

UNIVERSIDAD CATÒLICA DE CUENCA
EXTENSIÒN SAN PABLO DE LA TRONCAL

Carrera:

INGENIERIA EMPRESARIAL

Tesis de grado previa obtención del título de

Ingeniero Empresarial

Tesis:

**Estudio de viabilidad comercial, técnica y financiera para reubicación de las
carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal.**

Autores:

WILSON ANIBAL GUACHÙN SAGUAY

YUNIN MAURICIO DUCHE MERO

Coordinador del proyecto:

Ing. Geovanny Pesantez, PHD.

La Troncal 2019

Declaratoria Responsabilidad

Nosotros, Duche Mero Yunin Mauricio y Guachun Saguay Wilson Aníbal, declaramos que el presente trabajo de titulación es de exclusividad de los autores. Los textos constantes en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados.

Como autores asumimos las responsabilidades legales y universitarias de los argumentos expuestos en este trabajo de titulación.

La Troncal, 13 de agosto del 2019

Yunin Mauricio Duche Mero

0302520176

Wilson Aníbal Guachun Saguay

0301777777

Certificación

Certificamos que el presente trabajo de titulación previo a la obtención del título de Ingeniero Empresarial ha sido desarrollado por los señores Yunin Mauricio Duche Mero y Wilson Aníbal Guachun Saguay, quienes han cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido se autoriza su presentación.

ING. GEOVANNY PESANTEZ, PHD.

TUTOR

Dedicatoria.

El presente trabajo investigativo tengo la satisfacción y el honor de dedicarles a mis hijos, como una muestra de que en la vida todo lo que se propone se puede, y que para los estudios no hay edad ni ninguna barrera para lograr el éxito.

Tengo el agrado de dedicar también a mi esposa, quién con su constante comprensión y apoyo a mis estudios, ha sido mi pilar en los momentos difíciles de mi trabajo.

A mis padres que de una u otra manera han estado allí para darme muestras de apoyo incondicional en todo este proceso educativo.

Y como no a la tierra que me vio nacer, mi Troncal querida, hago con este trabajo un aporte a buscar soluciones a uno de los problemas sociales que está presente actualmente.

Wilson Aníbal Guachun Saguay

Dedicatoria.

La presente tesis se la dedico a Dios, por haberme brindado la oportunidad de cumplir con una más de mis metas y avanzar en mi vida profesional, ya que supo guiar por el buen camino y me dio fuerzas para superar todas y cada una de las dificultades que se me presentaron durante este periodo universitario, enseñándome a afrontarlo y no decaer en el intento.

También quiero dedicar a mis padres porque ellos me apoyaron en todo momento y por ultimo dedicar a cada una de las personas que siempre me dieron su apoyo con algún consejo o conocimiento.

Yunin Mauricio Duche Mero

Agradecimiento.

Agradezco principalmente al Ser Supremo por prestarme la vida, por mantenerme sano para poder cumplir este gran objetivo de culminar mis estudios universitarios.

A la Universidad Católica de Cuenca, por permitirme formar parte de esta noble casa de estudios y al cuerpo docente que realmente se esforzó por compartir sus conocimientos.

Al grupo de personas que forman parte de la asociación 16 de abril del Cantón La Troncal, por brindar toda la información requerida para la realización de esta tesis.

Y por último a mi compañero de tesis por su paciencia y apoyo a la realización de este proyecto investigativo.

Wilson Aníbal Guachun Saguay

Agradecimiento.

Agradezco a Dios por haberme permitido seguir con mis estudios. A mis padres por el esfuerzo realizados durante estos cinco años y por la confianza depositada en mí, a mi familia por el apoyo brindado durante esta carrera y también a los profesores por los buenos y malos comentarios que permitieron una mejora en este proyecto investigativo.

