



**Universidad Popular Autónoma  
del Estado de Puebla**

---

**Facultad de Administración de Empresas**

**“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN  
DE UN RESTAURANTE DE CORTES DE CARNE“**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN RECEPCIONAL  
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:**

**LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**PRESENTAN:**

**MONICA SÁNCHEZ LOPEZ  
JAIME GONZALEZ CORONA**

**PUEBLA, PUE.**

**FEBRERO 2002**



**UPAEP – Secretaría General**

Dirección General de Apoyos Académicos

Dirección del Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación.

Biblioteca Central - **Karol Wojtyła**

**Tesis Digitales Restricciones de uso:**

**DERECHOS RESERVADOS ©**

**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de textos, imágenes, gráficas, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente de donde la obtuvo mencionando el autor o autores involucrados en el documento.

Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Puebla, Pue. Enero 18 de 2002.

**Ing. Tito Livio De la Torre Hidalgo**  
Director  
Departamento de Administración y Contaduría  
Presente

La presente tiene la finalidad de hacer de su conocimiento la liberación de la Tesis con el título: “Proyecto de Inversión para la creación de un restaurante de tipo Buffet de cortes de carne”, que presentan los alumnos:

- **Mónica Sánchez López** Matrícula 22418
- **Jaime González Corona** Matrícula 22417

Quenes cursaron la Carrera de Administración de Empresas en la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, para así obtener el Título de Licenciados en Administración de Empresas.

Agradeciendo de antemano la atención que sirva prestar a la presente, quedo de Usted para cualquier aclaración.

**Atentamente**



**C.P. Hugo Carlos Arreola Olguín**  
**ASESOR DE TESIS**

## **Agradecimientos**

A mi padre por todo el apoyo brindado especialmente por estos últimos cinco años ya que de no haber sido por el no se hubieran concluido mis estudios de manera que los aproveche al máximo.

A mi madre que gracias a ella tengo las bases necesarias para sobresalir en todo lo que me propongo, especialmente en lo que se refiere a mis valores, mi carácter y mi personalidad en general

A toda mi familia ya que de muchas formas que cada uno de ellos conoce, han contribuido en mi formación y todo el apoyo brindado a lo largo de mi vida, en momentos buenos y en los malos

A mis profesores por que de no haber sido por ellos ya sea en mayor o menor medida he logrado adquirir los conocimientos necesarios para llegar muy lejos

A mis amigos que siempre han estado conmigo en todo momento y en diferentes etapas de mi vida los cuales han sido cruciales, por otro lado con la mayoría de ellos he pasado la mayor parte de mi vida y si no al menos durante la universidad

A mi esposa debido a que su apoyo en diversas ocasiones he logrado tener lo que tengo así como la capacidad de amar a alguien para todos los días de mi vida y nunca menos importante el milagro más grande del universo que es tener un hijo (a) y así poder formar una familia.

## **Dedicatorias**

Este proyecto de inversión lo dedicó en memoria de mi gran compañero de trabajo y amigo, el Lic. Raúl Hernández Hernández ya que gracias a su motivación desarrollo en mí la idea de la creación de un restaurante, así como la lucha constante para lograr todos mis objetivos y el éxito en la vida misma

“Vivirás siempre en la memoria de todos lo que tuvimos la oportunidad de conocerte”

Para finalizar quiero hacer una dedicatoria especial para mi bebé que se encuentra muy próximo a su nacimiento ya que desde hace 7 meses se ha convertido en mi incentivo para alcanzar el éxito como hijo, esposo, padre y persona

**JAIME GONZALEZ CORONA**

## **Agradecimientos**

A mis COMPAÑEROS de la licenciatura, que a pesar que no llegue a intimar con la mayoría, habré de extrañarlos, en especial a Irene, Misael, Javier, Rubí, al "Chaparro", Blanca y Kathia

A los PROFESORES que me brindaron sus bastos conocimientos para poder ser una mejor estudiante, en especial Lic Rosina Vucovich, Lic Joel Cruz Calderón, C P Gabriela Rojas y C P Hugo C Arreola Olguín, a éstos últimos por su apoyo para la realización de ésta tesis

A mi amigo y compañero de ésta tesis JAIME GONZALES CORONA, por su paciencia para la realización de la misma, además de haberme brindado la oportunidad de conocerlo, al igual que a su esposa A los dos les deseo lo mejor en la vida y sobretodo al hijo (a) que esta próximo en nacer

A mis AMIGOS de toda la vida, los cuales aprecio mucho y les agradezco que estén siempre conmigo en la buenas y en las malas los cuales son

Mario, que a pesar de habernos conocido no hace mucho tiempo sé que puedo contar con él

Leonardo, que después de cuatro años y medio lo volví a encontrar y se ha fortalecido nuevamente nuestra amistad y le agradezco por sus llamadas de atención cuando no hago lo correcto

Adriana, que es considerada parte de mi familia, ya que lla me ha enseñado a levantarme en las adversidades y al igual que a ella le agradezco a su familia por su amistad

Brenda, por su comprensión y cariño, te deseo lo mejor al igual que a tu esposo y a tu futuro hijo

Carolina, a pesar que ya no la veo tan seguido las veces que nos frecuentamos nos damos cuenta que la amistad no significa el vernos todos los días, pues es un sentimiento que se sembró hace ocho años y medio

Fernando, ya que me ha aceptado tal y como soy y le agradezco por la amistad que me ha brindado

A la familia Sánchez Martínez, por el apoyo y amor que recibí de cada uno de ellos en momentos difíciles, que me tendieron la mano para salir adelante, a mí como a mi familia, y en especial a mis tías ARCELIA Y SOCORRO que me han aconsejado y me quieren como soy

A la familia López Chánez, que a pesar que no los frecuento mucho los quiero y les agradezco a cada uno de ellos por su apoyo durante mi vida estudiantil, en especial a mi primo GUILLERMO que lo quiero mucho y te deseo lo mejor en tu vida profesional

## **Dedicatorias.**

Ésta tesis la dedico en especial a mis PADRES que a pesar de no estar viviendo juntos los quiero y amo profundamente a cada uno de ellos, además les agradezco por todo su apoyo y valores que me han inculcado, así como, las llamadas de atención durante mi vida estudiantil, pues me ha servido para ser una mejor persona y poder madurar. Les agradezco de la misma forma que me acepten como soy con mis defectos y mis virtudes, por estar y por todo lo demás GRACIAS LOS AMO

De la misma forma la dedico a mis HERMANOS, Lupita(QPD), Saúl (QPD), Saúl, a pesar de que a dos de mis hermanos no los concí los tengo muy presentes todos los días de mi vida, y a mi hermano Saúl le agradezco por todo el apoyo que me brindó para poder salir adelante en la universidad

A mi abuela SRA ASUNCIÓN MARTINEZ (QPD), que siempre vives en mi corazón y te agradezco por todos aquellos momentos en que nos divertimos juntas, por las veces en que hacíamos travesuras, TE AMO ABUELA

**MÓNICA SÁNCHEZ LÓPEZ**

## RESUMEN.

Este proyecto de inversión surgió de la idea que el Estado de Puebla no cuenta con muchos restaurant de tipo buffet de cortes de carne, por lo que éste proyecto tendrá por objetivo realizar un proyecto de inversión para la creación de un restaurante tipo buffet de cortes de carne

Para lo antes mencionado se especificara brevemente el contenido de cada uno de los capítulos

El capítulo I tiene por título "Propósito Y Organización", en este capítulo se menciona el origen de la idea de crear un restaurant de tipo buffet de cortes de carne, así como las barreras que existen para el posicionamiento del mismo, y la finalidad de la investigación del proyecto de inversión

El capítulo II tiene por título "Antecedentes", en donde se menciona la historia y evolución de restaurant similares al de éste

El capítulo III tiene por título "Estudio del Mercado", se analiza las diferentes preferencias de los comensales, esto a través de cuestionarios

El capítulo IV tiene por título "Estudio Técnico", en este capítulo se analiza la forma legal, de ingeniería de proyecto y el proceso administrativo por el cual se va a conformar el antes mencionado

El capítulo V tiene por título "Estudio Financiero", en el cual se analizará la viabilidad del proyecto de inversión a través de los diferentes estados financieros

El capítulo VI tiene por título "Evaluación Económica", aquí se llevará a cabo simulacros económicos con los datos del capítulo anterior

El capítulo VII tiene por título "Conclusiones y recomendaciones generales del Proyecto", en este capítulo se darán estrategias por las cuales podrá incrementarse la productividad dentro del restaurante tomando en consideración diferentes variables que afectan directamente al mismo, como son: la competencia, aspectos económicos, estrategias para incrementar la clientela etc.

## ABSTRACT

This investment project arised from the idea that Puebla does not count on with many flesh cuts type buffet restaurants, therefore this project will have the objective to accomplish a investment project for the flesh cuts type buffet restaurant

For the previously mentioned it will be specified briefly each chapter ocntent

The Chapter I has by title -Proposal And Organization-, in this chapter it is mentioned the ioriginal idea to creat a flesh cuts type buffet restaurant, as well as the barriers that exist for the positioning of the same, and the purpose of the investment project

The Chapter II has by title - Precedings -, where is mentioned the similar to this restaurant history and evolution

The Chapter III has by title -Marketing Study -, it is analyzed the fellow dinners different preferences, this through questionnaires

The Chapter IV has by tittle -Technical Study -in this chapter it is analyzed the legal form, the project Engineering and the management process which it is going to certify the previously mentioned.

The Chapter V has by title - Financial Study- , in which it will be analized the investment project viability through the different financial statements

The Chapter has by title -Economic Evaluation - here will be carried out economical shames with the former chapter data

The Chapter VII has by title -Project General Conclusions and Recommendations- in this Chapter will be given categories by which could be increased the productivity within restaurant taking into account different variables that affect the same directly, as are the competition, economic aspects, strategies to increase the customers

# INDICE

	TEMAS	Paginas
	Resumen	i
	Abstract	ii
	Índice	iii
<b>Capítulo I</b>	<b>Propósito y organización</b>	<b>2</b>
1 1	Planteamiento del problema	2
1 2	Propósito de la investigación	3
1 3	Objetivo General	3
1 3 1 1	Objetivos Específicos	3
1 4	Hipótesis	3
1 5	Justificación de la investigación	3
1 6	Alcances	4
1 7	Organización del estudio	4
<b>Capítulo II</b>	<b>Antecedentes</b>	<b>6</b>
2 1	Historia	6
2 2	Servicio Buffet	6
2 3	Servicio de Bar	7
2 4	Concepto de Servicio	7
2 5	Calidad de los servicios	8
2 6	En Puebla	9
<b>Capítulo III</b>	<b>Estudio de Mercado</b>	<b>11</b>
3 1	Objetivos	11
3 2	Definición del Mercado	11
3 3	Tipo de Bien	11
3 4	Tamaño del Mercado	11
3 4 1.1	Segmento del Mercado	12

3.5	Investigación del mercado de clientes potenciales	12
3 5 1.1	Determinación de la Muestra	13
3.6	Formato del Cuestionario	14
3 7	Resultados del Cuestionario con gráficas	16
3 7 1 1	Oferta del Producto	21
3 7 1.2	Demanda del Producto	22
3 7 1.2 1	Fortalezas y Debilidades del Competidor	22
3 8	Políticas de Ventas	22
<b>Capítulo IV</b>	<b>Estudio Técnico</b>	<b>24</b>
4 1	Etapa Legal	24
4.2	Ingeniería del Proyecto	25
4 2 1	Croquis de Localización	25
4 2 2	Plano del Restaurante	26
4 2 2.1	Descripción del Plano	27
4 2 2 2	Capacidad del Restaurante	27
4 3	Características del Producto	28
4.4	Programa de Producción	28
4 4 1	Diagrama de Compra	28
4 4 2	Diagrama de preparación y decoración del platillo	29
4 4 3	Diagrama de Recepción del cliente	30
4 4 4	Cronograma de inversión	31
4 5	Inversiones en equipamiento	32
4.6	Costeo de insumos	34
4 6 1	Costeo de vinos	34
4 7	Costeo de recetas	38
4 7 1	Entradas	38
4.7 2	Sopas	40
4.7 3	Ensaladas	42
4 7 4	Costeo de Bufete	45
4 8	Etapa Administrativa	46

4.8 1	Plantación	46
4 8.2	Organigrama	49
4.8 3	Descripción de Puestos	50
<b>Capítulo V</b>	<b>Estudio Financiero</b>	<b>74</b>
5.1	Punto de Equilibrio	74
5 2	Flujo de Efectivo	75
5.3	Estado de Resultados	76
5.4	Balance General	76
5 5	Razones Financieras	82
<b>Capítulo VI</b>	<b>Evaluación Económica</b>	<b>86</b>
	Valor presente neto	
	TIR	
	Flujos netos de efectivo	
<b>Capítulo VII</b>	<b>Conclusiones y recomendaciones generales proyecto</b>	<b>89</b>
	Bibliográficas y fuentes	90
<b>Anexos.</b>		
	Formatos de alta de la empresa	A
	Acta constitutiva	B
	Tabla de costos	C
	Presupuestos de Venta	D
	Cuadros de Depreciación	
	Cuadros de Amortización	
	Requerimientos de Productos	

# CAPITULO I

## Capítulo I “Propósito y Organización”.

### 1.1 Planteamiento del Problema

Debido a que la ciudad de Puebla se ha considerado como una ciudad donde los visitantes llegan de paso, solo a conocer su comida típica y tradicional así como su zona turística. Y las personas originarias de esta ciudad consideramos que requieren de una mayor variedad en los tipos y estilos de alimentación.

Por lo que surge la idea de crear un restaurant de tipo buffet de cortes de carne, considerando que el concepto de restaurant de este estilo no está saturado, por lo que no se está satisfaciendo la demanda de los comensales, como en el caso de los restaurant especializados en algunos platillos.

Por otro lado la ubicación del restaurant será en la zona dorada, cabe señalar que en ésta no se encuentra ningún tipo de competencia, pues ningún restaurant cerca de éste dará el servicio que se ofrece, se eligió esta zona ya que otras zonas como la avenida Juárez se encuentra sumamente saturado y competido, y en esta avenida ya existen restaurant que ofrecen el mismo tipo de comida.

En la actualidad existe gran variedad de comida por lo que se da la idea de sugerir un concepto diferente el cual es el buffet. Es por tanto que el restaurant de tipo buffet de cortes de carne deberá posicionarse en el mercado en 5 años y no sólo funcionar mientras este de moda, ya que si analizamos, en la ciudad de Puebla todos los nuevos negocios sólo duran un cierto periodo en el que a los ciudadanos les llame la atención pero después son olvidados dichos lugares.

## 1.2 Propósito de la Investigación

Considera que este estilo de restaurant es competido pero no esta saturado ya que solo existen tres restaurant de este estilo tal es el caso de "Macs", "Minas Gerais" y "Casa Real", por lo que hace que el proyecto de inversión sea más atractivo, ya que se podrá obtener la recuperación de la inversión en un mediano plazo, y de la misma forma podrá posicionarse en el mercado sin dejar de ser novedoso, dejando atrás el típico negocio fugaz que solo funciona a corto plazo

## 1 3 Objetivo General.

Realizar un proyecto de inversión para la creación de un restaurante tipo buffet de cortes de carne.

### 1 3 1 Objetivos Específico

Para poder lograr el objetivo general se tendrá que analizar y llevar a cabo lo siguiente

- Realizar un estudio mercado lógico
- Realizar un estudio técnico
- Realizar un estudio del área financiera
- Realizar un estudio económico

## 1 4 Hipótesis

La realización de un proyecto de inversión para la creación de un restaurant de tipo buffet de cortes de carne recuperando la inversión y obteniendo rendimientos mayores a los que ofrece una institución bancaria en cinco años

### 1.5 Justificación de la investigación.

Este proyecto de inversión otorgará al inversionista que este interesado en adquirir este trabajo la garantía del funcionamiento del mismo a través de diferentes estrategias que se darán en el desarrollo del mismo, además tendrá pleno conocimiento de la recuperación de su inversión, y de la misma forma conocerá la viabilidad del proyecto de inversión, así como podrá contribuir a la generación de empleos y el ofrecimiento de productos alimenticios y servicio de calidad.

### 1.6 Alcances

Este proyecto de inversión abarcará el análisis, propuestas de mejoras, así como estrategias para cada una de las variables con las que se podrán encontrar a lo largo de cinco años con el fin de recuperar la inversión, entre las cuales básicamente se encuentran

- La competencia
- Alza y disminución de los insumos.
- Estrategias para atraer al comensal cuando el producto deje de ser novedoso
- Simulacros económicos

### 1.7 Organización del estudio

Capítulo I	Propósito y organización del Estudio.
Capítulo II	Antecedentes.
Capítulo III	Estudio de Mercado
Capítulo IV	Estudio Técnico.
Capítulo V	Estudio Financiero.
Capítulo VI	Evaluación Económica.
Capítulo VII	Conclusiones y recomendaciones generales proyecto. Referencias bibliográficas y fuentes. Anexos.

# CAPITULO II

## Capítulo II “Antecedentes”.

### 2.1 Historia.

El primer restaurant abre sus puertas en París. El concepto de éste comenzó al servirse caldos fortificados los cuales “restauraban” el cuerpo y alma de las personas, posteriormente Antoine Parmentier comenzó a darle publicidad a la papa. Él pudo ofrecer una cena completa donde utilizó la papa desde el pan servido hasta el postre.

Guillermo Taquillierent fue uno de los cocineros del rey Carlos VI de Francia y a la edad de 70 años escribe uno de los libros más completos de la cocina francesa llamado “ Le Viander”, en éste enfatizo en la cocina alta en especias y salsas picantes, además introduce el uso del azafrán, jengibre y pimienta negra en la cocina. También habla de técnicas de cocción como la preparación de sopas, ragout, carnes, pescados y aves silvestres.

El primer restaurant como lo conocemos hoy en día fue construido en Paris por Antonio Beauvilliers, en el cual el nombre que se uso para este establecimiento fue “La gran taberna de Londres”.

### 2.2 Servicio Buffet

Se caracteriza porque existen mesas con diferentes platillos en donde cada comensal se sirve en su plato, eligiendo lo que más le guste. Las mesas usualmente son rectangulares, en donde se colocan los recipientes de comida permitiendo el montaje de una forma atractiva. En algunos servicios de buffet también se brinda servicio a la mesa, en el que se sirve el primer tiempo y un aperitivo para que posteriormente los comensales pasen a la mesa de buffet.

Sergio R. Morales cfr (Bretón, 1980)

La colocación más común en estas mesas es:

A la cabeza se encuentran los utensilios necesarios (platos, cubiertos, servilletas, etc), a continuación están las entradas o sopas, le siguen los platillos principales con sus guarniciones y salsas. La ubicación de las ensaladas pueden ser antes o después de los platillos principales. La mayoría de los buffet constan de platillos fríos o calientes. IDEM cfr (Bretón, 1980)

### 2.3 Servicio de Bar

En este servicio el cantinero prepara las bebidas y los meseros se encargan de servirlos a los clientes. Es importante que ambos conozcan las leyes estatales y locales relativas al servicio de bebidas alcohólicas. IDEM cfr (Bretón, 1980)

### 2.4 Concepto de Servicio

Se define los elementos que distinguen a los servicios son:

- 1 Los servicios, en algunas ocasiones no pueden medirse, ya que no tienen las características de los productos físicos, debido a la intangibilidad de los primeros.
- 2 Los servicios no pueden almacenarse. Una vez que se ha prestado un servicio, éste termina. No se puede ir acumulando o guardando para ocasiones posteriores. Son similares a los productos perecederos, los cuales una vez consumidos ya no se pueden volver a utilizar el mismo producto.
- 3 Los servicios no pueden inspeccionarse. En el sentido estricto de la palabra, el servicio no puede ser inspeccionado del mismo modo que un producto, ya que no cuenta con las características físicas del mismo.
- 4 La calidad no puede determinarse de antemano. La naturaleza de la calidad de los servicios no pueden determinarse, sino hasta la realización de los mismos.

- 5 Un servicio no tiene una vida. Un servicio posee una duración, pero no una vida determinada, como la tienen los productos
- 6 Los servicios tienen una dimensión temporal. Esto significa que los servicios ocurren en el tiempo. Los servicios tienen un principio y fin en tiempo a diferencia de los productos
7. Los servicios se prestan tras una solicitud. Existen dos tipos de demanda hacia los servicios la instantánea y la programada. La primera se refiere a la realización en el momento en que se solicita y la segunda requiere de una programación
- 8 Los servicios son más críticos en unas industrias que en otras. En algunas compañías, dependiendo del servicio que presten un error puede costar mucho
9. Los servicios implican fiabilidad humana. El problema se reduce a controlar, corregir y prevenir el error humano, ya que son estos errores los que pueden ser detectados al prestar el servicio
- 10 Son los empleados peor pagados de la empresa los que prestan el servicio. La gente que presta el servicio por lo regular es la que se encuentra en la parte más baja del organigrama y por lo regular los menos preparados y el cliente percibe la calidad del servicio a través de estos empleados. Sergio R. Morales cfr (Rosander, 1989)

## 2.5 Calidad de los Servicios.

Se define la calidad en el servicio como "La comparación entre las percepciones del desempeño y las expectativas del comprador. Es la percepción que tiene el cliente acerca de la correspondencia entre el desempeño y las expectativas de un producto o servicio" Sergio R. Morales cfr (Larrea, 1991)

## 2.6 En Puebla

En la ciudad de Puebla se ha caracterizado por su gran variedad de platillos suculentos y con una gran historia cada uno de ellos. Todos estos platillos salieron de la imaginación de las monjas de los conventos establecidos en esta ciudad y que combinaban ingredientes de la Nueva España con los que traían de Asia y Europa. Lo que propiciaba competencia entre los conventos más sobresalientes para la creación de nuevos platillos en los eventos que realizaban las familias poblanas y que se servían en vajillas de talavera fabricadas en Puebla.

Hoy en día existen restaurantes en Puebla con el servicio de buffet en cortes de carne, tal es el caso del restaurant "Minas Gerais", mejor conocido como "Las Espadas", así como "Macs", "Casa Real", por lo que se presenta la oportunidad de poder satisfacer la demanda de los comensales por un restaurant de este tipo.

# CAPITULO III

## Capítulo III “Estudio de Mercado”

### 3.1 Objetivos

- ❖ A través del estudio de mercado se podrán conocer las necesidades específicas de los comensales para que de esta forma se pueda satisfacer las mismas
- ❖ De la misma forma se podrá conocer la frecuencia en que los comensales asisten a un restaurant .
- ❖ Conocer a la competencia y poder atacar sus debilidades y fortalezas a través de nuestras oportunidades y fortalezas.

### 3.2 Definición del Mercado

El restaurant de tipo buffet de cortes de carne esta incorporado a la Competencia Perfecta ya que existen muchos compradores (comensales) y vendedores (restaurant), y además el producto ofrecido es homogéneo e idéntico

### 3.3 Tipo de Bien

El restaurant de tipo buffet de cortes de carne se considera como un bien normal, ya que la cantidad demandada o consumida aumentará dependiendo del ingreso del consumidor

### 3.4 Tamaño del Mercado

Para la realización del restaurant de tipo buffet de cortes de carne será necesario determinar que los clientes primordiales serán aquellos que ganen por encima de cinco o más salarios mínimos diarios, por lo que se podrá determinar que estarán ubicados en la clase media alta o C+ con respecto a la siguiente tabla, la cual muestra la distribución económica en el Municipio de Puebla Francisco M Pale. cfr (Mercados Potenciales, 1998)

Población en el municipio de Puebla: 2,236,778

NIVEL	SIMBOLO	POBLACIÓN
Alta	A	9,394
	B	77,616
	TOTAL	87,011
Media	C+	113,405
	C	212,941
	C-	290,557
	TOTAL	616,903
Baja	D+	330,148
	D	416,264
	D-	491,867
	TOTAL	1,238,280
Popular	E	294,584

### 3.4.1 Segmento del Mercado

Tomando como base la anterior tabla se podrá determinar que el total de la clase C+ es de 113,405 y si a este le aunamos el total de la clase alta de 87,011 tendremos como total 200,416 personas que ganan desde 5 o más salarios mínimos diarios es por tanto que son los clientes potenciales del restaurant, es decir, serán clientes potenciales del restaurant de tipo buffet de cortes de carne todas aquellas personas que tengan un nivel socioeconómico medio-alto, alto-bajo y alto-alto.

### 3.5 Investigación del Mercado de Clientes Potenciales

Para la obtención de esta información se llevo a cabo un estudio de mercado no probabilístico a juicio a través de cuestionarios

Por medio de los cuestionarios se obtuvo diversa información como lo son las necesidades, gustos, preferencias de los comensales con los diferentes servicios que se pretenden dar en el restaurant de tipo buffet de cortes de carne, dicha información más adelante se mencionará y analizará

### 3 5 1 Determinación de la Muestra

Para determinar la muestra necesaria para la aplicación de cuestionarios se utilizó la siguiente fórmula

La Población < 500,000 como ya lo habíamos mencionado con anterioridad nuestra población es igual a 200,416

$$n = \frac{Z^2 Npq}{e^2(N-1) + Z^2 pq}$$

En donde.

Z= Intervalo de confianza

N= Población que gana cinco salarios mínimos diarios o más

P= Probabilidad de éxito

Q= Probabilidad de fracaso.

