo alimenticios, coordinar la confección de menús, revisión y entrega de productos para su despacho y atención de eventos.

Perfil: 4° medio rendido.

Sueldo bruto: \$890.000 mensual.

COCINERO

Cargo: Se encarga de la elaboración y confección de los diferentes menús, además será responsables del cuidado y limpieza del área de trabajo.

Perfil: 4° medio rendido.

Sueldo bruto: \$800.000 mensual.

CONDUCTOR

Cargo: Se encarga del transporte de los diferentes menús, a los lugares solicitados, además y atención de eventos

Perfil: 4° medio rendido.

Sueldo bruto: \$750.000 mensual.

PERSONAL DE EVENTOS

Cargo: Se encargar de todos los que con lleve la atención de eventos, desde su transporte, armado, servicio y retiro.

Perfil: Estudiante

Sueldo Bruto : \$450.000 mensual.

Tabla 3-9. Sueldo de los trabajadores

Cargo	Remuneración Mensual (\$)	Remuneración anual (\$)	UF
Jefe de Local	1.100.000	13.200.000	362
Supervisor	980.000	11.760.000	323
encargado de cocina	890.000	10.680.000	293
cocinero	800.000	9.600.000	264
Chofer	750.000	9.000.000	247
Personal de eventos	450.000	5.400.000	148
Personal de eventos	450.000	5.400.000	148
Total	5.420.000	65.040.000	1.785

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

3.11. INVERSIONES EN EQUIPOS Y EDIFICACIONES

Este ítem está destinado a determinar el total de las inversiones que se necesitará para que la comercializadora se encuentre operativa.

Para establecer los costos del equipamiento y de la infraestructura se solicitó cotizaciones, las que en gran medida aportaron a dilucidar la inversión del proyecto.

Tabla 3-10 Tabla de activos fijos

Activos Fijos				
Descripción	Cant.	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)	UF
Refrigerador industrial VISICOOLER INDUSTRIAL 600 LTS. LG-600B	1	739.990	739.990	22,94
Congeladora FREEZER DUAL HORIZONTAL 418 LITROS Z400D	1	449.990	449.990	13,95
Cocina COCINA 6 PLATOS CON HORNO ENLOZADO + PLANCHA SOBRE PARRILLA	1	1.110.990	1.110.990	34,44
HORNO ELECTRICO THOMAS TH-38N	2	54.990	109.980	3,41
LICUADORA OSTER® CON VASO DE VIDRIO Y 6 VELOCIDADES MÁS PULSO BLSTPEG-RPB	1	49.990	49.990	1,55
OLLA A PRESIÓN MARMICOC ALUMAX 8 LT	1	32.990	32.990	1,02
BATERIA DE COCINA TEFAL PLATINUM BLACK	1	89.990	89.990	2,79
N 400 MAX 1,5 L MT AC P	1	11.293.100	11.293.100	350,10
TERMO SIFON 1.9LTS AGUA CALIENTE 12H FRIO 24H ACERO VIDRIO	5	32.490	162.450	5,04
Taza de Café C/Platillo 85ml. Semi-Cuadrada. Loza Blanca	50	1.050	52.500	1,63
Loza Blanca Plato Bajo 20cm Condo	50	1.050	52.500	1,63
Cuchara Café PREMIUM JENNY Acero Inoxidable	50	381	19.050	0,59
Display 6 Vasos Alto Vega Long Drink 330ml	5	6.307	31.535	0,98
Display 6 Vasos Bajo London Rocks 347ml	5	6.652	33.260	1,03
COOLER COLEMAN 45 QT RUEDA	2	54.989	109.978	3,41
Loza Plato Cuadrado 10.5"	20	2.650	53.000	1,64
Jarra Tropicana 1.7 Litros	10	3.290	32.900	1,02
Azucarero con Dosificador Colores	10	1.100	11.000	0,34
Loza Pocillo Creme Brulee 10cm	10	890	8.900	0,28

Descripción	Cantidad	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)	UF
Computador All In One Acer Intel Celeron 4GB RAM/500GB DD/ 19,5"	1	249.990	249.990	6,86
Impresora Multifuncional Epson L395 Wifi	1	99.990	99.990	2,74
Teléfono Dual Inalámbrico Motorola M700-2	1	36.990	36.990	1,02
Escritorio España Favatex	1	109.990	109.990	3,02
Silla de Escritorio Tela Confort II Basflex	2	19.990	39.980	1,10
Silla de Escritorio Ecocuero Alexia 350 Giratoria Basflex	1	79.990	79.990	2,20
Sofá Now Vintage Sarah Miller Turquesa	1	269.990	269.990	7,41
Total	234	14.799.809	15.331.013	420,85

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

Para el proyecto se consideró un local en arriendo, el monto cotizado es de \$750.000, se debe considerar la garantía que asciende también a \$750.000. Las obras que es necesario realizar en el local que es parte de la remodelación, son de cambio de piso, separación de áreas, empastado, pintura, confección de áreas de trabajo, baños, remodelación de oficina, bodega, red de datos, modificaciones eléctricas, las cuales tienen un presupuesto de \$1.800.000, el valor será incluido en los costos de instalación y puesta en marcha.

3.12. INVERSIONES EN CAPITAL DE TRABAJO

El capital de trabajo forma parte de la estructura de la Inversión total y se define como el capital en liquidez que se reserva para solucionar problemas de funcionamiento normal de la empresa, financiando sus costos operacionales mientras ella no obtenga utilidades. Por este motivo, es fundamental calcular adecuadamente el capital de trabajo que necesita la sociedad. Se utiliza el método de déficit máximo acumulado, para esto se considera los doce primeros meses, en donde en el segundo mes se provoca el mayor déficit acumulado con un valor igual a 345,38 UF., estos valores se muestran en la tabla 3-12, además en la tabla 3-11 se puede ver el cuánto cuesta la fabricación y el valor promedio de venta.

Tabla 3-11 Valor de hacer un menú básico y valor promedio venta

Descripción	Cantidad (Kg,ml,uni)	Menú Básico	UF
Carne de vacuno (kg)	0,1500	2.324	0,0638
Carne de Ave (kg)	0,1000	999	0,0274
Pan (Integral, blanco, Croissant, Pita blanco, Italiano alargado, italiano, Cacho mediano) envase valor de 5 unidades de pan	1,0000	2.339	0,0642
arándanos (kg)	0,0300		
Brochetas de Frutas (Uva, Frutilla, Melon, Naranja, kiwi) (Uni)	1,0000	325	0,0089
Yogurt (uni)	1,0000		
Cereales (kg)	0,0300		
Café (kg)	0,0050	179	0,0049
Té (kg)	0,0030	159	0,0044
pimentón (envase a 40 unidades de 250gr)	0,0063	6	0,0002
champiñón (envase a 40 unidades de 400gr)	0,0100	75	0,0021
Huevo (envase a 60 unidades de 12 huevos)	0,0140	4	0,0001
Frutos secos (kg)	0,0280	240	0,0066
Queso Cremoso (kg)	0,0178	231	0,0064
Verduras (ciboulette, Aceitunas) (uni)	1,0000	82	0,0023
Pasteles (kg)	0,0470	452	0,0124
Jugo Naturales (Envase a 200 ml)	1,0000		
Jugo Envasado (envase a 200 ml)	1,0000	\$ 221	0,0061
Leche (envase a 100 ml)	1,0000	\$ 118	0,0032
Agua mineral (uni)	1,0000	\$ 1.190	0,0327
azúcar (Blanca, Rubia) En base a 3 cucharadas	0,0900	\$ 126	0,0035
Endulzantes (envase a 15 gotas)	0,7500	\$ 7	0,0002
Total Final	11,4056	\$ 9.076	0,2491

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

Menús	Valor	UF
Promedio	\$ 419.800	11,5

Fuente: Elaboración propia de acuerdo a cotizaciones realizadas Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

Tabla 3-12. Déficit máximo acumulado

CAPITAL DE TRABAJO												
ITEM	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Venta de Menú básico	0	0	34,137	34,23	34,33	34,43	34,53	34,63	34,72	34,82	34,927	35,025
Total, Ingresos	0,00	0,00	393,39	394,5	395,6	396,8	397,9	399,0	400,2	401,36	402,49	403,63
Servicio y Arriendo	-23,90	-23,90	-23,90	24,20	24,27	24,34	24,41	24,48	24,55	-24,62	-24,69	-24,76
Sueldos	148,78	148,78	148,78	148,7	148,7	148,7	148,7	148,7	148,7	148,78	148,78	148,78
Costos Producción	0,00	0,00	170,10	170,6	171,0	171,5	172,0	172,5	173,0	173,55	174,04	174,53
Saldo	172,68	172,68	84,75	85,19	85,87	86,54	87,21	87,89	88,56	89,24	89,91	90,59
Saldo Acumulado	157,31	329,99	245,5	160,0	74,19	12,35	99,56	187,4	276,0	365,25	455,16	545,75

Fuente: Elaboración Propia en base a método DMA.