Yunin Mauricio Duche Mero

INDICE

| | |
|--|-----|
| Declaratoria Responsabilidad | I |
| Certificación | II |
| Dedicatoria..... | III |
| Agradecimiento. | V |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | X |
| ÍNDICE DE GRAFICOS | XI |
| ÍNDICE DE IMAGENES | XI |
| ÍNDICE DE CUADROS..... | XI |
| RESUMEN..... | XIV |
| ABSTRACT..... | XV |
| INTRODUCCIÒN | XVI |
| CAPITULO I..... | 1 |
| 1. PROBLEMÁTICA. | 1 |
| 1.2 Formulación del problema. | 1 |
| 1.2.1 Sistematización del problema. | 1 |
| 1.3 Objetivo general. | 2 |
| 1.3.1 Objetivos específicos. | 2 |
| 1.4 Justificación..... | 2 |
| CAPÍTULO II | 3 |
| 2. MARCO TEÓRICO. | 3 |
| 2.1 Antecedentes investigativos..... | 3 |
| 2.2 Historia..... | 5 |
| 2.3 Definición de servicio y sub-servicio de comida que tiene la ciudad de la Troncal..... | 5 |
| 2.4 Definición comida rápida. | 6 |
| 2.5 Definición de carreta..... | 6 |
| 2.5.1 Sector las carretillas..... | 6 |
| 2.6 Definición de uso de suelo..... | 7 |
| 2.6.1 Ordenanza de uso de la vía pública del Cantón La Troncal. | 7 |
| 2.7 Definición de estudio de viabilidad comercial. | 8 |
| 2.8 Definición estudio de viabilidad técnica..... | 9 |
| 2.9 Estudio de viabilidad financiera. | 9 |
| CAPITULO III..... | 11 |
| 3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN..... | 11 |

| | |
|--|----|
| 3.1 Método cuantitativo..... | 11 |
| 3.2 Método cualitativo..... | 12 |
| 3.3 Técnicas de investigación..... | 12 |
| 3.3.1 Investigación de campo..... | 12 |
| 3.3.2 Encuestas..... | 12 |
| 3.3.3 Entrevistas..... | 13 |
| 3.5 Población..... | 13 |
| 3.6 Muestra..... | 13 |
| CAPITULO IV..... | 15 |
| 4. ESTUDIO DE VIABILIDAD COMERCIAL..... | 15 |
| 4.1 Objetivo del estudio de viabilidad comercial..... | 15 |
| 4.2 Análisis de las encuestas realizadas..... | 15 |
| 4.2.1 Demanda..... | 15 |
| 4.2.2 Oferta..... | 22 |
| 4.2. Identificación de los segmentos actuales y futuros..... | 29 |
| 4.2.1 Tipos de carretas de comidas..... | 29 |
| 4.3 Análisis de la demanda y oferta actual y proyectada..... | 30 |
| 4.3.1.1 Análisis de la demanda..... | 30 |
| 4.3.1.2 Clasificación de la demanda:..... | 30 |
| 4.3.1.3 Factores que afectan a la demanda..... | 31 |
| 4.3.1.4 Demanda actual del producto y servicio de las carretas de comidas..... | 31 |
| 4.3.1.5 Proyección de la demanda..... | 32 |
| 4.3.2 Análisis de la oferta..... | 34 |
| 4.3.2.2 Factores que afectan la oferta..... | 34 |
| 4.5 Determinación de la tasa a cobrar por el impuesto sobre el uso de suelo..... | 37 |
| 4.6 Socialización de los posibles lugares para la reubicación de las carretas de comidas..... | 38 |
| 4.7 Determinación del proyecto de reubicación de las carretas de comidas típicas del cantón la Troncal según el GAD Municipal..... | 40 |
| CAPITULO V..... | 41 |
| 5. ESTUDIO TÉCNICO..... | 41 |
| 5.1 Objetivos del estudio técnico..... | 41 |
| 5.2. Tamaño óptimo..... | 41 |
| 5.3 Localización óptima..... | 42 |
| 5.4. Ingeniería..... | 46 |
| 5.4.1. Equipos y maquinaria..... | 46 |