E= Intervalo de error.

$$n = \frac{(1.96)^2 (200416)(0.70)(0.30)}{(0.50)^2 (200416-1) + (1.96)^2 (0.70)(0.30)}$$

$$n = 322$$

Por lo que N significa que hay que aplicar 322 cuestionarios

### 3.6 Formato de la Muestra

“Proyecto de inversión para la creación de un restaurant de tipo buffet de cortes de carne”

Objetivo El siguiente cuestionario tiene por objetivo conocer las necesidades y expectativas de los comensales a un restaurant de tipo buffet de cortes de carne

Sexo: F M

Fecha \_\_\_\_\_

1 ¿Qué restaurant especializado en cortes de carne a visitado Ud ?.

Che Garufa \_\_\_\_\_

Chimichurri \_\_\_\_\_

La Garita \_\_\_\_\_

Las Espadas \_\_\_\_\_

Mi Ciudad \_\_\_\_\_

La Estancia Argentina \_\_\_\_\_

Tonny Roman's \_\_\_\_\_

El Gaucho. \_\_\_\_\_

Otros (especifique): \_\_\_\_\_

2 Complete el siguiente enunciado

Cuando entro a un restaurant de tipo buffet de cortes de carne considero que los colores deberían de ser \_\_\_\_\_ y el diseño debería ser \_\_\_\_\_

3 ¿Conque frecuencia acude a estos lugares?

Una vez por semana \_\_\_\_\_

Dos veces por semana \_\_\_\_\_

Tres veces por semana o más \_\_\_\_\_

Fechas Importantes \_\_\_\_\_

4 ¿De las diferentes carnes cuál le agrada más?

Pollo \_\_\_\_\_

Carne de Res \_\_\_\_\_

Carne de Cerdo \_\_\_\_\_

Otros (especifique): \_\_\_\_\_

- 5 ¿Qué tan importante es para Ud. los siguientes conceptos en un restaurant?  
Enumerando en orden de importancia (1-5), siendo el número 1 el más importante y el 5 el menos importante, los números podrán repetirse las veces que sean necesarias

Servicio \_\_\_  
 Rapidez en el servicio \_\_\_  
 Limpieza del lugar \_\_\_  
 Atención Personalizada \_\_\_  
 Variedad de carnes \_\_\_  
 Sabor de los alimentos \_\_\_  
 Calidad de los alimentos \_\_\_  
 Presentación de los alimentos \_\_\_  
 Otros (especifique): \_\_\_\_\_

- 6 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio de buffet de cortes de carne, incluyendo entradas, sopa, ensaladas y guarniciones?

130-160 \_\_\_  
 161-190 \_\_\_  
 191-220 \_\_\_

- 7 Le gustaría escuchar música durante su estancia en un restaurant.

Sí \_\_\_ No \_\_\_

- 8 Si en la pregunta anterior su respuesta fue sí, ¿Qué tipo de música prefiere?

Ambiental \_\_\_ En Vivo \_\_\_ Ambas \_\_\_

- 9 ¿Qué horarios de servicio preferiría en el restaurant?

Apertura: 12:00 p.m    13:00 p.m    14 00 p m    Otros (especifique): \_\_\_\_\_  
 Cierre.    19:00 p.m    20.00 p.m    21 00 p m.    Otros (especifique). \_\_\_\_\_

- 10 ¿Qué medio es el que emplea para informarse normalmente?.

Radio \_\_\_ Periódico \_\_\_ Internet \_\_\_ T V \_\_\_

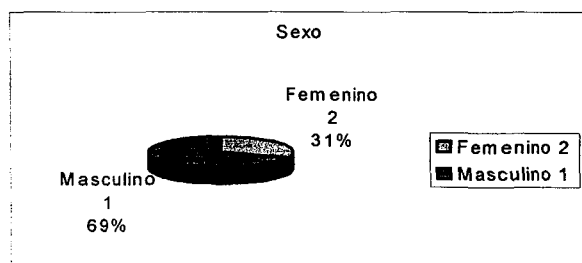
Otros (especifique): \_\_\_\_\_

### 3.7 Resultados del Cuestionario.

Como se había mencionado con anterioridad se aplicó dicho cuestionario a 322 personas, de los cuales los resultados son los siguientes:

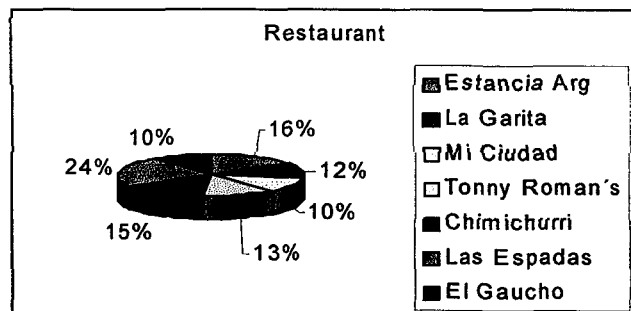
Sexo.

El 31.05% de las personas que contestaron dicho cuestionario fueron mujeres, mientras que el 68.95% fueron hombres por lo que podemos concluir que existen más hombres ejecutivos que alcanzan de cinco o más salarios mínimos diarios



1 ¿Qué restaurant especializado en cortes de carne a visitado Ud ?

El restaurant que resultó mas conocido fue "Minas Gerais" o mejor conocido como "Las Espadas" con el 49.69%, éste restaurant es nuestro competidor directo, ya que proporciona el servicio de buffet de cortes de carne, posteriormente La Estancia Argentina con el 33.85% y El Chimichurri con el 32.30%, en esta pregunta los encuestados tenían la opción de elegir varias opciones, cabe señalar que existen otros competidores en el servicio de buffet de cortes de carne pero se determinó que su posicionamiento en el mercado es nulo ya que como se había mencionado con anterioridad el encuestado tuvo la opción de elegir varias opciones y además de adjuntar nombres de restaurant.



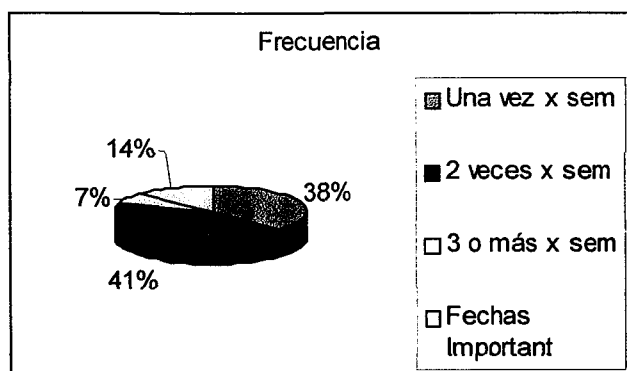
## 2 Complete el siguiente enunciado

Quando entro a un restaurant de tipo buffet de cortes de carne considero que los colores deberían ser \_\_\_\_\_ y el diseño debería ser \_\_\_\_\_

Esta pregunta sólo nos sirvió como una pregunta filtro, ya que con ésta el encuestado se siente mas libre para contestar su opinión, de tal forma que en su mayoría los encuestados indicaron que los colores del restaurant deberían ser atractivos y el diseño sería rústico

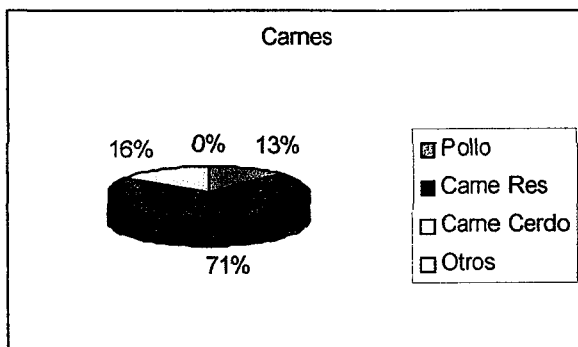
## 3 ¿Con que frecuencia acude a estos lugares?

La mayoría de los encuestados contestaron que asisten dos veces por semana en un 41.92%, mientras que el 37.57% respondieron que asisten una vez por semana, el 13.69% asisten solo en ocasiones especiales y por último el 6.82% asisten tres o más veces por semana, por lo que podemos determinar que el comensal asiste en promedio dos veces por semana lo cual más adelante analizaremos que es muy benéfico



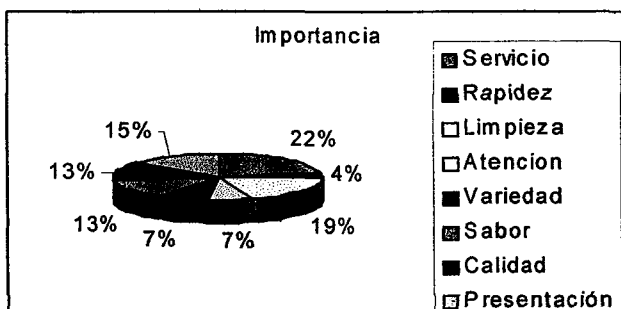
#### 4. ¿De las diferentes carnes cuál le agrada más?

En esta pregunta contestaron los encuestados que en su mayoría prefiere en un 89.44% la carne de res, la carne de puerco es preferida en un 19.87% y el pollo en un 16.15% es preferida, por lo que con estos resultados dio por consecuencia que el pollo sea descartado del buffet ya que es más aceptada la carne de res y de puerco, cabe señalar que en esta pregunta algunos comensales indicaron más de 20 veces que su preferencia es igual para la carne de puerco como para la carne de res, por lo que esta pregunta nos sirvió para obtener gustos del comensal



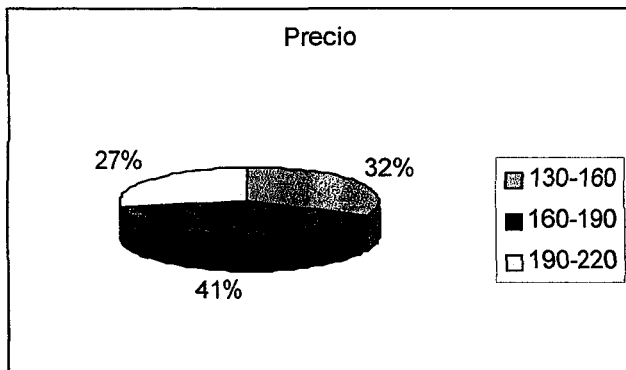
5. Qué tan importante es para ud los siguientes conceptos en un restaurant enumerando en orden de importancia (1-5), siendo el número 1 el más importante y el 5 el menos importante, los números podrán repetirse las veces que sean necesarias

Esta pregunta nos ayudó para saber las necesidades principales con las cuales se deben cumplir y son importantes para los comensales, de tal forma que se presenta a continuación la respectiva gráfica



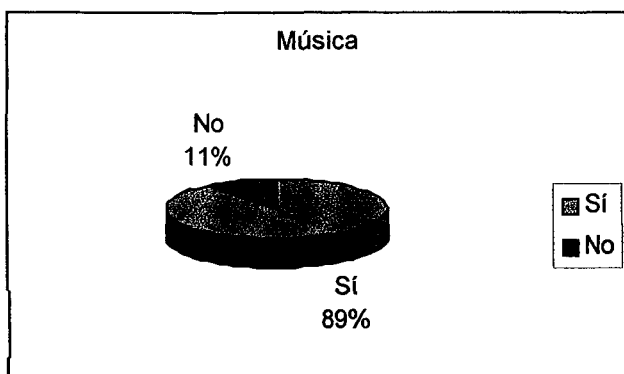
6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio de buffet de cortes de carne, incluyendo: entradas, sopa, ensaladas y guarniciones

Los encuestados indicaron que estarían dispuestos a pagar de 160 a 190 pesos en un 45.96%, mientras que estarían dispuestos a pagar de 130 a 160 pesos en un 36.02% de los encuestados, por último indicaron el 31.05% que estarían dispuestos a pagar de 190 a 220 pesos por el buffet, por lo que esta pregunta nos sirvió para obtener el precio del buffet el cual quedará en \$ 170.00 en base a que más del 45.96% estaría dispuesto a pagarlo



7 Le gustaría escuchar música durante su estancia en un restaurant.

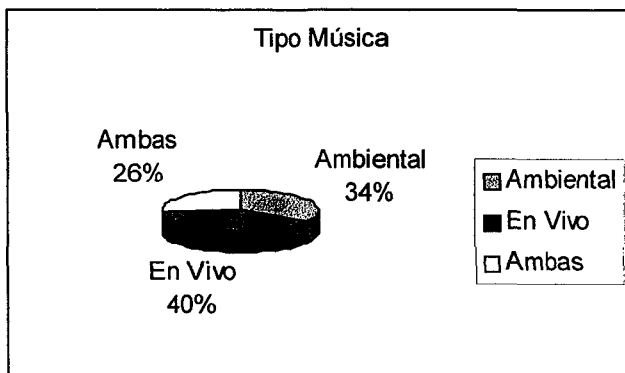
Con respecto a esta pregunta contestaron el 89.44% que si les gustaría escuchar música durante su estancia, mientras el 10.56% no le gustaría que se contara con este servicio en el restaurant, por lo que podemos determinar que el restaurant tendrá el servicio de música durante su estancia



8 Si en la pregunta anterior su respuesta fue sí ¿Qué tipo de música prefiere?

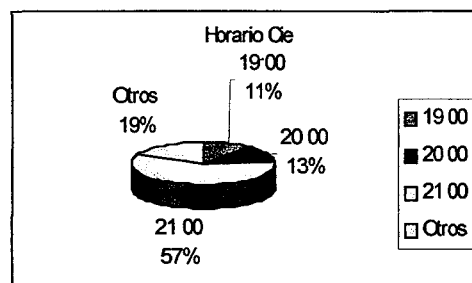
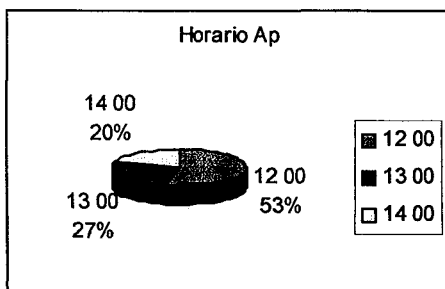
Del 89.44% que respondió en la pregunta anterior que si le gustaría escuchar música durante su estancia el 40.37% indicó que fuera música en vivo, el 33.54% indicó que prefieren la música ambiental, mientras que los encuestados que preferían ambos tipos de música fueron 26.01%

Por lo que al igual que la anterior conocimos los gustos de los comensales y sabemos que la música en vivo será aceptada por los mismos



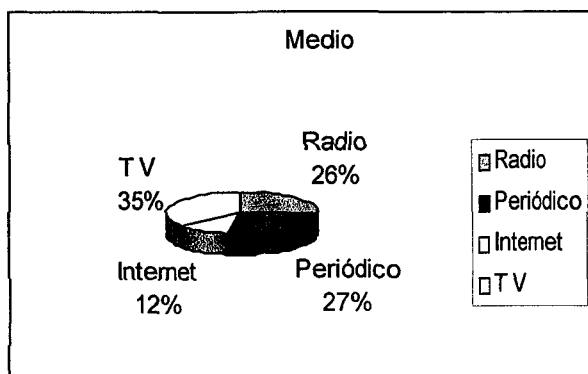
9 ¿Qué horario de servicio preferiría en el restaurant?

El horario de apertura que en su mayoría en un 53.41% prefiere es de las 12.00 p.m., mientras que el horario de cierre prefirieron que fuese en 57.14% a las 21.00 p.m., esta pregunta nos indica la necesidad del comensal para que un restaurant de este giro tenga un horario de 12.00 p.m. a las 21.00 p.m.



10. ¿Qué medio es el que emplea para informarse normalmente?

En su mayoría utilizan la televisión en un 49.68% como medio para informarse normalmente, por lo que sería bueno aprovechar este medio para dar a conocer el restaurant.



### 3 6 1 Oferta del Producto

En base los resultados de cuestionarios se pudo determinar los siguiente

Localización del establecimiento 31 oriente 802

No existe estacionalidad de la oferta ya que en su mayoría es estable la oferta y demanda del mismo

La estructura de la producción se llevará a cabo principalmente a través de parrillas de piedra volcánica

La capacidad para otorgar buffet diario será de 150, pero solo se ocuparán en promedio de 20 buffet, es por lo tanto que se estará utilizando sólo el 15% de la materia prima

Afortunadamente existe gran disponibilidad de mano de obra, ya que la situación económica actual es muy difícil, por lo que se podrá contratar mano de obra barata

### 3.6.2 Demanda del producto

Basándose en algunos resultados del cuestionario antes visto se determinó lo siguiente:

El precio del Buffet por persona será de \$170.00

El ingreso de los consumidores es de cinco salarios mínimos diarios o más

La preferencia del consumidor en un buffet de cortes de carne es la carne de res

El único competidor con este tipo de buffet son "Las Espadas"

#### 3 6 2.1 Fortalezas y Debilidades del Competidor

Tomando en consideración como único competidor el restaurant "Minas Gerais" ya que fue el único que ofrece el mismo servicio, y además fue mencionado por los encuestados se determina que

Sus fortalezas son:

- ❖ *Posicionamiento en el mercado*
- ❖ Cuenta con tres sucursales, las cuales están ubicadas en Huexotitla, en la Av. Juárez y hay una sucursal en Atlixco
- ❖ *Experiencia*
- ❖ *No existe otro restaurant de tipo buffet de cortes de carne*

Sus debilidades:

- ❖ *La atención solo depende de los espaderos.*
- ❖ *La circulación de las espadas es lenta con algunos cortes*
- ❖ *El precio no esta acorde a los cortes que se presentan.*

### 3 7 Políticas de ventas

Las políticas de ventas se llevarán acabo de la siguiente manera:

- ❖ *Las ventas serán pagadas al contado o con tarjeta de crédito*
- ❖ *La cuenta será dividida entre el número de buffet, postres y bebidas*
- ❖ *En la cuenta no se incluirá el pago de propinas o equivalentes, así como el pago del Valet Parking.*

# CAPITULO IV

## Capítulo IV “Estudio Técnico”

### 4.1 Etapa Legal

En este apartado se realizaron todos los trámites pertinentes para dar de alta la empresa en cada una de las instituciones según lo indica la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, es por tanto que se tuvo que dar de alta la empresa en los siguientes organismos

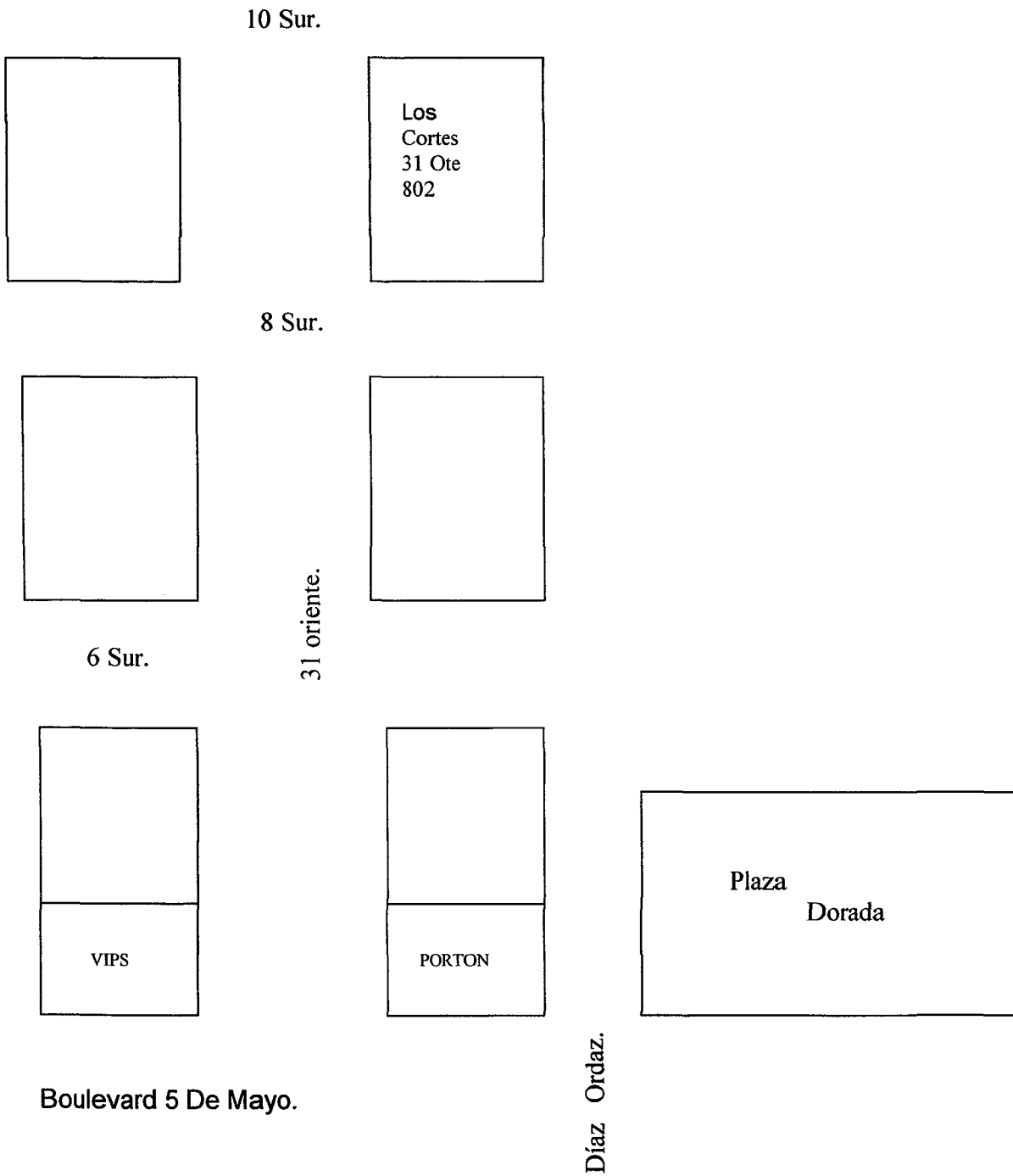
- a) SHCP R1.
- b) IMSS patronal y trabajador así como INFONAVIT
- c) Bomberos ( Opcional )
- d) Secretaría de Finanzas y Desarrollo Social
- e) Ayuntamiento
- f) Secretaría de salubridad
- g) Registro en Padrón de contribuyentes de bebidas alcohólicas.
- h) Aviso de inscripción a CANIRAC

Dicha empresa fue conformada como una Sociedad Anónima de Capital Variable, por lo que según lo indica el Código de Comercio en el artículo 87 se compone exclusivamente de socios cuya obligación se limita al pago de sus aportaciones, así como lo determina el mismo Código de Comercio en el artículo 88 y 215 indican que la abreviatura correcta de Sociedad Anónima es “S.A ” y de Capital Variable “CV.” Respectivamente

En los anexos de dicho trabajo se expone el Acta Constitutiva de dicha empresa

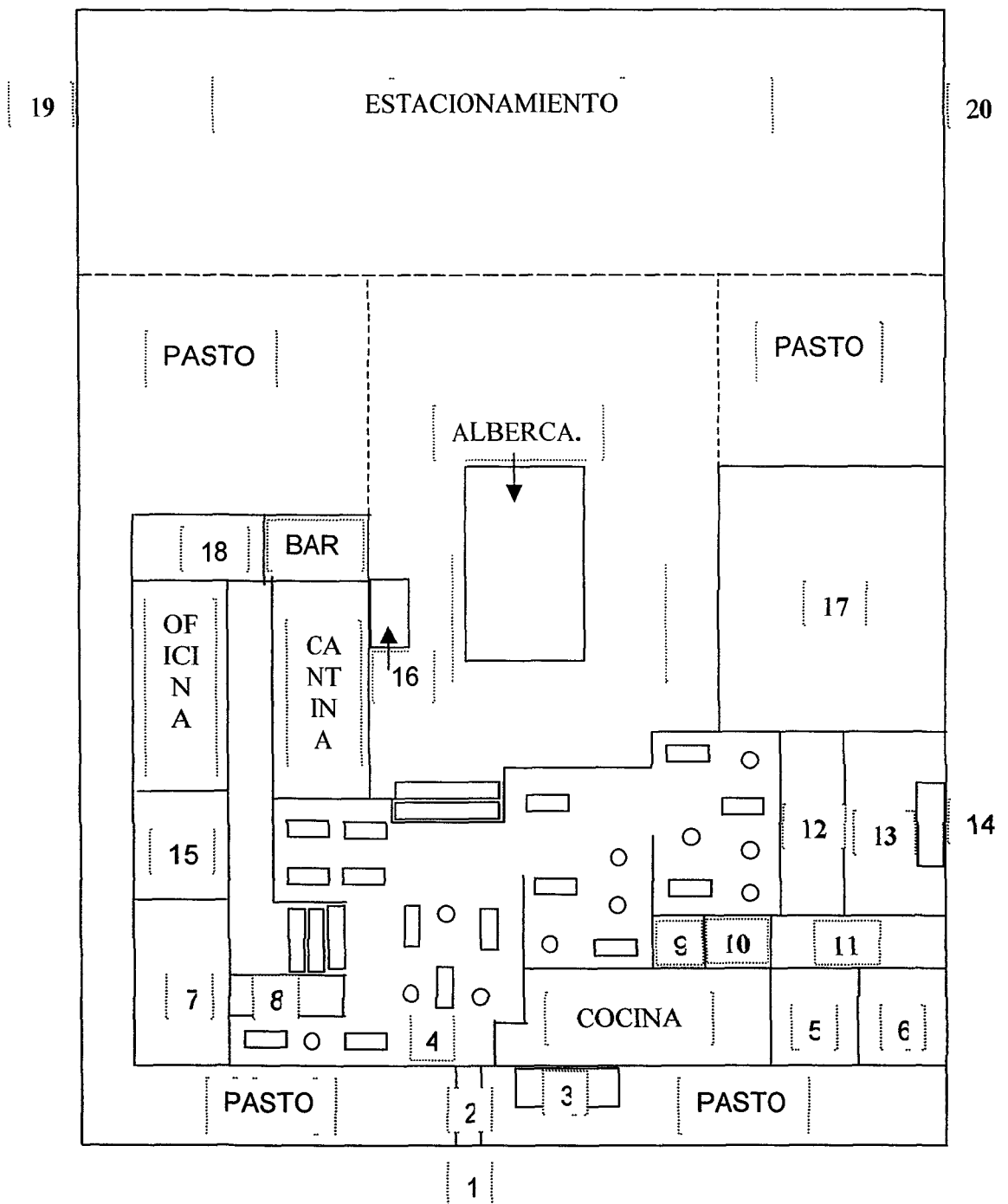
## 4.2 Etapa Ingeniería del Proyecto

### 4 2 1 Croquis de Localización



4.2.2 Plano del Restaurante.

Distribución Física del Restaurante.