Nota: valor UF= \$36429,03, al 07 de noviembre 2023

3.13. **COSTOS DE INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA**

La puesta en marcha del proyecto requiere la inversión en gastos que son realizados sólo al inicio del proyecto y por una vez. Se pueden desglosar en:

Marketing: Se considera la masificación de folletos, panfletos con visitas a las empresas dentro de las comunas seleccionadas, por un monto de \$400.000. Conjuntamente la creación de un Instagram, Facebook y página web por \$ 200.000, Mes de garantía \$800.000

Patente Comercial: con un valor aproximado de \$ 500.000

Todos los costos de puesta en marcha se representan en la tabla 3-13

Tabla 3-13. Puesta en marcha

Servicio	Costo Total (\$)	UF
Mes de Garantía	750.000	20,58
Abogado	80.000	2,19
Notaría	30.000	0,8
Remodelación	1.800.000	49,6
Publicación Diario Oficial	15.000	0,4
Marketing y página web	600.000	16,54
Patente Comercial	500.000	13,78
TOTAL	3.775.000	104,09

Fuente: Elaboración Propia. Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

3.14. **COSTOS DE IMPREVISTOS**

Los costos de imprevistos son aquellos gastos inesperados y que no están considerados, éstos que pueden ocurrir en cualquier parte de la etapa de la implementación del proyecto (durante la construcción o puesta en marcha), se decide aplicar un costo de imprevistos de un 5% del valor total de inversión inicial por problemas fortuitos originados.

Los costos de imprevistos se representan en la tabla 3-14:

Tabla 3-14. Imprevistos

Costos de Imprevistos	Monto (\$)	UF
	1.361.321	50,93

Fuente: Elaboración Propia en base al 5% recomendado de Inversión Inicial.

Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

3.15. **TABLA RESUMEN DE INVERSIÓN INICIAL**

En conclusión, lo necesario para desarrollar el proyecto se refleja en la tabla 3-15

3-15. Resumen de Inversión inicial

Descripción	Costo Total (\$)	UF
Capital de Trabajo	12.021.308	329,99
Costos de Imprevistos	1.361.321	51
Inversion en equipo	15.331.013	421
Puesta en marcha	3.775.000	104
Total	19.106.013	906

Fuente: Elaboración Propia. Nota: valor UF= \$36264,03, al 07 de noviembre 2023

CAPÍTULO 4: ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA,
TRIBUTARIA FINANCIERA Y AMBIENTAL

4. **ANÁLISIS DE PREFACTIBILIDAD ADMINISTRATIVA, LEGAL, SOCIETARIA, TRIBUTARIA, FINANCIERA Y AMBIENTAL**

En esta parte de la investigación se establecerá una definición de la estructura de la organización, se describirá al personal administrativo, sus cargos y perfiles necesarios, para dar una pauta y permitir un buen desarrollo de sus funciones respectivas.

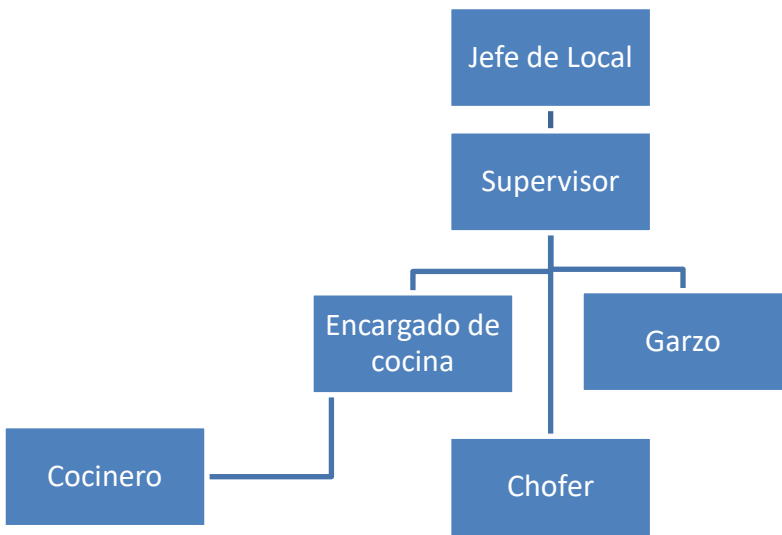
Se mencionará los aspectos legales en cuanto a las obligaciones con el personal como aquellos relacionados directamente con la formación de la comercializadora.

4.1.1. **Personal**

El personal que se requiere para el proyecto consta de siete personas: Jefe de Local, Supervisor, Encargado de Cocina, Cocinero, chofer, 2 garzones. El personal de la cafetería se encuentra perfectamente alineados, con el fin de lograr que la cafetería mejore cada día y aumente sus ventas. El Gerente junto con jefe de local, chofer y garzones atienden los eventos. Los demás trabajan en el local preparando los siguientes menús, en donde sus funciones se van cruzando para realizar sus roles.

4.1.2. **Estructura organizacional**

En este ítem está establecida la estructura necesaria a fin de que cada persona cumpla su labor según la función para la que fue contratado, reflejado en la figura 4-1.



Fuente: Elaboración propia

Figura 4-1. Estructura Organizacional

4.1.3. Sistemas de información administrativos

En relación a los sistemas, básicamente la administración de operaciones va a contar con un software de administración y control de inventario, el cual provee de la información necesaria para los controles de toda la operación logística, que principalmente son para el control de stock inventario de alimentos, gestión, toma de pedidos, listado de proveedores, órdenes, el cual permite exportar a excel reportes versátiles y necesarios para la toma de decisiones.

4.1.4. Personal administrativo, cargos, perfiles y sueldos

En la tabla 4-1 se detalla cada uno de los cargos con sus perfiles que corresponden a las personas que trabajan en la surfearía. Los sueldos están expresados en la tabla 4-2.

Tabla 4-1. Descripción y deberes, cargos y perfiles

Nombre del cargo:	Jefe de Local
Competencias Básicas del Cargo	
Educación	Experiencia
Técnico de Administración de Empresas	Acreditada en este cargo de 1 años o similar
Habilidades	
- Liderazgo y Motivación - Trabajo en equipo - Planificación y Organización - Pensamiento crítico y creativo - Solución a problemas y conflicto - Responsable	
Responsabilidades del Cargo	
1) Conocer, ejecutar y controlar los procedimientos de la cafetería 2) Contribuir al logro de los Objetivos y Metas. 3) Llevar control mensual de ventas 4) Coordinador de Eventos	

Nombre del cargo:	Supervisor
-------------------	------------

Competencias Básicas del Cargo	
Educación	Experiencia
Enseñanza media completa	Con o sin experiencia en administración, manejo de cocinas
Habilidades	
- Trabajo en equipo - Planificación y Organización - Responsable - Administración del tiempo y delegación	
Responsabilidades del Cargo	
1) Conocer, ejecutar y controlar los procedimientos de la Cafetería 2) Contribuir al logro de los Objetivos y Metas. 3) Realiza presupuestos, control y planificación de los menús 4) recepción de pedidos 5) Atención de Eventos	

Nombre del cargo:	Encargado de Cocina
Competencias Básicas del Cargo	
Educación	Experiencia
Enseñanza media completa	En cocinería
Habilidades	
- Trabajo en equipo - Responsable - Administración del tiempo y delegación	
Responsabilidades del Cargo	
1) Conocer, ejecutar y controlar los procedimientos de la cafetería 2) Contribuir al logro de los Objetivos y Metas.	

Nombre del cargo:	Cocinero
Competencias Básicas del Cargo	
Educación	Experiencia
Enseñanza media completa	Con experiencia en confección de alimentos, manejo de cocinas
Habilidades	
- Trabajo en equipo - Planificación y Organización - Responsable - Administración del tiempo y delegación	
Responsabilidades del Cargo	
1) Conocer, ejecutar y controlar los procedimientos de la Cafetería 2) Contribuir al logro de los Objetivos y Metas.	

3) Procesar los alimentos para la confección de menús
4) Limpieza y cuidado del área de trabajo

Nombre del cargo:	Conductor
Competencias Básicas del Cargo	
Educación	Experiencia
Enseñanza media completa	Con experiencia en conducción
Habilidades	
- Trabajo en equipo - Planificación y Organización - Responsable - Administración del tiempo y delegación	
Responsabilidades del Cargo	
1) Conocer, ejecutar y controlar los procedimientos de la Cafetería 2) Contribuir al logro de los Objetivos y Metas. 3) Recepción de menús, cargar al vehículo y trasladar al lugar del evento 4) Atención de Eventos	

Nombre del cargo:	Personal de Evento
Competencias Básicas del Cargo	
Educación	Experiencia
Enseñanza media completa	Con experiencia en conducción
Habilidades	
- Trabajo en equipo - Planificación y Organización - Responsable - Administración del tiempo y delegación	
Responsabilidades del Cargo	
1) Conocer, ejecutar y controlar los procedimientos de la Cafetería 2) Contribuir al logro de los Objetivos y Metas. 3) Carga y descarga de los menús solicitado por cliente 4) Atención de Eventos	

Tabla 4-2. Sueldo de los trabajadores

Cargo	Remuneración Mensual (\$)	Remuneración anual (\$)	UF
Jefe de Local	1.100.000	13.200.000	362
Supervisor	980.000	11.760.000	323
Cocinero 1	890.000	10.680.000	293
Cocinero	800.000	9.600.000	264
Chofer	750.000	9.000.000	247
Personal de eventos	450.000	5.400.000	148
Personal de eventos	450.000	5.400.000	148
Total	5.420.000	65.040.000	1.785

Fuente: Elaboración Propia.

Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

4.2. LEGAL

El ordenamiento del país se basa en la constitución, leyes, reglamentos, decretos y costumbres, entre otros y determina diversas condiciones que se traducen en normativas permisivas o negativas que de alguna manera afecten el desarrollo del proyecto.

A través de este punto se estudiará la viabilidad legal, aludiendo al funcionamiento o desarrollo del proyecto, sin infringir la ley.

Por otra parte, se deberá considerar los aspectos legales que rigen a las a sociedades que se relacionan con el proyecto.

4.2.1. Marco legal vigente nacional

En este ítem se considerará reglamentos y disposiciones que forman parte del marco legal vigente nacional.

Para ello, se debe realizar trámites en la I. Municipalidad de Independencia, Conservador de Bienes Raíces, Servicio de Impuestos Internos, Inspección del Trabajo, entre otras.

- Municipalidad de Independencia, encargada de los permisos de operación del proyecto
- Conservador de Bienes Raíces, institución que deberá registrar la sociedad que se forme para el correcto funcionamiento de la comercializadora. A su vez, velará por la relación

que se deba tener con notarías, para realizar las certificaciones, contratos, etc. y todo lo necesario para la constitución de la sociedad y afines.

- Servicio de Impuestos Internos, cuya misión es otorgar la iniciación de actividades y velar por los impuestos a los cuales deba atenderse el proyecto.
- Inspección del Trabajo, ente fiscalizador en materia laboral. El proyecto deberá contemplar contratos y las exigencias propias de mismo, a fin de dar cumplimiento a las normas impuestas.

Es importante señalar que existen otras instituciones que son de importancia y que sus no inclusiones afectan al proyecto, tales como Instituciones financieras, Administradoras de Fondos de Pensión, Isapre o Fonasa, entre otras.

4.2.2. Políticas de desarrollo industrial

La sociedad que los inversionistas realizan para la implementación de este proyecto fija la repartición en partes iguales de las ganancias generadas en el mismo. Las inversiones que cada uno de los miembros genere en otros proyectos quedarán a criterio de cada uno de ellos.

4.2.3. Aspectos legales del giro del proyecto

Para la formación de una empresa, la municipalidad correspondiente debe otorgar una patente comercial. Para obtenerla se deben realizar una serie de trámites los cuales se van realizando por etapas.

- Constitución de una sociedad
- Iniciación de actividades
- Timbraje de documentos
- Obtención de patente comercial

4.2.3.1 Constitución de una sociedad

Un abogado redacta un borrador de la escritura pública. Esta es llevada a notaría donde se realiza la escritura pública y se obtiene un extracto de la escritura. El extracto es llevado a bienes raíces e inscrito en el registro de comercio. Se publica en el diario oficial y se lleva a notaría un comprobante de la publicación a la notaría.

4.2.3.2. Iniciación de actividades

Al registrarse en el Servicio de Impuestos Internos, se obtiene un RUT, el cual permitirá realizar cualquier tipo de actividad comercial.

Se realiza una declaración que debe contener una declaración de naturaleza y el monto del capital de la empresa los que son realizados al solicitar el formulario 4415 “inscripción I Rol único Tributario y/o Declaración de inicio de actividades”.

Los requisitos necesarios para realizar este trámite son:

- Documento original o fotocopia legalizada de la escritura y su constancia de inscripción en el registro de comercio.
- Acreditar su publicación en el diario oficial.
- Acreditar domicilio mediante el Rol de evalúo de la propiedad, certificado del evalúo, último recibo de contribuciones de bienes raíces, o la inscripción en conservador de bienes raíces. En caso de no ser el propietario, se debe presentar un contrato de arriendo legalizado notarialmente.

4.2.3.3. Timbraje de documentos

En el servicio de impuestos internos se legalizan los documentos que acreditarán las distintas operaciones comerciales.

Para realizar este trámite se utiliza el formulario 3230 y el RUT de la empresa.

Se solicita formulario 29 correspondiente a la declaración mensual de IVA.

4.2.3.4. Patente comercial

Documentación para la obtención de la patente:

- Escritura de constitución de sociedad, protocolización del extracto y publicación en el diario oficial.
- Inicio de actividades en el SII.

- Documentación que acredite el título por el cual se ocupará la propiedad, contrato de arriendo y/o certificado de dominio.
- Informe de factibilidad, permiso de edificación, recepción final del inmueble donde se desarrollará el negocio, que es otorgado por la dirección de obras de la municipalidad.
- Informe sanitario del seremi de salud.
- Declaración jurada del capital propio tributario de la empresa.

El pago de la patente se cancela de manera anual, con posibilidad de pago en dos cuotas, una cada semestre.

4.2.4. Incentivos

Inicialmente no serán establecidos en los contratos de trabajo, ningún tipo de incentivos al personal durante el periodo de puesta en marcha del proyecto, debido a contingencias o resultados poco favorables que puedan ser originados por la demanda real. Será solo regido por las normativas legales establecidas en el contrato de trabajo.

4.2.5. Aspectos laborales

El proyecto está enmarcado en la normativa Chilena del Código Laboral DFL N°1 (Fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del código del trabajo), donde son obligatoriamente requeridos los cumplimientos de las normativas de contratos laborales, protección del personal y capacitación laboral.

4.2.6. Costos asociados al cumplimiento de la legislación vigente

Los costos generados serán clasificados en dos tipos, cualitativos y cuantitativos. Los costos cualitativos son sinónimo de incremento cuando existen retrasos e incumplimientos en la marcha del proyecto a raíz de la demora en la presentación y tramitación de documentos y aprobación de estos para la ejecución y puesta en marcha.

Los costos cuantitativos se refieren a los vinculados a un porcentaje del capital social, avalúo de propiedad o tarifas fijadas por las instituciones y que afecten al proyecto, como tramites en organismos públicos y abogados.

4.3. SOCIETARIA

4.3.1. Relación entre los inversionistas

La constitución de la sociedad determina la situación contractual de los accionistas, inversionistas o socios del proyecto. El caso de este proyecto, será de sociedad anónima, entendiéndose esto, que por cada socio, la responsabilidad de cada uno estará directamente ligada en forma proporcional al monto de su inversión, situación que queda escriturada públicamente. Cabe destacar, que los socios pueden administrar sus intereses por si mismos o por terceros elegidos según acuerdo mutuo y que de los mismos deben recibir cada mes los resultados del desarrollo y evolución de la empresa.

4.3.2. Estructura societaria

La sociedad será constituida por una estructura de sociedad anónima del tipo cerrada, lo que significa que está constituida por un grupo de accionistas y dueños. La regulación en Chile al respecto de su gestión es a través del SII mediante la declaración de pagos y tributos.

4.3.3. Estimación del gasto para dar forma a la estructura societaria

La conformación de la estructura societaria permite la existencia legal de ésta y es requisito fundamental para el ingreso al sistema tributario. A fin de dar forma a esta estructura, se estima un monto correspondiente al 1% del capital social y que será canalizado dependiendo del sistema que será elegido para el financiamiento del proyecto.

Para los efectos de cálculo de costo del proyecto, se estima un monto asociado a los siguientes factores relacionados con la formación de la estructura societaria:

- 1. Gasto en abogado, a fin de dar asesoría jurídica y legal a la estructura societaria.
- 2. Gastos en conservador de bienes raíces, necesarios para la inscripción de nuestra estructura societaria.
- 3. Gastos notariales, deben ser realizados para la autenticación de los estamentos de la estructura societaria.
- 4. Gasto de publicación de escritura en diario oficial.

Tabla 4-3. Gastos Societarios

Gastos Societarios		
Servicio	Costo Total (\$)	UF
Abogado	80.000	2,19
Notaría	30.000	0,8
Publicación Diario Oficial	15.000	0,4
Patente Comercial	500.000	13,78
TOTAL	625.000	17,17

Fuente: Elaboración Propia.

Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

4.4. TRIBUTARIA

4.4.1. Sistema Tributario y Mecanismos de Determinación de Gasto en impuestos

De acuerdo al Decreto de Ley 824, concerniente a lo relacionado sobre Impuestos a la Renta, y en conformidad al tipo de sociedad, se establece que la empresa forma parte de los contribuyentes de primera categoría, con lo cual, esta queda obligada a dar cumplimiento a la normativa vigente referente a la declaración de su contabilidad en forma completa, aplicándose además de un impuesto del 25% para el 2022 en adelante a las rentas devengadas o percibidas

por la empresa durante el año comercial, por lo tanto, la empresa deberá mensualmente declarar y cancelar lo siguiente:

IVA, Impuesto al Valor Agregado, correspondientes a las compras y ventas realizadas durante el mes, este impuesto equivale al 19%

PPM, Pagos Provisionales, este monto se determina porcentualmente de acuerdo a los ingresos brutos mensuales devengados o percibidos.