| | |
|---|-----|
| 5.5. Distribución interna..... | 50 |
| 5.5.1. Áreas de trabajo..... | 50 |
| 5.5.2 Personal necesario..... | 52 |
| 5.6. Gestión de residuos y desechos. | 52 |
| 5.7. Organización del recurso humano..... | 53 |
| 5.7.1. Organigrama general..... | 53 |
| 5.8. Marco legal y factores legales relevantes. | 53 |
| 5.8.1. Requisitos para la inscripción en el Servicio de Rentas Internas. | 54 |
| 5.8.2. Patentes municipales..... | 54 |
| 5.8.3. Permisos del cuerpo de bomberos. | 54 |
| 5.8.4. Aspecto financiero-contable. | 54 |
| CAPITULO VI..... | 57 |
| 6. ESTUDIO FINANCIERO Y LA EVALUACION ECONOMICA. | 57 |
| 6.1 Objetivos del estudio financiero..... | 57 |
| 6.1.1 Objeto general. | 57 |
| 6.1.2 Objetivos específicos. | 57 |
| 6.2 Inversión inicial..... | 57 |
| 6.2.1 Inversión del Municipio..... | 57 |
| 6.2.2 Inversión de los dueños de las carretas. | 59 |
| 6.3 Ingresos proyectados. | 62 |
| 6.4 Gastos de las carretas. | 67 |
| 6.5 Depreciaciones y amortizaciones. | 74 |
| 6.6 Punto de equilibrio..... | 78 |
| 6.7 Financiamiento..... | 98 |
| CAPITULO VII..... | 100 |
| 7. EVALUACION ECONOMICA..... | 100 |
| 7.1 Análisis considerando el valor del dinero en el tiempo..... | 100 |
| 7.1.1 Flujo de efectivo. | 100 |
| 7.1.2 Valor actual neto (V.A.N)..... | 108 |
| 7.1.3 Tasa de interna de retorno (T.I.R). | 111 |
| 7.2 Análisis de sensibilidad..... | 111 |
| CONCLUSIONES..... | 116 |
| RECOMENDACIONES..... | 117 |
| Bibliografía..... | 118 |
| Anexo de formato de las encuestas..... | 120 |

| | |
|---|------------|
| Anexo de formato de observación..... | 129 |
| Anexo de documentos de la investigación..... | 132 |
| Anexo de la documentación para la elaboración de la tesis..... | 148 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|------------|
| Tabla 1: Sexo de los encuestados..... | 15 |
| Tabla 2: Rangos de edades..... | 16 |
| Tabla 3: Números de encuestados que comen fuera del hogar..... | 16 |
| Tabla 4: Tipos de alimentos consumidos fuera del hogar..... | 17 |
| Tabla 5: Números de veces que come fuera del hogar..... | 17 |
| Tabla 6: Lugares que frecuencia para comer..... | 18 |
| Tabla 7: El lugar es el adecuado..... | 19 |
| Tabla 8: Lugares tentativos de reubicación..... | 19 |
| Tabla 9: Si hay o no comodidad al brindar el servicio..... | 20 |
| Tabla 10: Números de aspectos fundamentales a la hora de servirse la comida en las carretas..... | 20 |
| Tabla 11: Precio..... | 21 |
| Tabla 12: Atención al cliente..... | 21 |
| Tabla 13: Diseño de carreta..... | 22 |
| Tabla 14: Comidas que ofrece..... | 22 |
| Tabla 15: Alternativas de menú..... | 23 |
| Tabla 16: Como ven los oferentes la aceptación de la venta de comida hacia los consumidores..... | 23 |
| Tabla 17: La importancia para brindar el servicio..... | 24 |
| Tabla 18: Seguridad de la zona actual..... | 24 |
| Tabla 19: Tiempo de ocupación del espacio público..... | 25 |
| Tabla 20: Aporte por el uso del suelo..... | 26 |
| Tabla 21: Aceptación para ser reubicado..... | 26 |
| Tabla 22: Si brindan o una buena imagen a la Troncal..... | 27 |
| Tabla 23: Aceptación para infraestructura adecuada..... | 27 |
| Tabla 24: La conformidad sobre la creación de un patio de comida..... | 28 |
| Tabla 25: Nivel de aceptación de los distintos lugares para la reubicación..... | 29 |
| Tabla 26: Tasas de crecimiento por rangos de edad..... | 33 |
| Tabla 27: Tasa de crecimiento y la población de la Troncal..... | 33 |
| Tabla 28: Proyección de la demanda..... | 33 |
| Tabla 29: Lista de producto y sus precios..... | 36 |
| Tabla 30: Requerimiento de talento humano..... | 52 |
| Tabla 31: Proformas de la inversión Municipal..... | 58 |
| Tabla 32: V.A.N de carreta de comida tipo A..... | 108 |
| Tabla 33: V.A.N de carreta de comida tipo B..... | 108 |
| Tabla 34: V.A.N de carreta de comida tipo C..... | 109 |
| Tabla 35: V.A.N de carreta de papas tipo A..... | 109 |
| Tabla 36: V.A.N de carreta de papas tipo B..... | 109 |
| Tabla 37: V.A.N de carreta de piqueo..... | 110 |

