



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN C-I
LICENCIATURA EN SISTEMAS COMPUTACIONALES



9° “J”

MATERIA:

FORMULACIÓN DE PROYECTOS

DOCENTE:

MTRO. CONDE ESCAROZ ALEJANDRO

TAREA:

U7A1 - ESTUDIO ECONÓMICO

INTEGRANTES EQUIPO#04:

CRUZ GALDÁMEZ GUILLERMO ANTONIO - A190395

DELGADO PASCACIO RICARDO - A190370

DIAZ DIAZ DIELY LLUDIANA - A190554

DURANTES VERA ANGEL DAVID – A190380

GARCÍA GÓMEZ ALAN ALEXIS - A190373

GUTIÉRREZ PÉREZ KEVIN BENJAMÍN- A191249

JUÁREZ VÁZQUEZ JUAN DIEGO – A191250

TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS, A 20 DE OCTUBRE DE 2023

índice

1.- Determinación de costos	3
1.1 Costos de producción	3
1.2 Costos administrativos	7
1.3 Costos de mercadotecnia.....	9
1.3.1 Mercadotecnia en redes	10
1.3.2 Presupuestos	11
1.3.3 Propuestas de Comunicación	11
1.3.4 Medios Digitales	11
1.4 Costos financieros.....	12
2.- Determinación de la inversión	15
2.1 Capital de trabajo	15
2.1 Depreciación	16
2.1.1 Tabla de depreciaciones:	17
2.1.2 Amortización.....	19
2.4 Balance general proyectado.....	22
.....	23
.....	23
3.- Formulación del estudio económico	24
3.1 Evaluación de la viabilidad financiera del Restaurante El Fogón Norteño	24
3.1.1 Resumen ejecutivo.....	24
3.1.2 Descripción del negocio.....	24
3.1.3 Inversión inicial	25
3.2 Detalles de los costos de inversión.....	25
3.2.1 Gastos de licencia	25
3.2.2 Adquisición de mobiliario.....	25
3.3 Costos Operativos.....	27

1.- Determinación de costos

1.1 Costos de producción

Mediante los costos de producción se investigó con la empresa “Fogón Norteño” algunos puntos de información con los que cuenta como, sus gastos de materia prima que es una parte fundamental para que su empresa genere ventas ya que se trata de la elaboración de sus platillos.

	MATERIA PRIMA		
Cantidad	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
90	Carne de puerco	\$ 65.00	\$ 5,850.00
115	Carne de res	\$ 115.00	\$ 13,225.00
25	Chuleta Ahumada	\$ 25.00	\$ 625.00
15	Carne molida	\$ 25.00	\$ 375.00
15	Jamon grueso	\$ 20.00	\$ 300.00
15	Jamon delgado	\$ 20.00	\$ 300.00
15	Tocino	\$ 23.00	\$ 345.00
10	Pollo entero	\$ 60.00	\$ 600.00
60	Chorizo	\$ 65.00	\$ 3,900.00
10	Salchicha	\$ 16.00	\$ 160.00
60	Tripa	\$ 63.00	\$ 3,780.00
90	Ubre	\$ 65.00	\$ 5,850.00
5	Manteca	\$ 15.00	\$ 75.00
5	Queso	\$ 30.00	\$ 150.00
50	Quesillo	\$ 35.00	\$ 1,750.00
7	litro de Crema	\$ 20.00	\$ 140.00
25	paquete queso manchego	\$ 65.00	\$ 1,625.00
7	paquete Queso en rebanada	\$ 15.00	\$ 105.00
15	Barra de Margarina	\$ 16.00	\$ 240.00
10	Queso Panela	\$ 14.00	\$ 140.00
1	Litro Pure de tomate	\$ 115.00	\$ 115.00
1	kilogramo de Canela	\$ 15.00	\$ 15.00
1	kilogramo de Jamaica	\$ 25.00	\$ 25.00
1	caja de de 5 pzas pan molido	\$ 50.00	\$ 50.00
2	paquete de 5 pzas de Pan p/hamburguesas	\$ 20.00	\$ 40.00
2	paquete de 5 pzas Pan p/torta	\$ 20.00	\$ 40.00
1	Bote de 5L de Mayonesa	\$ 23.00	\$ 23.00
4	Lechera	\$ 60.00	\$ 240.00
4	Leche clavel	\$ 65.00	\$ 260.00
3	2 Kg de Azucar	\$ 55.00	\$ 165.00
2	2 Kg de Arros	\$ 65.00	\$ 130.00
2	2 Kg de Frijol	\$ 65.00	\$ 130.00
3	2 Kg de Sal	\$ 45.00	\$ 135.00
5	1L de Aceite	\$ 76.00	\$ 380.00
1	Bote de 1L de Café	\$ 90.00	\$ 90.00
1	Bote de 1L de Magui	\$ 105.00	\$ 105.00
1	Bote de 5L de Mostaza	\$ 130.00	\$ 130.00
1	Bote de 5L de Ketchup	\$ 155.00	\$ 155.00
12	Garrafrones de agua de 20 L	\$ 18.00	\$ 216.00
3	1 Kg de Tomate	\$ 12.00	\$ 36.00
5	1 Kg limón	\$ 15.00	\$ 75.00
5	Manojo de cilantro	\$ 10.00	\$ 50.00
5	1 Kg de cebolla	\$ 20.00	\$ 100.00
5	1 Kg de tomate Verde	\$ 25.00	\$ 125.00
4	1 Kg de chile verde	\$ 18.00	\$ 72.00
6	1 kg de repollo	\$ 10.00	\$ 60.00
6	1 kg de lechuga	\$ 10.00	\$ 60.00
5	1 kg de Aguacate	\$ 15.00	\$ 75.00
4	1 Kg de rabanos	\$ 16.00	\$ 64.00
			\$ 42,696.00

A si mismo los muebles e inmuebles con los que cuenta la empresa para la realización de sus productos.

		MUEBLES E INMUEBLES		
	Cantidad	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
OFICINA	1	Escritorio	\$ 2,700.00	\$ 2,700.00
	4	Sillas para escritorio	\$ 1,000.00	\$ 4,000.00
	2	Computadoras	\$ 7,000.00	\$ 14,000.00
	1	Impresora	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00
	1	Teléfono Oficina	\$ 600.00	\$ 600.00
	1	Celular Restaurante	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00
	1	Archivero	\$ 2,000.00	\$ 2,000.00
	8	Cámaras de seguridad	\$ 562.50	\$ 4,500.00
COCINA	1	Cocina Industrial	\$ 35,000.00	\$ 35,000.00
	1	Campana	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00
	1	Plancha de cocina ind	\$ 13,000.00	\$ 13,000.00
	1	Freidora	\$ 800.00	\$ 800.00
	2	Congelador	\$ 8,000.00	\$ 16,000.00
	1	Horno de microondas	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00
	1	Parrilla	\$ 7,000.00	\$ 7,000.00
	1	Extractores	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
	2	Cilindro de gas	\$ 1,500.00	\$ 3,000.00
	1	Licuada	\$ 950.00	\$ 950.00
	1	Batidora	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
	2	Cafeteras	\$ 600.00	\$ 1,200.00
	3	Mesa de trabajo	\$ 2,833.33	\$ 8,500.00
	1	Mesa de prelavado	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00
	2	Estantes	\$ 1,500.00	\$ 3,000.00
	4	Repisas de pared	\$ 300.00	\$ 1,200.00
	4	Cuchillos para chef	\$ 175.00	\$ 700.00
UTENCILIOS	300	Cubiertos	\$ 7.33	\$ 2,200.00
	3	Tablas para picar	\$ 500.00	\$ 1,500.00
	2	Espátulas	\$ 100.00	\$ 200.00
	3	Otros cuchillos	\$ 110.00	\$ 330.00
	4	Charolas	\$ 130.00	\$ 520.00
	5	Sartenes	\$ 300.00	\$ 1,500.00
	6	Cucharones	\$ 100.00	\$ 600.00
	140	Vajillas / Platos	\$ 142.86	\$ 20,000.00
	1	Dispensadores agua fr	\$ 14,000.00	\$ 14,000.00
	140	Vasos	\$ 27.14	\$ 3,800.00
	26	Saleros	\$ 10.96	\$ 285.00
	26	Servilleteros	\$ 107.69	\$ 2,800.00
	20	Mesas	\$ 2,000.00	\$ 40,000.00
	80	Sillas	\$ 500.00	\$ 40,000.00
RESTAURANTE	1	Perquera niñ@	\$ 800.00	\$ 800.00
	2	Refrigerador	\$ 6,000.00	\$ 12,000.00
	15	Decoración (Plantas, Globos, Arte grafico)	\$ 133.33	\$ 2,000.00
	2	Pantallas de TV	\$ 6,500.00	\$ 13,000.00
	4	Bocinas	\$ 1,000.00	\$ 4,000.00
	2	Extintores	\$ 900.00	\$ 1,800.00
	8	Ventiladores techo	\$ 562.50	\$ 4,500.00
	20	Lamparas colgantes	\$ 500.00	\$ 10,000.00
	1	Vitrina	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00
	2	Motocicletas	\$ 17,500.00	\$ 35,000.00