#### 4 2.2.1 Descripción del plano del restaurante.

- 1 Entrada principal.
- 2 Pasillo de recepción
- 3 Parrilla de cristal
- 4 Salón principal.
- 5 Zona de lavado de loza.
- 6 Bodega de cocina
- 7 Privado "1".
- 8 Baños.
- 9 Refrigeradores
- 10 Escaleras.
- 11 Patio techado
- 12 Cámara de refrigeración
- 13 Rampa de recepción de proveedores.
- 14 Entrada de proveedores
15. Privado "2"
- 16 Cascada
- 17 Zona abandonada "bodega"
- 18 Bodega del bar.
- 19 Entrada de coches
- 20 Salida de coches

#### 4.2.2 2 Capacidad del restaurante

- ✓ 15 mesas para 6 personas = 90.
- ✓ 11 mesas para 5 personas = 55 .

Total = 145

### 4.3 Características del Producto.

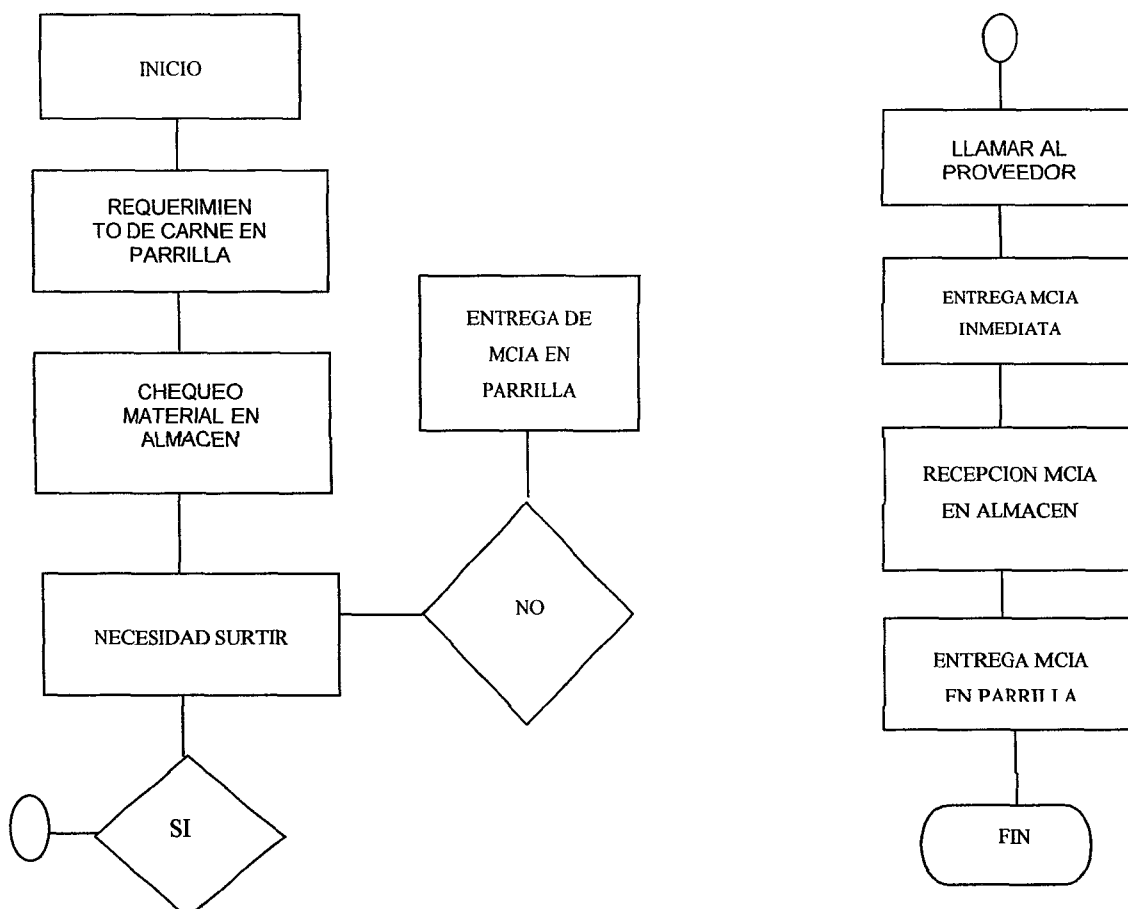
Se tomará como producto al buffet completo que se venderá, es decir, tomando en consideración la entrada, sopa, corte de carne y guarnición

Por lo que las características del buffet serán cumplir con todos aquellos requisitos que el comensal desde el cuestionario a mencionado, entre los que sobre salen las siguientes: servicio, rapidez en el mismo, limpieza del lugar, atención personalizada, variedad de carnes, entre otros

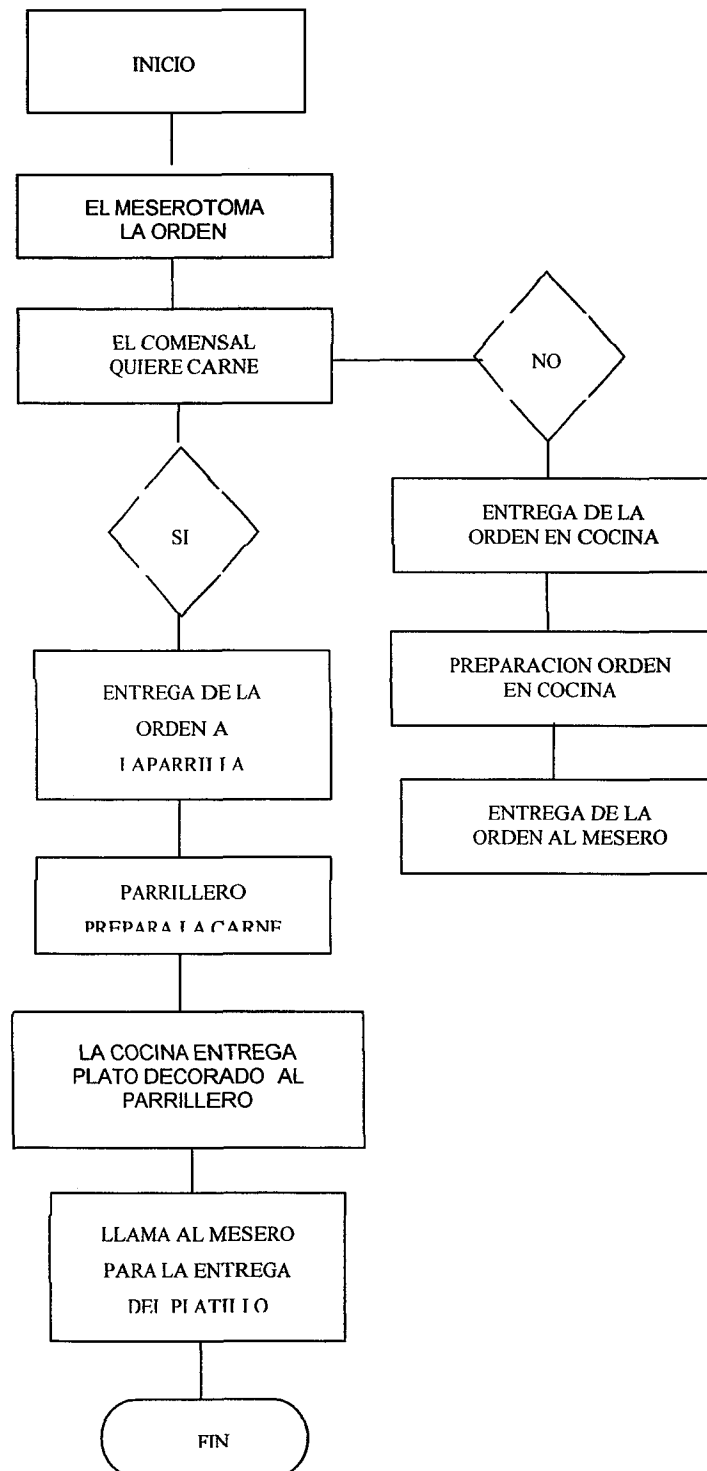
Además de las anteriores, los cortes de carne deberán tener un peso específico según sea el caso, tal es el caso de "El New York el cual tendrá un peso de 200 gr al ser servido", esto más adelante se tomará en cuenta

### 4.4 Programa de Producción

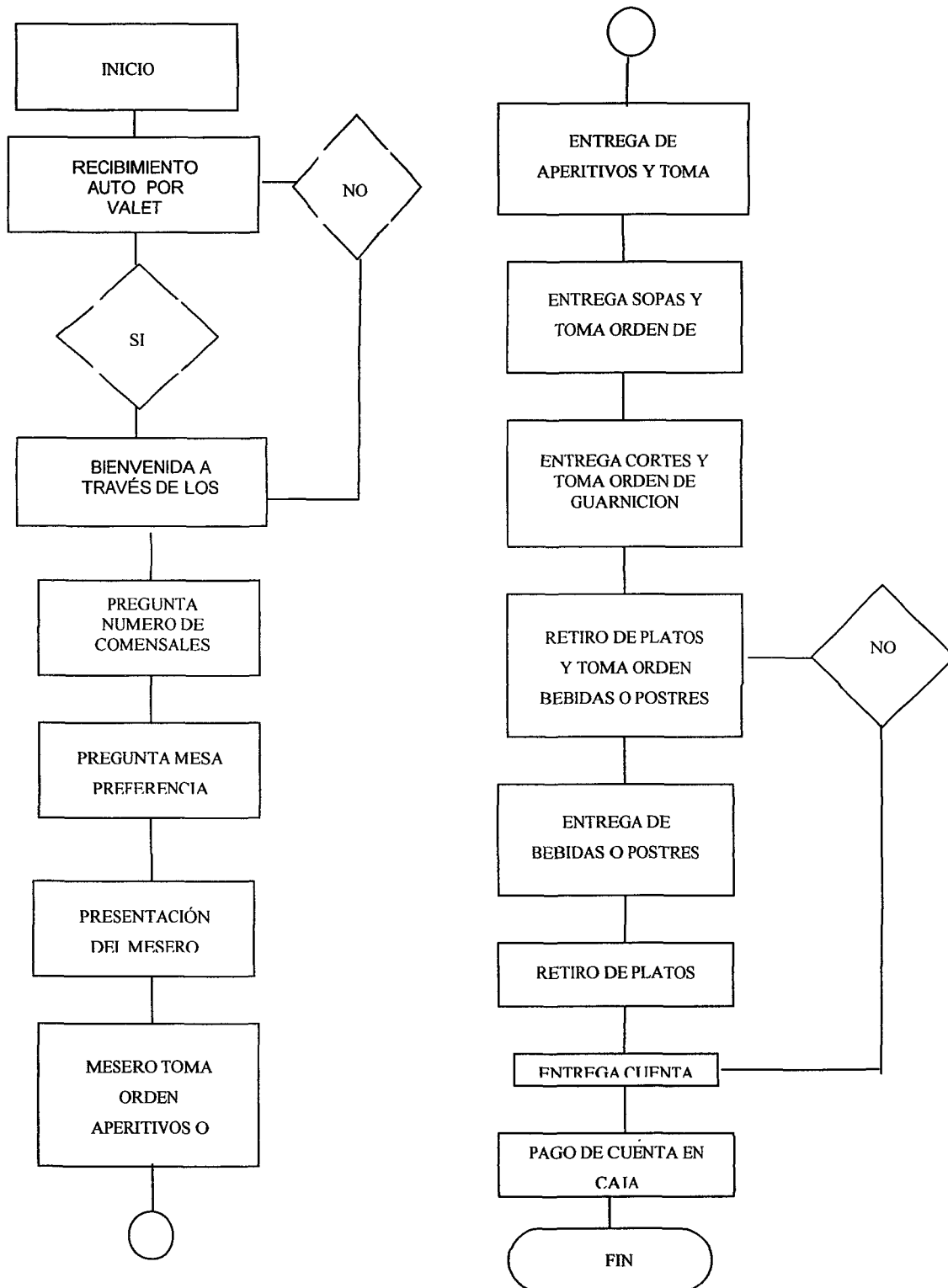
#### 4.4.1 Diagrama de Compra



## 4.4.2 Diagrama de Preparación y Decoración del Platillo



## 4 4 3 Diagrama de Recepción del Cliente y Desarrollo del Servicio



## 4.4.4 Cronograma de Inversión

Septiembre	3	Determinación giro de un proyecto de inversión
	5	Creación del Título del proyecto de inversión
	10	Búsqueda del local para el proyecto de inversión
	12	Búsqueda del local en el ageb correspondiente (INEGI)
	14	Adquisición información de nivel socioeconómico según ageb
Octubre	2	Recopilación de formatos para darnos de alta
	5	Llenado de los formatos para darnos de alta
	7	Creación de los cuestionarios
	15-21	Aplicación de los cuestionarios
	27-4	Análisis e Interpretación de los cuestionarios
Noviembre	5	Recopilación de recetas
	10	Presupuestación de recetas
	15	Presupuestación de maquinaria

#### 4.5 Inversión en equipamiento

En este apartado analizaremos la inversión en mobiliario y equipo de cocina que se deberá adquirir sin tomar en cuenta que en un principio se compra parte de este equipo por la cantidad de \$ 450,000.00 pesos.

PRODUCTO	PRECIO UNITARIO	PIEZAS	TOTAL
Parrilla de piedra volcánica	\$ 10,800 00	1	\$ 10,800.00
Escritorios	2,000 00	4	8,000 00
Sillas para escritorio	800 00	8	1,600 00
Despachador de papel	198.00	4	792 00
Secador de Manos	1,758.00	2	3,516 00
Jabonera	135 00	2	270 00
Escobas	30.00	5	150 00
Trapeadores	30 00	5	150 00
TOTAL			\$ 25,278 00

Todo aquel mobiliario que se adquirió con un costo de \$ 450,000.00 incluyen los siguientes productos

## MOBILIARIO DE COCINA

MUEBLE	UNID	MUEBLE	UNID	MUEBLE	UNID
Estufa	3	Cuchillos	200	Cacerola acero (5lt)	5
Horno	1	Saleros mesas	50	Coladeras	5
Horno Microondas	1	Escurreidores	5	Cucharones	5
Mesas Trabajo	5	Cuchara grande	200	Cucharón tenedor	5
Refrigeradores	4	Caja Registradora	1	Cuchillo bistecero	200
Cafetera	1	Cuchara postre, café	200	Cuchillo carnicero	5
Bascula	2	Cuchillo mantequilla	200	Cuchillo pan	200
Rebanadora	1	Tenedor chico	200	Cuchillo uso general	200
Azucareras	40	Tenedor ensalada	200	Jergas	10
Cremeras	40	Destapador	5	Pica hielo	5
Sartenes Teflón	4	Atomizador	10	Saca corchos	10
Tablas para carne	4	Cacerola acero (25lt)	3	Salero cocina	4
Tablas para frutas	4	Panera	40	Carpeta propina	20
Tablas para lácteos	4	Pinza para hielo	30	Charola mediana	40
Tablas para pollo	4	Porta cubiertos	10	Hieleras	30
Tablas para vegetales	4	Salseras	40	Jarras	25
Carpeta carta	80	Servilletas	250	Manteles	300
Mantequilleras	40	Charola grande	50	Burros	20

#### 4.5 Costos de Insumos.

En este apartado se presenta los precios de la materia prima a transformar, los cuales fueron verificados en la Central de Abastos, Mercado la Cocota, Solera entre otros.

##### 4.5 1 Costos de Vino

BRANDY		ANIS	
TERRY	\$125.00	DOMEQ	\$56.00
TERRY 1900	\$150.00	CHINCHON DULCE	\$143 00
TORRES	\$164.00	CHINCHON SECO	\$145 00
FUNDADOR	\$127 00	ZAMBUCA NEGRO	\$165 00
AZTECA DE ORO	\$124 00	ZAMBUCA BLANCO	\$154 00
DON PEDRO	\$74.00	CADENAS	\$112 00
DUQUE DE ALBA	\$211 00		
		LICORES	
		BAYLES	\$206 00
		KALHUA	\$82 00
		STREGA	\$187 00
		LICOR 43	\$242.00
		GALEANO	\$225 00
		CHARTREUSE VERDE	\$215 00
		CHARTREUSE AMARILLO	\$240.00
		APERITIVOS	
		VERMOUTH DULCE	\$127 00
		VERMOUTH ITALIANO	\$127.00
		VERMOUTH CECO	\$127 00
		VINOS	
		MARQUES DE RISCAL	\$95.00
		LA CETTO	\$68.00
		FAUSTINO I	\$110 00
		FAUSTINO V	\$180 00
		MARQUES DE CACERES	\$165 00

OSO NEGRO	\$59.00	COGNAC.	
STOLISNAYA	\$88 00	MARTEL V.S.O.P.	\$560 00
WHISKY.		HENESY V.S.O.P.	\$850 00
BUCHANAS	\$376 00	HENESY X.O.	\$2,199.00
J B.	\$182.00	COURVOSIER	\$1,500 00
CHIVAS REAGAL	\$289.00	CHAMPAGNE	
PASSPORT	\$153.00	DON PERIGNON	\$2,289 00

## 4 6 5.1 Costeo de Bebidas

## COSTEO DE BEBIDAS.

REFRESCO	CTO.UNIT.	CTO TOT	PRECIO
COCA-COLA	6.25		\$15 00
FANTA	6.25		\$15 00
FRESCA	6 25		\$15 00
SPRITE	6 25		\$15 00
MANZANA LIFE	6.25		\$15.00
AUGUA RISCO	2.08		\$15.00
CONGA			
JUGO PIÑA	2oz.		\$0.56
JUGO TORONJA	2oz.		\$0.56
JUGO NARANJA	2oz		\$0 56
GRANADINA	1oz		\$0 23
HIELO	15gr.		\$0 35
NARANJADA			
JUGO NARANJA	3oz	\$0.56	\$2 26 \$20.00
AGUA MINARAL	6oz		\$0 50
HIELO	15gr		\$0 35

## LIMONADA

JUGO LIMON	3oz.	\$0 56	\$1 41	\$20.00
AGUA MINARAL			6oz \$0.50	
HIELO		15gr. \$0 35	\$1.41	

## CHELADA

CERVEZA		6oz \$2.90		\$20 00
SAL			5gr. \$0 10	
LIMON		3oz \$0.56		
SALSA INGLESA	0 5oz	\$0 10		
SALSA TABASCO		0 5oz \$0 20	\$3 86	

## PALOMA

TEQUILA		3oz \$5 00		\$20 00
HIELO			15gr. \$0.35	
VASO ESCARCHADO		1 pza \$0 00		
REFRESCO DE TORONJA		6oz \$0 50	\$5 85	

## CHARRO NEGRO

TEQUILA		3oz \$5 50		\$30 00
HIELO			15gr \$0 35	
COCA		6oz \$1 50		
LIMON		1oz \$0 56	\$7 91	

## BEBIDAS ALCHOLICAS

## BLODY MARRY

\$30.00

VODKA			3oz \$3 50	
JUGO TOMATE			5oz \$6 00	
SALSA TABASCO		0.5oz \$0.10		
SALSA INGLESA		0 5oz \$0 20		
SAL			5gr. \$0.10	
HIELO			15gr \$0 35	

## DAIQURI

LIMON	3oz	\$0.56	\$10.25	\$30.00
HIELO			15gr	\$0.35
AGUA MINARAL		6oz	\$0.50	
RON BACARDI	3oz	\$4.50		
CEREZA		1	\$0.30	\$6.21

## SANGRIA

VINO TINTO		1oz	\$0.40	\$30.00
VODKA			3oz	\$3.50
HIELO			15gr	\$0.35
JUGO LIMON		3oz.	\$0.56	
JARABE	2oz	\$0.60	\$5.41	

## BULL

JUGO NARANJA		2oz	\$0.56	\$30.00
CERVEZA			5oz.	\$2.50
TEQUILA		3oz	\$5.50	
HIELO		15gr	\$0.35	\$8.91

## DESARMADOR

VODKA		3oz	\$3.50	\$30.00
JUGO NARANJA			6oz	\$0.56
HIELO		15gr	\$0.35	\$4.41

## TOM COLINS

VODKA		3oz.	\$3.50	\$30.00
HIELO			15gr	\$0.35
JUGO LIMON		3oz	\$0.56	
JARABE		3oz	\$0.60	\$5.01

## SUBMARINO

CERVEZA		6oz	\$2.90	\$30.00
CABALLO TEQUILA			3oz	\$5.50
				\$8.40

## BESO DE ANGEL

CARNATION	2oz.	\$1.50		\$30.00
HIELO		15gr	\$0 35	
LICOR CAFÉ	3oz.	\$5 80	\$7 65	

## ALFONSO XII

CARNATION	3oz	\$1 50		\$30.00
HIELO		15gr	\$0 35	
LICOR CAFÉ	3oz	\$5 80	\$7 65	

## MEDIAS DE SEDA

LICOR CAFÉ	3oz.	\$5 80		\$30 00
HIELO		15gr	\$0 35	
CARNATION	2oz	\$1 05		
JARABE FRESA	6oz	\$1 60	\$8 80	

## PARIS DE NOCHE

COCA-COLA	6oz	\$1 50		\$30 00
COÑAG		3oz	\$18 00	\$19 50

## SOL Y SOMBRA

ANIS	3oz	\$5 90		\$50 00
RON		3oz	\$4 50	\$10 40

## MARGARITA

TEQUILA	3oz	\$5 50		\$40 00
HIELO FRAPE		15gr	\$0 35	
LIMON	1 5oz	\$0 56	\$6 41	

## PIÑA COLADA

CREMA DE COCO	1 5oz	\$2 40		\$30.00
JUGO PIÑA		5oz	\$0 56	
HIELO	15gr.	\$0 35		
RON	3oz	\$4 50		
CARNATION	1 5oz.	\$0 75	\$8 56	

#### 4.6 Costeo de recetas

Este apartado tiene por fin el costear cada una de las recetas según sea entrada, sopa, guarnición o carne

##### 4.7.1 Entradas

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Enchiladas no te rajes	2 tortillas	\$ 0.80	
	2 chipotle adobados	0.70	
	1/40 cebolla	0.10	
	¼ ajo	0.10	
	20 gr añejo	0.96	
	0.125 pechuga	3.5	\$ 6.16
Entomatadas tampiqueñas	2 tortillas	\$ 0.80	
	100gr. tomate	0.70	
	4 cuch Aceite	0.10	
	4 cuch Crema	0.20	
	1/40 cebolla	0.10	
	6 pimientas	0.20	
	sal	0.10	\$ 2.20
Tacos Dorados	2 tortillas	\$ 0.80	
	0.125 pechuga	3.50	
	4 cuch. Aceite	0.40	
	4 cuch. Crema	0.20	
	¼ aguacate	0.70	\$ 5.60

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Champiñones al ajillo	3 cuch. Aceite oliva	\$ 0.70	
	½ ajo	0.20	
	0.5 Chile guajillo	0.20	
	0.50 Gr jamón	0.80	
	¼ champiñones	6.00	
	¼ cuch Sazonador de pollo	0.10	\$ 8.00
	¼ queso philadelphia	\$ 1.50	
Botana de papa (5 pzas)	6 aceitunas negras	1.20	
	2 cuch Mayonesa	0.20	
	¼ taza leche clavel	0.20	
	¼ cuch Sal	0.20	
	¼ papa cambray	1.25	\$ 4.55
Aguacates rellenos	2 pzas aguacate	\$ 5.00	
	1/8 pza col	0.63	
	1 rábano	0.01	
	¼ cuch cebolla	0.10	
	100gr queso añejo	0.48	
	1/8 jitomate	0.20	
	Cilantro	0.04	
	Sal	0.10	\$ 6.56

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Aperitivo de bolitas de queso	50gr queso parmesano	\$ 1.00	
	1 clara de huevo	0 80	
	1 pellizco de nuez moscada	0 50	
	Pan molido	0.10	
	Sal	0.10	\$ 2 50