IGC, Impuesto Global Complementario, según sea, afectará a los miembros de la sociedad de acuerdo a las ganancias obtenidas en el período.

4.5. PREFACTIBILIDAD FINANCIERA

Se realiza un análisis financiero de las distintas fuentes de financiamiento con las que se puede contar para la realización del proyecto ya sea a través de financiamiento propio o por parte de créditos por medio de un banco.

4.5.1. Fuentes de financiamiento

Las opciones de financiamiento a las que se pueden optar constan: de aporte de los propios recursos del inversionista y solicitar financiamiento a instituciones financieras. Para este proyecto, estos recursos, serán los necesarios para realizar la inversión inicial del proyecto en que se incluye: capital de trabajo, puesta en marcha, inversión en equipos y un porcentaje el cual, es considerado para imprevistos. Para esta evaluación se considerarán cuatro escenarios:

- Proyecto puro: El inversionista realiza el aporte del 100% de los recursos para la realización del proyecto.
- Proyecto financiado en 25%: Se considera un aporte del 25% por medio de un crédito a través de una institución financiera y el 75% de aporte lo realiza inversionista con sus propios recursos.
- Proyecto financiado en 50%: Se considera un aporte del 50% por medio de un crédito a través de una institución financiera y el 50% de aporte lo realiza el inversionista con sus propios recursos.

- Proyecto financiado en 75%: Se considera un aporte del 75% por medio de un crédito a través de una institución financiera y el 25% de aporte lo realiza el inversionista con sus propios recursos.

Para este proyecto se buscará la mejor opción de financiamiento para el inversionista, evaluando estos cuatro escenarios propuestos. Se solicitarán préstamos bancarios para pequeñas empresas, que son las que ofrecen menores intereses. Banco estado, ofrece préstamos para proyectos emergentes como es la ferretería en el sector de Bellavista. A través de esta institución, se solicitará préstamo a largo plazo para realizar la inversión inicial y los de corto plazo si es que es necesario para financiar el proyecto en caso de no poder autofinanciarse los primeros años de funcionamiento.

4.5.2. Instituciones crediticias

4.5.2.1. Banco Estado

Este banco cuenta con una Gerencia de Pequeñas Empresas y una división especial dedicada a Microempresas. Para empresas pequeñas, con ventas anuales hasta UF 25.000, para negocios no agrícolas, ofrece la posibilidad de créditos hasta UF 5.000 por un plazo máximo de 10 años, respaldados con el Fondo de garantías para pequeños empresarios (FOGAPE). Financian proyectos de inversión, capital de trabajo, constitución y/o aportes a sociedades productivas, equipamiento. Este fondo garantiza hasta el 80% del crédito. Esta garantía solo cubre el capital adeudado y no así los intereses, comisiones ni costos del crédito.

4.5.2.2. Banco Santander Empresas

El Banco Santander cuenta con un tipo de línea para una cuenta empresa denominada B11 que ofrece financiamiento y refinanciamiento de inversiones de la pequeña y mediana empresa. No superiores a MU\$ 30.000 incluyendo hasta un 30% para capital de trabajo. Estos créditos son en US o UF, con una tasa de interés fija o variable. Estos recursos se pueden utilizar para financiar inversiones en activos fijos como maquinarias, equipos, instalaciones,

construcciones, servicios de Ingeniería y otros, cuentan con un plazo de 3 a 10 años y poseen un periodo de gracia de hasta 24 meses.

4.5.2.3. Banchile Factoring

El factoring es una moderna alternativa de financiamiento para capital de trabajo, a través, del cual se puede transformar en efectivo las cuentas por cobrar de una empresa, permitiendo obtener un rápido acceso a financiamientos de fácil operación, entregando liquidez a la empresa sobre sus activos inmovilizados (cuentas por cobrar), mejorando así los índices financieros de la empresa, por tratarse de una operación de venta de activos y pago de pasivos. Por sus características, este financiamiento no se registra como deuda en el sistema financiero, permite a las empresas mejorar su flujo de caja, posibilita obtener importantes beneficios al disponer de efectivo, por ejemplo, descuentos por pronto pago.

Para financiar el proyecto se realizará a través del aporte de capital por parte del inversionista y financiamiento a través de préstamo bancario en Banco Estado, el cual tiene opciones de créditos para pequeñas empresas con tasas mucho más rentables para este tipo de proyectos, con intereses más bajo. En este banco se solicitará el préstamo a largo plazo y corto plazo.

4.5.3. Leasing

Existen diferentes clases de leasing que permiten financiar maquinaria industrial, oficinas, grúas horquillas, vehículos, computadores, hasta en un 100% en la moneda que se desee (UF, US\$, \$), el plazo de pago es la vida útil del bien con un máximo de 20 años. El proyecto no considera este tipo de financiamiento.

4.5.4. Costos de financiamiento

La determinación de los costos del financiamiento, una vez decidida la forma de financiamiento del proyecto, ya sea como un proyecto puro, con 25%, con 50% o con 75% financiado a través de entidades financieras, se buscará la mejor tasa de interés a fin de poder generar el menor costo al pago de intereses asociados a la inversión.

Se escogerá un crédito de Banco Estado que presenta la mejor tasa de interés anual que es de un 3,85% en plazo de 4 años dentro de las diversas entidades bancarias y también debido que el proyecto cumple con los requisitos solicitados por el banco.

4.6. AMBIENTAL

Según lo investigado no se considera impacto ambiental asociado a la generación del proyecto debido a que no existe generación de desechos tóxicos, residuos peligrosos (químicos-biológicos ni radioactivos), dióxido de carbono a la atmosfera. Los desechos generados a lo largo del proyecto serán eliminados y retirados como basura doméstica (servicio que otorga la comuna).

En el caso de la modificación de la estructura del recinto los residuos generados en la construcción, la empresa constructora debe hacerse cargo de la eliminación.

CAPÍTULO 5: EVALUACIÓN ECONÓMICA

5. EVALUACIÓN ECONÓMICA

En este capítulo se realizará la evaluación económica del proyecto haciendo un análisis de todos los factores económicos que intervienen en su desarrollo para establecer su factibilidad de ejecución.

5.1. CONSIDERACIONES PARA UTILIZAR

El proyecto será evaluado en diferentes escenarios de financiamiento, esto indica que se evaluará la viabilidad del proyecto por medio de flujo de caja puro, como con financiamiento externo de 25%, 50% y 75%. El tipo de cambio que se utilizará es la UF (unidad de fomento) al 29/06/23 de \$36.429,03.- pesos chilenos.

Con la realización del flujo de caja se analizará los índices económicos como el VAN (valor actual neto), TIR (tasa interna retorno) y PRI (periodo de inversión) estos indicadores demuestran en forma confiable los resultados económicos calculados para la evaluación del proyecto y determinar su rentabilidad.

El horizonte del proyecto será de 4 años, la tasa de descuento a utilizar será de un 16%, esta se utiliza para actualizar los flujos de dinero en el proyecto durante los diferentes periodos, esta es igual a la tasa de retorno que el inversor obtendría en los proyectos e inversiones de capital, también llamada costo de capital.

5.1.1. Impuestos

El servicio de impuestos internos indica los impuestos que deben pagar los contribuyentes; la excepción la constituyen los contribuyentes de los sectores agrícolas, mineros y transporte, este último sería nuestro caso, que pueden tributar a base de la renta presunta, se aplica el siguiente impuesto:

Impuestos a la Renta de Primera categoría	(25% año 2023)
---	----------------

Se hace presente que a contar del Año Tributario 2024, Año Comercial 2023, **la tasa general del Impuesto de Primera Categoría** a aplicar a cualquiera renta clasificada en dicha categoría, será de un **25%**; dado que las tasas de 25,5% y 27%, solo se aplican a los contribuyentes sujetos al

Régimen Tributario establecido en la letra B) del artículo 14 de la LIR a la base de la renta retirada o distribuida para la aplicación de los Impuestos Global Complementario o Adicional, con imputación o deducción parcial del crédito por Impuesto de Primera Categoría.

Tabla 5-1. Gastos Societarios

Año Tributario	Año Comercial	Tasa	Circular SII
2022	2021	24%	N° 52, 10.10.2014
2023	2022	25%	N° 52, 10.10.2014
2024	2023	25,50%	N° 52, 10.10.2014
2025	2024	27%	N° 52, 10.10.2014

Elaborado por: Departamento de Estudios Económicos y Tributarios de la Subdirección de Gestión Estratégica y Estudios Tributarios del Servicio de Impuestos Internos.

5.1.2. Valor residual

El valor residual se refiere al valor estimado de un bien o activo al final de su vida útil o al final de un período determinado. En términos generales, representa el valor que se espera que tenga un activo después de que se hayan deducido todos los gastos y se haya agotado su utilidad económica.

El cálculo del valor residual puede basarse en diferentes enfoques, como la depreciación lineal, la depreciación acelerada u otros métodos de depreciación específicos para determinados activos. También puede considerar factores como la obsolescencia, el desgaste físico y las condiciones del mercado.

El valor residual es importante en la planificación financiera, ya que afecta la determinación de la depreciación anual y los flujos de efectivo asociados al activo durante su vida útil.