Para la realización de un sitio web con E-commerce se le hizo la integración de gastos de dichos equipos de cómputo y software especializado a un plazo de 1 año y su valor unitario para fines de realizar un trabajo limpio y en regla.

SW	12	Mes de Dominio	\$	18.25	\$	219.00
	12	Mes de Hosting	\$	42.67	\$	512.00
	12	Mes de Certificado SSL	\$	18.25	\$	219.00
	12	Mes de Mantenimiento	\$	66.67	\$	800.00
	12	Mes de Campañas de marketing	\$	833.33	\$	10,000.00
					\$	361,835.00

Por otra parte, se consideraron los gastos que también la empresa maneja como los productos de limpieza que son esenciales para el buen mantenimiento del lugar, caja de primeros auxilios para cualquier accidente en el lugar y algunos productos de papelería.

LIMPIEZA						
Cantidad	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO		PRECIO TOTAL		
1	1 kg de Bolsa de 5x5	\$	15.00	\$	15.00	
1	1 kg de Bolsa de 20x20	\$	17.00	\$	17.00	
1	1 kg de Bolsa de 10x10	\$	15.00	\$	15.00	
1	1 kg de Bolsa de basura	\$	15.00	\$	15.00	
3	paquete de 50 pza de Plato de 10x20	\$	20.00	\$	60.00	
3	paquete de 50 pza Plato de 20x40	\$	20.00	\$	60.00	
3	paquete de 50 pza Plato de 40x60	\$	23.00	\$	69.00	
3	paquete de 50 pza Plato de 50x70	\$	25.00	\$	75.00	
3	paquete de 50 pza Plato de 80x80	\$	25.00	\$	75.00	
3	paquete de 30 pza de Papel de baño	\$	15.00	\$	45.00	
5	paquete de 100 pzaPapel limpa manos	\$	15.00	\$	75.00	
3	1 L de Jabón liquido	\$	45.00	\$	135.00	
2	paquete de 200 pza de Servilletas	\$	65.00	\$	130.00	
2	Bote de 5L de Cloro	\$	75.00	\$	150.00	
2	Bote de 5L de Fabuloso	\$	65.00	\$	130.00	
2	2 kg de Jabon en polvo	\$	45.00	\$	90.00	
1	Sosa	\$	75.00	\$	75.00	
4	Bote de 5L de Jabón liquido para trastes	\$	50.00	\$	200.00	
				\$	1,431.00	
PAPELERIA						
Cantidad	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO		PRECIO TOTAL		
5	Cintas para Impresora	\$	17.00	\$	85.00	
2	Caja de 10 pzas de Lapicero	\$	35.00	\$	70.00	
5	Libretas	\$	15.00	\$	75.00	
				\$	230.00	
PRIMEROS AUXILIOS						
Cantidad	PRODUCTO	PRECIO UNITARIO		PRECIO TOTAL		
1	CINTA ADHESIVA	\$	\$45		\$45	
1	ALGODÓN	\$	\$55		\$55	
1	GASAS	\$	\$40		\$40	
1	VENDAS ELASTICAS	\$	\$55		\$55	
1	GUANTES DE LATEX	\$	\$20		\$20	
1	ALCOHOL 1L	\$	\$80		\$80	
1	AGUA OXIGENADA 1L	\$	\$40		\$40	
1	MERTIOLATE	\$	\$35		\$35	
1	CURITAS 20 PZA	\$	\$15		\$15	
1	PARACETAMOL	\$	\$45		\$45	
1	AMOXICILINA	\$	\$35		\$35	
1	AMBROXOL	\$	\$35		\$35	
					\$500	

Se considero los puntos de servicios básicos como agua, luz, renta, internet y en la parte de tramites de permisos para la empresa, así mismo como la empresa cuenta con reparto a domicilio integro los gastos de transporte cada uno con duración de 1 a 2 meses, pero con su inversión de un año.

SERVICIOS					
Cantidad	Servicio	DURACION	PRECIO UNITARIO	ANUAL	PRECIO TOTAL
12	AGUA	1 MESES	\$ 500.00	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00
6	LUZ	2 MESES	\$ 1,000.00	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00
12	INTERNET Y TELEFONO	1 MESES	\$ 860.00	\$ 10,320.00	\$ 10,320.00
12	TRANSPORTE	1 MES	\$ 2,000.00	\$ 24,000.00	\$ 24,000.00
12	CONBUSTIBLE	1 MES	\$ 1,500.00	\$ 18,000.00	\$ 18,000.00
12	PERMISOS	1 AÑO	\$ 1,025.30	\$ 12,303.60	\$ 12,303.60
12	RENTA	1 MES	\$ 15,000.00	\$ 180,000.00	\$ 180,000.00
					\$ 256,623.60

En consideración de su personal se realizó los costos de sus salarios desde un día a un año, destacaron que el personal no cuenta con seguros ni pagos de vacaciones por los cuales sus valores fueron dependiente a sus pagos que se realizan.

PERSONAL					
PERSONAL	HORA	DIA	QUINCENA	MES	ANUAL
Cocineros	\$ 25.88	\$ 207.00	\$ 3,105.00	\$ 5,796.00	\$ 75,555.00
Meseros	\$ 22.50	\$ 180.00	\$ 2,700.00	\$ 5,040.00	\$ 65,700.00
Cajeros mixtos	\$ 25.88	\$ 207.00	\$ 3,105.00	\$ 5,796.00	\$ 75,555.00
Encargados	\$ 41.25	\$ 330.00	\$ 4,950.00	\$ 9,240.00	\$ 120,450.00
Repartidores	\$ 22.50	\$ 180.00	\$ 2,700.00	\$ 5,040.00	\$ 65,700.00
Contador	\$ 37.50	\$ 300.00	\$ 4,500.00	\$ 8,400.00	\$ 109,500.00
					\$ 512,460.00

Posteriormente el salario quincenal y mensual de cada personal se multiplico por el número de empleados que cuenta la empresa.

SALARIO TOTAL		PERSONAL	
CANTIDAD	PERSONAL	SALARIO QUINCENAL	SALARIO MENSUAL
10	Cocineros	\$ 31,050.00	\$ 57,960.00
6	Meseros	\$ 16,200.00	\$ 30,240.00
2	Cajeros mixtos	\$ 6,210.00	\$ 11,592.00
1	Encargados	\$ 4,950.00	\$ 9,240.00
2	Repartidores	\$ 5,400.00	\$ 10,080.00
1	Contador	\$ 4,500.00	\$ 8,400.00
		\$ 127,512.00	

Su inversión inicial total se consideraron los siguientes puntos: Materia prima, limpieza, papelería, servicios, personal, primeros auxilios y muebles e inmuebles. Sumando las cantidades nos para el plazo de un mes y años.

TOTAL DE GASTOS		
MATERIA PRIMA		\$ 42,696.00
PAPELERIA		\$ 230.00
PRIMEROS AUXILIOS		\$500
LIMPIEZA		\$ 1,431.00
MUEBLES E INMUEBLES		\$ 361,835.00
SERVICIOS		\$ 256,623.60
PERSONAL		\$ 127,512.00
INVERSION		\$ 790,827.60

1.2 Costos administrativos

Estos costos no están directamente relacionados con la producción de bienes o servicios, sino con las funciones administrativas que permiten que la empresa funcione de manera eficiente.