## 4 7 2 Sopas

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Sopa de Aguacate	½ aguacate	\$ 1 40	
	¼ taza caldo de pollo	0 20	
	¼ taza leche clavel	0 20	
	1 cuch Cebolla	0 10	
	¼ cuch Jugo limón	0 10	
	¼ cuch sal de ajo	0 10	
	¼ cuch Salsa picante	0 10	
	¼ jitomate	0 10	\$ 2 30
Vichyssoise	2 cuch cebolla	\$ 0 20	
	¼ cuch mantequilla	0 10	
	1 ½ papas	2 13	
	½ taza agua	0 10	
	¼ cuch sazonador pollo	0 10	
	Pimienta blanca	0 10	
	¼ lata leche clavel	1.88	\$ 4 61

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
Crema de Apio	1 taza de apio reb.	\$ 0.20		
	½ cuch. Cebolla picada	0.05		
	1 taza de agua	0 20		
	1 cuch. Mantequilla	0 40		
	2 cuch harina	0 10		
	¼ cuch sazonador pollo	0 10		
	¼ cuch albahaca	0 20		
	Pimienta negra	0 20		
	¾ taza de leche clavel	0 60	\$ 2 05	
	Sopa de frijol	1 cuch aceite	\$ 0 10	
		1 cuch cebolla	0 10	
		100gr frijol	1 20	
1 cuch sazonador pollo		0 40		
1 taza de agua		0.20		
50gr crema		1 40		
1 tortilla		0 40		
1 chile de árbol		0 10		
¼ pza queso fresco		0 83	\$ 4 73	
Caldillo de nopales		5 nopales	\$ 6 25	
	70gr jitomate	1 12		
	¼ pza cebolla	1 00		
	1 ajo	0.40		
	1pza huevo	0 80	\$ 9 57	

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Sopa de poro y papa	1 pza papa	\$ 1.00	
	½ lt. Agua	3.00	
	¼ pza poro	1.04	
	1 cuch sazoador pollo	0 40	\$ 5.44
Arroz Fiesta	½ taza arroz	\$ 1.00	
	1pza chile poblano	1 40	
	½ pza chile morron verde	2 70	
	50gr crema	1 40	
	½ taza de leche	1 60	
	¼ taza agua	0 20	
	Cebolla y ajo polvo	0 20	
	75gr queso chihuahua	0 28	
	Sal	0 10	\$ 8 88

#### 4.7 3 Guarnición o Ensaladas

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ensalada Cremosa	100gr piña	\$ 2 00	
	½ pza manzana	0.80	
	½ pza zanahoria	0 30	
	1/8 pza lechuga	0 40	
	20gr crema	0 56	
	¼ cuch mantequilla cacahuete	0.10	\$ 4 16

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ensalada Española	½ pza jitomate	\$ 0 80	
	1/3 pza pepino	0 60	
	1/3 pza pimiento	2.00	
	morrón gde verde		
	1/6 pza cebolla	0 23	
	1/6 diente ajo	0 01	
	Sal	0 10	
	Aceite Oliva	0 20	
	Limón	0.01	\$ 4 75
Puré de Papas	½ kg. papa	\$ 4.00	
	10gr mantequilla	0 20	
	100gr leche	0 80	
	Sal	0 10	\$ 5 10
Guacamole	1 aguacate	\$ 1 25	
	1 limón	0 20	
	Sal	0 10	\$ 1 55
Ensalada a la reina	1/8 pza apio	\$ 0 10	
	¼ pza alcachofa	0 10	
	½ pza huevo cocido	0 40	
	1/8 pza cebolla	0.175	
	½ pza vetabel	0 30	
	½ pza limón	0 10	
	¼ cuch aceite oliva	0 10	
	¼ cuch mostaza	0 10	
	¼ cuch caldo	0 10	\$ 1 475
	alcachofa		

NOMBRE	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Ensalada Argentina	1/8 coliflor	\$ 1.00	
	¼kg ejotes	2.00	
	¾ reb piña	1 50	
	¼ pza naranja	0 10	
	½ pza limón	0.10	
	Mayonesa	0.20	
	Sal	0 10	\$ 4 00
Ensalada de Frutas Niza	1/8 melón	\$ 1.25	
	¼ pza naranja	0.10	
	¼ pza manzana	0 80	
	1/8 pza plátano	0 13	
	1/8 pza pera	0.50	
	½ reb piña	1 00	
	100gr nuez	2 80	
	Clara huevo	0 80	
	1 cuch azúcar glass	0 10	
	4 pzas uvas	0.20	\$ 6 43

## 4 7 4 Costeo del Buffet.

Para calcular el costo del buffet se tomará en cuenta que existen siete sopas, siete entradas y siete guarniciones, por lo que se harán paquetes de los antes mencionados uniéndolos de tal forma que el costo de los mismos sean menores a \$ 17.00, de tal forma que se conforman de la siguiente manera

PAQUETE	ENTRADAS	SOPAS	GUARNICION	COSTO
1	Champiñones ajillo	Vichyssoise	Ensalada Reina	\$ 14 09
	Botana de papa	Crema de Apio	Ensalada Niza	\$ 13 03
2	Aperitivo bolitas de queso	Arroz fiesta	Guacamole	\$ 12 93
	Entomatadas tampiqueñas	Caldillo nopales	Ensalada Cremosa	\$ 15 93
3	Enchiladas no te rajes	Sopa Frijol	Puré de papa	\$ 15 43
	Tacos dorados	Sopa de Aguacate	Ensaladas Española	\$ 12 65
4	Aguacate relleno	Sopa de poro y papa	Ensalada Argentina	\$ 13 475
	Aperitivo bolitas de queso	Arroz fiesta	Guacamole	\$ 12 93
5	Tacos dorados	Sopa de Aguacate	Ensaladas Española	\$ 12 65
	Entomatadas tampiqueñas	Caldillo nopales	Ensalada Cremosa	\$ 15 93
6	Enchiladas	Sopa Frijol	Puré de papa	\$ 15 43
	Aguacate relleno	Sopa de poro y papa	Ensalada Argentina	\$ 13 475
7	Champiñones ajillo	Vichyssoise	Ensalada Reina	\$ 14 09
	Botana de papa	Crema de Apio	Ensalada Niza	\$ 13 03

Por lo que analizaremos cuál será el margen de utilidad con estos costos y tomando en consideración que el costo por kilo de cualquier corte de carne será de \$50.00, y en el buffet se dará cortes de 150gr, podremos decir que:

Por ejemplo

El paquete más costoso es con el número seis el cual consta de  $15.43 + 13.475 = 28.90$  y se le incrementamos el costo de la carne que por más será de medio kilo esto tendrá por resultado el siguiente  $28.90 + 25.00 = 53.90$ , por lo que el margen de utilidad será en este caso del 68.29%, tomando en consideración que el costo del cubierto es de \$170.00

En el mejor de los casos analizaremos si es que una persona consume el paquete con el costo más barato el cual es el paquete número cuatro  $13.475 + 12.93 = 26.405$  y si le aparamos medio kilo de carne sería  $26.405 + 25 = 51.405$ , por lo que el margen de utilidad será en este caso del 69.76%, tomando en consideración que el costo del cubierto es de \$ 170.00

## 4.7 Proceso Administrativo

### 4.8.1 Planeación

En este apartado se mencionarán cada uno de los componentes del mismo.

Visión: "Ser la organización restaurantera más reconocida y solicitada de Puebla a mediano plazo "

Misión: "Cumplir con las necesidades que demanda nuestra propia clientela, en cuanto al servicio y la calidad".

Filosofía "La satisfacción de nuestra clientela es lo más importante"

Objetivos:

General: "Ser un restaurante reconocido por su calidad y servicio en un mediano plazo "

Específicos: Contar con una cartera de clientes de nivel medio alto.

### **Estrategias.**

- 1 **Conocer fuerzas y debilidades de la competencia real.**
2. **Localizar proveedores que respalden la calidad producto y servicio.**
3. **Tener una ubicación estratégica, con un potencial económico en una zona comercial**
- 4 **Contar con un amplio inmueble, ventilado, iluminado, accesible y con servicio de estacionamiento**
5. **Capacitación de alto nivel para el servicio de todo nuestro personal**
- 6 **Una buena remuneración y sistema de compensaciones a nuestro personal.**

### **Políticas**

- 1 **Pago a proveedores de 30 días a crédito.**

### **Reglas**

- 1 **Practicas de servicio al cliente**
- 2 **Horario de entrada y salida es de 12 00 AM. a 9:00 PM**
- 3 **Compra de materia prima con la calidad estipulada (proveedores TIF).**
- 4 **Uso estricto del uniforme en todas las áreas.**
- 5 **Uso de herramientas de trabajo (pluma, destapador, encendedor y descorchador) de todo el personal**
- 6 **Control de comandas en caja por parte de la cajera**
- 7 **Montar mesas y áreas de trabajo (limpieza, acomodo, surtido, llenado y trapeado de plaqué y loza) del responsable del día.**
8. **Contar con gafete con el nombre del personal**
- 9 **Reservación tiene preferencia sobre lista de espera con límite Max de 15 min.**
10. **Cambiar la mantelería para cada servicio**

**Procedimientos:**

1. Compras
  2. Preparación y decoración del platillo
  3. Recepción del cliente y servicio
  4. Pago de facturas
  5. Nómina
  6. Recibo de materia prima
  7. Seguridad (evacuación, contingencias, inundación y volcán)
- Ya explicados al principio de este Capítulo

**Programas:**

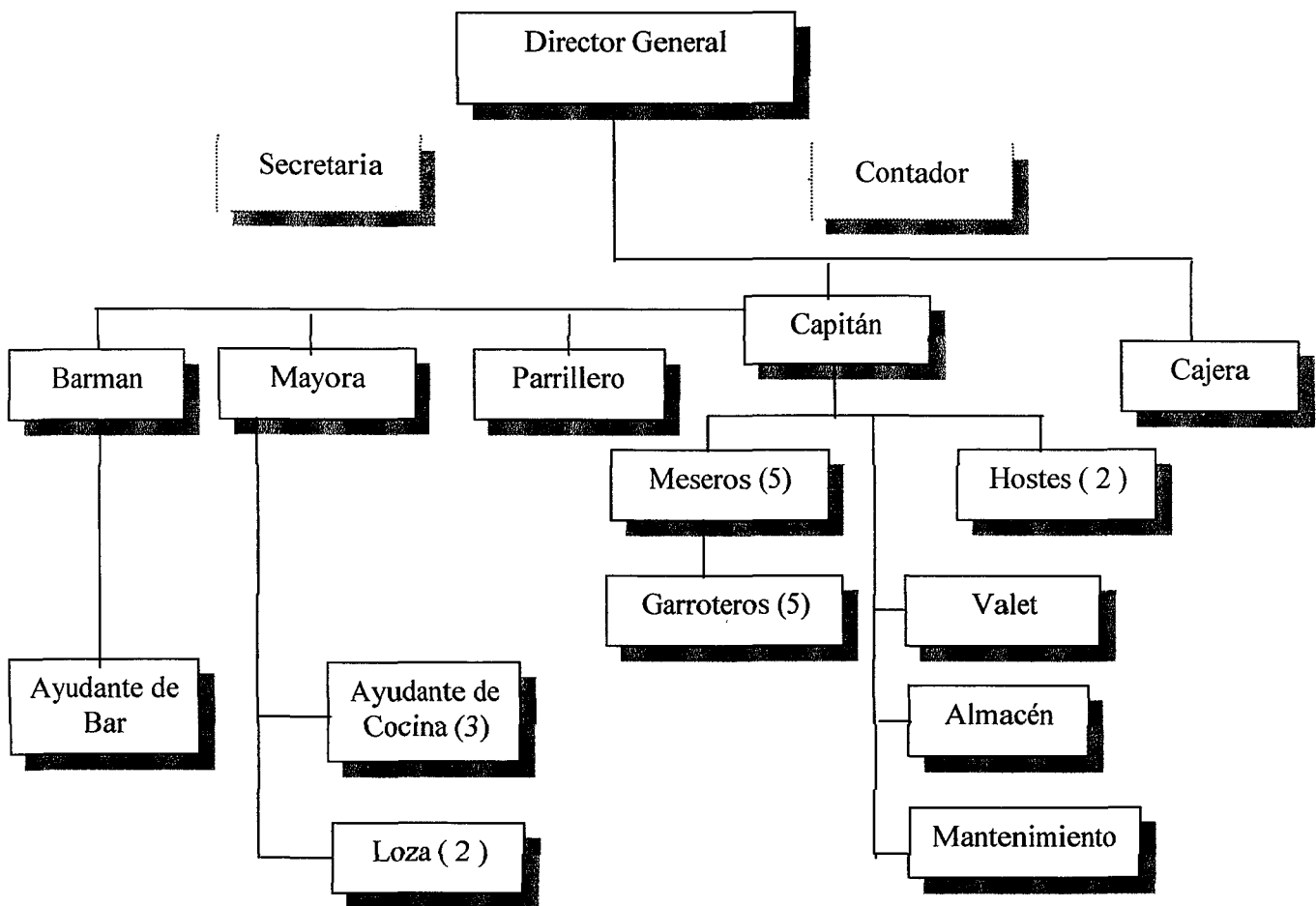
1. Capacitación de personal en el servicio
2. Servicio al cliente
3. Incentivos de empleados
4. Promocionales

Este punto ya está mencionado anteriormente en los diagramas

**Personal**

PUESTO	PERSONAS
MESEROS	5
GARROTEROS	5
BARMAN	1
AYUDANTE DE BAR	1
HOSTES	2
CAJERA	1
CONTADOR	1
MAYORA	1
AYUDA COCINA	3
GERENTE	1
PARRILLERO	1
ALMACENISTA	1
CAPITAN	1
LAVA LOZA	2
SECRETARIA	1
VALET PARKING	1
MANTENIMIENTO	1
TOTALES	29

## 4.8 2. Organización



### 4.8.3 Descripción de Puestos

Es un documento que proporciona información respecto a las actividades, deberes y responsabilidades de un puesto (Administración de Recursos Humanos, R Wayne Mondy/Robert M Noe, Pág. 640 ) Las descripciones de puestos para el restaurante son mencionadas a continuación.

#### IDENTIFICACIÓN GERENTE GENERAL

Puesto: Gerente General

Reporta a: Asamblea de Accionistas

Puesto que le reportan: Contabilidad, Chef, Capitán de Meseros

Relaciones Internas: Con todo el Personal

Relaciones Externas: Asamblea de Accionistas, Clientes, Proveedores, Entidades Bancarias, dependencias Gubernamentales.

#### OBJETIVO DEL PUESTO

Planear, organizar, dirigir y controlar las acciones globales de la empresa encaminadas a lograr la efectividad de la misma.

#### DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Organizar y administrar las áreas de servicio de bebidas y alimentos
- ✓ Establecer los objetivos para cada una de las áreas.
- ✓ Establecer normas de servicio.
- ✓ Capacitar al personal.
- ✓ Realizar las rotaciones de los trabajos
- ✓ Llevar la lista de vacaciones.
- ✓ Determinar las estrategias de la empresa
- ✓ Revisar el sistema de calidad y el proceso de mejora continua que se está poniendo en marcha.
- ✓ Mantenerse al día en cuanto a los precios de los insumos.
- ✓ Verificar los precios de compra y venta.

- ✓ Realizar las compras.
- ✓ Verificar las mercancías de la cámara de refrigeración
- ✓ Elaborar inventarios físicos periódicamente
- ✓ Registrar las entradas y salidas del almacén.
- ✓ Registrar las ventas diarias
- ✓ Registrar las compras.
- ✓ Obtener el costo neto de los alimentos y bebidas que adquiere el restaurante
- ✓ Elaborar los reportes destinados a la asamblea de accionistas
- ✓ Llevar estadísticas tanto de platillos como de bebidas
- ✓ Administrar con calidad total
- ✓ Autorizar los presupuestos con ayuda del contador
- ✓ Establecer las políticas generales de la empresa
- ✓ Realizar evaluaciones de desempeño
- ✓ Analizar la información financiera proporcionada por el contador y tomar decisiones éticas y pertinentes
- ✓ Autorizar la nómina.
- ✓ Autorizar cheques expedidos por el restaurante
- ✓ Visitar a los comensales durante su estancia
- ✓ Seleccionar adecuadamente a los proveedores
- ✓ Proponer programas alternativos de servicio.
- ✓ Manejar la publicidad del restaurante
- ✓ Estar al pendiente de las disposiciones fiscales , bajo la asesoría del contador
- ✓ Apoyar y proporcionar toda la ayuda necesaria la personal para su desarrollo y mejora del restaurante.

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Administración General
- ✓ Contabilidad y Finanzas
- ✓ Conocimiento de Alimentos y Bebidas

- ✓ Capacidad para reconocer mercancías.
- ✓ Administración de Personal
- ✓ Mercadotecnia
- ✓ Calidad Total
- ✓ Planeación Estratégica

#### HABILIDADES

- ✓ Para la toma de decisiones
- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para elaborar programas.
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para formular estrategias
- ✓ Para motivar y liderar a su personal.
- ✓ Para servir.
- ✓ Para escuchar quejas y sugerencias
- ✓ Para analizar los estados financieros.
- ✓ Para llevar a cabo el proceso administrativo.
- ✓ Para trabajar bajo presión

#### ACTITUDES

- |              |              |
|--------------|--------------|
| ✓ Observador | ✓ Líder      |
| ✓ Ordenado   | ✓ Optimista  |
| ✓ Sociable   | ✓ Creativo.  |
| ✓ Dinámico   | ✓ Motivador  |
| ✓ Retentivo  | ✓ Trabajador |
| ✓ Analítico  |              |

#### PERFIL DEL PUESTO

- ✓ Edad: 24 a 40 años
- ✓ Sexo. Indistinto
- ✓ Estado Civil. Indistinto.
- ✓ Escolaridad. LAE, LAI.
- ✓ Experiencia Mínimo dos años

## IDENTIFICACIÓN CONTADOR

Puesto: Contador

Reporta a: Gerente General

Puestos que le reportan: Gerente General.

Relaciones Internas: con el Gerente General y Chef.

Relaciones Externas Entidades Bancarias, Dependencias Gubernamentales.

## OBJETIVO DEL PUESTO

Estructurar el sistema de procesamiento de operaciones más adecuado que proporcione la información financiera confiable para tomar a tiempo las decisiones más acertadas

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Implantar el sistema contable más conveniente para el restaurante
- ✓ Establecer el procedimiento óptimo de registro de operaciones efectuadas por el restaurante, ya sea manual o escrito.
- ✓ Verificar la exactitud de las operaciones registradas en libros y registros auxiliares
- ✓ Vigilar el cabal cumplimiento de las obligaciones fiscales
- ✓ Elaborar, analizar e interpretar los estados financieros.
- ✓ Llevar la lista de vacaciones
- ✓ Determinar las estrategias financieras de la empresa conjuntamente con el gerente
- ✓ Proporcionar la gerente información confiable y oportuna para la toma de decisiones
- ✓ Verificar los precios de compra y venta.
- ✓ Registrar las entradas y las salidas del almacén.
- ✓ Registrar las ventas
- ✓ Registrar las compras.

- ✓ Obtener el costo neto de los alimentos y bebidas que adquiere el restaurante.
- ✓ Elaborar los reportes destinados al gerente
- ✓ Presentar presupuestos al Gerente General.
- ✓ Realizar la nómina

#### CONOCIMIENTOS

- ✓ Contabilidad.
- ✓ Finanzas.
- ✓ Impuestos.

#### HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos.
- ✓ Para elaborar programas
- ✓ Para trabajar en equipo.
- ✓ Para formular estrategias
- ✓ Para servir
- ✓ Para analizar los estados financieros.
- ✓ Para trabajar bajo presión

#### ACTITUDES

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ✓ Observador. | ✓ Optimista   |
| ✓ Ordenado.   | ✓ Creativo    |
| ✓ Dinámico    | ✓ Trabajador. |
| ✓ Analítico.  | ✓ Organizado  |

#### PERFIL DEL PUESTO

Edad: 24 a 50 años.

Sexo: Indistinto.

Estado Civil. Indistinto

Escolaridad Licenciado en Contaduría y Finanzas.

Experiencia: mínimo dos años.

## IDENTIFICACIÓN JEFE DE COCINA

Puesto: Jefe de cocina o Chef

Reporta a. Gerente General

Puesto que le reportan Personal de Servicio y de Cocina

Relaciones Internas: con el Gerente General, y todo el personal de cocina

Relaciones Externas. Ninguna

## OBJETIVO DEL PUESTO

Ofrecer un servicio rápido y eficaz en la preparación y presentación de los alimentos

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Atender las comandas
- ✓ Preparar los alientos solicitados.
- ✓ Supervisar al personal de cocina
- ✓ Vigilar el cabal cumplimiento de las obligaciones de cocina.
- ✓ Reportar al gerente la falta de insumos
- ✓ Verificar los precios de compra y venta
- ✓ Elabora inventarios físicos periódicamente.
- ✓ Registrar las entradas y salidas del almacén.
- ✓ Conocer el costo neto de los alimentos y bebidas que adquiere el restaurante
- ✓ Elaborar los reportes destinados al gerente.
- ✓ Ordenar la cocina
- ✓ Tomar decisiones rápidas
- ✓ Organizar y dirigir el trabajo dela cocina

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Ingredientes y su conservación
- ✓ Arte culinario.
- ✓ Cocina extranjera y nacional

- ✓ Bebidas.
- ✓ Repostería.

#### HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para toma de decisiones rápidas
- ✓ Para trabajar en equipo.
- ✓ Para liderar al equipo de cocina
- ✓ Para servir
- ✓ Para trabajar bajo presión

#### ACTITUDES

- ✓ Observador
- ✓ Ordenado
- ✓ Dinámico.
- ✓ Optimista
- ✓ Creativo
- ✓ Trabajador
- ✓ Organizado
- ✓ Dotado de fino paladar y buen gusto
- ✓ Personalidad seria y con autoridad.
- ✓ Enérgico
- ✓ Constitución sana

#### PERFIL DEL PUESTO

Edad 24 a 60 años

Sexo Indistinto

Estado Civil: casado preferentemente

Escolaridad Licenciado en Gastronomía

Experiencia Mínimo dos años

## IDENTIFICACIÓN CAPITÁN DE MESEROS

Puesto: Capitán de Meseros.

Reporta a: Gerente General.

Puestos que le reportan Personal de servicio.

Relaciones Internas: con el Gerente General, Chef y personal de servicio

Relaciones Externas: Comensales

## OBJETIVO DEL PUESTO

Atender y observar que todas las preparaciones previas al servicio estén listas para olvidar nada, así como ofrecer atención continua a los comensales

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Recibir y dar la bienvenida a los comensales
- ✓ Organizar y dirigir el trabajo de los empleados del restaurante.
- ✓ Vigilar el cabal cumplimiento de las obligaciones del personal de servicio
- ✓ Mantener contacto continuo con los clientes acudiendo a ellos en caso de quejas
- ✓ Tomar ordenes
- ✓ Sustituir al gerente cuando esté ausente.
- ✓ Acompañar a los comensales a sus mesas
- ✓ Preparar platillos flameados
- ✓ Elaborar los menús del día (anotarlos)

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Cultura general.
- ✓ Cocina clásica y nacional
- ✓ Vinos nacionales e Importados
- ✓ Costumbre alimenticia

**HABILIDADES.**

- ✓ Para resolver conflictos.
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para servir.
- ✓ Para trabajar bajo presión
- ✓ Para conducirse con tacto y diplomacia
- ✓ Para atender sin ser molesto.

**ACTITUDES**

- ✓ Observador
- ✓ Ordenado
- ✓ Dinámico
- ✓ Optimista
- ✓ Trabajador
- ✓ Organizado
- ✓ Reflejos rápidos

**PERFIL DEL PUESTO**

Edad: 25 a 50 años

Sexo masculino

Estado Civil Casado preferentemente

Escolaridad. Preparatoria mínimo.

Experiencia. mínimo 1 años.

## IDENTIFICACIÓN MESERO.

Puesto: Mesero.

Reportan a: Capitán de Meseros y Chef

Puesto que le reportan Garrotero.

Relaciones Internas Con el Gerente Gral., Capitán de Meseros, Chef y Garrotero

Relaciones Externas Clientes

## OBJETIVO DEL PUESTO

Otorgar un servicio de calidad que satisfaga las necesidades de los comensales y lograr la fidelidad de los mismos

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Saludar al cliente
- ✓ Montar las mesas
- ✓ Llevar alimentos y bebidas a las mesas
- ✓ Permanecer pendiente de las peticiones del cliente
- ✓ Llevar pan y mantequilla cada que sea necesario
- ✓ Elaborar las comandas
- ✓ Recoger los servicios que no se vayan a utilizar.
- ✓ Ofrecer bebidas
- ✓ Entregar copia de la comanda en la caja y a la cocina
- ✓ Traer el pedido de la cocina
- ✓ Revisar que las mesas estén en condiciones de servicio
- ✓ Cambiar ceniceros.
- ✓ Recoger platos sucios
- ✓ Poner cubiertos para postre
- ✓ Servir postre
- ✓ Ofrecer agua o café.
- ✓ Entregar la cuenta la cliente tan pronto sea solicitada.

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Cultura general
- ✓ Elaboración de los platillos ofrecidos.
- ✓ Accesorios.
- ✓ Vinos
- ✓ Menú.

## HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos.
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para servir.
- ✓ Para trabajar bajo presión

## ACTITUDES

- ✓ Observador
- ✓ Ordenado
- ✓ Dinámico
- ✓ Optimista
- ✓ Trabajador
- ✓ Organizado
- ✓ Limpio
- ✓ Cortés
- ✓ Paciente
- ✓ Sin defectos físicos
- ✓ Sociable

## PERFIL DEL PUESTO

Edad: 18 a 40 años

Sexo. masculino preferentemente

Estado Civil Indistinto

Escolaridad: preparatoria mínimo.

Experiencia: mínimo 1 año

## IDENTIFICACIÓN BARMAN

Puesto: Barman.

Reporta a: Gerente General y Capitán de Meseros

Puesto que le reportan Meseros.

Relaciones Internas: Con el Gerente General, Capitán de Meseros y Meseros

Relaciones Externas: con nadie

## OBJETIVO DEL PUESTO

Conocer perfectamente ingredientes y el preparado de bebidas que contengan alcohol y de las que no, así como las leyes sobre bebidas alcohólicas

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Procurar el buen funcionamiento de la barra
- ✓ Proveerse de los ingredientes necesarios para la preparación de bebidas
- ✓ Sugerir bebidas a los clientes
- ✓ Preparar las bebidas
- ✓ Reportar las existencias al gerente

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Cultura general
- ✓ Clasificación de las bebidas
- ✓ Usos, fabricación, modo de conservación y contenido de alcohol
- ✓ Leyes sobre bebidas alcohólicas
- ✓ Coctelería
- ✓ Ingredientes

## HABILIDADES

- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para servir.
- ✓ Para trabajar bajo presión
- ✓ Para el manejo de los accesorios
- ✓ Para comunicarse

**ACTITUDES**

- ✓ Observador
- ✓ Ordenado
- ✓ Dinámico
- ✓ Optimista
- ✓ Creativo
- ✓ Trabajador
- ✓ Organizado
- ✓ Limpio
- ✓ Amable.
- ✓ Sobrio

**PERFIL DEL PUESTO**

Edad 25 a 40 años

Sexo masculino

Estado civil caso preferentemente

Escolaridad preparatoria mínimo

Experiencia mínimo 2 años

## IDENTIFICACIÓN GARROTERO

Puesto: Garrotero

Reporta a: Capitán de Meseros y Meseros.

Puestos que le reportan Nadie

Relaciones Internas: con el gerente General, Personal de servicio y cocina

Relaciones Externas: Clientes

## OBJETIVOS DEL PUESTO

Desarrollar habilidades de servicio que le permitan un crecimiento o ascensos dentro de los puestos del restaurante

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Permanecer pendiente de las peticiones de los comensales
- ✓ Montar mesas
- ✓ Ayudar al jefe de rango a servir a los comensales
- ✓ Mantener limpia la estación de servicio
- ✓ Traer los alimentos de la cocina
- ✓ Servir agua
- ✓ Poner pan y mantequilla.
- ✓ Surtir las estaciones de servicio
- ✓ Llevar los platos sucios a la estación de lavado
- ✓ Traer y recoger las "Tijeras"
- ✓ Servir café
- ✓ Recoger la mesa
- ✓ Cambiar ceniceros
- ✓ Llenar azucareras
- ✓ Llenar pimenteros
- ✓ Llenar saleros.

**CONOCIMIENTOS**

- ✓ **Cultura General.**
- ✓ **Menú y carta.**

**HABILIDADES**

- ✓ **Para resolver conflictos**
- ✓ **Para trabajar en equipo**
- ✓ **Para servir**
- ✓ **Para trabajar bajo presión**

**ACTITUDES**

- ✓ **Observador**
- ✓ **Ordenado**
- ✓ **Dinámico**
- ✓ **Optimista**
- ✓ **Trabajador**
- ✓ **Organizado.**
- ✓ **Limpio**

**PERFIL DEL PUESTO**

**Edad 18 a 25 años.**

**Sexo masculino preferentemente**

**Estado Civil. soltero preferentemente.**

**Escolaridad secundaria mínimo.**

**Experiencia no necesaria**

## IDENTIFICACIÓN AYUDANTE DE CONCINA

Puesto: Ayudante de cocina.

Reporta a: Chef.

Puestos que le reportan: Meseros y Garroteros.

Relaciones internas: Chef, Garrotero y Meseros.

Relaciones Externas con nadie

## OBJETIVO DEL PUESTO

Colaborar en todas las actividades encomendadas por el Jefe de la Cocina y adquirir conocimientos para pasar a un puesto de mayor nivel

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Llevar y traer alimentos.
- ✓ Servir salsa y vegetales
- ✓ Lavar ingredientes
- ✓ Cerciorarse que los instrumentos de cocina estén limpios
- ✓ Prepara alimentos
- ✓ Limpiar la cocina

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Cultura General.
- ✓ Ingredientes
- ✓ Arte Culinario
- ✓ Alimentos y bebidas

## HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para servir.
- ✓ Para trabajar bajo presión.

**ACTITUDES**

- ✓ Ordenado.
- ✓ Dinámico
- ✓ Optimista
- ✓ Trabajador.
- ✓ Organizado.
- ✓ Limpio.
- ✓ Sobrio

**PERFIL DEL PUESTO**

Edad: 18 a 30 años

Sexo. Indistinto

Estado Civil Indistinto

Escolaridad secundaria mínimo

Experiencia mínimo 1 año

**IDENTIFICACIÓN PARRILLERO**

**Puesto:** Parrillero

**Reporta a.** Capitán de Mesero y Chef.

**Puesto que le reportan:** Meseros.

**Relaciones Internas:** Con el Gerente General, con el personal de Servicio y Cocina.

**Relaciones Externas:** Con nadie

**OBJETIVO DEL PUESTO**

Preparar y dar el tiempo de cocido exacto a las carnes, aves y pescados para satisfacción del paladar más exigente

**DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES**

- ✓ Asar carnes, aves y pescados
- ✓ Atender las peticiones de circulación de cortes solicitados por el mesero

**CONOCIMIENTOS**

- ✓ Tiempos de cocción

**HABILIDADES**

- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para servir
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para trabajar bajo presión

**ACTITUDES**

- ✓ Observador
- ✓ Optimista
- ✓ Limpio
- ✓ Ordenado
- ✓ Trabajador
- ✓ Dinámico.
- ✓ Organizado.

**PERFIL DEL PUESTO**

**Edad:** 18 a 30 años

**Sexo:** masculino

**Estado Civil:** Indistinto

**Escolaridad:** secundaria mínimo

**Experiencia:** Mínimo un año

## IDENTIFICACIÓN VALET PARKING

Puesto Valet Parking

Reporta a: Gerente y Capitán de Meseros.

Puesto que le reportan. Nadie

Relaciones internas: con el Gerente General y Capitán de Meseros

Relaciones externas: Clientes

### OBJETIVO DEL PUESTO

Prestar un servicio atento y cortés al recibir los vehículos y entregarlos.

### DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Dar bienvenida a los clientes.
- ✓ Estacionar los automóviles
- ✓ Recibir los automóviles
- ✓ Entregar los automóviles

### CONOCIMIENTOS

- ✓ Cultura General
- ✓ Manejar.
- ✓ Mecánica Básica

### HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para trabajar bajo presión
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para dirigirse a las personas
- ✓ Para servir.

### ACTITUDES

- ✓ Observador
- ✓ Organizado
- ✓ Ordenado
- ✓ Limpio
- ✓ Dinámico
- ✓ Cuidadoso
- ✓ Optimista
- ✓ Responsables.
- ✓ Trabajador.
- ✓ Serio

### PERFIL DEL PUESTO

Edad 20 a 30 años.

Sexo Masculino

Estado Civil: Casado preferentemente

Escolaridad: secundaria Mínimo

Experiencia: Mínimo 1 año en el puesto

## IDENTIFICACIÓN CAJERO

Puesto: Cajero.

Reporta a: Gerente y Contador.

Puestos que le reportan: Meseros y Garrotero.

Relaciones internas: Con el Gerente General y Personal de Servicio.

Relaciones Externas: con nadie

## OBJETIVO DEL PUESTO

Llevar de manera clara y transparente el manejo de la caja, para tener una nítida comprobación y registro de las ventas.

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Recibir comandas .
- ✓ Elaborar notas y facturas.
- ✓ Manejar el dinero de la caja
- ✓ Hacer bauchers en caso de pago con tarjeta de crédito

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Cultura General
- ✓ Nociones de contabilidad.

## HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos.
- ✓ Para trabajar bajo presión.
- ✓ Para trabajar en equipo.
- ✓ Para conteo rápido de dinero.
- ✓ Para servir.

## ACTITUDES

- ✓ Observador.
- ✓ Optimista
- ✓ Honesto
- ✓ Ordenado.
- ✓ Trabajador.
- ✓ Responsable.
- ✓ Dinámico.
- ✓ Organizado.
- ✓ Serio.

## PERFIL DEL PUESTO

Edad: 20 a 25 años

Sexo: Femenino preferentemente

Estado Civil: indistinto

Escolaridad: Preparatoria mínimo

Experiencia: 1 año en puesto similar.

**IDENTIFICACIÓN LAVA LOZA**

Puesto: Lava Loza.

Reporta a. Jefe de Cocina

Puestos que le reportan Ninguno

Relaciones internas: con Chef, personal de servicio y cocina

Relaciones Externas: con nadie.

**OBJETIVO DEL PUESTO**

Mantener la cantidad necesaria de instrumentos limpios para el uso de los mismos

**DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES**

- ✓ Ayudar a limpiar la cocina
- ✓ Lavar trastes e instrumentos de cocina.

**CONOCIMIENTOS**

- ✓ Cultura General
- ✓ Básico de instrumentos de Cocina

**HABILIDADES**

- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para servir
- ✓ Para trabajar en equipo.
- ✓ Para trabajar bajo presión

**ACTITUDES**

- ✓ Cuidadoso
- ✓ Optimista
- ✓ Limpio
- ✓ Ordenado
- ✓ Trabajador
- ✓ Dinámico
- ✓ Organizado

**PERFIL DEL PUESTO**

Edad 18 o 25 años

Sexo Indistinto

Estado Civil Indistinto

Escolaridad Secundaria mínimo

Experiencia No necesaria.

## IDENTIFICACIÓN ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

**Puesto:** Mantenimiento

**Reporta a:** gerente, capitán de meseros y Chef.

**Puestos que le reportan:** ninguno.

**Relaciones internas:** con todo el personal

**Relaciones Externas** con nadie

## OBJETIVO DEL PUESTO

Mantener el restaurante limpio y ordenado antes de iniciar las labores y al finalizar

## DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

- ✓ Limpiar el restaurante

## CONOCIMIENTOS

- ✓ Intendencia

## HABILIDADES

- ✓ Para resolver conflictos
- ✓ Para trabajar en equipo
- ✓ Para servir
- ✓ Para trabajar bajo presión

## ACTITUDES

- ✓ Observador
- ✓ Ordenado
- ✓ Dinámico
- ✓ Optimista
- ✓ Trabajador
- ✓ Organizado.
- ✓ Limpio.

# CAPITULO V

## Capítulo V “ Evaluación Financiera “

### 5.1 Punto de Equilibrio

2002	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3	PRODUCTO 4	PRODUCTO 5	SUMA
	BUFFET	REFRESCO	LICORES	CAFÉ	POSTRES	
PRECIO DE VENTA	\$170.00	\$17.00	\$30.00	\$22.00	\$25.00	
COSTO DE VENTA	\$63.50	\$5.40	\$8.90	\$3.40	\$6.70	
MARGEN CONTRIBUCION	\$106.50	\$11.60	\$21.10	\$18.60	\$18.30	
PORCENTAJE (%)	60.00%	15.00%	9.00%	9.00%	7.00%	
MARGEN PORCENTUAL	\$63.90	\$1.74	\$1.90	\$1.67	\$1.28	\$70.49
P E = \$1,422,158.80						
\$70.49						
VENTAS REQUERIDAS	12,105	3,026	1,816	1,816	1,412	

2003	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3	PRODUCTO 4	PRODUCTO 5	SUMA
	BUFFET	REFRESCO	LICORES	CAFÉ	POSTRES	
PRECIO DE VENTA	\$175	\$18	\$31	\$23	\$26	
COSTO DE VENTA	\$65.41	\$5.56	\$9.17	\$3.50	\$6.90	
MARGEN CONTRIBUCION	\$109.70	\$11.95	\$21.73	\$19.16	\$18.85	
PORCENTAJE (%)	60.00%	15.00%	9.00%	9.00%	7.00%	
MARGEN PORCENTUAL	\$65.82	\$1.79	\$1.96	\$1.72	\$1.32	\$72.61
P E = \$1,498,658.00						
\$72.61						
VENTAS REQUERIDAS	12,384	3,096	1,858	1,858	1,445	

2004	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3	PRODUCTO 4	PRODUCTO 5	SUMA
	BUFFET	REFRESCO	LICORES	CAFÉ	POSTRES	
PRECIO DE VENTA	\$180	\$19	\$32	\$24	\$27	
COSTO DE VENTA	\$67.37	\$5.73	\$9.44	\$3.61	\$7.11	
MARGEN CONTRIBUCION	\$112.99	\$12.81	\$22.49	\$20.08	\$19.67	
PORCENTAJE (%)	60.00%	15.00%	9.00%	9.00%	7.00%	
MARGEN PORCENTUAL	\$67.79	\$1.92	\$2.02	\$1.81	\$1.38	\$73.54
P E = \$1,585,522.92						
\$73.54						
VENTAS REQUERIDAS	12,935	3,234	1,940	1,940	1,509	

2005	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3	PRODUCTO 4	PRODUCTO 5	SUMA
	BUFFET	REFRESCO	LICORES	CAFÉ	POSTRES	
PRECIO DE VENTA	\$185	\$20	\$33	\$25	\$28	
COSTO DE VENTA	\$69.39	\$5.90	\$9.73	\$3.72	\$7.32	
MARGEN CONTRIBUCION	\$115.38	\$13.67	\$23.23	\$21.00	\$20.49	
PORCENTAJE (%)	60.00%	15.00%	9.00%	9.00%	7.00%	
MARGEN PORCENTUAL	\$69.23	\$2.05	\$2.09	\$1.89	\$1.43	\$75.26
P E = \$1,680,209.13						
\$75.26						
VENTAS REQUERIDAS	13,396	3,349	2,009	2,009	1,563	

2006	PRODUCTO 1	PRODUCTO 2	PRODUCTO 3	PRODUCTO 4	PRODUCTO 5	
	BUFFET	REFRESCO	LICORES	CAFÉ	POSTRES	
PRECIO DE VENTA	\$188	\$21	\$34	\$26	\$29	
COSTO DE VENTA	\$71.47	\$6.08	\$10.02	\$3.83	\$7.54	
MARGEN CONTRIBUCION	\$116.84	\$14.52	\$23.97	\$21.92	\$21.30	
PORCENTAJE (%)	60.00%	15.00%	9.00%	9.00%	7.00%	SUMA
MARGEN PORCENTUAL	\$70.10	\$2.18	\$2.16	\$1.97	\$1.49	\$76.41
PE = \$1,781,552.72	23,315	UNIDADES				
\$76.41						
VENTAS REQUERIDAS	13,989	3,497	2,098	2,098	1,632	

## 5.2 Flujo de Efectivo

FLUJO DE EFECTIVO					
CONCEPTO	2002	2003	2004	2005	2006
S.I.	\$ 91,654.96	\$ 1,528,565.59	\$ 3,114,590.12	\$ 4,829,832.95	\$ 6,835,578.63
<b>ENTRADAS</b>					
VENTAS	\$ 3,829,775.10	\$ 4,745,039.98	\$ 5,415,281.06	\$ 6,161,230.59	\$ 7,233,089.77
IVA POR PAG.	\$ 574,466.27	\$ 711,756.00	\$ 812,292.16	\$ 924,184.59	\$ 1,084,963.47
<b>SALIDAS</b>					
COMPRAS	\$ 696,008.55	\$ 826,429.11	\$ 943,640.95	\$ 1,077,407.17	\$ 1,231,113.91
IVA	\$ 104,401.28	\$ 123,964.37	\$ 141,546.14	\$ 161,611.08	\$ 184,667.09
GASTOS	\$ 1,308,188.00	\$ 1,458,571.80	\$ 1,546,428.35	\$ 1,642,136.90	\$ 1,744,533.51
IVA	\$ 101,571.30	\$ 110,648.44	\$ 120,582.80	\$ 131,597.64	\$ 143,515.45
IVA POR PAGAR		\$ 277,496.48	\$ 477,143.19	\$ 550,163.21	\$ 630,975.87
IMPUESTOS	\$ 757,161.61	\$ 1,073,661.24	\$ 1,282,988.95	\$ 1,516,753.49	\$ 1,894,080.22
S.F.	\$ 1,528,565.59	\$ 3,114,590.12	\$ 4,829,832.95	\$ 6,835,578.63	\$ 9,324,745.82

## 5 3 Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS					
CONCEPTO	2002	2003	2004	2005	2006
VENTAS	\$3,829,775.10	\$4,745,039.98	\$5,415,281.06	\$6,161,230.59	\$7,233,089.77
COMPRAS	\$696,008.55	\$826,429.11	\$943,640.95	\$1,077,407.17	\$1,231,113.91
UTILIDAD BRUTA	\$3,133,766.55	\$3,918,610.87	\$4,471,640.11	\$5,083,823.42	\$6,001,975.86
GASTOS OPERACION	\$1,451,185.20	\$1,532,697.00	\$1,620,553.55	\$1,713,260.10	\$1,792,908.71
UTILIDAD OPERACIÓN	\$1,682,581.35	\$2,385,913.87	\$2,851,086.56	\$3,370,563.32	\$4,209,067.15
IMPUESTOS	\$757,161.61	\$1,073,661.24	\$1,282,988.95	\$1,516,753.49	\$1,894,080.22
UTILIDAD NETA	\$925,419.74	\$1,312,252.63	\$1,568,097.61	\$1,853,809.82	\$2,314,986.93

## 5 4 Balance General

BALANCE PREOPERATIVO AL 1 DE ENERO DEL 2002			
ACTIVO		PASIVO	
<b>CIRCULANTE</b>			
CAJA	\$3,000 00	CAPITAL SOCIAL	\$839,300 16
BANCOS	88,654 96	C S POR EXHIBIR	160,699.84
DEUD DIVERSOS	160,699 84	CAPITAL CONTABLE	<u>\$1,000,000.00</u>
IVA ACREDITABLE	<u>90,997.20</u>		
<b>TOT A C</b>			
		\$343,352 00	
<b>FIJO</b>			
MOBILIARIO	\$465,678 00		
EQ COMPUTO	15,000 00		
EQ REPARTO	85,000 00		
EQ OFICINA	<u>14,050.00</u>		
<b>TOT A.F</b>		579,728 00	
<b>DIFERIDO</b>			
GTO CONST	\$4,048 00		
GTO INSTALACION	4,000 00		
PAPELERIA	8,872 00		
PROPAGANDA	10,000 00		
RENTA	<u>50,000.00</u>		
<b>TOT A D</b>		76,920.00	
<b>TOTAL ACTIVO</b>		<u>1,000,000.00</u>	

## BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2002

ACTIVO		PASIVO	
<b>CIRCULANTE</b>		<b>CIRCULANTE</b>	
CAJA	\$3,000 00	IVA POR PAGAR	\$277,496 48
BANCOS	1,525,565 59	UTILIDAD	<u>925,419.74</u> \$1,202,916 23
DEUD DIV	<u>160,699.84</u>	<b>CAPITAL SOCIAL</b>	839,300 16
<b>TOT A C</b>		<b>\$1,689,265 43 C S POR EXHIBIR</b>	<u>160,699.84</u>
<b>FIJO</b>		<b>CAPITAL CONTABLE</b>	<u><u>\$2,202,916.23</u></u>
MOBILIARIO	\$465,678 00		
DEP ACUMULADA	- <u>46,567.80</u> \$419,110 20		
EQ COMPUTO	\$15,000 00		
DEP ACUMULADA	- <u>4,500.00</u> 10,500 00		
EQ REPARTO	\$85,000 00		
DEP ACUMULADA	- <u>21,250.00</u> 63,750 00		
EQ OFICINA	\$14,050 00		
DEP ACUMULADA	- <u>1,405.00</u> <u>12,645.00</u>		
<b>TOT A F</b>		506,005 20	
<b>DIFERIDO</b>			
GTO INSTALACION	\$4,000 00		
AMORTIZACION	- <u>200.00</u> 3,800 00		
GTO CONSTITUCION	\$4,048 00		
AMORTIZACION	- <u>202.40</u> <u>\$3,845.60</u>		
<b>TOT. A D</b>		7,645 60	
<b>TOTAL</b>		<u><u>\$2,202,916.23</u></u>	

<b>BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2003</b>			
<b>ACTIVO</b>		<b>PASIVO</b>	
<b>CIRCULANTE</b>		<b>CIRCULANTE</b>	
CAJA	\$3,000.00	IVA POR PAGAR	\$477,143.19
BANCOS	3,111,590.12	RESULT EJERC ANTE	925,419.74
DEUD DIV	<u>160,699.84</u>	UTILIDAD	<u>1,312,252.63</u>
<b>TOT A C</b>		<b>\$3,275,289.96 C S POR EXHIBIR</b>	<b>\$2,714,815.56</b>
<b>FIJO</b>		<b>CAPITAL SOCIAL</b>	
MOBILIARIO	\$465,678.00	<b>CAPITAL CONTABLE</b>	<u><b>839,300.16</b></u>
DEP ACUMULADA	- <u>93,135.60</u>		
	\$372,542.40		
EQ COMPUTO	\$15,000.00		
DEP ACUMULADA	- <u>9,000.00</u>		
	6,000.00		
EQ REPARTO	\$85,000.00		
DEP ACUMULADA	- <u>42,500.00</u>		
	42,500.00		
EQ OFICINA	\$14,050.00		
DEP ACUMULADA	- <u>2,810.00</u>		
	11,240.00		
<b>TOT A F</b>		<b>432,282.40</b>	
<b>DIFERIDO</b>			
GTO INSTALACION	\$4,000.00		
AMORTIZACION	- <u>400.00</u>		
	3,600.00		
GTO CONSTITUCION	\$4,048.00		
AMORTIZACION	- <u>404.80</u>		
	\$3,643.20		
<b>TOT A D</b>		<b>7,243.20</b>	
<b>TOTAL</b>		<b><u>\$3,714,815.56</u></b>	

## BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2004

ACTIVO		PASIVO	
<b>CIRCULANTE</b>		<b>CIRCULANTE</b>	
CAJA	\$3,000 00	IVA POR PAGAR	\$550,163 21
BANCOS	4,826,832 95	RESULT EJERC ANTE	2,237,672 37
DEUD DIV	<u>160,699.84</u>	UTILIDAD	<u>1,568,097.61</u> \$4,355,933 19
<b>TOT A.C</b>		<b>C. S. POR EXHIBIR</b>	160,699 84
<b>FIJO</b>		<b>CAPITAL SOCIAL</b>	<u>839,300.16</u>
MOBILIARIO	\$465,678 00	<b>CAPITAL CONTABLE</b>	<u><u>\$5,355,933.19</u></u>
DEP ACUMULADA	- 139,703.40 \$325,974 60		
EQ COMPUTO	\$15,000 00		
DEP ACUMULADA	- 13,500.00 1,500 00		
EQ REPARTO	\$85,000 00		
DEP ACUMULADA	- 63,750.00 21,250 00		
EQ OFICINA	\$14,050 00		
DEP ACUMULADA	- 4,215.00 9,835.00		
<b>TOT. A F</b>		358,559 60	
<b>DIFERIDO</b>			
GTO INSTALACION	\$4,000 00		
AMORTIZACION	- 600.00 3,400 00		
GTO CONSTITUCION	\$4,048 00		
AMORTIZACION	- 607.20 \$3,440.80		
<b>TOT A.D</b>		<u>6,840.80</u>	
<b>TOTAL</b>		<u><u>\$5,355,933.19</u></u>	

## BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2005

ACTIVO		PASIVO	
<b>CIRCULANTE</b>		<b>CIRCULANTE</b>	
CAJA	\$3,000 00	IVA POR PAGAR	\$630,975 87
BANCOS	6,832,578 63	RESULT EJERC ANTE	3,805,769 98
DEUD DIV	<u>160,699.84</u>	UTILIDAD	<u>1,853,809.82</u>
<b>TOT A C</b>		<b>C S POR EXHIBIR</b>	160,699 84
<b>FIJO</b>		<b>CAPITAL SOCIAL</b>	<u>839,300.16</u>
MOBILIARIO	\$465,678 00	<b>CAPITAL CONTABLE</b>	<u><u>\$7,290,555.67</u></u>
DEP ACUMULADA	- <u>186,271.20</u>		
	\$279,406 80		
EQ COMPUTO	\$15,000 00		
DEP ACUMULADA	- <u>14,999.00</u>		1 00
EQ REPARTO	\$85,000 00		
DEP ACUMULADA	- <u>84,999.00</u>		1 00
EQ OFICINA	\$14,050 00		
DEP ACUMULADA	- <u>5,620.00</u>		<u>8,430.00</u>
<b>TOT A F</b>			287,838 80
<b>DIFERIDO</b>			
GTO INSTALACION	\$4,000 00		
AMORTIZACION	- <u>800.00</u>		3,200 00
GTO CONSTITUCION	\$4 048 00		
AMORTIZACION	- <u>809.60</u>		<u>\$3,238.40</u>
<b>TOT A D</b>			<u>6,438.40</u>
<b>TOTAL</b>			<u><u>\$7,290,555.67</u></u>

## BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2006

ACTIVO		PASIVO	
<b>CIRCULANTE</b>		<b>CIRCULANTE</b>	
CAJA	\$3,000 00	IVA POR PAGAR	\$756,780 93
BANCOS	9,321,745 82	RESULT EJERC ANTE	5,659,579 80
DEUD DIV	<u>160,699.84</u>	UTILIDAD	<u>2,314,986.93</u>
<b>TOT A C</b>		<b>\$9,485,445 66 C S POR EXHIBIR</b>	<b>160,699 84</b>
<b>FIJO</b>		<b>CAPITAL SOCIAL</b>	
MOBILIARIO	\$465,678 00		<u>839,300.16</u>
DEP ACUMULADA	- <u>232,839.00</u>	<b>CAPITAL CONTABLE</b>	<u><u>\$9,731,347.66</u></u>
	\$232,839 00		
EQ COMPUTO	\$15,000 00		
DEP ACUMULADA	- <u>14,999.00</u>		
	1 00		
EQ REPARTO	\$85,000 00		
DEP ACUMULADA	- <u>84,999.00</u>		
	1 00		
EQ OFICINA	\$14,050 00		
DEP ACUMULADA	- <u>7,025.00</u>		
	7,025.00		
<b>TOT A F</b>		<b>239,866 00</b>	
<b>DIFERIDO</b>			
GTO INSTALACION	\$4,000 00		
AMORTIZACION	- <u>1,000.00</u>		
	3,000 00		
GTO CONSTITUCION	\$4,048 00		
AMORTIZACION	- <u>1,012.00</u>		
	\$3,036.00		
<b>TOT A D</b>		<b>6,036.00</b>	
<b>TOTAL</b>		<b><u><u>\$9,731,347.66</u></u></b>	

## 5.5. Razones Financieras

### **LIQUIDEZ A.C./P.C.**

La primera razón es la de liquidez la cual es igual a Activo Circulante entre el Pasivo Circulante

2002

$$\text{\$1,689,265 43} / \text{\$ 277,496.48} = \mathbf{6.07}$$

2003

$$\text{\$3,275,289 96} / \text{\$477,143 19} = \mathbf{6.86}$$

2004

$$\text{\$4,990,532 79} / \text{\$550,163 21} = \mathbf{9.71}$$

2005

$$\text{\$6,996,278 47} / \text{\$630,975 87} = \mathbf{11.09}$$

2006

$$\text{\$9,485,445 66} / \text{\$756,780 93} = \mathbf{12.53}$$

Tomando en consideración que esta razón financiera se refiere a la capacidad que tiene la empresa para cumplir con las obligaciones a su vencimiento se puede observar que la empresa es líquida, por lo que se puede cubrir con todas las obligaciones durante el periodo analizado

**RENTABILIDAD UT. EJ./V.N.**

La segunda razón será la de rentabilidad que es igual a Utilidad del ejercicio entre las ventas netas.