Es importante destacar que el valor residual es una estimación y puede estar sujeto a cambios debido a diferentes factores económicos y de mercado.

El valor residual, o valor de venta de los activos, es el valor de venta del activo a precio del mercado. Para este proyecto, a cada activo se le consideró como valor de venta el 30% de su valor comercial.

Tabla 5-2. Tabla Valor residual

Descripción	Cantidad	Valor residual (UF)
-------------	----------	---------------------

Refrigerador industrial VISICOOLER INDUSTRIAL 600 LTS. LG-600B	1	6,09
Congeladora FREEZER DUAL HORIZONTAL 418 LITROS Z400D	1	3,71
Cocina COCINA 6 PLATOS CON HORNO ENLOZADO + PLANCHA SOBRE PARRILLA	1	9,15
HORNO ELECTRICO THOMAS TH-38N	2	0,91
LICUADORA OSTER® CON VASO DE VIDRIO Y 6 VELOCIDADES MÁS PULSO BLSTPEG-RPB	1	0,41
OLLA A PRESIÓN MARMICOC ALUMAX 8 LT	1	0,27
BATERIA DE COCINA TEFAL PLATINUM BLACK	1	0,74
N 400 MAX 1,5 L MT AC P	1	155,00
TERMO SIFON 1.9LTS AGUA CALIENTE 12H FRIO 24H ACERO VIDRIO	5	1,34
Taza de Café C/Platillo 85ml. Semi-Cuadrada. Loza Blanca	50	0,43
Loza Blanca Plato Bajo 20cm Condo	50	0,43
Cuchara Café PREMIUM JENNY Acero Inoxidable	50	0,16
Display 6 Vasos Alto Vega Long Drink 330ml	5	0,26
Display 6 Vasos Bajo London Rocks 347ml	5	0,27
COOLER COLEMAN 45 QT RUEDA	2	0,91
Loza Plato Cuadrado 10.5"	20	0,44
Jarra Tropicana 1.7 Litros	10	0,27
Azucarero con Dosificador Colores	10	0,09
Loza Pocillo Creme Brulee 10cm	10	0,07
Computador All In One Acer Intel Celeron 4GB RAM/500GB DD/ 19,5"	1	2,06
Impresora Multifuncional Epson L395 Wifi	1	0,82
Teléfono Dual Inalámbrico Motorola M700-2	1	0,30
Escritorio España Favatex	1	0,91
Silla de Escritorio Tela Confort II Basflex	2	0,33
Silla de Escritorio Ecocuero Alexia 350 Giratoria Basflex	1	0,66
Sofá Now Vintage Sarah Miller Turquesa	1	2,22
Total	234	188,25

Fuente: Elaboración Propia.

Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

5.1.3. Depreciaciones y valor libro. La depreciación para una empresa está detallada en el Artículo 31 de la Ley sobre el impuesto a la renta, aquí establece una cuota anual por concepto de depreciación los bienes de activos inmovilizados como gasto necesario para producir la renta,

Tabla 5-3. Tabla Depreciación y valor libro

Descripción	UF	Año 1 (UF)	Año 2 (UF)	Año 3 (UF)	Año 4 (UF)
N 400 MAX 1,5 L MT AC P	310,00	44,29	44,29	44,29	44,29
Refrigerador industrial VISICOOLER INDUSTRIAL 600 LTS. LG-600B	20,31	5,08	5,08	5,08	5,08
Congeladora FREEZER DUAL HORIZONTAL 418 LITROS Z400D	12,35	3,09	3,09	3,09	3,09
Cocina COCINA 6 PLATOS CON HORNO ENLOZADO + PLANCHA SOBRE PARRILLA	30,50	7,62	7,62	7,62	7,62
HORNO ELECTRICO THOMAS TH-38N	3,02	0,75	0,75	0,75	0,75
Computador All In One Acer Intel Celeron 4GB RAM/500GB DD/ 19,5"	6,86	2,29	2,29	2,29	-
Impresora Multifuncional Epson L395 Wifi	2,74	0,91	0,91	0,91	-
Teléfono Dual Inalámbrico Motorola M700-2	1,02	0,34	0,34	0,34	-
Escritorio España Favatex	3,02	1,01	1,01	1,01	-
Silla de Escritorio Tela Confort II Basflex	1,10	0,37	0,37	0,37	-
Silla de Escritorio Ecocuero Alexia 350 Giratoria Basflex	2,20	0,73	0,73	0,73	-
Sofá Now Vintage Sarah Miller Turquesa	7,41	2,47	2,47	2,47	-
LICUADORA OSTER® CON VASO DE VIDRIO Y 6 VELOCIDADES MÁS PULSO BLSTPEG-RPB	1,37	0,69	0,69	-	-
OLLA A PRESIÓN MARMICOC ALUMAX 8 LT	0,91	0,45	0,45	-	-
BATERIA DE COCINA TEFAL PLATINUM BLACK	2,47	1,24	1,24	-	-
TERMO SIFON 1.9LTS AGUA CALIENTE 12H FRIO 24H ACERO VIDRIO	4,46	2,23	2,23	-	-
Taza de Café C/Platillo 85ml. Semi-Cuadrada. Loza Blanca	1,44	0,72	0,72	-	-
Loza Blanca Plato Bajo 20cm Condo	1,44	0,72	0,72	-	-
Cuchara Café PREMIUM JENNY Acero Inoxidable	0,52	0,26	0,26	-	-
Display 6 Vasos Alto Vega Long Drink 330ml	0,87	0,43	0,43	-	-
Display 6 Vasos Bajo London Rocks 347ml	0,91	0,46	0,46	-	-

Fuente: Elaboración Propia. Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

Tabla 5-3. Tabla Depreciación y valor libro

Descripción	UF	Año 1 (UF)	Año 2 (UF)	Año 3 (UF)	Año 4 (UF)
COOLER COLEMAN 45 QT RUEDA	3,02	1,51	1,51	-	-
Loza Plato Cuadrado 10.5"	1,45	0,73	0,73	-	-

Jarra Tropicana 1.7 Litros	0,90	0,45	0,45	-	-
Azucarero con Dosificador Colores	0,30	0,15	0,15	-	-
Loza Pocillo Creme Brulee 10cm	0,24	0,12	0,12	-	
Total	420,85	79,10	79,10	68,95	60,83

Fuente: Elaboración Propia. Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

Tabla 5-4. Tabla Depreciación por Año

Depreciación	UF
Año 1	79,10
Año 2	79,10
Año 3	68,95
Año 4	60,83

Fuente: Elaboración Propia. Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

Tabla 5-5. Tabla valor libro

Descripción	UF	Valor Libro
N 400 MAX 1,5 L MT AC P	310,00	132,86
Total		132,86

Fuente: Elaboración Propia. Nota: valor UF= \$36264,03 , al 07 de noviembre 2023

5.1.4. Análisis de Riesgo

Para valorar un proyecto de inversión se necesita saber la tasa de descuento, que es la rentabilidad mínima que se le exige al proyecto. Para el cálculo de la tasa de descuento se utilizará el Modelo de Valoración del Precio de los activos Financieros o Capital Asset Pricing Model (conocido como modelo CAPM) que es una de las herramientas más utilizadas en el área financiera para determinar la tasa de retorno requerida para un cierto activo. A continuación, se detalla la fórmula:

$E_i = R_f + B_i (E_m - R_f)$

Donde:

- E_i: rentabilidad esperada de una inversión.
- R_f: el rendimiento de un activo libre de riesgo.

Bi: beta de una inversión, o la volatilidad de una inversión en relación con el mercado en general.

Em: el retorno esperado de mercado.

Los datos en el proyecto con respecto a transporte son los siguientes:

Tabla 5-6. Tabla Análisis de Riesgo

indicador	valor	Descripción
Rf	1,51%	Corresponde a la tasa libre de riesgo que está de acuerdo a Bonos del Banco Central a 5 años (BCU-5) a una tasa 1,51% (tasas de los Bonos están expresadas en tasa anual base 365 días a octubre 2023). https://si3.bcentral.cl/siete/
Bi	1,41	Para el valor de beta se toma como referencia la tabla de economías emergentes de Aswath Damodaran, en la industria de Alimentos. https://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html
Em	16%	Considerando el promedio de la variación del rendimiento en el mercado, que en el caso de Chile sería el IPSA entre el periodo de Septiembre 2022 a Octubre 2023. https://si3.bcentral.cl/siete/

Fuente: Banco central indicadores

Reemplazando la ecuación se tiene:

$E_i = 0,0151 + 1,41 \cdot (0,1502 - 0,0151)$

$E_i = 0,2056 = 20,56\%$, se aproxima a un 21%

La tasa de descuento del proyecto será de un

5.1.5 Ingresos

Los ingresos anuales por ventas serán calculados en base a la demanda futura tanto la capacidad productiva (oferta) proyectada para el horizonte del proyecto y el precio de introducción del producto considerado a partir de los establecidos en el mercado, detallado en la tabla 5-7.