Se incluyen una variedad de costos, entre los que destacan son los siguientes:

- Salarios del personal
- Alquiler y Servicios públicos
- Materiales de oficina
- Costos del sitio web
- Permisos legales

Salario del personal				
Puesto	Pago diario	Pago quincenal	Mes	Anual
Cocineros	\$ 207.00	\$ 3,105.00	\$ 5,796.00	\$ 75,555.00
Meseros	\$ 180.00	\$ 2,700.00	\$ 5,040.00	\$ 65,700.00
Cajeros mixtos	\$ 207.00	\$ 3,105.00	\$ 5,796.00	\$ 75,555.00
Encargados	\$ 330.00	\$ 4,950.00	\$ 9,240.00	\$ 120,450.00
Repartidores	\$ 180.00	\$ 2,700.00	\$ 5,040.00	\$ 65,700.00

Contador	\$ 300.00	\$ 4,500.00	\$ 8,400.00	\$ 109,500.00
----------	-----------	-------------	-------------	---------------

Salario total del personal			
Puesto	Cantidad	Pago quincenal	Mes
Cocineros	10	\$ 31,050.00	\$ 57,960.00
Meseros	6	\$ 16,200.00	\$ 30,240.00
Cajeros mixtos	2	\$ 6,210.00	\$ 11,592.00
Encargados	1	\$ 4,950.00	\$ 9,240.00
Repartidores	2	\$ 5,400.00	\$ 10,080.00
Contador	1	\$ 4,500.00	\$ 8,400.00

Servicios				
Concepto	Costo	Año 1	Año 2	Año 3
Local (Renta mensual)	\$ 15,000.00	\$ 80,000.00	\$ 60,000.00	\$ 40,000.00
Agua	\$ 500.00	\$ 6,000.00	\$ 12,000.00	\$ 18,000.00
Luz	\$ 1,000.00	\$ 12,000.00	\$ 24,000.00	\$ 36,000.00
Combustible	\$ 1,500.00	\$ 18,000.00	\$ 36,000.00	\$ 54,000.00
Teléfono, TV, Internet	\$ 860.00	\$ 10,320.00	\$ 20,640.00	\$ 30,960.00
Total	\$ 8,860.00	\$ 226,320.00	\$ 452,640.00	\$ 678,960.00

Materiales de oficina		
Material	Cantidad	Total
Escritorio	1	\$ 2,700.00
Sillas para escritorio	4	\$ 4,000.00
Computadoras	2	\$ 14,000.00
Impresora	1	\$ 3,000.00
Teléfono Oficina	1	\$ 600.00
Celular Restaurante	1	\$ 3,500.00
Archivero	1	\$ 2,000.00
Cámaras de seguridad	8	\$ 4,500.00
Total		\$ 34,300.00

Sitio web		
Concepto	Pago mensual	Pago anual
Dominio	\$ 18.25	\$ 219.00
Hosting	\$ 42.67	\$ 512.00
Certificado SSL	\$ 18.25	\$ 219.00
Mantenimiento	\$ 66.67	\$ 800.00
Campañas de marketing	\$ 833.33	\$ 10,000.00
Total	\$ 979.17	\$ 11,750.00

Permisos legales		
Permisos	Vigencia	Costo
Declaración de apertura	No aplica	Gratuito
Certificación de uso de suelos	1 año	\$ 864.12
Registro de marca	10 años	\$ 2,457.79
Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes	4 años	Gratuito
Licencia de funcionamiento	1 año	\$ 3,211.00
Alta en secretaria de Hacienda y Crédito Público	No aplica	Gratuito
Registro patronal ante el IMSS	5 años	Gratuito
Aprobación de seguridad y operación	1 año	Gratuito
Permisos de salubridad	5 años	\$ 5,770.79
Total		\$ 12,303.70

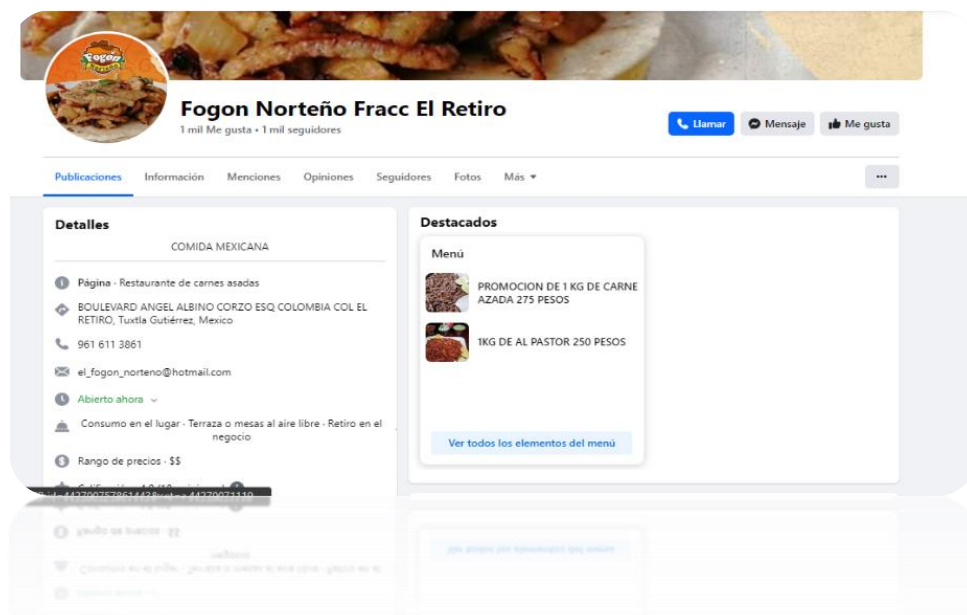
1.3 Costos de mercadotecnia

Los costos de mercadotecnia se basan en los gastos sobre publicidad en ciertos lugares o puntos estratégicos, como también la publicidad en las redes sociales, todo esto con el objetivo de llegar a más personas y conseguir más clientes.

El restaurante El Fogón Norteño cuenta con un perfil en la red social la cual es Facebook tiene un alrededor de mil seguidos, en los cuales distribuye toda la información de sus distintos platillos, bebidas, horarios, con las sucursales que cuenta en toda la capital y otros tipos de eventos que hacen.

El restaurante El Fogón Norteño invierte en todo el contenido de la red social Facebook la cual es un monto mensual por el marketing generado todo variando dependiendo de la cantidad de contenido y reacciones que tenga.

1.3.1 Mercadotecnia en redes



1.3.2 Presupuestos

En la siguiente tabla se podrá observar el presupuesto mensual que se tiene estimado para la publicación de nuestros anuncios sobre el establecimiento, así como también teniendo en cuenta algunas de nuestras actividades en el Fogón Norteño, teniendo en cuenta nuevas plataformas para los anuncios y publicidad de dicho establecimiento

CANALES DE MARKETING	PLATAFORMAS	COSTO DIARIO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	
REDES SOCIALES	Facebook	\$17.00	\$510.00	\$527.00	\$510.00	\$527.00	\$527.00	\$493.00	
	Instagram	\$30.00	\$900.00	\$930.00					
	Tiktok	\$20.00	\$600.00	\$620.00	\$60.00	\$620.00	\$620.00	\$580.00	
Total		\$67.00	\$2,077.00	\$2,077.00	\$1,110.00	1,147.00	\$1,147.00	1,073.00	\$1,147.00

1.3.3 Propuestas de Comunicación

Para nuestro espacio de comunicación tenemos como auxiliar la estrategia en redes sociales debido a que en la nueva forma o espacio en el que estamos viviendo actualmente las redes sociales se han vuelto parte de nuestra vida ya que en ellas podemos interactuar y visualizar diversos puntos, en esta ocasión la red social utilizada para el establecimiento es la plataforma de Facebook en el cual diversas personas puedan visitar nuestra página y observar los diferentes platillos a degustar así como visualizar los costos, ubicación, números telefónicos, etc.