| | |
|--|-----|
| Tabla 38: V.A.N de carreta de morocho | 110 |
|--|-----|

ÍNDICE DE GRAFICOS

| | |
|---|----|
| Grafico 1: Gustos y preferencias de comidas | 31 |
| Grafico 2: Aceptación de carretas de comidas..... | 32 |
| Grafico 3: Precios de los productos y/o servicios | 36 |
| Grafico 4: Pago del uso del suelo y patente al GAD La Troncal..... | 38 |
| Grafico 5: Lugar apropiado según los dueños de las carretas..... | 39 |
| Grafico 6: Proceso de la comida | 51 |
| Grafico 7: Organigrama Funcional de la Asociación 16 de abril..... | 53 |

ÍNDICE DE IMAGENES

| | |
|---|----|
| Imagen 1: Proyecto de regeneración por parte del Municipio | 40 |
| Imagen 2: Tamaño óptima | 41 |
| Imagen 3: Localización óptima..... | 42 |
| Imagen 4: Calle Galápagos | 43 |
| Imagen 5: Calle el Oro..... | 44 |
| Imagen 6: Parque Urbano | 44 |
| Imagen 7: Mercado Central | 45 |
| Imagen 8: Calle el Maestro | 46 |
| Imagen 9: Modelo de carreta | 47 |
| Imagen 10: Lado de lavado y enfriamiento | 48 |
| Imagen 11: Lado para la producción | 49 |
| Imagen 12: Modelo de carreta para la venta de papas | 49 |
| Imagen 13: Distribución interna | 50 |
| Imagen 14: Propuesta Calle Galápagos | 56 |

ÍNDICE DE CUADROS

| | |
|--|----|
| Cuadro No. 1: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de comida tipo A..... | 59 |
| Cuadro No. 2: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de comida tipo B..... | 59 |
| Cuadro No. 3: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de comida tipo C..... | 60 |
| Cuadro No. 4: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de papas tipo A | 60 |
| Cuadro No. 5: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de papas tipo B | 61 |
| Cuadro No. 6: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de piqueo..... | 61 |
| Cuadro No. 7: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de morocho | 62 |
| Cuadro No. 8: Ingresos por cada producto de la carreta de comida tipo A | 62 |
| Cuadro No. 9: Ingresos por cada producto de la carreta de comida tipo B | 63 |
| Cuadro No. 10: Ingresos por cada producto de la carreta de comida tipo C | 64 |
| Cuadro No. 11: Ingresos por cada producto de la carreta de papas tipo A..... | 65 |
| Cuadro No. 12: Ingresos por cada producto de la carreta de papas tipo B..... | 65 |
| Cuadro No. 13: Ingreso por cada producto de la carreta de piqueo | 66 |