Tabla 5-7: Ingresos Anuales por ventas

Ingreso Proyectado				
Años	1	2	3	4
Demanda unitaria	346	428	442	456

Ingresos UF	3.985,12	5.129,58	5.511,91	5.916,62
Valor venta unitario UF	11 ,5			

Fuente: Elaboración propia en base al estudio de perfectibilidad técnico.

5.1.6 Egresos

En esta sección definirán todos los egresos que tenga el proyecto en concepto de costos y gastos relacionados a las actividades de la empresa.

Son todos los egresos (costos y gastos) causados directamente por la fabricación de los Menús, traslado: Combustible, Costo de circulación, Mantenimiento, Costos de Gestión y Administración: Salarios y otros gastos de Operaciones y Desgaste, como lo muestra tabla 5-8

Tabla 5-8: Egresos Anuales Proyectados

Egresos Proyectados				
Años	1	2	3	4
Costos Fijos	-2.077,39	-2.087,91	-2.097,96	-2.108,00
Costos Producción	-1.723,17	-2.132,73	-2.203,55	-2.274,37
Costo Total UF	-3.800,6	-4.220,6	-4.301,5	-4.382,4

Tabla 5-9: Detalle Egresos Proyectados año 1

Egresos proyectados	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Servicios y Arriendo	-24	-24	-23,9	-24,199	-24,24	-24,28	-24,32	-24,36	-24,40	-24,48	-24,49	-24,52
Sueldos	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149
Costos de producción	0,00	0,00	-170,10	-170,60	-171,09	-171,8	-172,0	-172,5	-	173,05	-173,5	-174,0
												-174,3

Detalle Egresos Proyectados año 2

Egresos proyectados	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
Servicios y Arriendo	-24,53	-	24,65	-24,65	-24,69	-24,74	-24,71	-24,82	-24,85	-24,96	-24,94	-24,99
												-25,03
Sueldos	-	149	149	-149	-149	-149	-	-	-	-	-	-
	149						149	149	149	149	149	149

Costos de producción	-175,2	175,5	-176,0	-176,5	-176,9	-177,8	-177,9	-178,4	-178,6	-179,4	-179,9	-180,4
----------------------	--------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

Detalle Egresos Proyectados año 3

Egresos proyectados	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Servicios y Arriendo	-25,07	-25,11	-25,16	-25,19	-25,29	-25,2	-25,32	-25,36	-25,40	-25,44	-25,48	-25,53
Sueldos	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149
Costos de producción	-180,9	-181,4	-181,9	-182,4	-182,9	-183	-183,8	-184,3	-184,8	-185,3	-185,8	-186,3

Detalle Egresos Proyectados año 4

Egresos proyectados	Mes 37	Mes 38	Mes 39	Mes 40	Mes 41	Mes 42	Mes 43	Mes 44	Mes 45	Mes 46	Mes 47	Mes 48
Servicios y Arriendo	-25,57	-25,61	-25,65	-25,69	-25,73	-25,78	-25,82	-25,86	-25,90	-25,94	-25,98	-26,03
Sueldos	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149	-149
Costos de producción	-186,8	-187,3	-187,8	-188,3	-188,7	-189,2	-189,7	-190,2	-190,7	-191,2	-191,7	-192,2

En la tabla 5-9 a 5-12 se puede verificar el detalle mensual de los egresos proyectados, donde la casilla de servicios y arriendo corresponden a los costos de: energía eléctrica, agua, arriendo, alarma, telefonía e internet. Esto lleva un reajuste mensual de 1,25%, concorde con el aumento de la demanda proyectada. Los costos unitarios por cada servicio pueden visualizarse en la tabla 3-8 Consumo de energía y servicios (página 61).

Los sueldos de los trabajadores permanecen iguales en los cuatro años, reajustables al valor de la UF. El sueldo de cada trabajador puede visualizarse en la tabla 3-9 Sueldos de los trabajadores (página 69).

Los costos de producción son proyectados de acuerdo con la demanda del proyecto. Esta demanda puede visualizarse en la tabla 2-9 Demanda del proyecto (página 32), además el costo de Confección de Menús puede visualizarse en la tabla 3-11 Valor de hacer un menú básico y valor promedio venta (página 65).

5.2. **PROYECTO PURO**

Es aquel proyecto financiado con recursos del inversionista, sin financiamiento externo, por lo tanto, no hay intereses por créditos ni amortizaciones.

5.2.1. Flujo de caja para proyecto puro

En la siguiente tabla 5-10 se muestra el flujo de caja para el proyecto sin financiamiento externo.

Tabla 5-10. Flujo de caja puro.

Año	0	1	2	3	4
(+) Ingresos		3.985	5.130	5.512	5.917
(-) Egresos		-3.801	-4.221	-4.302	-4.382
(=) Margen		185	909	1.210	1.534
(-) Depreciación		-79	-79	-69	-61
(+) Valor Residual		0	0	0	188
(-) Valor Libro		0	0	0	-133
(-) Intereses L.P.					
(-) Intereses C.P.					
(=) Utilidad antes de impuestos		105	830	1.141	1.529
(-) Impuestos		-26	-207	-285	-382
(=) Utilidad después de Impuestos		79	622	856	1.147
(+) Depreciación		79	79	69	61
(-) Inversiones	-525	0		0	0
(+) Valor Libro		0	0	0	133
(+) Costos Impervistos	-51	0	0	0	0
(+/-) Capital de trabajo	-330				330
(=) Flujo de Caja	-906	158	701	925	1.670
(=)FC Actualizado	-906	131	479	522	779
(=)FC Acumulado	-906	-775	-296	226	1.005

VAN	1.005
TIR	57%
PRI	3

Fuente: Elaboración propia en base a Flujos de caja

5.3. PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO DEL 50%

En este punto se presenta el flujo de caja con la alternativa del 50% de financiamiento externo. El monto total de inversión asciende a 906 UF, por lo tanto, el 50% del monto total asciende a 453 UF.

5.3.1. Tabla de amortización del financiamiento externo del 50%

Para el cálculo de valor de la cuota con un 3,85% de interés anual, se reemplazan los datos en la fórmula del PMT definida anteriormente, tal como se muestra a continuación:

$$PMT = 453 \times \left(\frac{(1+3,85\%)^4 \times 3,85\%}{(1+3,85\%)^4 - 1} \right) = 124,34 \text{ UF}$$

A continuación, se muestra la tabla 5-11 de amortización con financiamiento externo 50%:

Tabla 5-11. Amortización con financiamiento externo del 50%

Cuadro de amortización de crédito solicitado 50 %					
Monto crédito	=		453		

Tasa anual(%)	=		3,85			
Cuota	=		124,34			
nro. Cuota		K original	Interés	Cuota	Amortización	K final
1		453	17	124	107	346
2		346	13	124	111	235
3		235	9	124	115	120
4		120	5	124	120	0
5		0	0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia en base a financiamiento externo 50%

5.3.2. Flujo de caja para proyecto con 50% financiamiento externo.

Tabla 5-12. Flujo de caja 50% financiamiento externo.

Año	0	1	2	3	4
(+) Ingresos		3.985	5.130	5.512	5.917
(-) Egresos		-3.801	-3.801	-3.801	-3.801
(=) Margen		185	1.329	1.711	2.116
(-) Depreciación		-79	-79	-69	-61
(+) Valor Residual		0	0	0	188
(-) Valor Libro		0	0	0	-133
(-) Intereses L.P.		-17	-13	-9	-5
(-) Intereses C.P.					
(=) Utilidad antes de impuestos		88	1.237	1.633	2.106
(-) Impuestos		-22	-309	-408	-527
(=) Utilidad después de Impuestos		66	927	1.225	1.580
(+) Depreciación		79	79	69	61
(-) Inversiones	-525	0		0	0
(+) Valor Libro		0	0	0	133
(+) Créditos L.P.	453	0	0	0	0
(+) Créditos C.P.					
(-) Costo Imprevisto	-51				
(-) Amortizaciones de créditos L.P.		-107	-111	-115	-120
(-) Amortizaciones de créditos C.P.					
(+/-) Capital de trabajo	-330				330
(=) Flujo de Caja	-453	38	896	1.179	1.983
(=)FC Actualizado	-453	32	612	665	925
(=)FC Acumulado	-453	-421	190	856	1.781

VAN	1.781
TIR	110%
PRI	2

Fuente: Elaboración propia en base a Flujos de caja.

5.4. PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO DEL 75%

En este punto se presenta el flujo de caja alternativa del 75% de financiamiento externo.

El monto total de la inversión asciende a 906 UF, por lo tanto, el 75% del monto total asciende a 679,39 UF.

5.4.1. Tabla de amortización del financiamiento externo del 75%

Para el cálculo de valor de la cuota con un 3,85% de interés anual, se reemplazan los datos de la fórmula del PMT definida anteriormente, tal como se muestra a continuación:

$$PMT = 679,39 \times \left(\frac{(1 + 3,85\%)^4 \times 3,85\%}{(1 + 3,85\%)^4 - 1} \right) = 186,5 \text{ UF}$$

A continuación, se muestra la tabla 5-13 de amortización:

Tabla de amortización financiamiento externo 75

Tabla 5-13. Amortización con financiamiento externo del 75%

Cuadro de amortización de crédito solicitado 75 %					
Monto crédito	=		679		
Tasa anual(%)	=		3,85		
Cuota	=		186,5		
nro. Cuota		K original	Interés	Cuota	Amortización
1		679	26	187	160
2		519	20	187	167
3		353	14	187	173
4		180	7	187	180
5		0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia en base a financiamiento externo 75%.