1.3.4 Medios Digitales

Como bien lo mencionábamos nuestro establecimiento de comida tiene por uso la herramienta de estrategia en una red social llamada “Facebook” esto nos servirá para postear

algunas promociones, nuevos platillos así como también poder observar cómo está conformado nuestro espacio y los servicios a ofrecer a todo el público en general de nuestra capital chiapaneca, esta plataforma esta libremente abierta a todo el público el general así como también nuestros establecimientos cuentan con una amplia atención a todos los comensales sin ninguna distinción social. En esta nueva etapa tenemos como nueva plataforma Tiktok en la cual se planea implementar y utilizar esta nueva plataforma como una herramienta más dinámica y divertida de dar a conocer nuestro espacio de trabajo, platillos, servicios extras entre otros servicios, con el fin de dar a conocer a nuestra capital chiapaneca que con el paso del tiempo seguimos mejorando y actualizando nuestra forma de dar a conocer nuestros servicios.

1.4 Costos financieros

A través del proyecto que se está realizando para el restaurante “Fogón Norteño” solo se ha podido obtener los costos financieros que se realizan por comisiones de servicios de entrega a domicilio. Los datos recabados sobre este mismo nos permiten identificar que la comisión generada por este servicio puede variar por la distancia, y que, además, el costo total puede variar dependiendo del número de pedidos que se realicen en cada día.

En las tablas que se muestran a continuación se pueden observar distintos escenarios en donde se toman en cuenta el costo de las comisiones y el número de pedidos más comunes.

Comisiones de servicios de entrega a domicilio por \$40

En la tabla se ha tomado en cuenta una comisión de \$40 y se observan tres escenarios, el primero de 15 pedidos por día, el segundo de 20 pedidos por día y el tercero de 25 pedidos por día.

Comisiones de servicios de entrega a domicilio						
Comisión por pedido: \$40						
N° Pedidos	Total					
	Día	Mes 1	Mes 6	Año 1	Año 2	Año 3
15	\$600	\$18,000	\$108,000	\$216,000	\$432,000	\$648,000
20	\$800	\$24,000	\$144,000	\$288,000	\$576,000	\$864,000
25	\$1,000	\$30,000	\$180,000	\$360,000	\$720,000	\$1,080,000

Se puede observar que en un solo día el costo resultante puede ir desde \$600 hasta \$1,000, en un mes desde \$18,000 hasta \$30,000, en seis meses desde \$108,000 hasta \$180,000, en un año desde \$216,000 hasta \$360,000, en dos años desde \$432,000 hasta \$720,000 y en tres años desde \$648,000 hasta \$1,080,000.

Comisiones de servicios de entrega a domicilio por \$50

En la tabla se ha tomado en cuenta una comisión de \$50 y se observan tres escenarios, el primero de 15 pedidos por día, el segundo de 20 pedidos por día y el tercero de 25 pedidos por día.

Comisiones de servicios de entrega a domicilio						
Comisión por pedido: \$50						
N° Pedidos	Total					
	Día	Mes 1	Mes 6	Año 1	Año 2	Año 3
15	\$750	\$22,500	\$135,000	\$270,000	\$540,000	\$810,000
20	\$1,000	\$30,000	\$180,000	\$360,000	\$720,000	\$1,080,000
25	\$1,250	\$37,500	\$225,000	\$450,000	\$900,000	\$1,350,000

Se puede observar que en un solo día el costo resultante puede ir desde \$750 hasta \$1,250, en un mes desde \$22,500 hasta \$37,500, en seis meses desde \$135,000 hasta \$225,000, en un año desde \$270,000 hasta \$450,000, en dos años desde \$540,000 hasta \$900,000 y en tres años desde \$810,000 hasta \$1,350,000.

Comisiones de servicios de entrega a domicilio por \$60

En la tabla se ha tomado en cuenta una comisión de \$60 y se observan tres escenarios, el primero de 15 pedidos por día, el segundo de 20 pedidos por día y el tercero de 25 pedidos por día.

Comisiones de servicios de entrega a domicilio						
Comisión por pedido: \$60						
N° Pedidos	Total					
	Día	Mes 1	Mes 6	Año 1	Año 2	Año 3
15	\$900	\$27,000	\$162,000	\$324,000	\$648,000	\$972,000
20	\$1,600	\$48,000	\$288,000	\$576,000	\$1,152,000	\$1,728,000
25	\$2,000	\$60,000	\$360,000	\$720,000	\$1,440,000	\$2,160,000

Se puede observar que en un solo día el costo resultante puede ir desde \$900 hasta \$2,000, en un mes desde \$27,000 hasta \$60,000, en seis meses desde \$162,000 hasta \$360,000, en un año desde \$324,000 hasta \$720,000, en dos años desde \$648,000 hasta \$1,440,000 y en tres años desde \$972,000 hasta \$2,160,000.

2.- Determinación de la inversión

2.1 Capital de trabajo

En la siguiente tabla se da a conocer las ventas y los egresos que se obtuvieron mes a mes alrededor de todo el año teniendo un total de ventas de \$3,051,000.00, al momento de realizar la suma de todos los gastos que tuvo la empresa cuando inicio el resultado fue de \$751,151.00, del mismo modo se observa que en el flujo de efectivo acumulado no se obtuvieron perdidas debido a que se tuvieron más ventas que gastos, lo cual beneficio mucho para no usar un tipo de apalancamiento o préstamo. Al fin del año quedó una ganancia de \$2,229,849.00 lo cual es muy bueno para el inicio de la empresa.

CONCEPTO	MESES PRIMER AÑO												
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	TOTAL
INGRESOS													
Por Ventas	200,000.00	250,000.00	240,000.00	240,000.00	230,000.00	210,000.00	250,000.00	230,500.00	250,000.00	250,500.00	300,000.00	400,000.00	3,051,000.00
EGRESOS													
Costos Variables	50,344.00	42,344.00	40,344.00	43,500.00	42,000.00	35,700.00	40,799.00	45,250.00	48,250.00	43,600.00	42,700.00	50,000.00	524,831.00
Costos Fijos	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	226,320.00
Total Egresos	69,204.00	61,204.00	59,204.00	62,360.00	60,860.00	54,560.00	59,659.00	64,110.00	67,110.00	62,460.00	61,560.00	68,860.00	751,151.00
Flujo de													
Efectivo(ventas-costo)	130,796.00	188,796.00	180,796.00	177,640.00	169,140.00	155,440.00	190,341.00	166,390.00	182,890.00	188,040.00	238,440.00	331,140.00	2,299,849.00
Efectivo Acumulado	130,796.00	319,592.00	500,388.00	678,028.00	847,168.00	1,002,608.00	1,192,949.00	1,359,339.00	1,542,229.00	1,730,269.00	1,968,709.00	2,299,849.00	

Para el segundo año se puede observar que hubo más ventas que el año pasado y también una disminución de los egresos que tuvo la empresa, desglosando se tuvo que el total de ventas fue de \$3,106,000.00, al momento de realizar la suma de todos los gastos que tuvo la empresa cuando inicio el resultado fue de \$730,807.00. Así mismo se puede observar que en el flujo de efectivo acumulado no se obtuvieron perdidas debido a que se tuvieron más ventas que egresos lo cual beneficio mucho para no usar un tipo de apalancamiento o préstamo. Al fin del año quedó una ganancia de \$2,2375,193.00.

CONCEPTO	MESES SEGUNDO AÑO												
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	TOTAL
INGRESOS													
Por Ventas	200,000.00	250,000.00	240,000.00	250,000.00	230,000.00	230,000.00	240,000.00	245,500.00	250,000.00	250,500.00	270,000.00	450,000.00	3,106,000.00
EGRESOS													
Costos Variables	30,000.00	42,344.00	40,344.00	43,500.00	42,000.00	35,700.00	40,799.00	45,250.00	48,250.00	43,600.00	42,700.00	50,000.00	504,487.00
Costos Fijos	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	18,860.00	226,320.00
Total Egresos	48,860.00	61,204.00	59,204.00	62,360.00	60,860.00	54,560.00	59,659.00	64,110.00	67,110.00	62,460.00	61,560.00	68,860.00	730,807.00
Flujo de													
Efectivo(ventas-costo)	151,140.00	188,796.00	180,796.00	187,640.00	169,140.00	175,440.00	180,341.00	181,390.00	182,890.00	188,040.00	208,440.00	381,140.00	2,375,193.00
Efectivo Acumulado	151,140.00	339,936.00	520,732.00	708,372.00	877,512.00	1,052,952.00	1,233,293.00	1,414,683.00	1,597,573.00	1,785,613.00	1,994,053.00	2,375,193.00	

Estas cifras son aproximadas al valor real de acuerdo a lo que nos comentó el dueño del negocio.