| | |
|---|-----|
| Cuadro No. 14: Ingresos por cada producto de la carreta de morocho..... | 66 |
| Cuadro No. 15: Gastos por cada producto de la carreta de comida tipo A..... | 67 |
| Cuadro No. 16: Gastos por cada producto de la carreta de comida tipo B..... | 69 |
| Cuadro No. 17: Gastos por cada producto de la carreta de comida tipo C..... | 70 |
| Cuadro No. 18: Gastos por cada producto de la carreta de papas tipo A..... | 71 |
| Cuadro No. 19: Gastos por cada producto de la carreta de papas tipo B..... | 72 |
| Cuadro No. 20: Gastos por cada producto de la carreta de piqueo..... | 72 |
| Cuadro No. 21: Gastos por cada producto de la carreta de morocho..... | 74 |
| Cuadro No. 22: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de comida tipo A..... | 75 |
| Cuadro No. 23: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de comida tipo B..... | 75 |
| Cuadro No. 24: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de comida tipo C..... | 76 |
| Cuadro No. 25: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de papas tipo A..... | 76 |
| Cuadro No. 26: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de papas tipo B..... | 77 |
| Cuadro No. 27: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de piqueo..... | 77 |
| Cuadro No. 28: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de morocho..... | 78 |
| Cuadro No. 29: Punto de equilibrio del plato de carne asada de la carreta tipo A..... | 79 |
| Cuadro No. 30: Punto de equilibrio del plato de costilla asada carreta tipo A..... | 80 |
| Cuadro No. 31: Punto de equilibrio del plato de pollo asado carreta tipo A..... | 80 |
| Cuadro No. 32: Punto de equilibrio del plato guatita de la carreta tipo A..... | 81 |
| Cuadro No. 33: Punto de equilibrio del plato de seco de pollo de la carreta tipo B..... | 82 |
| Cuadro No. 34: Punto de equilibrio del plato de carne asada de la carreta de comida tipo B..... | 83 |
| Cuadro No. 35: Punto de equilibrio del plato de costilla asada de la carreta de comida tipo B..... | 83 |
| Cuadro No. 36: Punto de equilibrio del plato de pollo asado de la carreta de comida tipo B..... | 84 |
| Cuadro No. 37: Punto de equilibrio del plato de seco de pollo de la carreta de comida tipo C..... | 85 |
| Cuadro No. 38: Punto de equilibrio del plato de carne asada de la carreta de comida tipo C..... | 86 |
| Cuadro No. 39: Punto de equilibrio del plato de pollo asado de la carreta de comida tipo C..... | 86 |
| Cuadro No. 40: Punto de equilibrio del plato de guatita de la carreta tipo C..... | 87 |
| Cuadro No. 41: Punto de equilibrio del plato de chuleta asada de la carreta tipo C..... | 88 |
| Cuadro No. 42: Punto de equilibrio de papa con pollo de la carreta tipo A..... | 89 |
| Cuadro No. 43: Punto de equilibrio de salchipapa de la carreta tipo A..... | 90 |
| Cuadro No. 44: Punto de equilibrio de papa con pollo de la carreta tipo B..... | 90 |
| Cuadro No. 45: Punto de equilibrio de salchipapa de la carreta tipo B..... | 91 |
| Cuadro No. 46: Punto de equilibrio de la tortilla de camarón de la carreta de piqueo..... | 92 |
| Cuadro No. 47: Punto de equilibrio de la empana de verde de la carreta de piqueo..... | 93 |
| Cuadro No. 48: Punto de equilibrio de la empana de harina de la carreta de piqueo..... | 93 |
| Cuadro No. 49: Punto de equilibrio de corviche de la carreta de piqueo..... | 94 |
| Cuadro No. 50: Punto de equilibrio de muchines de la carreta de piqueo..... | 95 |
| Cuadro No. 51: Punto de equilibrio de pan con queso y jamón de la carreta de morocho..... | 96 |
| Cuadro No. 52: Punto de equilibrio del pan de la carreta de morocho..... | 96 |
| Cuadro No. 53: Punto de equilibrio de los vasos de morocho..... | 97 |
| Cuadro No. 54: Punto de equilibrio de tarrina de morocho..... | 98 |
| Cuadro No. 55: Flujo de caja de la carreta de comida tipo A..... | 101 |
| Cuadro No. 56: Flujo de caja de la carreta de comida tipo B..... | 102 |
| Cuadro No. 57: Flujo de caja de la carreta de comida tipo C..... | 103 |