5.4.2. Flujo de caja para proyecto con 75% financiamiento externo

Tabla 5-14. Flujo de caja 75% financiamiento externo.

Año	0	1	2	3	4
(+) Ingresos		3.985	5.130	5.512	5.917
(-) Egresos		-3.801	-3.801	-3.801	-3.801
(=) Margen		185	1.329	1.711	2.116

(-) Depreciación		-79	-79	-69	-61
(+) Valor Residual		0	0	0	188
(-) Valor Libro		0	0	0	-133
(-) Intereses L.P.		-26	-20	-14	-7
(-) Intereses C.P.					
(=) Utilidad antes de impuestos		79	1.230	1.629	2.104
(-) Impuestos		-20	-307	-407	-526
(=) Utilidad después de Impuestos		59	922	1.222	1.578
(+) Depreciación		79	79	69	61
(-) Inversiones	-525	0		0	0
(+) Valor Libro		0	0	0	133
(+) Créditos L.P.	679	0	0	0	0
(+) Créditos C.P.					
(-) Costo Imprevisto	-51				
(-) Amortizaciones de créditos L.P.		-160	-167	-173	-180
(-) Amortizaciones de créditos C.P.					
(+/-) Capital de trabajo	-330				330
(=) Flujo de Caja	-226	-22	835	1.118	1.922
(=)FC Actualizado	-226	-18	570	631	897
(=)FC Acumulado	-226	-244	326	957	1.853

VAN	1.853
TIR	158%
PRA	2

Fuente: Elaboración propia en base a flujos de caja.

5.5. PROYECTO CON FINANCIAMIENTO EXTERNO DEL 25%

En este punto se presenta el flujo de caja alternativa del 25% de financiamiento externo.

El monto total de la inversión asciende a 906 UF, por lo tanto, el 25% del monto total asciende a 226,46 UF.

5.5.1. Tabla de amortización del financiamiento externo del 25%

Para el cálculo de valor de la cuota con un 3,85% de interés anual, se reemplazan los datos de la fórmula del PMT definida anteriormente, tal como se muestra a continuación

$$PMT = 226,46 \times \left(\frac{(1 + 3,85\%)^4 \times 3,85\%}{(1 + 3,85\%)^4 - 1} \right) = 62,17 UF$$

A continuación, se muestra la tabla 5-15 de amortización:

Tabla de amortización financiamiento externo 25%

Tabla 5-15. Amortización con financiamiento externo del 25%

Cuadro de amortización de crédito solicitado 25 %					
Monto crédito	=		226		
Tasa anual(%)	=		3,85		
Cuota	=		62,17		
nro. Cuota		K original	Interés	Cuota	Amortización
1		226	9	62	53
2		173	7	62	56
3		118	5	62	58
4		60	2	62	60
5		0	0	0	0

Fuente: Elaboración propia en base a financiamiento externo 25%.

5.5.2. Flujo de caja para proyecto con 25% financiamiento externo

Tabla 5-16. Flujo de caja 25% financiamiento externo.

Año	0	1	2	3	4
(+) Ingresos		3.985	5.130	5.512	5.917
(-) Egresos		-3.801	-3.801	-3.801	-3.801
(=) Margen		185	1.329	1.711	2.116
(-) Depreciación		-79	-79	-69	-61
(+) Valor Residual		0	0	0	188
(-) Valor Libro		0	0	0	-133
(-) Intereses L.P.		-9	-7	-5	-2
(-) Intereses C.P.					
(=) Utilidad antes de impuestos		97	1.243	1.638	2.108
(-) Impuestos		-24	-311	-409	-527
(=) Utilidad después de Impuestos		73	932	1.228	1.581
(+) Depreciación		79	79	69	61
(-) Inversiones	-525	0		0	0
(+) Valor Libro		0	0	0	133
(+) Créditos L.P.	226	0	0	0	0
(+) Créditos C.P.					
(-) Costo Imprevisto	-51				
(-) Amortizaciones de créditos L.P.		-53	-56	-58	-60
(-) Amortizaciones de créditos C.P.					
(+/-) Capital de trabajo	-330				330
(=) Flujo de Caja	-628	98	956	1.240	2.045
(=)FC Actualizado	-628	81	653	700	954
(=)FC Acumulado	-628	-547	106	805	1.760

VAN	1.760
TIR	93%
PRA	2

Fuente: Elaboración propia en base a flujos de caja

5.6. **RESUMEN DE RENTABILIDAD DEL PROYECTO**

A continuación, se muestra en la tabla 5-17 las diferentes rentabilidades obtenidas después de evaluar alternativas de proyecto puro y financiado externo del 50%,75% Y 25%

Tabla 5-17. Resumen de rentabilidad del proyecto

Modalidad de proyecto	VAN (UF)	TIR (%)	PRI (años)	IVAN
Proyecto Puro	1005,4	57%	3	1,1
Financiamiento de 25%	1759,5	93%	3	1,9
Financiamiento de 50%	1780,9	110%	2	2,0
Financiamiento de 75%	1853,3	158%	2	2,0

Fuente: Elaboración propia en base a Financiamientos.

Se determina que la mejor alternativa para el proyecto es la alternativa de 75% de financiamiento externo, la cual entrega mayor VAN, mayor TIR, mayor IVAN y menor PRI.

5.7. **ANÁLISIS DE SENSIBILIZACIÓN**

Este análisis sirve para determinar cuánto pueden variar los ingresos y egresos para que el proyecto siga siendo rentable.

El escenario para llevar a cabo esta sensibilización es el proyecto con financiamiento externo de 75%, el cual presenta la mejor alternativa sobre las demás debido a los óptimos resultados según los indicadores económicos.

Para la sensibilización se consideran las siguientes variables:

- Ingresos; la variable a sensibilizar es el precio de venta del servicio banquetería.
- Costos; la variable a sensibilizar en la materia prima más importante, el núcleo.

5.7.1. Sensibilización de los ingresos

La sensibilidad según la variable en el valor del servicio mínimo tiene por objeto determinar la importancia de esa variable en el comportamiento del VAN, por lo tanto, se estructura la tabla 5-18 confeccionada con los resultados de la sensibilización.

Tabla 5-18. Sensibilización de ingresos

% var. Venta	VAN	PRI	TIR
-90,00%	0	(+)4	0,02%
-80,00%	4	4	0,24%
-70,00%	19	3	1,19%
-60,00%	63	3	3,97%
-50,00%	159	3	9,92%
-40,00%	317	3	19,84%
-30,00%	528	2	33,07%
-24,79%	755	2	47,25%
-24,78%	1.004	2	62,82%
-20,00%	1.334	2	83,52%
-10,00%	1.668	2	104,40%
0,00%	1.853	1	116,00%
10,00%	2.039	1	338,35%
20,00%	2.446	1	438,44%
30,00%	3.180	1	541,09%

Fuente: Elaboración propia en base a Sensibilización de los ingresos.

La sensibilización se realizó variando el precio de venta del servicio de Banquetería, se puede observar que cuando se llega a un porcentaje de disminución sobre el -90,00% en el precio de Servicio de Banquetería, el proyecto presenta una rentabilidad negativa, es decir VAN < 0, y la TIR baja al 0,24% dispuesto como tasa de descuento del inversionista.

El Servicio de banquetería pueden disminuir su valor de venta en un 0,24%, es decir, de \$419.800 a \$314.850 y seguir siendo rentable.

5.7.2. Sensibilización de los Egresos

Otra variable a sensibilizar son los costos operacionales, los datos obtenidos de la sensibilización se muestran en la tabla 5-19 a continuación con la variable a sensibilizar en la materia prima más importante, el núcleo:

Tabla 5-19. Sensibilización de Egresos

% var. Núcleo	VAN	PRI	TIR
-20,00%	1483	1	123,34%
0,00%	1853	1	116,00%
20,00%	1483	2	188,59%
40,00%	890	2	138,09%
60,00%	356	3	92,15%
80,00%	71	4	49,60%
88,59%	8,1	4	30,65%
88,60%	0,9	(+)4	29,97%
100,00%	0,0	(+)4	-17,66%

Fuente: Elaboración propia en base a Sensibilización de los egresos.

Al sensibilizar los costos del proyecto, se obtuvo que pudieran aumentar el costo de la materia prima más importante en este caso el núcleo o armazón de la tabla, hasta un 88,60%, es decir que de 0,25 UF a un 0,47 UF y aún el proyecto sigue siendo rentable, lo que significa que es un factor poco relevante para los ingresos que este genera.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo al estudio de mercado realizado, se puede detectar, que sí existen servicio de banquetería, pero no existen servicio que entreguen sus productos principalmente es los lugares y horarios seleccionados por el cliente. Las comunas que se pretende implementar la el servicio de banquetería, es un sector, el cual existe una alta cantidad de empresas donde se realizan diferentes eventos, reuniones, celebraciones etc .