2.2 Depreciación y amortización

2.1 Depreciación

La depreciación se refiere a los activos tangibles que es toda aquella maquinaria, equipos, vehículos etc. El valor de estos activos se da debido al desgaste, la obsolescencia y con el paso del tiempo.

La depreciación es utilizada para reflejar la pérdida del valor de un activo a lo largo de su vida útil y para distribuir este costo a lo largo de varios periodos contables. Para calcular la depreciación se hizo de acuerdo a la maquinaria, equipos electrónicos y mobiliario, herramientas (utensilios) de cocina que la empresa tomo con valor más importante y en base a ello se calculó la depreciación se tomó en cuenta que se actualizaron algunos precios ya que han cambiado ciertos mobiliarios. La inversión que realizo el Fogón Norteño en los activos tangibles fue de \$350,000.00. A continuación se detalla la información que se tomó en cuenta de cada área de trabajo.

Oficina Administrativa	Cantidad	Costo Total	% Depreciación	Monto Año 1	Monto Año2	Monto Año3
Escritorio	1	\$ 2,700.00	10%	\$ 270.00	\$ 540.00	\$ 810.00

Sillas para escritorio	4	\$ 4,000.00	10%	\$ 400.00	\$ 800.00	\$ 1,200.00
Computadoras	2	\$ 14,000.00	30%	\$ 4,200.00	\$ 8,400.00	\$ 12,600.00
Impresora	1	\$ 3,000.00	30%	\$ 900.00	\$ 1,800.00	\$ 2,700.00
Teléfono Oficina	1	\$ 600.00	10%	\$ 60.00	\$ 120.00	\$ 180.00
Celular Restaurante	1	\$ 3,500.00	10%	\$ 350.00	\$ 700.00	\$ 1,050.00
Archivero	1	\$ 2,000.00	10%	\$ 200.00	\$ 400.00	\$ 600.00
Cámaras de seguridad	8	\$ 4,500.00	10%	\$ 450.00	\$ 900.00	\$ 1,350.00
Inversión necesaria		\$ 34,300.00	Total depreciación	\$ 6,830.00	\$ 13,660.00	\$ 20,490.00

2.1.1 Tabla de depreciaciones:

Restaurante	Cantidad	Costo Total	% Depreciación	Monto Año 1	Monto Año2	Monto Año3
Mesas	20	\$40,000.00	20%	\$8,000.00	\$16,000.00	\$24,000.00
Sillas	80	\$40,000.00	20%	\$8,000.00	\$16,000.00	\$24,000.00
Perquera niñ@	1	\$800.00	20%	\$160.00	\$320.00	\$480.00
Refrigerador	2	\$12,000.00	35%	\$4,200.00	\$8,400.00	\$12,000.00
Decoración	indef	\$2,000.00	10%	\$200.00	\$400.00	\$600.00
Pantallas de TV	2	\$13,000.00	20%	\$2,600.00	\$5,200.00	\$7,800.00
Bocinas	4	\$4,000.00	20%	\$800.00	\$1,600.00	\$2,400.00
Extintores	2	\$1,800.00	5%	\$90.00	\$180.00	\$270.00
Botiquín primeros auxilios	1	\$400.00	20%	\$80.00	\$160.00	\$240.00
Ventiladores techo	8	\$4,500.00	8%	\$360.00	\$720.00	\$1,080.00
Lámparas colgantes	20	\$10,000.00	2%	\$200.00	\$400.00	\$600.00
Vitrina	1	\$5,000.00	2%	\$100.00	\$200.00	\$300.00
Motocicletas	2	\$35,000.00	25%	\$8,750.00	\$17,500.00	\$26,250.00
Inversión necesaria		\$168,500.00	Total depreciación	\$33,540.00	\$67,080.00	\$100,020.00

Cocina	Cantidad	Costo Total	% Depreciación	Monto Año 1	Monto Año2	Monto Año3
Cocina Industrial	1	\$ 35,000.00	20%	\$ 7,000.00	\$ 14,000.00	\$ 21,000.00
Campana	1	\$ 3,500.00	20%	\$ 700.00	\$ 1,400.00	\$ 2,100.00
Plancha de cocina industrial	1	\$ 13,000.00	20%	\$ 2,600.00	\$ 2,600.00	\$ 7,800.00
Freidora	1	\$ 800.00	10%	\$ 80.00	\$ 160.00	\$ 240.00

Congelador	2	\$ 16,000.00	10%	\$ 1,600.00	\$ 3,200.00	\$ 4,800.00
Horno de microondas	1	\$ 1,800.00	10%	\$ 180.00	\$ 360.00	\$ 540.00
Parrilla	1	\$ 7,000.00	12%	\$ 840.00	\$ 1,680.00	\$ 2,520.00
Extractores	1	\$ 1,500.00	8%	\$ 120.00	\$ 240.00	\$ 360.00
Cilindro de gas	2	\$ 3,000.00	8%	\$ 240.00	\$ 480.00	\$ 720.00
Licuada	1	\$ 950.00	8%	\$ 76.00	\$ 152.00	\$ 228.00
Batidora	1	\$ 1,000.00	8%	\$ 80.00	\$ 160.00	\$ 240.00
Cafeteras	2	\$ 1,200.00	8%	\$ 96.00	\$ 192.00	\$ 288.00
Mesa de trabajo	3	\$ 8,500.00	10%	\$ 850.00	\$ 1,700.00	\$ 2,550.00
Mesa de prelavado	1	\$ 1,800.00	5%	\$ 90.00	\$ 180.00	\$ 270.00
Estantes	2	\$ 3,000.00	5%	\$ 150.00	\$ 300.00	\$ 450.00
Repisas de pared	4	\$ 1,200.00	10%	\$ 120.00	\$ 240.00	\$ 360.00
Inversión necesaria		\$ 99,250.00	Total depreciación	\$ 14,822.00	\$ 27,044.00	\$ 44,466.00

Utensilios Cocina	Cantidad	Costo Total	% Depreciación	Monto Año 1	Monto Año2	Monto Año3
Cuchillos para chef	4	\$ 700.00	15%	\$ 105.00	\$ 210.00	\$ 315.00
Cubiertos	300	\$ 2,200.00	5%	\$ 330.00	\$ 220.00	\$ 330.00
Tablas para picar	3	\$ 1,500.00	15%	\$ 225.00	\$ 450.00	\$ 675.00
Espátulas	2	\$ 200.00	15%	\$ 30.00	\$ 60.00	\$ 90.00
Otros cuchillos	3	\$ 330.00	15%	\$ 49.50	\$ 99.00	\$ 148.50
Charolas	4	\$ 520.00	10%	\$ 78.00	\$ 104.00	\$ 156.00
Sartenes	5	\$ 1,500.00	15%	\$ 225.00	\$ 450.00	\$ 675.00
Cucharones	6	\$ 600.00	15%	\$ 90.00	\$ 180.00	\$ 270.00
Vajillas / Platos	140	\$ 20,000.00	15%	\$ 3,000.00	\$ 6,000.00	\$ 9,000.00
Dispensadores agua frías	1	\$ 14,000.00	15%	\$ 2,100.00	\$ 4,200.00	\$ 6,300.00
Vasos	140	\$ 3,800.00	5%	\$ 190.00	\$ 380.00	\$ 570.00
Saleros	26	\$ 285.00	10%	\$ 28.50	\$ 57.00	\$ 85.50
Servilleteros	26	\$ 2,800.00	10%	\$ 280.00	\$ 560.00	\$ 840.00
Inversión necesaria		\$ 48,435.00	Total depreciación	\$ 6,731.00	\$ 12,970.00	\$ 19,455.00

Se realizo la depreciación de cada área de trabajo de los 3 primeros años por lo que al final se hace la suma total de cada año y se obtiene la cifra exacta de cuanto se llegan a depreciar tanto el equipo y mobiliario, las máquinas y herramientas de trabajo.