| | |
|---|-----|
| Cuadro No. 58: Flujo de caja de la carreta de papas tipo A | 104 |
| Cuadro No. 59: Flujo de caja de la carreta de papas tipo B | 105 |
| Cuadro No. 60: Flujo de caja de la carreta de piqueo..... | 106 |
| Cuadro No. 61: Flujo de caja de la carreta de morocho | 107 |
| Cuadro No. 62: La T.I.R de cada carreta..... | 111 |
| Cuadro No. 63: Análisis de sensibilidad de la carreta de comida tipo A | 112 |
| Cuadro No. 64: Análisis de sensibilidad de la carreta de comida tipo B..... | 112 |
| Cuadro No. 65: Análisis de sensibilidad de la carreta de comida tipo C..... | 113 |
| Cuadro No. 66: Análisis de sensibilidad de la carreta de papas tipo A..... | 113 |
| Cuadro No. 67: Análisis de sensibilidad de la carreta de papas tipo B | 114 |
| Cuadro No. 68: Análisis de sensibilidad de la carreta de piqueo | 115 |
| Cuadro No. 69: Análisis de sensibilidad de la carreta de morocho..... | 115 |

RESUMEN

El presente trabajo se centró en realizar un estudio de viabilidad comercial, técnica y financiera para la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón la Troncal, dado la importancia de este sector por su tradición, siendo un atractivo turístico tanto para habitantes como visitantes.

La problemática radica en que la ubicación actual no cuenta con servicios básicos de higiene y salud, de igual manera la infraestructura es obsoleta, con una imagen inapropiada para el expendio de comida. Esta investigación es de un enfoque cuantitativo de tipo descriptivo, se utilizó las técnicas de encuesta y observación. La unidad de análisis son los clientes que consumen en estas carretas y a los propietarios de las mismas; la encuesta se realizó a 270 personas y a 26 propietarios de carretas. La investigación dio como resultado que el 32% de los clientes están de acuerdo en que las carretas sean reubicadas en la calle Galápagos; desde el punto de vista de los propietarios de las carretas, el 42% está de acuerdo en ser reubicado en la calle Galápagos, el 42% en la calle el Oro y el 16% en la calle el Maestro.

Se determinó que es viable realizar la reubicación de carretas de comida típicas tanto en el estudio de mercado, técnico y económico-financiero.

Palabras Claves: reubicación, comidas típicas, viabilidad.

ABSTRACT

This research focused on conducting a commercial, technical, and financial feasibility study for typical food carts relocation in La Troncal city; those give relevant importance to this area especially for its tradition, becoming a tourist attraction for both residents and visitors.

The real problem lies in the current location, which does not have basic hygiene and health services, as well as, its obsolete infrastructure; all of these provide a non-appropriate image for a food court. This investigation is a descriptive quantitative approach, the survey and observation techniques were used, the customers who consume their food on these carts and the owners of the same are the analysis unit. The survey was conducted on 270 people and 26 cart owners. The investigation resulted in 32% of the clients agreeing that the carts be relocated to Galapagos Street; from the point of view of the owners of the carts, 42% agree to be relocated on Galapagos Street, 42% on Oro Street and 16% on Maestro Street.