2002

$$\text{\$ } 925,419.74 / \text{\$ } 3,829,775.10 = 24.16\%$$

2003

$$\text{\$ } 1,312,252.63 / \text{\$ } 4,745,039.98 = 27.66\%$$

2004

$$\text{\$ } 1,568,097.61 / \text{\$ } 5,415,281.06 = 28.96\%$$

2005

$$\text{\$ } 1,853,809.82 / \text{\$ } 6,161,230.59 = 30.09\%$$

2006

$$\text{\$ } 2,314,986.93 / \text{\$ } 7,233,089.78 = 32.01\%$$

Esta razón indica en porcentaje el rendimiento que se obtendrá durante el periodo, cabe señalar que dicho periodo va en incremento cada año por lo que se vuelve una empresa factible en este ámbito

**APALANCAMIENTO P.T./A.T.**

Esta razón nos indica el nivel en el que la empresa esta endeudada

2002

$$\text{\$277,496.48/ \$2,202,916 23} = \mathbf{12.59\%}$$

2003

$$\text{\$ 477,143 19 / \$3,714,815 56} = \mathbf{12.84\%}$$

2004

$$\text{\$ 550,163 21 / \$5,355,933 19} = \mathbf{10.27\%}$$

2005

$$\text{\$ 630,975 87 / \$7,290,555 67} = \mathbf{8.65\%}$$

2006

$$\text{\$756,780 93 / \$ 9,731,347 66} = \mathbf{7.78\%}$$

Como se señalo con anterioridad esta razón nos indica el porcentaje de endeudamiento que tiene la empresa, dicho porcentaje tiende a disminuir cada año ya que la empresa solo cuenta con concepto en la cuenta de pasivo el cual es el iva por pagar , por lo que se considera que son buenos los porcentajes que se manejan en dicho periodo, ya que la empresa no se endeuda

# CAPITULO VI

## Capítulo VI "Evaluación Económica."

Este apartado tiene como objetivo el evaluar el proyecto con diferentes herramientas, para de tal forma obtener la viabilidad del mismo

### Valor Presente Neto

Año	Flujo de Efectivo	VPN 10%	Total	Inversión	Diferencia
2002	\$1,528,565.59	0.9091	\$1,389,618.977	\$839,300.16	\$550,318.817
2003	\$3,114,590.12	0.8264	\$2,573,897.275	\$839,300.16	\$1,734,597.115
2004	\$4,829,832.95	0.7513	\$3,628,653.495	\$839,300.16	\$2,789,353.335
2005	\$6,835,578.63	0.6830	\$4,668,700.204	\$839,300.16	\$3,830,400.044
2006	\$9,324,745.82	0.6209	\$5,789,734.679	\$839,300.16	\$4,950,434.519

Como podemos observar por este método es viable el proyecto ya que el valor presente neto es mayor a la inversión del mismo.

### TIR

$$\begin{aligned}
 & \text{2002} \quad \text{2003} \quad \text{2004} \quad \text{2005} \quad \text{2006} \\
 & \text{= } \\
 & \$844,419.14 = \frac{\$925,419.74}{(1+i)^1} + \frac{\$1,312,252.63}{(1+i)^2} + \frac{\$1,568,097.61}{(1+i)^3} + \frac{\$1,853,809.82}{(1+i)^4} + \frac{\$2,314,986.93}{(1+i)^5} \\
 & i = 135.138\%
 \end{aligned}$$

Como podemos observar después de realizar esta evaluación económica a este proyecto de inversión se está manejando una tasa de rendimiento muchísimo mayor a la que puede otorgar cualquier institución bancaria e incluso los fondos de inversión

**FLUJOS NETOS DE EFECTIVO**

$$I = \frac{\$925,419.74}{(1+0.045)^1} + \frac{\$1,312,252.63}{(1+0.03)^2} + \frac{\$1,568,097.61}{(1+0.03)^3} + \frac{\$1,853,809.82}{(1+0.03)^4} + \frac{\$2,314,986.93}{(1+0.03)^5}$$

**I=           \\$7,189,740.33**

Aquí se puede observar la cantidad total de los flujos netos de efectivo, es decir el poder de liquidez neto que tiene este proyecto el cual tiene una vez más un panorama ampliamente favorable y superior al del mercado

# CAPITULO VII

# ANEXO A

## Capítulo VII “Conclusiones y Estrategias.”

Como se pudo analizar a través de todos los estudios que se llevaron a cabo se concluye que este proyecto de inversión es viable, ya que el producto desde un principio es aceptado por el comensal, ya que no existen muchos restaurant de tipo buffet de cortes de carne además que la recuperación de la inversión se lleva a cabo desde el primer año, y se supera la expectación de recuperarla en cinco años por lo que las utilidades de los años subsecuentes tendrán por objetivo si así lo desea el inversionista inyectarla nuevamente a la empresa.

A continuación se mencionaran algunas estrategias que se podrán llevar a cabo en cada una de las áreas:

- Área de Personal

Será necesario llevar a cabo el reclutamiento y la selección de acuerdo con la descripción de puesto, para que no se contrate personal inadecuado

De la misma forma será necesario implementar un buen ambiente de trabajo, en donde los trabajadores tengan una misma visión a la que se tienen como empresa, además para implementar el ambiente de trabajo, será necesario realizar actividades independientes del trabajo, en donde el personal tenga la oportunidad de convivir fuera de las horas de trabajo y así se integraran más

- Área Administrativa

Será necesario realizar continuamente la Matriz de Tows o matriz Dofa la cual será una herramienta para la realización de estrategias en ese momento relacionadas con los factores internos y externos de la empresa

- Área Ventas

Será necesario implementar una penetración en el mercado, para tratar de conseguir una mayor participación en el mismo, por medio de un mayor esfuerzo en la comercialización

## BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Código de comercio y leyes complementarias  
2º edición ( Porrúa 1967, México DF )
- ✓ KOONTZ, Harold y Hinz Weihrich; Administración una perspectiva global  
10º edición ( McGraw-Hill )
- ✓ FRED, R David, Conceptos de Administración estratégica  
5º edición ( Ed. Prentice Hall )
- ✓ KOTLER, Philip Dirección de mercadotecnia  
8º edición ( McGraw-Hill )
- ✓ PALE Martínez, Martha E y MAR Velásquez, Francisco, Proyecto de Inversión del Restaurante Schatz. TESIS

## FUENTES

- ✓ C.P Gabriela Rojas García
- ✓ Dr. Marco Polo Téllez
- ✓ C P Mauricio Lara
- ✓ LAE. Joel Cruz Calderón.
- ✓ C P Hugo Arreola Olguín
- ✓ Sr Víctor Guzmán “ Gerente Las Espadas ”.

# INSCRIPCION DE LAS EMPRESAS EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO



SEGURIDAD Y SÓLIDARIDAD SOCIAL

NOMBRE O RAZON SOCIAL

REGISTRO(S) PATRONAL(ES)

DELEGACION



INSCRIPCION DE LAS EMPRESAS  
EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO

DÍA	MES	AÑO

1.- DATOS GENERALES	REGISTRO(S) PATRONAL(ES)
NOMBRE O RAZON SOCIAL Restaurant "Los Cortes"	
DOMICILIO 31 oriente # 802	
<input checked="" type="checkbox"/> INICIAL <input type="checkbox"/> FUSION <input type="checkbox"/> RESTABLECIMIENTO <input type="checkbox"/> CAMBIO DE ACTIVIDAD <input type="checkbox"/> SUSTITUCION PATRONAL	

IMPORTANTE: SIRVASE LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE LLENADO; EN CASO DE QUE LOS ESPACIOS MARCADOS NO SEAN SUFICIENTES, ANEXAR LA INFORMACION ADICIONAL EN HOJAS POR SEPARADO

2 - ACTIVIDAD ECONOMICA Y GIRO					
<input type="checkbox"/> AGRICULTURA	<input type="checkbox"/> GANADERIA	<input type="checkbox"/> SILVICULTURA	<input type="checkbox"/> PESCA	<input type="checkbox"/> CAZA	
<input type="checkbox"/> INDS EXTRACTIVAS	<input checked="" type="checkbox"/> INDS TRANSFORMACION	<input type="checkbox"/> CONSTRUCCION	<input type="checkbox"/> COMERCIO	<input type="checkbox"/> SERVICIOS	
ESPECIFICAR SU GIRO					

3.- MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES	
NOMBRE	NOMBRE

4.- MAQUINARIA Y EQUIPO				
NUMERO DE UNIDADES	NOMBRE	USO	COMBUSTIBLE O ENERGIA	CAPACIDAD O POTENCIA

5.- PERSONAL			
NUMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACION	NUMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACION

SSRT 01 003

**IMPORTANTE PARA EL PATRON** REQUISITOS DE AFILIACION A LA SEGURIDAD SOCIAL PARA LOS TRABAJADORES DEL SECTOR PRIVADO. PARA LA INTEGRACION DEL SALARIO CONSIDERE LOS ARTS. 27, 28, 29, 30 Y 32 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL Y DEL INFONAVIT. LA INSCRIPCION DE LOS TRABAJADORES QUE NO TIENEN NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL DEBE PRESENTARSE MEDIANTE DISPOSITIVOS MAGNETICOS, SOLICITE MAYOR INFORMACION EN EL IMSS AUTOMATIZADO.

**IMPORTANTE PARA EL TRABAJADOR**

AL PARTIR DE ESTA FECHA HA QUEDADO USTED INSCRITO CON DERECHO A RECIBIR LAS PRESTACIONES DE LAS LEYES DEL IMSS E INFONAVIT UNA VEZ REUNIDAS LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ELLAS.

RECUERDE QUE EL NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL QUE SE LE HA ASIGNADO ES UNICO E INTRANSFERIBLE Y DEBERA PROPORCIONARLO CADA VEZ QUE SOLICITE ALGUN TRAMITE EN LOS INSTITUTOS ANTES DE LA APORE DE SU ELECCION.

PARA LA OBTENCION DEL SERVICIO MEDICO, DEBERA USTED ACUDIR A LA UNIDAD DE MEDICINA FAMILIAR QUE APARECE ANOTADA EN ESTE AVISO PARA QUE LE SEA ENTREGADA SU TARJETA DE AFILIACION Y SU TARJETA DE CITAS MEDICAS.

PARA EL REGISTRO DE SUS BENEFICIARIOS LEGALES DEBERA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS QUE ESTABLECE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, ADEMAS DE PRESENTAR LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

- ESPOSA (O):
- CONCUBINA (RIO): (CON HIJOS PROCREADOS) (SIN HIJOS PROCREADOS)
- HIJOS: (HASTA LOS 16 AÑOS) (DE 16 A 25 AÑOS)
- PADRES:
- COPIA CERTIFICADA DEL ACTA DE MATRIMONIO CIVIL.
- COPIA CERTIFICADA DEL ACTA DE NACIMIENTO DE UNO DE LOS HIJOS
- COMPROBACION DE CONVIVENCIA Y DEPENDENCIA ECONOMICA CON EL ASEGURADO, MINIMA DE 5 AÑOS
- COPIA CERTIFICADA DEL ACTA DE NACIMIENTO
- COPIA CERTIFICADA DEL ACTA DE NACIMIENTO Y COMPROBANTE DE LA ESCUELA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL, DONDE REALIZA ESTUDIOS, QUE INDIQUE INICIO Y TERMINO DEL CICLO ESCOLAR.
- COPIA CERTIFICADA DEL ACTA DE NACIMIENTO DEL ASEGURADO Y COMPROBACION DE CONVIVENCIA Y DEPENDENCIA ECONOMICA CON EL ASEGURADO

PARA TODO TRAMITE Y SOLICITUD DE PRESTACIONES DEBE PRESENTAR LA TARJETA DE AFILIACION

**IMPORTANTE:**

- CUALQUIER CAMBIO DE DOMICILIO COMUNIQUELO AL I.M.S.S. A TRAVES DE LA UNIDAD DE MEDICINA FAMILIAR DE SU ADSCRIPCION
- REVISE QUE SU SALARIO ESTE CORRECTAMENTE ANOTADO, YA QUE ES LA BASE PARA OTORGARLE LOS BENEFICIOS QUE ESTABLECEN LAS LEYES DEL SEGURO SOCIAL Y DEL INFONAVIT

**EXCLUSIVO IMSS: PARA LAS CAUSAS A, B, D, Y E ANOTE LOS DATOS DEL ACTA CONSTITUTIVA O DE OTROS DOCUMENTOS AFINES**

No DE NOTARIA	No DE ACTA	No DE LIBRO	No DE FOJA	INFORMACION ADICIONAL
REG. PUBLICO DE LA PROPIEDAD Y COMERCIO		LUGAR Y FECHA DE CONSTITUCION		

**INSTRUCCIONES PARA EL PATRON**

<b>CAUSA A</b> ALTA	PRESENTE LOS AVISOS DE INSCRIPCION DE TODOS SUS TRABAJADORES
<b>CAUSA B</b> REANUDACION ACTIVIDADES	ANOTE LOS DATOS REGISTRADOS ANTERIORMENTE EN EL IMSS PRESENTANDO ADEMAS LOS AVISOS DE INSCRIPCION DE SUS TRABAJADORES NOMBRE, DENOMINACION, RAZON SOCIAL DEL PATRON O SUJETO OBLIGADO NUMERO DE REGISTRO PATRONAL
<b>CAUSA C</b> CAMB DE DOM O CIRCUNSCRIPCION	ANOTE EL DOMICILIO ANTERIOR: ▼ EN CAMBIOS DE CIRCUNSCRIPCION PRESENTE EN LA NUEVA CIRCUNSCRIPCION LOS AVISOS CONFORME CAUSA "A" (EXCEPTO D F) CALLE NUMERO COLONIA O POBLACION MUNICIPIO ENTIDAD C.P.
<b>CAUSA D</b> CAMBIO NOMBRE O RAZON	ANOTE EL NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL ANTERIOR:
<b>CAUSA E</b> SUSTITUCION PATRONAL	ANOTE NOMBRE Y NUMERO DEL REGISTRO DEL PATRON SUSTITUIDO (SOLICITE INFORMACION ADICIONAL): NOMBRE, DENOMINACION, RAZON SOCIAL DEL PATRON O SUJETO OBLIGADO NUMERO DE REGISTRO PATRONAL D V.
<b>CAUSA F</b> DUPLICIDAD	ANOTE LOS Nos DE REGISTRO PATRONAL APLICADOS Y SOLICITE INFORMACION ADICIONAL: REGISTRO 1 D V. REGISTRO 2 D V.
<b>CAUSA G</b> BAJA	ANOTE EL MOTIVO DE LA BAJA: NOTA: EN CASO DE QUE LA BAJA CORRESPONDA A UNO DE LOS CENTROS DE TRABAJO O FILIALES DE UNA EMPRESA, CONTROLADOS POR UN MISMO REGISTRO PATRONAL PRESENTE UNICAMENTE LOS AVISOS DE BAJA DE LOS TRABAJADORES ADSCRITOS A ESE CENTRO O FILIAL
<b>CAUSA H</b> HUELGA	LAS EMPRESAS EN ESTADO DE HUELGA NO PRESENTAN AVISOS DE BAJA, SOLO DEBEN INFORMAR LOS NOMBRES Y NUMEROS DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES QUE NO ESTAN EN HUELGA
<b>NOTA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PARA LAS CAUSAS A, B, D, Y E ADJUNTE COPIA DEL ACTA CONSTITUTIVA DE LA EMPRESA, DEBIDAMENTE PROTOCOLIZADA Y COPIA DEL REGISTRO EN LA S.H.C.P. U OTRA DEPENDENCIA QUE AUTORICE EL EJERCICIO, ADEMAS DE LA FORMA HOJA DE INSCRIPCION DE LAS EMPRESAS EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO. (ESTA ULTIMA EXCEPTO EN CAUSA "D")</li> <li>• PARA LA CAUSA C ADJUNTE COPIA DEL AVISO DE CAMBIO DE DOMICILIO (S H C P)</li> </ul>

LLENASE A MAQUINA O LETRA DE MOLDE

CLAVE	DESCRIPCION
1 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
2 <input type="checkbox"/>	<input type="text"/>

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

ANTES DE LLENAR VERIFIQUE LAS INSTRUCCIONES AL REVERSO

3 MARQUE CON UNA (X)

1  PERSONA FISICA      2  PERSONA MORAL

EL TRAMITE ES:      1  NORMAL      2  COMPLEMENTARIO

4 DATOS GENERALES DEL CONTRIBUYENTE

NOMBRE (APELLIDO PATERNO, MATERNO Y NOMBRE (S), DENOMINACION O RAZON SOCIAL)  
 DOMICILIO FISCAL      CALLE      NO EXTERIOR      NO Y/O LETRA INTERIOR  
 COLONIA      CODIGO POSTAL      TELEFONO  
 LOCALIDAD      MUNICIPIO      ENTIDAD FEDERATIVA

SOLICITUD DE INSCRIPCION

5 FECHA DE NACIMIENTO O FECHA DE FIRMA DE LA ESCRITURA O DOCUMENTO CONSTITUTIVO

DIA    MES    AÑO  
   -    -

6 ACTIVIDAD PREPONDERANTE(S) DESCRIBA

7 IMPUESTO SOBRE EL QUE MANIFIESTA EL MOVIMIENTO

CLAVE DE OBLIGACION	No DE TRABAJADORES O No DE HABITACIONES	FECHA DE INICIO DE OPERACIONES DIA    MES    AÑO
1 <input type="checkbox"/> I S E R T P	<input type="text"/>	<input type="text"/>
2 <input type="checkbox"/> I S S H	<input type="text"/>	<input type="text"/>

8 CAMBIO DE R F C U OFICINA FISCAL

R F C ANTERIOR      HOM ANTERIOR      OFICINA RECAUDADORA ANTERIOR      CLAVE      DESCRIPCION

9 CAMBIO DE SITUACION FISCAL

MARQUE CON UNA (X) EL TIPO DE MOVIMIENTO Y LA FECHA

MOVIMIENTOS A OBLIGACIONES		DIA    MES    AÑO	MOVIMIENTOS A PADRON		DIA    MES    AÑO
1	<input checked="" type="checkbox"/> ALTA DE OBLIGACION	<input type="text"/>	8	<input type="checkbox"/> CAMBIO O CORRECCION DE DOMICILIO	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> BAJA DE OBLIGACION	<input type="text"/>	9	<input type="checkbox"/> CAMBIO O CORRECCION DE ACTIVIDADES	<input type="text"/>
3	<input type="checkbox"/> CAMBIO O CORRECCION DE INICIO DE OPERACIONES	<input type="text"/>	10	<input type="checkbox"/> CAMBIO O CORRECCION DE NOMBRE O RAZON SOCIAL	<input type="text"/>
4	<input type="checkbox"/> REANUDACION DE ACTIVIDADES	<input type="text"/>	11	<input type="checkbox"/> CAMBIO O CORRECCION DE R F C	<input type="text"/>
MOVIMIENTOS A SUCURSALES		DIA    MES    AÑO	CANCELACION EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES		
5	<input checked="" type="checkbox"/> APERTURA DE SUCURSAL	<input type="text"/>	12	<input type="checkbox"/> SUSPENSION DE ACTIVIDADES	<input type="text"/>
6	<input type="checkbox"/> CAMBIO DE DOMICILIO DE SUCURSAL	<input type="text"/>	13	<input type="checkbox"/> CANCELACION DE R F C	<input type="text"/>
7	<input type="checkbox"/> CIERRE DE SUCURSAL	<input type="text"/>	14	<input type="checkbox"/> FUSION	<input type="text"/>
			15	<input type="checkbox"/> ESCISION	<input type="text"/>

10 FIRMA DEL CONTRIBUYENTE O REPRESENTANTE LEGAL      FECHA Y SELLO DE LA OFICINA      FOLIO



FOLIO N° 12847

DIA MES AÑO  
01 17 103

CERTIFICACION

NOMBRE: <i>Juan Carlos...</i>		RFC: <i>...</i>	
DOMICILIO: <i>...</i>		No EXT: <i>202</i>	No INT: <i>...</i>
COLONIA: <i>...</i>	LOCALIDAD: <i>...</i>	C.P.: <i>72560</i>	
INICIO: <i>...</i>	ENTIDAD FEDERATIVA: <i>...</i>	TELEFONO: <i>...</i>	

CLAVE	CONCEPTO	TOTAL
-------	----------	-------

	Intervención en Incendios o siniestros, siempre y cuando cuenten con seguro	
	Por la visita y expedición de la constancia para liberación de obras	
	Visitas y expedición o revalidación de la constancia por verificación sobre medidas preventivas contra incendios en:	Industrias
		* Grande <input type="radio"/>
		* Mediana <input type="radio"/>
		* Pequeña <input type="radio"/>
		* Micro <input type="radio"/>
		Sitios públicos o privados de:
		* Alto Riesgo <input type="radio"/>
		* Mediano Riesgo <input type="radio"/>
		* Bajo Riesgo <input type="radio"/>
	Certificación de datos, documentos	
	Otros servicios	
	Cursos de medidas preventivas contra incendios y todo tipo de siniestros	* De 1 a 20 personas <input type="radio"/>
		* Cada persona adicional <input type="radio"/>
	Realización de simulacro al final del curso al que se refiere el punto anterior	
	Cursos sobre primeros auxilios y atención médica de urgencias que se imparta a empresas particulares:	* De 1 a 20 personas <input type="radio"/>
		* Cada persona adicional <input type="radio"/>
	Por la atención de fugas de gas originadas por el mal estado del cilindro, en el cuerpo, válvulas o cualquiera de sus partes:	* De 20 kilos <input type="radio"/>
		* De 30 kilos <input type="radio"/>
		* De 45 kilos <input type="radio"/>
	Otros especifique	

AUTORIZO
   
 P.A.

NOMBRE Y FIRMA

FIOR-017

TOTAL →

SELLO DEL RELOJ FRANQUEADOR

# FORMULARIO DE REGISTRO AL PADRÓN DE CONTRIBUYENTES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

RE-1

ADMINISTRACIÓN LOCAL DE RECAUDACIÓN DE:

A.L.R.