Área	Año 1	Año 2	Año 3
Ofic. Administrativa	\$ 6,830.00	\$ 13,660.00	\$ 20,490.00
Restaurante	\$ 33,540.00	\$ 67,080.00	\$ 100,020.00
Cocina	\$ 14,822.00	\$ 27,044.00	\$ 44,466.00
Utensilios Cocina	\$ 6,731.00	\$ 12,970.00	\$ 19,455.00
Total Depreciación Año	\$ 61,923.00	\$ 120,754.00	\$ 184,431.00

De acuerdo a la tabla anterior durante el primer año la depreciación de todo el equipo y mobiliario es de \$61,923.00 se puede decir que la depreciación no es tan elevada, para el segundo año es de \$120,757.00 es el doble del primer año y para el tercer año aumenta a la cantidad de \$184,431.00. Es importante recalcar que no todo se va depreciando en mismo porcentaje por lo que depende del área y del uso que tiene y por lo tanto se adquieren nuevos cuando sea el tiempo indicado para sustituirlo.

2.1.2 Amortización

El dueño del negocio nos mencionó que si solicitaron un préstamo de una cantidad (no dijo la cantidad exacta, pero fue hace 24 años y la cifra fue entre \$140,000.00 y \$180,000.00) en donde también intervienen socios que invirtieron para crear y poner en marcha el negocio.

Mes	Saldo de capital	Pago de capital	Pago de intereses	Pago de IVA Intereses*	Pago total sin IVA	Pago mensual total**	Prepago
1	\$150,000.00	\$3,222.91	\$2,125.00	\$340.00	\$5,347.91	\$5,687.91	0.0
2	\$146,777.09	\$3,268.57	\$2,079.34	\$332.69	\$5,347.91	\$5,680.60	0.0
3	\$143,508.52	\$3,314.87	\$2,033.04	\$325.29	\$5,347.91	\$5,673.20	0.0
4	\$140,193.65	\$3,361.83	\$1,986.08	\$317.77	\$5,347.91	\$5,665.68	0.0
5	\$136,831.82	\$3,409.46	\$1,938.45	\$310.15	\$5,347.91	\$5,658.06	0.0
6	\$133,422.36	\$3,457.76	\$1,890.15	\$302.42	\$5,347.91	\$5,650.33	0.0
7	\$129,964.60	\$3,506.74	\$1,841.17	\$294.59	\$5,347.91	\$5,642.50	0.0
8	\$126,457.86	\$3,556.42	\$1,791.49	\$286.64	\$5,347.91	\$5,634.55	0.0
9	\$122,901.44	\$3,606.81	\$1,741.10	\$278.58	\$5,347.91	\$5,626.49	0.0
10	\$119,294.63	\$3,657.90	\$1,690.01	\$270.40	\$5,347.91	\$5,618.31	0.0

11	\$115,636.73	\$3,709.72	\$1,638.19	\$262.11	\$5,347.91	\$5,610.02	0.0
12	\$111,927.01	\$3,762.28	\$1,585.63	\$253.70	\$5,347.91	\$5,601.61	0.0
13	\$108,164.73	\$3,815.58	\$1,532.33	\$245.17	\$5,347.91	\$5,593.08	0.0
14	\$104,349.15	\$3,869.63	\$1,478.28	\$236.52	\$5,347.91	\$5,584.43	0.0
15	\$100,479.52	\$3,924.45	\$1,423.46	\$227.75	\$5,347.91	\$5,575.66	0.0
16	\$96,555.08	\$3,980.05	\$1,367.86	\$218.86	\$5,347.91	\$5,566.77	0.0
17	\$92,575.03	\$4,036.43	\$1,311.48	\$209.84	\$5,347.91	\$5,557.75	0.0
18	\$88,538.60	\$4,093.61	\$1,254.30	\$200.69	\$5,347.91	\$5,548.60	0.0
19	\$84,444.99	\$4,151.61	\$1,196.30	\$191.41	\$5,347.91	\$5,539.32	0.0
20	\$80,293.38	\$4,210.42	\$1,137.49	\$182.00	\$5,347.91	\$5,529.91	0.0
21	\$76,082.96	\$4,270.07	\$1,077.84	\$172.45	\$5,347.91	\$5,520.36	0.0
22	\$71,812.90	\$4,330.56	\$1,017.35	\$162.78	\$5,347.91	\$5,510.69	0.0
23	\$67,482.34	\$4,391.91	\$956.00	\$152.96	\$5,347.91	\$5,500.87	0.0
24	\$63,090.43	\$4,454.13	\$893.78	\$143.00	\$5,347.91	\$5,490.91	0.0
25	\$58,636.30	\$4,517.23	\$830.68	\$132.91	\$5,347.91	\$5,480.82	0.0
26	\$54,119.07	\$4,581.22	\$766.69	\$122.67	\$5,347.91	\$5,470.58	0.0
27	\$49,537.85	\$4,646.12	\$701.79	\$112.29	\$5,347.91	\$5,460.19	0.0
28	\$44,891.73	\$4,711.94	\$635.97	\$101.75	\$5,347.91	\$5,449.66	0.0
29	\$40,179.78	\$4,778.70	\$569.21	\$91.07	\$5,347.91	\$5,438.98	0.0
30	\$35,401.09	\$4,846.39	\$501.52	\$80.24	\$5,347.91	\$5,428.15	0.0
31	\$30,554.69	\$4,915.05	\$432.86	\$69.26	\$5,347.91	\$5,417.17	0.0
32	\$25,639.64	\$4,984.68	\$363.23	\$58.12	\$5,347.91	\$5,406.03	0.0
33	\$20,654.96	\$5,055.30	\$292.61	\$46.82	\$5,347.91	\$5,394.73	0.0
34	\$15,599.66	\$5,126.91	\$221.00	\$35.36	\$5,347.91	\$5,383.27	0.0
35	\$10,472.75	\$5,199.55	\$148.36	\$23.74	\$5,347.91	\$5,371.65	0.0
36	\$5,273.21	\$5,273.21	\$74.70	\$11.95	\$5,347.91	\$5,359.86	0.0

Si el dueño solicito un préstamo personal por la cantidad de \$150,000.00 a un plazo de 3 años (36 meses) y va a realizar los pagos mensuales a una tasa de interés de 17.0%, también el CAT (Costo Anual Total) es del 18.4% sin IVA y el costo financiero del préstamo es de \$42,524.73. A continuación en la siguiente tabla se muestra la evolución que tendrá el préstamo, el cual se solicitó al banco de Citibanamex.

Es decir que la inversión inicial total que los socios realizaron fue de \$790,838.00 en donde aportaron \$640,828.00 para poner en marcha el negocio, como se mencionó anteriormente la cantidad restante se solicitó un préstamo por \$150,00.00.