Keywords: relocation, typical food, viability.

INTRODUCCIÒN

La presente investigación da a conocer el proceso de “Reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal”, este proyecto será reconocido como importante, por su complejidad y su impacto que produce en el espacio público; por lo cual amerita un buen análisis, el mismo que será abordado en este trabajo de tesis.

Las carretas de comidas típicas ubicadas en la calle el Oro y avenida 25 de agosto, no cuenta con infraestructura mínima de seguridad e higiene, lo que ocasiona inseguridad e insalubridad para los usuarios de este servicio, adicional las carretas de comida típica no aportan con el ornato de la ciudad por lo que se tiene una mala imagen de nuestro Cantón.

Este trabajo investigativo procura realizar el mejor análisis del lugar y las condiciones que deben tener en salubridad e higiene para los oferentes y consumidores; para con ello, determinar que este tipo de negocios eleven a su máxima expresión como atractivo turístico que tiene el Cantón La Troncal.

En esta investigación, se abordò el método cuantitativo, de tipo no experimental transversal y de alcance exploratorio y descriptivo ya que no se pretende manipular ninguna variable.

También se tomó muy en cuenta el método cualitativo porque el proceso de indagaciòn es recolectar datos, a través de la observaciòn, ya que en ella se contrarestró y analizó toda la informaciòn que salió de las fuentes primarias.

En el marco metodológico se realizó el calculo de la muestra cuyo resultado es de 270 encuestados de una poblaciòn de 29.470 habitantes, en donde se utilizó tres instrumentos investigativos conocidos como encuesta que fue dirigida a la ciudadanía Troncaleña y a los dueños de las carretas de comidas, la entrevista y la tecnica de observaciòn. Una vez obtenidos los datos de esta herramienta se procedió a realizar la interpretacion de los resultados, es decir la recolecciòn, tabulaciòn y análisis del instrumento investigativo, donde se puedo conocer la gran aceptacion de este tipo de servicio de comida y su repectiva demanda; informaciòn suficiente para afianzar con certeza la propuesta realizada en este proyecto de investigacion donde saldrán beneficiados la ciudadanía en general.

Por último, se hizo una proyección de gastos, ingresos, inversiones, depreciaciones, flujo de eectivo, punto de equilibrio y el analisis de sensibilidad, donde demuestra la rentabilidad de

estos puestos de comidas a través de los estados financieros y los índices como como T.I.R y el V.A.N.

Finalmente se efectuó las respectivas conclusiones y recomendaciones, las mismas que deben ser tomadas en consideración para realizar este tipo de inversiones y así mejorar la ciudad de La Troncal.

CAPITULO I

1. PROBLEMÁTICA.

Si bien es cierto los alimentos son parte de la esencia misma de la vida, se han convertido hoy por hoy seguramente en uno de los negocios más rentables en cualquier sociedad.

Sin embargo, lo que beneficia a unos se convierte en una problemática de espacio público que afecta al comercio, a los peatones y a la ciudad de La Troncal en general.

Los alimentos más riesgosos para la salud son aquellos que están expuestos a la intemperie, sin ningún tipo de protección. Esto se debe a que pueden adquirir agentes contaminantes durante la manipulación y también por presencia de vectores como moscas y roedores.

Así mismo, el plomo que sale expulsado de los motores de los vehículos o los microorganismos nocivos cuando levanta polvo que cae sobre los alimentos. Esto ocurre sobre todo en puestos de comida que se estacionan en las calles céntricas de La Troncal sin las adecuaciones necesarias.

Las carretas de comidas típicas ubicadas en la calle el Oro y avenida 25 de agosto, no cuenta con infraestructura mínima de seguridad e higiene, lo que ocasiona inseguridad e insalubridad para los usuarios de este servicio, adicional las carretas de comida típica no aportan con el ornato de la ciudad por lo que se tiene una mala imagen de nuestro Cantón.