La realización de proyecciones de demanda e ingresos se puede determinar fácilmente, ya que, la empresa sólo vende un servicio. De acuerdo a esto, la manera en cómo se obtienen los ingresos está realizado por las ganancias y costos asociados, en cuanto a la compra de productos a proveedores y la venta del servicio terminado a los clientes de la Banquetería.

El flujo de caja puro, el cual, es sin financiamiento externo para la inversión inicial, no requiere créditos a corto plazo para mantenerse en el horizonte del proyecto. El VAN que se obtuvo es de 100,5 UF, por lo que se hace viable y rentable el proyecto, además con un TIR de 57% y un periodo de la recuperación de la inversión en el tercer año.

El flujo con 50% de financiamiento externo requiere solicitar un préstamo a largo plazo que es solicitado al Banco Estado con una tasa de interés del 3,85% anual, esto se paga durante cuatro años, con una cuota de pago anual de 124,34 UF, obteniendo VAN positivo de 124,34 UF, un período de recuperación de la inversión en el segundo año del proyecto y TIR de 110%, ampliamente superior a la tasa de descuento calculada del 21%. Al ser un VAN positivo y el TIR es muy elevado en relación con la tasa de descuento calculada, lo hace muy atractivo este financiamiento.

El flujo con 75 % de financiamiento es el más atractivo, ya que, requiere préstamos a largo plazo también solicitado al Banco Estado con un 3,85% de interés anual, esto se paga durante cuatro años con una cuota de pago anual de 186,5 UF, con un VAN positivo de 1853 UF y un período de recuperación en el segundo año del proyecto y un TIR del 158%.

El flujo con 25 % de financiamiento es igualmente atractivo, ya que, requiere préstamos a largo plazo también solicitado al Banco Estado con un 3,85% de interés anual, esto se paga durante cuatro años con una cuota de pago anual de 62,17 UF, con un VAN positivo de 1759 UF y un período de recuperación en el segundo año del proyecto y un TIR del 93%.

De acuerdo a los indicadores, es un proyecto que se puede realizar sin o con el financiamiento del 25%, 50% y del 75%. Pero optar por la opción del 75% lo hace mucho más rentable y atractivo para el inversionista.

Se realizó la sensibilidad del promedio de ventas de servicio de banquetería como servicio terminado y la sensibilidad de egresos en relación a la compra de la materia prima más importante, que sería los insumos de alimentos que se necesitan para cada menú.

Se llegó a la conclusión que el precio de las ventas del servicio de banquetería es de un promedio de \$419.800 puede disminuirse hasta un 0,24 %, siendo esto \$314.850 y permitiendo que el VAN siga siendo positivo con un 3.

En el caso de la sensibilidad de egresos, en relación a la compra de los insumos de alimentos, se concluye que se puede pagar hasta un 88,59% más sobre el valor original y aun así tener un VAN positivo, es decir, que el precio promedio que se paga por la compra del insumo de alimentos es de \$9.066, se puede pagar hasta \$17044, con un TIR del 29,97% y perjudicialmente un retorno de la inversión en el cuarto año.

BIBLIOGRAFÍA

- Memoria Feña Campos. Apuntes de asignatura de evaluación de proyectos, Universidad técnica Federico Santa María, Ingeniería de Ejecución en Gestión Industrial, año 2018.
- Memoria Feña Campos, Bruno. Apuntes de asignatura matemáticas financiera, Universidad Técnica Federico Santa María, Ingeniería de ejecución en Gestión Industrial, año 2018.
- BASE de datos, Banco Central de Chile, obtención de tasa de interés mercado secundario para cálculo de tasa de descuento. Disponible en www.bcentral.cl
- PÁGINA web, Ripley, cotizaciones insumos y equipos. Disponible en <https://www.ripley.com>
- PÁGINA web, Paris, cotizaciones insumos y equipos. Disponible en <https://www.paris.cl>
- PÁGINA web, cristalería la Paz, cotizaciones insumos y equipos. <https://www.cristalerialapaz.cl>
- PÁGINA web, ingeniería uno, cotizaciones insumos y equipos. <http://www.ingenieriauno.com>
- PÁGINA web, de Servicio de Impuestos Internos, obtención de tablas de depreciación. Disponible en www.sii.cl
- PÁGINA web, de Instituto Nacional de Estadística, obtención de población actual. <http://www.ine.cl/>
- PÁGINA web, de Banco estado, crédito a largo plazo. <https://www.bancoestado.cl>
- PÁGINA web, Banquetería.

ANEXOS





Menú de Categorías





iHola!
Inicia sesión





descarga aquí la nueva **ripley app** →

Tecno > Computación > Notebooks



ACER

NOTEBOOK ACER ASPIRE 1 A115-22 AMD
ATHLON 3050U/8GB RAM/256GB SSD +
64GB EMMC/15,6" HD/WINDOWS 11.

SKU: 11532312

No reseñas

A115-22-R858-1

Normal

Internet

Descuento

\$499.990

\$249.990

-50%

★ Con tarjeta Ripley acumulas

1678 RipleyPuntos GO

Tecno > Computación > Impresoras y Tintas



CANON

IMPRESORA MULTIFUNCIONAL CANON G-
2110

SKU: 2000392732655

11 reseñas

Multifuncional

Normal

Internet

Descuento

\$149.990

\$99.990

-33%

★ Con tarjeta Ripley acumulas

672 RipleyPuntos GO



iAprovecha Imperdibles dctos con tu
Tarjeta Banco Ripley!

La quiero

Tecno > Celulares > Motorola



MOTOROLA

TELÉFONO MOTOROLA DIGITAL
INALÁMBRICO M700 AGENDA ALARMA

SKU: 4191650

No reseñas

Normal

Internet

Descuento

\$57.990

\$34.990

-40%

★ Con tarjeta Ripley acumulas

235 RipleyPuntos GO



iAprovecha Imperdibles dctos con tu
Tarjeta Banco Ripley!

La quiero





Menú de Categorías

Buscar productos





iHola!
Inicia sesión







MAIGAS
VISICOOLER INDUSTRIAL 600 LTS. LG-600B
SKU: 11457003



No reseñas

Visicooler Industrial LG-600B

Normal

Internet

Descuento

\$967.990

\$749.990

-23%

★ Con tarjeta Ripley acumulas

5034 RipleyPuntos GO



iAprovecha Imperdibles dctos con tu Tarjeta Banco Ripley!

La quiero

COLOR: Blanco





Consulta disponibilidad de entrega

[Continuar comprando otros productos](#)





Menú de Categorías

Buscar productos





iHola!
Inicia sesión



Electro > Refrigeración > Freezers y congeladores





Dual Function

Congelador o refrigerador

Ahorro de energía

Eficiencia energética

Capacidad

418

Litros

Medidas

82,5cm

141,6cm

80,3cm

FENSA
FREEZER DUAL HORIZONTAL 418 LITROS Z400D
SKU: 2000393434411



No reseñas

Congelador horizontal 418 litros

Normal

Internet

T. Crédito (Ripley/Chek)

\$499.990

\$479.990

  \$459.990

★ Con tarjeta Ripley acumulas

3088 RipleyPuntos GO



iAprovecha Imperdibles dctos con tu Tarjeta Banco Ripley!

La quiero

Hablar de negocios es una decisión lógica

Quien administra una empresa sabe que tomar buenas decisiones puede hacer crecer un negocio. Por eso, ahora podemos contar con la nueva N400 MAX. Con un generoso volumen de carga de 3,1 m³ y hasta 720 kg de capacidad de carga útil, ofrece un motor de 1.5 L de 103 HP y transmisión manual de 5 velocidades que te ayuda a enfrentar diariamente el trabajo duro con toda la facilidad y, sobre todo, con economía.

PRECIO A PARTIR DE: \$ 10.698.100 IVA INCLUIDO *



BLANCO

Cotiza aquí



Menú de Categorías





iHola!

Inicia sesión



Electro > Comercial e Industrial > Hornos y Microondas






TIGAS

COCINA INDUSTRIAL

SKU: 8086264

★★★★★

No reseñas

Cocina TIGAS 6 Platos Acero Inoxidable Gas Natural

Normal

Internet

Descuento

\$1.129.990

\$989.990

-12%

★ Con tarjeta Ripley acumulas

6645 RipleyPuntos GO



iAprovecha Imperdibles dctos con tu Tarjeta Banco Ripley!

La quiero

Menú de Categorías

¡Hola!
Inicia sesión

Electro > Cocina > Hornos y Microondas Empotrables

38 LITROS

ALTO 33.5cm	ANCHO 53.5cm	PROFUNDIDAD 35cm
-----------------------	------------------------	----------------------------

THOMAS
HORNO ELECTRICO THOMAS TH-38N
SKU: 2000377482896

★★★★★ 32 reseñas

Horno eléctrico 38 litros

Internet \$79.990

T. Crédito (Ripley/Chek) \$69.990

★ Con tarjeta Ripley acumulas 470 RipleyPuntos GO

¡Aprovecha Imperdibles dctos con tu Tarjeta Banco Ripley!

La quiero

COLOR: Negro

USO DE COOKIES