2.3 Estado de resultados pro forma

De acuerdo a todos los costos que hemos podido obtener de parte del restaurante “Fogón Norteño” se obtuvo el siguiente estado de resultados:

ESTADO DE RESULTADOS		
Ingresos:		
Total de ingresos	\$3,106,000.00	
Costo de ventas:		
Total costo de ventas	\$730,807.00	
Margen bruto:		\$2,375,193.00
Gastos operativos:		
Salarios y sueldos del personal	\$512,460.00	
Alquiler del local	\$180,000.00	
Suministros de cocina y restaurante	\$292,861.00	
Costos de marketing y publicidad	\$9,000.00	
Servicios públicos	\$76,623.60	
Depreciación y amortización	\$61,923.00	
Gastos operativos totales	\$1,132,867.60	
Utilidad operativa:		\$1,973,132.40
Otros ingresos y gastos:		
Comisión de servicios de entrega a domicilio	\$360,000.00	
Utilidad antes de impuestos:		\$1,973,132.40
Impuestos:		\$670,865.02
Utilidad neta:		\$1,302,267.38

En este estado de resultados es posible observar un margen bruto de \$2,375,193, resultado de la resta entre el total de ingresos y el total de costo de ventas; una utilidad operativa de \$1,973,132.40, resultado de la resta entre el total de ingresos y los gastos operativos totales, en este punto es importante aclarar que, debido a no tener un ingreso operativo definido ni la manera de obtenerlo, la operación se ha realizado con los ingresos totales; una utilidad antes de impuestos de \$1,973,132.40, la cual al no tener ingresos financieros paso a ser directamente la utilidad operativa; unos impuestos de \$670,865.02, resultado de la multiplicación de la utilidad antes de impuestos y la tasa impositiva el cual de acuerdo al

ingreso total del restaurante es de 34%; por último se tiene una utilidad neta de \$1,302,267.38, resultado de la resta entre la utilidad antes de impuestos y los impuestos.

2.4 Balance general proyectado

El balance general siguiente de la situación de la empresa “Fogón Norteño” es un documento contable financiero que refleja la situación económica y patrimonial de la misma en una fecha determinada; lo que en términos contables se conoce como imagen fiel. Este documento, que se elabora periódicamente, permite conocer la situación financiera y patrimonial de la compañía en un momento concreto, pues en él se detallan sus activos, sus pasivos y su capital.



Balance General Proyectado, al 31 de Diciembre de 2023

Activo			
	Activo Circulante		
Caja	\$ 48,000.00		
Bancos	\$ -		
inventario	\$ 60,000.00		
Total Activo Circulante		\$ 108,000.00	
	Activo fijo		
Mobiliario y equipo	\$ 350,585.00		
Edificio	\$ 15,000.00		
Depreciación	\$ 61,923.00		
Total Activo Fijo		\$ 427,508.00	
Total Activo		\$ 535,508.00	
Pasivo y capital contable			
	Pasivo Circulante		
Prestamo al banco	\$ 150,000.00		
Pago de Intereses	\$ 2,125.00		
suministros	\$ 42,696.00		
otras cuentas por pagar	\$ 25,000.00		
Total Pasivo		\$ 219,821.00	
Capital Contable		\$ 315,687.00	
Total Pasivo + Capital		\$ 535,508.00	



Fogón
Norteño

Estado de Resultado del 01 de Enero al 31 de Diciembre de 2023

Ventas	\$ 100,000.00		
Costo de ventas	\$ 50,000.00		
<u>Utilidad Bruta</u>		\$ 50,000.00	
Gastos de venta			
Mantenimiento	\$ 3,000.00		
Sueldos	\$ 127,512.00		
Servicios	\$ 52,000.00	\$ 182,512.00	
Gastos Financieros			
Prestamo al banco	\$ 85,000.00		
Intereses	\$ 2,125.00		
		\$ 87,125.00	\$ 269,637.00
<u>Utilidad de Operación</u>			-\$ 219,637.00
Imptos. Isr 30%	-\$ 65,891.10		
PTU 10%	-\$ 21,963.70		-\$ 87,854.80
<u>Utilidad del Ejercicio</u>			-\$ 131,782.20

3.- Formulación del estudio económico

El estudio económico de un restaurante es evaluar la viabilidad financiera del negocio, para tomar decisiones acerca de la gestión de la empresa.

3.1 Evaluación de la viabilidad financiera del Restaurante El Fogón Norteño

3.1.1 Resumen ejecutivo

El estudio económico tiene como objetivo el analizar la viabilidad financiera del Restaurante El Fogón Norteño, un restaurante familiar que se ubica en la Col. Centro de la ciudad capital de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, para el público en general.

La examinación de los aspectos clave relacionados con la inversión inicial, costos operativos, proyecciones en los ingresos y rentabilidad siendo un aproximado de los primeros años de funcionamiento.

3.1.2 Descripción del negocio

El restaurante El Fogón Norteño como su nombre lo indica, es un restaurante familiar con sede en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, ubicado en la Av. Central oriente N. 784 contra esquina de la calle 7ª oriente.

El restaurante ofrece platillos regionales mexicanos con estilo campestre, destacando platillos como Arracheras y burros otorgando un gran ambiente y un buen servicio para para todos los clientes.

Los platillos a ofrecer son aptos para todo aquel público que desee probar y degustar de la buena comida mexicana. Actualmente, en la zona hay dos restaurantes que están al acecho a la competencia, restaurantes como Las pichanchas y la parrilla suiza, tienen el mismo objetivo.

3.1.3 Inversión inicial

La inauguración del restaurante fue en el año 1999, por lo cual, fechas antes de crear el restaurante se tuvo que planear la estructuración del proyecto en general. El Sr. Carlos Sandro Mendoza Sanches realizo la planeación para su proyecto que en este caso es el restaurante en particular, llamándolo El Fogón Norteño.

Cabe destacar que algunos datos no fueron revelados por el dueño de la empresa, ya que se considera información confidencial para la empresa, siendo así cifras aproximadas en algunos rubros del estudio económico.

3.2 Detalles de los costos de inversión

3.2.1 Gastos de licencia

Usualmente el fogón norteño no usa alguna marca registrada para ofrecer su servicio a los clientes.

3.2.2 Adquisición de mobiliario

El restaurante cuenta con un mobiliario extenso, lo cual se desglosará en las siguientes tablas con sus respectivos precios, de igual forma en el área correspondiente.

Adquisición de mobiliario		
Oficina Administrativa	Cantidad	Costo Total
Escritorio	1	\$ 2,700.00
Sillas para escritorio	4	\$ 4,000.00
Computadoras	2	\$ 14,000.00
Impresora	1	\$ 3,000.00
Teléfono Oficina	1	\$ 600.00
Celular Restaurante	1	\$ 3,500.00
Archivero	1	\$ 2,000.00
Cámaras de seguridad	8	\$ 4,500.00
Inversión necesaria		\$ 34,300.00

Adquisición de mobiliario

Restaurante	Cantidad	Costo Total
Mesas	20	\$ 40,000.00
Sillas	80	\$ 40,000.00
Periquera niñ@	1	\$ 800.00
Refrigerador	2	\$ 12,000.00
Decoración	indef	\$ 2,000.00
Pantallas de TV	2	\$ 13,000.00
Bocinas	4	\$ 4,000.00
Extintores	2	\$ 1,800.00
Botiquín prim aux	1	\$ 400.00
Ventiladores techo	8	\$ 4,500.00
Lámparas colgantes	20	\$ 10,000.00
Vitrina	1	\$ 5,000.00
Motocicletas	2	\$ 35,000.00
Inversión necesaria		\$ 168,500.00

Adquisición de mobiliario		
Cocina	Cantidad	Costo Total
Cocina Industrial	1	\$ 35,000.00
Campana	1	\$ 3,500.00
Plancha de cocina ind	1	\$ 13,000.00
Freidora	1	\$ 800.00
Congelador	2	\$ 16,000.00
Horno de microondas	1	\$ 1,800.00
Parrilla	1	\$ 7,000.00
Extractores	1	\$ 1,500.00
Cilindro de gas	2	\$ 3,000.00
Licuada	1	\$ 950.00
Batidora	1	\$ 1,000.00
Cafeteras	2	\$ 1,200.00
Mesa de trabajo	3	\$ 8,500.00
Mesa de prelavado	1	\$ 1,800.00
Estantes	2	\$ 3,000.00
Repisas de pared	4	\$ 1,200.00
Inversión necesaria		\$ 99,250.00

Adquisición de mobiliario		
Utensilios Cocina	Cantidad	Costo Total
Cuchillos para chef	4	\$ 700.00
Cubiertos	300	\$ 2,200.00
Tablas para picar	3	\$ 1,500.00

Espátulas	2	\$ 200.00
Otros cuchillos	3	\$ 330.00
Charolas	4	\$ 520.00
Sartenes	5	\$ 1,500.00
Cucharones	6	\$ 600.00
Vajillas / Platos	140	\$ 20,000.00
Dispensadores agua fr	1	\$ 14,000.00
Vasos	140	\$ 3,800.00
Saleros	26	\$ 285.00
Servilleteros	26	\$ 2,800.00
Inversión necesaria		\$ 48,435.00

De acuerdo a lo anterior, se estima que un total de \$350,485.00 pesos en inversión de equipo mobiliario en el restaurante, hay que tener en cuenta que los precios varían con los años y la tienda en donde fueron adquiridos.