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

CLAVE UNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN

ANTES DE INICIAR EL LLENADO DE ESTE FORMULARIO, LEA LAS INSTRUCCIONES

MARQUE CON "X" EL MOVIMIENTO QUE REALIZA

INSCRIPCIÓN

AUMENTO

DISMINUCIÓN

1

## DATOS DEL CONTRIBUYENTE

### PERSONA FISICA

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRE(S)

### PERSONA MORAL

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL

### DOMICILIO FISCAL

CALLE

NUMERO EXTERIOR

NUMERO INTERIOR

CÓDIGO POSTAL

TELÉFONO

COLONIA

ENTRE LAS CALLES DE

Y DE

LOCALIDAD

MUNICIPIO O DELEGACIÓN EN EL D F

ENTIDAD FEDERATIVA

2

## ACTIVIDADES

MARQUE CON "X" SI ES:

### A BEBIDAS ALCOHÓLICAS

AUMENTO DISMINUCIÓN

PRODUCTOR O FABRICANTE

### B ALCOHOL

AUMENTO DISMINUCIÓN

PRODUCTOR O FABRICANTE

### C ALCOHOL DESNATURALIZADO

AUMENTO DISMINUCIÓN

PRODUCTOR O FABRICANTE

ENVASADOR

ENVASADOR

ENVASADOR

IMPORTADOR

IMPORTADOR

IMPORTADOR

EXPORTADOR

EXPORTADOR

EXPORTADOR

3

## DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

CLAVE UNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRE(S)

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS CONTENIDOS EN ESTE FORMULARIO SON VERDADEROS

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE O REPRESENTANTE LEGAL

SE PRESENTA POR DUPLICADO

H. AYUNTAMIENTO DE PUEBLA TESORERIA MUNICIPAL		NUMERO DE REGISTRO		FOLIO <b>Nº 94832</b>	
<b>SOLICITUD DE EMPADRONAMIENTO</b>					
C TESORERO MUNICIPAL: En cumplimiento a lo dispuesto en la ley de Ingresos en vigor para el municipio de Puebla de Zaragoza, y para los Efectos de Empadronamiento manifestamos bajo protesta de decir la verdad lo siguiente					
PARA USO DEL CAUSANTE (MAQUINA DE ESCRIBIR)			PARA USO DE LA TESORERIA		
CVE COLONIA 0421			CLAVE GIRO 070		
DOMICILIO COMERCIAL		CALLE 31 oriente	PC	NUMERO O OFICIAL 1803	LETRA INTERIOR
NOMBRE DEL PROPIETARIO Jaime Gonzalez Coronel Apellido paterno, materno y nombre (s) ó razón social					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO Restaurante					
ACTIVIDAD O GIRO Ind Transformacion					
LICENCIA DEL FUNCIONAMIENTO (CONDICIONES)					
CATEGORIA DEL ESTABLECIMIENTO UNICO <input checked="" type="radio"/> MATRIZ <input type="radio"/> SUCURSAL			SUPERFICIE EN M <sup>2</sup> 1400		
ANOTE EN ORDEN DECRECIENTE DE IMPORTANCIA LOS CINCO PRINCIPALES PRODUCTOS O SERVICIOS QUE OFRECE					
ESPECIFICAR TIPO DE COMERCIO		ESPECIFICAR TIPO DE INDUSTRIA		ESPECIFICAR TIPO DE PRESENTACION DE SERVICIOS	
CVE COLONIA 0421	DOMICILIO PARTICULAR	CALLE 39 oriente	PC	NUMERO O LETRA OFICIAL 12453 INTERIOR	COLONIA Aisesera
INICIACION DE OPERACIONES 01   12   2003 DIA MES AÑO		REGISTRO FEDERAL DE CAUSANTES 6000781008			
ESCRITURA CONSTITUTIVA		AUTORIZACION PRESIDENCIA MUNICIPAL		No telefónico particular	
FECHA DE PRESENTACION		No telefónico para dejar recados		FIRMA DEL CONTRIBUYENTE	
DIA MES AÑO					
PARA USO DE LA TESORERIA MUNICIPAL					
SELLO Y FIRMA		IMPORTE			
USO DE SUELO				JEFE DE LA OFICINA DE EMPADRONAMIENTO	

FORMA DICR-009

Valor de este juego \$19.00

Control de Recaudación

# FORMULARIO DE REGISTRO

SELLO DEL RELOJ FRANQUEADOR

R1P1961



124

R-1

ANTES DE INICIAR EL LLENADO, LEA LAS INSTRUCCIONES DEL REVERSO

ADMINISTRACION LOCAL DE RECAUDACION

CRH  
1

2

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

INDICAR CON 'X'

PERSONA FISICA

PERSONA MORAL

SI EL TRAMITE ES:

NORMAL

COMPLEMENTARIO

### DATOS GENERALES DEL CONTRIBUYENTE

3 APELLIDO PATERNO, MATERNO Y NOMBRE(S) O DENOMINACION O RAZON SOCIAL

Restaurante Los Cortes

4 DOMICILIO FISCAL O DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO:

31 Poniente  
COLONIA  
Zona Dorada

CALLE

Nº Y/O LETRA EXTERIOR

802

Nº Y/O LETRA INTERIOR

TELEFONO

REFERENCIA

ENTRE LAS CALLES DE Y DE

8 y 10 sur

CODIGO POSTAL

MUNICIPIO O DELEGACION EN EL D.F.

LOCALIDAD

Puebla

ENTIDAD FEDERATIVA

Puebla

5

### SOLICITUD DE INSCRIPCION

FECHA DE NACIMIENTO O FECHA DE FIRMA DE LA ESCRITURA O DOCUMENTO CONSTITUTIVO

AÑO MES DIA  
0 1 2 0 3

FECHA DE INICIO DE OPERACIONES

AÑO MES DIA  
0 2 0 1 0 3

ACTIVIDAD PREPONDERANTE (DESCRIBA)

Venta de alimentos y Bebidas

OBLIGACIONES FISCALES (CLAVE)

6 EN CASO DE ESTAR OBLIGADO EN EL REGIMEN SIMPLIFICADO A PRESENTAR RELACION DE BIENES Y DEUDAS INDIQUE MONTO DE:

BIENES

DEUDAS

CAPITAL DE APORTACION

7

### CAMBIO DE SITUACION FISCAL

OBLIGACIONES FISCALES (CLAVE)

MARQUE CON UNA 'X' EL TIPO DE MOVIMIENTO

AÑO MES DIA

AUMENTO

1 AUMENTO Y/O DISMINUCION DE OBLIGACIONES FISCALES

DISMINUCION

2 ASALARIADOS QUE AJUMENTAN OBLIGACIONES POR OTRAS ACTIVIDADES

AUMENTO

3 CAMBIO DE DOMICILIO FISCAL

CANCELACION EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

4 X APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES

0 2 0 1 0 3

11

LIQUIDACION TOTAL DEL ACTIVO

5 CIERRE DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES

12

LIQUIDACION DE LA SUCESION

6 SUSPENSION DE ACTIVIDADES

13

DEFUNCION

7 CAMBIO DE DENOMINACION O RAZON SOCIAL

14

FUSION DE SOCIEDADES

8 REANUDACION DE ACTIVIDADES

15

ESCISION TOTAL DE SOCIEDADES

9 INICIO DE LIQUIDACION

16

PERSONAS MORALES NO CONTRIBUYENTES (QUE NO ENTRAN EN LIQUIDACION)

10 APERTURA DE SUCESION

FECHA DE CANCELACION

AÑO MES DIA

8

### SERVICIOS

1 ETIQUETAS CON CODIGO DE BARRAS

2 CEDULA DE IDENTIFICACION FISCAL (EXPEDICION)

3 CEDULA DE IDENTIFICACION FISCAL (REEXPEDICION)

4 CONSTANCIA DE INSCRIPCION (R.F.C.)

5 SOLICITUD DE COPIAS DE DECLARACIONES

PATERNO Gonzalez

MATERNO Corona

NOMBRE(S) Jaime

9 REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

G O C J 7 8 1 0 0 8

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE, REPRESENTANTE LEGAL O LIQUIDADOR

SE PRESENTA POR DUPLICADO

# ANEXO B

## ANEXO A

### Acta Constitutiva

En la ciudad de Puebla, Pue , siendo las 13 00 horas del día 2 de enero del mes de enero del año 2002-----

**COMPARECENCIA.** Ante mí, el **C. Lic. René Meza Cabrera** notario público titular No 52 del Gobierno del Estado de Puebla y con domicilio en 20 sur 4106 Colonia El Mirador, comparecen los siguientes ciudadanos **C. Mónica Sánchez López** y el **C. Jaime Gonzáles Corona** realizando la reunión constitutiva del **restaurant de tipo buffet de cortes de carne "LOS CORTES", S.A. de C.V.**, llegándose a los siguientes acuerdos

### CLAUSULAS

**PRIMERA.-** Las personas antes mencionadas constituyen un RESTAURANT DE TIPO BUFFET DE CORTES DE CARNE, sujeta a las normas generales realizadas por la sociedad -----

**SEGUNDA.-** La DENOMINACIÓN de la Empresa es **Restaurant "LOS CORTES"** denominación que irá seguida de las palabras Sociedad Anónima de Capital Variable o su abreviatura S A de C V , a la que en lo sucesivo se de denominará Restaurant "LOS CORTES", S A de C V -----

**TERCERA.-** El domicilio fiscal del Restaurant es 31 oriente #802 en el municipio de la ciudad de Puebla -----

**CUARTA.-** El GIRO de la empresa es de servicios -----

**QUINTA.-** La DURACION de la empresa es indefinida, en todos los casos y sin excepción alguna, desde el día de firma y protocolización de la presente acta -----

**SEXTA.-** El CAPITAL SOCIAL de la Empresa es de \$1'000,000 00 (Un Millón de pesos 00/100 M N.) Aportando cada una de las partes la cantidad de \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 M.N ) -----

**SEPTIMA.-** LAS ACCIONES serán divididas en dos secciones siendo tales como acciones de tipo A y acciones de tipo B costando cada una \$50,000 cada una, obteniendo la **C. Mónica Sánchez López** diez acciones de tipo A y el **C. Jaime Gonzáles Corona** diez acciones de tipo B-----

**OCTAVA.-** Nombrar como SUPLENTE O REPRESENTANTE LEGAL al **C. Jaime Gonzáles Corona** que sustituirá al Administrador Único y Director General, con todos los derechos, atribuciones y obligaciones que el cargo impone en ausencia temporal o definitiva del mismo -----

**DECIMA.-** Todos los EMPLEADOS de la Empresa podrán separarse de la misma de manera definitiva si así lo desean o si así lo determina el Consejo de Administración por mayoría de votos, no implicando lo anterior que al momento de la separación puedan cobrar sus dividendos.-----

**DECIMA PRIMERA.-** Los gastos de esta escritura y de los materiales correspondientes, se pagarán con fondos de la empresa y se reflejarán en el Estado de Pérdidas y Ganancias bajo el rubro de Gastos Preoperativos y/o Gastos de Constitución -----

**AUTORIZACION Y OTORGAMIENTO.-** Leída la presente escritura a los comparecientes y explicada respecto a su contenido y efectos, hacen constar su conformidad, la ratifican y la firman para constancia Doy fe -----

---

**C. Lic. René Meza Cabrera**  
Notario Público No 52  
Del Gobierno del Estado de Puebla

---

**C. Mónica Sánchez López**  
Socio Acciones Tipo A

---

**C. Jaime Gonzáles Corona**  
Socio Acciones Tipo B

**ANEXO C**

**TABLA DE COSTOS FIJOS**

<b>CONCEPTO</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>FIJOS</b>	<b>CTO, TOTAL</b>	<b>CTO, TOTAL</b>	<b>CTO, TOTAL</b>	<b>CTO, TOTAL</b>	<b>CTO, TOTAL</b>
PAPELERIA	\$8,872.00	\$9,138.16	\$9,412.30	\$9,694.67	\$9,985.51
PROPAGANDA	\$10,000.00	\$10,300.00	\$10,609.00	\$10,927.27	\$11,255.09
RENTA	\$600,000.00	\$658,200.00	\$722,045.40	\$793,022.46	\$869,945.64
AGUA	\$6,000.00	\$6,180.00	\$6,365.40	\$6,556.36	\$6,753.05
TELEFONO	\$17,748.00	\$18,280.44	\$18,828.85	\$19,393.72	\$19,975.53
M.O.	\$693,918.00	\$714,735.54	\$736,177.61	\$758,262.93	\$781,010.82
LUZ	\$8,400.00	\$8,652.00	\$8,911.56	\$9,178.91	\$9,454.27
DEP A.F	\$73,722.80	\$73,722.80	\$73,722.80	\$70,720.80	\$47,972.80
AMORT ACT DIF	\$402.40	\$402.40	\$402.40	\$402.40	\$402.40
<b>TOTAL FIJO</b>	<b>\$1,419,063.20</b>	<b>\$1,499,611.34</b>	<b>\$1,586,475.32</b>	<b>\$1,678,159.53</b>	<b>\$1,756,755.12</b>
<b>VARIABLES</b>					
CONSUMIBLES	\$6,490.00	\$6,684.70	\$6,885.24	\$7,091.80	\$7,304.55
GAS	\$25,632.00	\$26,400.96	\$27,192.99	\$28,008.78	\$28,849.04
<b>TOTAL DE GASTOS</b>	<b>\$1,451,185.20</b>	<b>\$1,532,697.00</b>	<b>\$1,620,553.55</b>	<b>\$1,713,260.10</b>	<b>\$1,792,908.71</b>
M.P	\$696,008.55	\$826,429.11	\$943,640.95	\$1,077,407.17	\$1,231,113.91
<b>TOTA VAR.</b>	<b>\$2,179,315.75</b>	<b>\$2,392,211.77</b>	<b>\$2,598,272.73</b>	<b>\$2,825,767.85</b>	<b>\$3,060,176.22</b>
<b>GASTOS PAG. EN EFECTIVO</b>	<b>\$1,308,188.00</b>	<b>\$1,458,571.80</b>	<b>\$1,546,428.35</b>	<b>\$1,642,136.90</b>	<b>\$1,744,533.51</b>

**ANEXO D**

**PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA**

	CARNE		CAFÉ		REFRESCO		MATERIA PRIMA		ALCOHOL		POSTRES			
	UNID	COSTO	UNID	COSTO	UNID	COSTO	UNID	COSTO	UNID	COSTO	UNID	COSTO		
<b>ENERO</b>	518	\$14,511.77	518	\$1,383.09	932	\$4,081.15	518	\$2,386.89	777	\$1,146.82	777	\$5,801.84		
<b>FEBRERO</b>	568	\$15,912.52	568	\$1,516.60	1022	\$4,475.25	568	\$2,471.43	851	\$1,256.04	851	\$6,354.40		
<b>MARZO</b>	650	\$18,209.75	650	\$1,735.54	1171	\$5,127.70	650	\$2,556.90	976	\$1,440.54	976	\$7,287.77		
<b>ABRIL</b>	674	\$18,882.11	674	\$1,799.62	1213	\$5,311.62	674	\$2,646.39	1011	\$1,492.20	1011	\$7,549.12		
<b>MAYO</b>	806	\$22,580.09	806	\$2,152.07	1451	\$6,353.80	806	\$2,739.01	1209	\$1,784.44	1209	\$9,027.58		
<b>JUNIO</b>	884	\$24,765.26	884	\$2,360.34	1590	\$6,962.47	884	\$3,697.67	1325	\$1,955.65	1325	\$9,893.75		
<b>JULIO</b>	969	\$27,146.54	969	\$2,587.29	1743	\$7,632.44	969	\$3,827.09	1453	\$2,144.57	1453	\$10,849.52		
<b>AGOSTO</b>	1062	\$29,751.93	1062	\$2,835.61	1911	\$8,368.10	1062	\$3,961.03	1592	\$2,349.73	1592	\$11,887.43		
<b>SEPTIEMBRE</b>	1270	\$35,579.05	1270	\$3,390.98	2285	\$10,005.81	1270	\$4,099.67	1904	\$2,810.23	1904	\$14,217.13		
<b>OCTUBRE</b>	1391	\$38,968.87	1391	\$3,714.06	2503	\$10,960.41	1391	\$4,267.76	2086	\$3,078.86	2086	\$15,576.12		
<b>NOVIEMBRE</b>	1522	\$42,638.83	1522	\$4,063.84	2740	\$11,998.22	1522	\$4,481.15	2283	\$3,369.62	2283	\$17,047.12		
<b>DICIEMBRE</b>	2273	\$63,678.10	2273	\$6,069.05	4092	\$17,918.50	2273	\$4,679.32	3140	\$4,634.52	3140	\$23,446.32		
<b>TOTAL</b>	<b>12585</b>	<b>\$352,568.78</b>	<b>12585</b>	<b>\$33,602.75</b>	<b>22654</b>	<b>\$99,199.85</b>	<b>12585</b>	<b>\$41,812.31</b>	<b>18878</b>	<b>\$27,863.20</b>	<b>18878</b>	<b>\$140,961.66</b>	<b>75268</b>	<b>\$696,008.55</b>

<b>2003</b>	14649	\$422,703.49	14649	\$40,287.01	26369	\$118,932.69	14649	\$43,066.67	21974	\$32,437.50	21974	\$169,001.75	114264	\$826,429.11
<b>2004</b>	17052	\$485,672.72	16341	\$46,288.37	29414	\$136,649.50	17052	\$44,358.67	24512	\$36,193.80	24512	\$194,477.89	128883	\$943,640.95
<b>2005</b>	19848	\$558,039.76	18229	\$53,183.71	32812	\$157,005.49	19848	\$45,689.43	27343	\$40,386.10	27343	\$223,102.68	145423	\$1,077,407.17
<b>2006</b>	23103	\$641,153.98	20334	\$61,106.22	36601	\$180,393.81	23103	\$47,060.12	30501	\$45,062.60	30501	\$256,337.18	164143	\$1,231,113.91

	BUFFETE	REFRESCO	CAFÉ	ALCOHOL	POSTRE	TOTAL
ENE	\$88,024.58	\$15,844.43	\$11,391.42	\$23,300.63	\$19,417.19	\$167,978.25
FEB	\$96,488.15	\$17,367.87	\$12,486.70	\$25,540.98	\$21,284.15	\$173,167.85
MAR	\$110,573.00	\$19,903.14	\$14,309.45	\$29,269.32	\$24,391.10	\$198,446.01
ABR	\$114,593.44	\$20,626.82	\$14,829.74	\$30,333.56	\$25,277.96	\$205,661.52
MAY	\$137,030.83	\$24,665.55	\$17,733.40	\$36,272.87	\$30,227.39	\$245,930.04
JUN	\$150,206.35	\$27,037.14	\$19,438.47	\$29,760.50	\$33,133.75	\$259,576.21
JUL	\$164,648.69	\$29,636.76	\$21,307.48	\$43,583.48	\$36,319.56	\$295,495.97
AGO	\$180,479.66	\$32,486.34	\$23,356.17	\$47,774.03	\$39,811.69	\$323,907.89
SEP	\$215,817.58	\$38,847.16	\$27,929.33	\$57,128.18	\$47,606.82	\$387,329.07
OCT	\$236,426.00	\$42,556.68	\$30,596.31	\$62,583.35	\$52,152.79	\$424,315.13
NOV	\$258,768.26	\$46,578.29	\$33,487.66	\$68,497.48	\$57,081.23	\$464,412.92
DIC	\$386,444.51	\$69,560.01	\$50,010.47	\$102,294.14	\$85,245.11	\$693,554.24
	\$2,139,501.05	\$385,110.19	\$276,876.60	\$556,338.52	\$471,948.74	\$3,829,775.10
2003	\$2,642,043.32	\$488,876.09	\$331,952.90	\$699,364.00	\$582,803.67	\$4,745,039.98
2004	\$3,019,274.02	\$575,638.02	\$387,124.98	\$781,633.77	\$651,610.27	\$5,415,281.06
2005	\$3,432,582.77	\$675,920.22	\$450,613.48	\$873,577.67	\$728,536.45	\$6,161,230.59
2006	\$3,943,917.46	\$791,688.45	\$523,603.48	\$1,067,836.93	\$906,043.45	\$7,233,089.77

CUADRO DE DEPRECIACION						
FECHA	CONCEPTO	VALOR ADQUI	% DEP.	DEP. ANUAL	ACUMULADA	
01/01/02	MOBILIARIO	\$465,678.00	10%			\$465,678.00
31/12/02				\$46,567.80	\$46,567.80	\$419,110.20
31/12/03				\$46,567.80	\$93,135.60	\$372,542.40
31/12/04				\$46,567.80	\$139,703.40	\$325,974.60
31/12/05				\$46,567.80	\$186,271.20	\$279,406.80
31/12/06				\$46,567.80	\$232,839.00	\$232,839.00
01/01/02	EQ. DE COMP	\$15,000.00	30%			\$15,000.00
31/12/02				\$4,500.00	\$4,500.00	\$10,500.00
31/12/03				\$4,500.00	\$9,000.00	\$6,000.00
31/12/04				\$4,500.00	\$13,500.00	\$1,500.00
31/12/05				\$1,499.00	\$14,999.00	\$1.00
01/01/02	EQ DE REP	\$85,000.00	25%			\$85,000.00
31/12/02				\$21,250.00	\$21,250.00	\$63,750.00
31/12/03				\$21,250.00	\$42,500.00	\$42,500.00
31/12/04				\$21,250.00	\$63,750.00	\$21,250.00
31/12/05				\$21,249.00	\$84,999.00	\$1.00
01/01/02	EQ DE OFICINA	\$14,050.00	10%			\$14,050.00
31/12/02				\$1,405.00	\$1,405.00	\$12,645.00
31/12/03				\$1,405.00	\$2,810.00	\$11,240.00
31/12/04				\$1,405.00	\$4,215.00	\$9,835.00
31/12/05				\$1,405.00	\$5,620.00	\$8,430.00
31/12/06				\$1,405.00	\$7,025.00	\$7,025.00

**CUADRO DE AMORTIZACION**

FECHA	CONCEPTO	VALOR DE ADQUI.	% DEPRECIACION	DEPREC. ANUAL	ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
01/01/02	GTO. INSTALACION	\$4,000.00	5%			\$4,000.00
31/12/02			5%	\$200.00	\$200.00	\$3,800.00
31/12/03			5%	\$200.00	\$400.00	\$3,600.00
31/12/04			5%	\$200.00	\$600.00	\$3,400.00
31/12/05			5%	\$200.00	\$800.00	\$3,200.00
31/12/06			5%	\$200.00	\$1,000.00	\$3,000.00
01/01/02	GTO. CONSTITUCION	\$4,048.00	5%			\$4,048.00
31/12/02			5%	\$202.40	\$202.40	\$3,845.60
31/12/03			5%	\$202.40	\$404.80	\$3,643.20
31/12/04			5%	\$202.40	\$607.20	\$3,440.80
31/12/05			5%	\$202.40	\$809.60	\$3,238.40
31/12/06			5%	\$202.40	\$1,012.00	\$3,036.00
2002	PAPELERIA	\$8,872.00	8.33%			\$8,872.00
ENE			8.33%	\$739.33	\$739.33	\$8,132.67
FEB			8.33%	\$739.33	\$1,478.66	\$7,393.34
MAR			8.33%	\$739.33	\$2,217.99	\$6,654.01
ABR			8.33%	\$739.33	\$2,957.32	\$5,914.68
MAY			8.33%	\$739.33	\$3,696.65	\$5,175.35
JUN			8.33%	\$739.33	\$4,435.98	\$4,436.02
JUL			8.33%	\$739.33	\$5,175.31	\$3,696.69
AGO			8.33%	\$739.33	\$5,914.64	\$2,957.36
SEP			8.33%	\$739.33	\$6,653.97	\$2,218.03
OCT			8.33%	\$739.33	\$7,393.30	\$1,478.70
NOV			8.33%	\$739.33	\$8,132.63	\$739.37
DIC	8.33%	\$738.37	\$8,871.00	\$1.00		
2002	PROPAGANDA	\$10,000.00	8.33%			\$10,000.00
ENE			8.33%	\$833.33	\$833.33	\$9,166.67
FEB			8.33%	\$833.33	\$1,666.66	\$8,333.34
MAR			8.33%	\$833.33	\$2,499.99	\$7,500.01
ABR			8.33%	\$833.33	\$3,333.32	\$6,666.68
MAY			8.33%	\$833.33	\$4,166.65	\$5,833.35
JUN			8.33%	\$833.33	\$4,999.98	\$5,000.02
JUL			8.33%	\$833.33	\$5,833.31	\$4,166.69
AGO			8.33%	\$833.33	\$6,666.64	\$3,333.36
SEP			8.33%	\$833.33	\$7,499.97	\$2,500.03
OCT			8.33%	\$833.33	\$8,333.30	\$1,666.70
NOV			8.33%	\$833.33	\$9,166.63	\$833.37
DIC	8.33%	\$832.37	\$9,999.00	\$1.00		

**REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA**

**2002**

**ENERO**

**FEBRERO**

**MARZO**

TORTILLAS	120 pzas	\$48.00	\$2,470 43	\$2,556.90
CHIPOTLE ADOBADO	0 15 kg	\$4 50		
AJO	1 625 kg	\$45 50		
QUESO AÑEJO	3 9 kg	\$187 20	<b>ABRIL</b>	<b>MAYO</b>
PÉCHUGA	3.15 kg	\$88 20	\$2,646 39	\$2,739 01
ACEITE	0 6 kg	\$4 80		
CREMA	0 93 kg	\$26 04		
CEBOLLA	5 628 kg	\$39 39	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>
PIMIENTA NEGRA	0 3 gr	\$12 00	\$3,697 67	\$3,827 09
SAL	6 87 kg	\$27 50		
AGUACATE	20 625 kg	\$206.25		
ACEITE DE OLIVA	0 8 kg	\$18 00	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPTIEMBRE</b>
CHILE GUAJILLO	0 18 kg	\$4 32	\$3,961 03	\$4,099 67
JAMON	0 15 kg	\$6 00		
CHAMPIÑON	7 5 kg	\$180 00		
KNOR SUIZA	3 37 kg	\$5.39	<b>OCTUBRE</b>	<b>NOVIEMBRE</b>
Q PHILADELPHIA	7 5 kg	\$45 00	\$4,267 76	\$4,481 15
ACEITUNA NEGRA	0 12 kg	\$2.88		
MAYONEZA	0 3 kg	\$8.10		
CLAVE	45 lata	\$337.50	<b>DICIEMBRE</b>	
PAPA CAMBRAY	7 5 kg	\$37 50	\$4,678 32	
COL	3 75 pzas	\$18 75		
RABANO	30 pzas	\$15 00		
JITOMATE	2 36 kg	\$37 76		
CILANTRO	30 ramas	\$15 00		
Q PARMESANO	0.15 kg	\$6 00	<b>TOTAL</b>	<b>\$41,812.31</b>
HUEVO	5 35 kg	\$53.50		
NUEZ MOSCADA	0 9 kg	\$0 72		
PAN MOLIDO	0 2 kg	\$1 60	<b>2003</b>	<b>\$43,066.67</b>
LIMON	3 75 kg	\$18 75	<b>2004</b>	<b>\$44,358.67</b>
SAL DE AJO	0 1 kg	\$0.10	<b>2005</b>	<b>\$45,689.43</b>
VALENTINA	0 1 kg	\$0 50	<b>2006</b>	<b>\$47,060.12</b>
MANTEQUILLA	0 75 kg	\$15 00		
PAPA CAMBRAY	5 62 kg	\$44 96		
AGUA	1 lt	\$15 00		
PIMIENTA BLANCA	0 45 kg	\$12 00		
APIO	3.5 ramas	\$3 50		
HARINA	0 86 kg	\$5.16		
ALBAHACA	0 15 ramas	\$1.50		
FRIJOL	3 39 kg	\$40.68		
CH ARBOL	0 75 kg	\$18.00		
Q. FRESCO	7 5 pzas	\$25.00		
NOPALES	150 pzas	\$120.00		
PORO	7.5 pzas	\$18.75		
ARROZ	3 36 kg	\$33.60		
CH POBLANO	2 5 kg	\$50 00		
CH MORRON	2 kg	\$48 00		

Q CHIHUAHUA	2 25 kg	\$54.00
PIÑA	6.75 pzas	\$35.00
MANZANA	5.625 kg	\$90.00
ZANAHORIA	1.5 kg	\$9.00
LECHUGA	3.75 pzas	\$8.75
MANTEQUILLA DE CACAHU	0.12 kg	\$16.00
PEPINO	2 kg	\$12.00
ALCACHOFA	1.5 ramas	\$15.00
VETABEL	2 kg	\$10.00
MOSTAZA	0.69 kg	\$5 00
COLIFLOR	3 71 pzas	\$30 00
EJOTES	3 kg	\$24.00
NARANJA	3 75 kg	\$7 50
MELON	3 75 pzas	\$37.50
PALATANO	0 75 kg	\$3.00
PERA	0 75 kg	\$11.25
AZUCAR	0.3 kg	\$1 50
UVA	1 2 kg	\$36.00
TOMATE	3 kg	\$21 00
<b>TOTAL</b>		<b>\$2,386.89</b>

**REQUERIMIENTO DE REFresco**

<b>2002</b>	<b>COCA-COLA</b>	<b>FANTA</b>	<b>SPRITE</b>	<b>MANZANA</b>	<b>FRESCA</b>	<b>AGUA</b>	<b>TOTAL</b>
<b>PORCENTAJE</b>	55.00%	7.00%	7.00%	12.00%	14.00%	5.00%	100.00%
<b>UNIDADES</b>	12,459.45	1,585.75	1,585.75	2,718.42	3,171.50	1,132.68	22,653.54
<b>COSTO</b>	\$4.50	\$4.50	\$4.50	\$4.50	\$4.50	\$2.08	
<b>TOTAL</b>	\$56,067.51	\$7,135.87	\$7,135.87	\$12,232.91	\$14,271.73	\$2,355.97	<b>\$99,199.85</b>
<b>2003</b>							
<b>PORCENTAJE</b>	55.00%	7.00%	7.00%	12.00%	14.00%	5.00%	100.00%
<b>UNIDADES</b>	14,502.80	1,845.81	1,845.81	3,164.25	3,691.62	1,318.44	26,368.72
<b>COSTO</b>	\$4.64	\$4.64	\$4.64	\$4.64	\$4.64	\$2.14	
<b>TOTAL</b>	\$67,220.46	\$8,555.33	\$8,555.33	\$14,666.28	\$17,110.66	\$2,824.62	<b>\$118,932.69</b>
<b>2004</b>							
<b>PORCENTAJE</b>	55.00%	7.00%	7.00%	12.00%	14.00%	5.00%	100.00%
<b>UNIDADES</b>	16,177.87	2,059.00	2,059.00	3,529.72	4,118.00	1,470.72	29,414.31
<b>COSTO</b>	\$4.77	\$4.77	\$4.77	\$4.77	\$4.77	\$2.21	
<b>TOTAL</b>	\$77,233.96	\$9,829.78	\$9,829.78	\$16,851.05	\$19,659.55	\$3,245.39	<b>\$136,649.50</b>
<b>2005</b>							
<b>PORCENTAJE</b>	55.00%	7.00%	7.00%	12.00%	14.00%	5.00%	100.00%
<b>UNIDADES</b>	18,046.41	2,296.82	2,296.82	3,937.40	4,593.63	1,640.58	32,811.66
<b>COSTO</b>	\$4.92	\$4.92	\$4.92	\$4.92	\$4.92	\$2.27	
<b>TOTAL</b>	\$88,739.12	\$11,294.07	\$11,294.07	\$19,361.26	\$22,588.14	\$3,728.84	<b>\$157,005.49</b>
<b>2006</b>							
<b>PORCENTAJE</b>	55.00%	7.00%	7.00%	12.00%	14.00%	5.00%	100.00%
<b>UNIDADES</b>	20,130.77	2,562.10	2,562.10	4,392.17	5,124.20	1,830.07	36,601.41
<b>COSTO</b>	\$5.06	\$5.06	\$5.06	\$5.06	\$5.06	\$2.34	
<b>TOTAL</b>	\$101,958.14	\$12,976.49	\$12,976.49	\$22,245.41	\$25,952.98	\$4,284.30	<b>\$180,393.81</b>

## REQUERIMIENTO DE BEBIDAS ALCHOLICAS

2002	CONGA	NARANJADA	LIMONADA	CHELADA	PALOMA	CHARRO	BLODY	DAIQUIRY	SANGRIA	BU
PORCENTAJE	7.00%	9.00%	9.00%	11.00%	10.00%	4.00%	2.00%	2.00%	5.00%	4.00%
UNIDADES	1,324	1,702	1,702	2,081	1,892	757	378	378	946	75
COSTO	\$2.26	\$1.14	\$1.14	\$3.86	\$6.85	\$7.91	\$10.25	\$6.21	\$5.41	\$8.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$2,992.51</b>	<b>\$1,940.78</b>	<b>\$1,940.78</b>	<b>\$8,031.73</b>	<b>\$12,957.46</b>	<b>\$5,985.02</b>	<b>\$3,877.78</b>	<b>\$2,349.37</b>	<b>\$5,116.78</b>	<b>\$6,740.00</b>
<b>2003</b>										
PORCENTAJE	7.00%	9.00%	9.00%	11.00%	10.00%	4.00%	2.00%	2.00%	5.00%	4.00%
UNIDADES	1,497	1,924	1,924	2,352	2,138	855	428	428	1,069	85
COSTO	\$2.33	\$1.17	\$1.17	\$3.98	\$7.06	\$8.15	\$10.56	\$6.40	\$5.57	\$9.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$3,483.79</b>	<b>\$2,259.40</b>	<b>\$2,259.40</b>	<b>\$9,350.29</b>	<b>\$15,084.66</b>	<b>\$6,967.57</b>	<b>\$4,514.39</b>	<b>\$2,735.06</b>	<b>\$5,956.79</b>	<b>\$7,840.00</b>
<b>2004</b>										
PORCENTAJE	7.00%	9.00%	9.00%	11.00%	10.00%	4.00%	2.00%	2.00%	5.00%	4.00%
UNIDADES	1,621	2,084	2,084	2,548	2,316	926	463	463	1,158	92
COSTO	\$2.40	\$1.21	\$1.21	\$4.10	\$7.27	\$8.39	\$10.87	\$6.59	\$5.74	\$9.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$3,887.21</b>	<b>\$2,521.04</b>	<b>\$2,521.04</b>	<b>\$10,433.06</b>	<b>\$16,831.48</b>	<b>\$7,774.42</b>	<b>\$5,037.16</b>	<b>\$3,051.78</b>	<b>\$6,646.59</b>	<b>\$8,750.00</b>
<b>2005</b>										
PORCENTAJE	7.00%	9.00%	9.00%	11.00%	10.00%	4.00%	2.00%	2.00%	5.00%	4.00%
UNIDADES	1,756	2,258	2,258	2,760	2,509	1,004	502	502	1,255	1,000
COSTO	\$2.47	\$1.25	\$1.25	\$4.22	\$7.49	\$8.64	\$11.20	\$6.79	\$5.91	\$9.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$4,337.47</b>	<b>\$2,813.05</b>	<b>\$2,813.05</b>	<b>\$11,641.52</b>	<b>\$18,781.07</b>	<b>\$8,674.93</b>	<b>\$5,620.61</b>	<b>\$3,405.27</b>	<b>\$7,416.46</b>	<b>\$9,770.00</b>
<b>2006</b>										
PORCENTAJE	7.00%	9.00%	9.00%	11.00%	10.00%	4.00%	2.00%	2.00%	5.00%	4.00%
UNIDADES	1,903	2,446	2,446	2,990	2,718	1,087	544	544	1,359	1,000
COSTO	\$2.54	\$1.28	\$1.28	\$4.34	\$7.71	\$8.90	\$11.54	\$6.99	\$6.09	\$10.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$4,839.73</b>	<b>\$3,138.79</b>	<b>\$3,138.79</b>	<b>\$12,989.56</b>	<b>\$20,955.83</b>	<b>\$9,679.45</b>	<b>\$6,271.45</b>	<b>\$3,799.58</b>	<b>\$8,275.26</b>	<b>\$10,900.00</b>

## REQUERIMIENTO DE BEBIDAS ALCHOLICAS

DESARMADOR	TOM COLINS	SUBMARINO	BESO	ALFONSO	MEDIAS	PARIS	S Y S	MARGARITA	PIÑA	TOT.
4.00%	4.00%	3.00%	4.00%	4.00%	2.00%	2.00%	4.00%	5.00%	5.00%	100.0
757	757	567	757	757	378	378	757	946	946	360
\$4.41	\$5.01	\$8.40	\$7.65	\$7.65	\$8.80	\$19.50	\$10.40	\$6.41	\$8.56	\$140
\$3,336.78	\$3,790.77	\$4,766.83	\$5,788.30	\$5,788.30	\$3,329.22	\$7,377.24	\$7,869.06	\$6,062.58	\$8,096.05	\$27,86
4.00%	4.00%	3.00%	4.00%	4.00%	2.00%	2.00%	4.00%	5.00%	5.00%	46.00
855	855	641	855	855	428	428	855	1,069	1,069	419
\$4.54	\$5.16	\$8.65	\$7.88	\$7.88	\$9.06	\$20.09	\$10.71	\$6.60	\$8.82	
\$3,884.57	\$4,413.09	\$5,549.39	\$6,738.55	\$6,738.55	\$3,875.77	\$8,588.35	\$9,160.90	\$7,057.86	\$9,425.16	\$32,43
4.00%	4.00%	3.00%	4.00%	4.00%	2.00%	2.00%	4.00%	5.00%	5.00%	46.00
926	926	695	926	926	463	463	926	1,158	1,158	467
\$4.68	\$5.32	\$8.91	\$8.12	\$8.12	\$9.34	\$20.69	\$11.03	\$6.80	\$9.08	
\$4,334.41	\$4,924.13	\$6,192.02	\$7,518.88	\$7,518.88	\$4,324.58	\$9,582.89	\$10,221.75	\$7,875.17	\$10,516.60	\$36,19
4.00%	4.00%	3.00%	4.00%	4.00%	2.00%	2.00%	4.00%	5.00%	5.00%	46.00
1,004	1,004	753	1,004	1,004	502	502	1,004	1,255	1,255	52
\$4.82	\$5.47	\$9.18	\$8.36	\$8.36	\$9.62	\$21.31	\$11.36	\$7.00	\$9.35	
\$4,836.47	\$5,494.49	\$6,909.24	\$8,389.79	\$8,389.79	\$4,825.50	\$10,692.87	\$11,405.73	\$8,787.35	\$11,734.74	\$40,38
4.00%	4.00%	3.00%	4.00%	4.00%	2.00%	2.00%	4.00%	5.00%	5.00%	46.00
1,087	1,087	815	1,087	1,087	544	544	1,087	1,359	1,359	58
\$4.96	\$5.64	\$9.45	\$8.61	\$8.61	\$9.90	\$21.95	\$11.71	\$7.21	\$9.63	
\$5,396.51	\$6,130.73	\$7,709.30	\$9,361.29	\$9,361.29	\$5,384.27	\$11,931.06	\$12,726.46	\$9,804.88	\$13,093.57	\$45,06

## REQUERIMIENTO DE CAFÉ

<b>2002</b>	<b>AMERICANO</b>	<b>EXPRES</b>	<b>CAPUCHINO</b>	<b>EXP.CORT.</b>	<b>EXP.DOBLE</b>	<b>TOTAL</b>
PORCENTAJE	45.00%	12.00%	25.00%	7.00%	11.00%	100.00%
UNIDADES	5,663	1,510	3,146	881	1,384	12,585
COSTO	\$2.50	\$1.25	\$4.50	\$1.50	\$1.50	\$11.25
<b>TOTAL</b>	<b>\$14,158.46</b>	<b>\$1,887.80</b>	<b>\$14,158.46</b>	<b>\$1,321.46</b>	<b>\$2,076.57</b>	<b>\$33,602.75</b>
<b>2003</b>						
PORCENTAJE	45.00%	12.00%	25.00%	7.00%	11.00%	100.00%
UNIDADES	6,592	1,758	3,662	1,025	1,611	14,649
COSTO	\$2.58	\$1.29	\$4.64	\$1.55	\$1.55	
<b>TOTAL</b>	<b>\$16,974.86</b>	<b>\$2,263.32</b>	<b>\$16,974.86</b>	<b>\$1,584.32</b>	<b>\$2,489.65</b>	<b>\$40,287.01</b>
<b>2004</b>						
PORCENTAJE	45.00%	12.00%	25.00%	7.00%	11.00%	100.00%
UNIDADES	7,354	1,961	4,085	1,144	1,798	16,341
COSTO	\$2.65	\$1.33	\$4.77	\$1.59	\$1.59	
<b>TOTAL</b>	<b>\$19,503.52</b>	<b>\$2,600.47</b>	<b>\$19,503.52</b>	<b>\$1,820.33</b>	<b>\$2,860.52</b>	<b>\$46,288.37</b>
<b>2005</b>						
PORCENTAJE	45.00%	12.00%	25.00%	7.00%	11.00%	100.00%
UNIDADES	8,203	2,187	4,557	1,276	2,005	18,229
COSTO	\$2.73	\$1.37	\$4.92	\$1.64	\$1.64	
<b>TOTAL</b>	<b>\$22,408.87</b>	<b>\$2,987.85</b>	<b>\$22,408.87</b>	<b>\$2,091.49</b>	<b>\$3,286.63</b>	<b>\$53,183.71</b>
<b>2006</b>						
PORCENTAJE	45.00%	12.00%	25.00%	7.00%	11.00%	100.00%
UNIDADES	9,150	2,440	5,084	1,423	2,237	20,334
COSTO	\$2.81	\$1.41	\$5.06	\$1.69	\$1.69	
<b>TOTAL</b>	<b>\$25,747.00</b>	<b>\$3,432.93</b>	<b>\$25,747.00</b>	<b>\$2,403.05</b>	<b>\$3,776.23</b>	<b>\$61,106.22</b>

## REQUERIMIENTO DE CARNE

<b>2002</b>	<b>MIGNON</b>	<b>ARRACHERA</b>	<b>RIE-BYE</b>	<b>SIRLON</b>	<b>COSTILLA A.</b>	<b>COSTILLA C.</b>	<b>CURRASCO</b>	<b>CUPIN</b>	<b>NEW YORK</b>
<b>PORCENTAJE</b>	9.00%	10.00%	9.00%	10.00%	3.00%	3.00%	5.00%	6.00%	7.00%
<b>UNIDADES</b>	1,133	1,259	1,133	1,259	378	378	629	755	1,381
<b>COSTO</b>	\$120.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$36.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00
<b>1/2 KILO</b>	\$60.00	\$25.00	\$25.00	\$25.00	\$25.00	\$18.00	\$25.00	\$25.00	\$25.00
<b>TOTAL</b>	\$67,959.00	\$31,462.50	\$28,316.25	\$31,462.50	\$9,438.75	\$6,795.90	\$15,731.25	\$18,877.50	\$22,023.75
<b>2003</b>									
<b>UNIDADES</b>	1,318	1,465	1,318	1,465	439	439	732	879	1,025
<b>COSTO</b>	\$123.60	\$51.50	\$51.50	\$51.50	\$51.50	\$37.08	\$51.50	\$51.50	\$51.50
<b>1/2 KILO</b>	\$61.80	\$25.75	\$25.75	\$25.75	\$25.75	\$18.54	\$25.75	\$25.75	\$25.75
<b>TOTAL</b>	\$81,477.74	\$37,721.18	\$33,949.06	\$37,721.18	\$11,316.35	\$8,147.77	\$18,860.59	\$22,632.71	\$26,404.88
<b>2004</b>									
<b>UNIDADES</b>	1,471	1,634	1,471	1,634	490	490	817	980	1,144
<b>COSTO</b>	\$127.31	\$53.05	\$53.05	\$53.05	\$53.05	\$38.19	\$53.05	\$53.05	\$53.05
<b>1/2 KILO</b>	\$63.65	\$26.52	\$26.52	\$26.52	\$26.52	\$19.10	\$26.52	\$26.52	\$26.52
<b>TOTAL</b>	\$93,615.30	\$43,340.42	\$39,006.38	\$43,340.42	\$13,002.13	\$9,361.53	\$21,670.21	\$26,004.25	\$30,338.88
<b>2005</b>									
<b>UNIDADES</b>	1,641	1,823	1,641	1,823	547	547	911	1,094	1,276
<b>COSTO</b>	\$131.13	\$54.64	\$54.64	\$54.64	\$54.64	\$39.34	\$54.64	\$54.64	\$54.64
<b>1/2 KILO</b>	\$65.56	\$27.32	\$27.32	\$27.32	\$27.32	\$19.67	\$27.32	\$27.32	\$27.32
<b>TOTAL</b>	\$107,564.33	\$49,798.30	\$44,818.47	\$49,798.30	\$14,939.49	\$10,756.43	\$24,899.15	\$29,878.98	\$34,858.88
<b>2006</b>									
<b>UNIDADES</b>	1,830	2,033	1,830	2,033	610	610	1,017	1,220	1,423
<b>COSTO</b>	\$135.06	\$56.28	\$56.28	\$56.28	\$56.28	\$40.52	\$56.28	\$56.28	\$56.28
<b>1/2 KILO</b>	\$67.53	\$28.14	\$28.14	\$28.14	\$28.14	\$20.26	\$28.14	\$28.14	\$28.14
<b>TOTAL</b>	\$123,584.92	\$57,215.24	\$51,493.72	\$57,215.24	\$17,164.57	\$12,358.49	\$28,607.62	\$34,329.14	\$40,050.88

## REQUERIMIENTO DE CARNE

TIBONE	ROOSBEEF	PICAÑA	ALCATRA	COSTILLA R.	LOMO	SABANA	TOTAL
7.00%	8.00%	7.00%	6.00%	3.00%	3.00%	4.00%	100.00%
881	1,007	881	755	378	378	503	12,585
\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$55.00	\$50.00	
\$25.00	\$25.00	\$25.00	\$25.00	\$25.00	\$27.50	\$25.00	
\$22,023.75	\$25,170.00	\$22,023.75	\$18,877.50	\$9,438.75	\$10,382.63	\$12,585.00	\$352,568.78
1,025	1,172	1,025	879	439	439	586	14,649
\$51.50	\$51.50	\$51.50	\$51.50	\$51.50	\$56.65	\$51.50	
\$25.75	\$25.75	\$25.75	\$25.75	\$25.75	\$28.33	\$25.75	
\$26,404.82	\$30,176.94	\$26,404.82	\$22,632.71	\$11,316.35	\$12,447.99	\$15,088.47	\$422,703.49
1,144	1,307	1,144	980	490	490	654	17,052
\$53.05	\$53.05	\$53.05	\$53.05	\$53.05	\$58.35	\$53.05	
\$26.52	\$26.52	\$26.52	\$26.52	\$26.52	\$29.17	\$26.52	
\$30,338.29	\$34,672.33	\$30,338.29	\$26,004.25	\$13,002.13	\$14,302.34	\$17,336.17	\$485,672.72
1,276	1,458	1,276	1,094	547	547	729	19,848
\$54.64	\$54.64	\$54.64	\$54.64	\$54.64	\$60.10	\$54.64	
\$27.32	\$27.32	\$27.32	\$27.32	\$27.32	\$30.05	\$27.32	
\$34,858.81	\$39,838.64	\$34,858.81	\$29,878.98	\$14,939.49	\$16,433.44	\$19,919.32	\$558,039.76
1,423	1,627	1,423	1,220	610	610	813	23,103
\$56.28	\$56.28	\$56.28	\$56.28	\$56.28	\$61.90	\$56.28	
\$28.14	\$28.14	\$28.14	\$28.14	\$28.14	\$30.95	\$28.14	
\$40,050.67	\$45,772.19	\$40,050.67	\$34,329.14	\$17,164.57	\$18,881.03	\$22,886.10	\$641,153.98

**REQUERIMIENTO DE POSTRES**

<b>2002</b>	<b>QUESO NAP.</b>	<b>FLAN</b>	<b>TIRAMISU</b>	<b>TARTAS</b>	<b>GELATINA</b>	<b>PASTELES</b>	<b>TOTAL</b>
PORCENTAJE	20.00%	10.00%	20.00%	10.00%	10.00%	30.00%	100.00%
UNIDADES	1,685	843	1,685	843	843	2,528	300
COSTO	\$4.33	\$3.56	\$7.60	\$5.40	\$3.45	\$12.80	
<b>TOTAL</b>	<b>\$7,297.78</b>	<b>\$3,000.01</b>	<b>\$12,809.04</b>	<b>\$4,550.58</b>	<b>\$2,907.32</b>	<b>\$32,359.68</b>	<b>\$62,924.41</b>
<b>2003</b>							
UNIDADES	1,962	981	1,962	981	981	2,943	349
COSTO	\$4.46	\$3.67	\$7.83	\$5.56	\$3.55	\$13.18	
<b>TOTAL</b>	<b>\$8,750.32</b>	<b>\$3,597.13</b>	<b>\$15,358.54</b>	<b>\$5,456.32</b>	<b>\$3,485.98</b>	<b>\$38,800.51</b>	<b>\$75,448.81</b>
<b>2004</b>							
UNIDADES	78	39	78	39	39	117	390
COSTO	\$4.59	\$3.78	\$8.06	\$5.73	\$3.66	\$13.58	
<b>TOTAL</b>	<b>\$357.88</b>	<b>\$147.12</b>	<b>\$628.15</b>	<b>\$223.16</b>	<b>\$142.57</b>	<b>\$1,586.90</b>	<b>\$3,085.78</b>
<b>2005</b>							
UNIDADES	87	43	87	43	43	130	435
COSTO	\$4.73	\$3.39	\$8.30	\$5.90	\$3.77	\$13.99	
<b>TOTAL</b>	<b>\$411.19</b>	<b>\$169.03</b>	<b>\$721.72</b>	<b>\$256.40</b>	<b>\$163.81</b>	<b>\$1,823.29</b>	<b>\$3,545.45</b>
<b>2006</b>							
UNIDADES	97	48	97	48	48	145	485
COSTO	\$4.87	\$4.01	\$8.55	\$6.08	\$3.88	\$14.41	
<b>TOTAL</b>	<b>\$472.44</b>	<b>\$194.21</b>	<b>\$829.23</b>	<b>\$294.60</b>	<b>\$188.21</b>	<b>\$2,094.90</b>	<b>\$4,073.60</b>