Inversión total mobiliaria	\$ 350,485.00
-----------------------------------	----------------------

La fuente de financiamiento para la inversión no fue revelada por el dueño.

3.3 Costos Operativos

Mensualmente en el fogón norteño se tienen gastos importantes, gastos cuales son las herramientas de trabajo para todo el personal. Antes sintetizando los gastos fijos mensuales que tiene el restaurante.

Costos fijos mensuales			
CANT	CONCEPTO	VU	VT
1	Local (Renta mensual)	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00
1	Agua	\$ 500.00	\$ 500.00
1	Luz	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
1	Combustible	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
1	Teléfono, tv, internet	\$ 860.00	\$ 860.00
		Total, CF	\$ 18,860.00

A continuación, se muestra la tabla de los pagos de los trabajadores, se sabe que los pagos a los trabajadores son quincenales.

Sueldo de los trabajadores (Nomina)					
Puesto	Colaboradores	Pago (Quincenal)	Insumos	Días	Total
Cocineros	10	\$ 207.44	\$ 30.00	15	\$ 3,071.60
Meseros	6	\$ 207.44		15	\$ 18,669.60
Cajeros mixtos	2	\$ 207.44		15	\$ 6,223.20
Encargados	1	\$ 207.44		15	\$ 3,111.60
Repartidores	2	\$ 207.44		15	\$ 6,223.20
Contador	1	\$ 207.44		15	\$ 3,111.60
Total	22				\$ 40,410.80

Además de los gastos fijos mensuales que se tienen, no se pueden olvidar los gastos por los suministros, materia prima que tiene para poder elaborar los productos que ofrece la empresa.

Tabla 1:

Costos variables (Producción)			
Cant. (KG)	Concepto (Utensilios)	VU	VT
1	Bolsa de 5x5	\$ 15.00	\$ 15.00
1	Bolsa de 20x20	\$ 17.00	\$ 17.00
1	Bolsa de 10x10	\$ 15.00	\$ 15.00
1	Bolsa de basura	\$ 15.00	\$ 15.00
3	Plato de 10x20	\$ 20.00	\$ 60.00
3	Plato de 20x40	\$ 20.00	\$ 60.00
3	Plato de 40x60	\$ 23.00	\$ 69.00
3	Plato de 50x70	\$ 25.00	\$ 75.00
3	Plato de 80x80	\$ 25.00	\$ 75.00
5	Papel de baño	\$ 15.00	\$ 75.00
5	Papel limpia manos	\$ 15.00	\$ 75.00
1	Jabón liquido	\$ 30.00	\$ 30.00
3	Servilletas	\$ 15.00	\$ 45.00
5	Cloro	\$ 30.00	\$ 210.00
1	Fabuloso	\$ 25.00	\$ 25.00
1 bulto	Jabón en polvo	\$ 90.00	\$ 90.00

1	Sosa	\$ 75.00	\$ 75.00
2	Jabón líquido para trastes	\$ 20.00	\$ 40.00
1 paquete	Fregador	\$ 20.00	\$ 20.00
5	Cintas de impresora	\$ 17.00	\$ 85.00
Total			\$ 1,171.00

Tabla 2:

Costos variables (Producción)			
Cant. (KG)	Concepto (carnes)	VU	VT
90	Carne de puerco	\$ 65.00	\$ 5,850.00
115	Carne de res	\$ 115.00	\$ 13,225.00
25	Chuleta Ahumada	\$ 25.00	\$ 625.00
15	Carne molida	\$ 25.00	\$ 375.00
15	Jamón grueso	\$ 20.00	\$ 300.00
15	Jamón delgado	\$ 20.00	\$ 300.00
15	Tocino	\$ 23.00	\$ 345.00
10	Pollo entero	\$ 60.00	\$ 600.00
60	Chorizo	\$ 65.00	\$ 3,900.00
10	Salchicha	\$ 16.00	\$ 160.00
5	Manteca	\$ 15.00	\$ 75.00
5	Queso	\$ 30.00	\$ 150.00
50	Quesillo	\$ 35.00	\$ 1,750.00
7 Lts	Crema	\$ 20.00	\$ 140.00
25	Queso manchego	\$ 65.00	\$ 1,625.00
7 paquetes	Queso en rebanada	\$ 15.00	\$ 105.00
15 barras	Margarina	\$ 16.00	\$ 240.00
10	Queso Panela	\$ 14.00	\$ 140.00
60	Tripa	\$ 63.00	\$ 3,780.00
90	Ubre	\$ 65.00	\$ 5,850.00
Total			\$ 39,535.00

Tabla 3:

Costos variables (Producción)			
Cant. (Bulto o separado)	Concepto (ingredientes y más)	VU	VT
1 bulto	Pure de tomate	\$ 115.00	\$ 115.00
1 kg	Canela	\$ 15.00	\$ 15.00
1 kg	Jamaica	\$ 25.00	\$ 25.00
1 paquete	Pan molido	\$ 50.00	\$ 50.00
1 bulto	Pan p/hamburguesa	\$ 20.00	\$ 20.00

1 bulto	Pan p/torta	\$ 20.00	\$ 20.00
1 kg	Mayonesa	\$ 23.00	\$ 23.00
1 paquete	Lechera	\$ 60.00	\$ 60.00
1 paquete	Leche clavel	\$ 65.00	\$ 65.00
1 bulto	Azúcar	\$ 55.00	\$ 55.00
1 bulto	Arroz	\$ 65.00	\$ 65.00
1 bulto	Frijol	\$ 65.00	\$ 65.00
1 bulto	Sal	\$ 45.00	\$ 45.00
1 paquete	Aceite	\$ 76.00	\$ 76.00
12 garrafones	Garrafones de agua	\$ 18.00	\$ 216.00
	Verduras	\$ 500.00	\$ 500.00
1 caja	Café	\$ 45.00	\$ 45.00
1 paquete	Magué	\$ 45.00	\$ 45.00
5 lts	Jugo de limón	\$ 63.00	\$ 63.00
1 paquete	Mostaza	\$ 35.00	\$ 35.00
1 paquete	Kétchup	\$ 35.00	\$ 35.00
		Total	\$ 1,638.00

El total de estos insumos es de:

TCV	\$ 42,344.00
------------	---------------------

Esta cifra es un monto aproximado de lo que se gasta en un mes.

En la siguiente tabla se desglosa los gastos fijos conforme a 3 meses.

COSTOS FIJOS MENSUALES			
No.	Tipo	Descripción	Monto
1	Activos tangibles	Local gastos iniciales (mes depósito, mes adelantado, mes corriente)	\$ 9,000.00
		Adecuaciones en local. Electricidad, fontanería, pintura, entre otros)	\$ 12,000.00
		Herramientas de cocina	\$ 9,000.00
		Mobiliario (escritorio, mostrador, anaqueles, repisas, gavetas)	\$ 12,500.00

		Equipo de cómputo (laptop + impresora multifuncional)	\$ 6,800.00
2	Activos intangibles	Contratos de local, agua, luz, teléfono.	\$ 4,800.00
		Licencias y permisos de uso de suelo, municipal, estatal, entre otros)	\$ 5,000.00
		CFT - Costo Fijo Total)	\$ 56,580.00
3	Costos de producción *(3 meses)	CVT - Costo Variable Total)	\$ 194,278,503.00
		Inversión SIN imprevistos:	\$ 194,394,183.00
		Imprevistos 12%	\$ 23,327,301.96
		Inversión CON imprevistos:	\$ 217,721,484.96
		Tiempo deseado de recuperación (meses) TDR (36 MESES)	\$ 6,047,819.03

La cantidad de recuperación es un aproximado de lo que realmente se obtuvo en los primeros años de venta, cabe destacar que algunos datos no son revelados totalmente por el dueño.