Además, surge un problema mucho más grave, en el momento de analizar lo que impide el comercio informal dentro de una ciudad hablando netamente de los puestos de comidas en las calles, ya que existen ordenanzas que regulan toda actividad compra y venta de productos y servicios; en La Troncal no es la excepción; por ello se busca que quienes tienen la potestad (concejales) de regular, lo realicen de la mejor manera en función de darle a la ciudad un aspecto netamente turístico.

1.2 Formulación del problema.

¿Cuál es la viabilidad comercial, técnica y financiera para la reubicación de las carretas de comida típica del Cantón La Troncal?

1.2.1 Sistematización del problema.

¿Cuál es la viabilidad comercial para la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal?

¿Cuál es la viabilidad técnica para la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal?

¿Cuál es la viabilidad financiera para la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal?

1.3 Objetivo general.

Determinar el estudio de viabilidad para la reubicación de las carretas de comidas típicas en el Cantón La Troncal.

1.3.1 Objetivos específicos.

- Realizar el estudio de mercado para la reubicación de las carretas de comidas típicas en el Cantón La Troncal.
- Realizar el estudio de técnico para la reubicación de las carretas de comidas típicas en el Cantón La Troncal.
- Realizar el estudio financiero y la evaluación económica para la reubicación de las carretas de comidas típicas en el Cantón La Troncal.

1.4 Justificación.

Actualmente un grupo de personas asociadas se dedican en unas “carretas” al expendio de comidas típicas en el Cantón La Troncal, por la cual están obteniendo ingresos económicos sean estos muy limitados o no, por lo que existe la necesidad de realizar un estudio de viabilidad para determinar dónde y cómo realizar dichas actividades, con las debidas normas de seguridad e higiene con el fin de dar un mejor servicio a la comunidad Troncaleña y a un grupo muy importante de turistas que visitan nuestra ciudad.

Siendo la seguridad alimentaria una de las prioridades de toda sociedad, buscamos fundamentar el acceso de la población a una alimentación adecuada, para ello se necesita también de parte de la administración Municipal planes que garanticen la seguridad alimentaria en condiciones de equidad para toda la población.

Con este proyecto se pretende formular recomendaciones que permitan mejorar la eficiencia y el dinamismo del sector informal de comidas típicas y con ello dar una imagen diferente al ornato de esta ciudad; también aportaremos con el análisis financiero para restablecer la economía de quienes hacen de este, su sustento de vida y lógicamente para el Cantón La Troncal.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO.

Para comprender con mayor viabilidad este proyecto, es importante conocer los conceptos teóricos de los términos que se utilizarán en el desarrollo del mismo, así como el entorno, temas comidas típicas, carretas de comidas y su origen.

Las opciones y variedades dentro de la línea de alimentos, son innumerables. Cada país, región, cada cultura e inclusive cada familia tiene sus propias recetas y gustos, la humanidad de sus inicios fue aventurera, sea por costumbres nómadas, por ambición de descubrir o por conquista bélica, en estos viajes, así como llevaban costumbres, también las adoptaban.

2.1 Antecedentes investigativos.

En el Ecuador existe una serie de estudios que enmarcan resultados sobre reubicación de carretas de comidas típicas o simplemente patios de comidas.

Todos estos proyectos están basados en objetivos que llevarán a mejorar la calidad de vida de quienes hacen de estos negocios su forma de obtener ingresos económicos, además se considera atractivo porque en la industria de la comida la inversión que se realiza no es muy alta con respecto al nivel de recuperación que se va a obtener.

Muchos actores de estos trabajos han logrado determinar a través de estudios que, con respecto a la comida, siempre va a ser un llamativo, ya que las personas nunca van a dejar de comer porque es una necesidad que todos tenemos. Bajo ningún concepto se debe dejar a un lado que la inversión que se realiza al inicio del negocio siempre van a estar basados en estudios de datos financieros que servirán como referencia a la hora de hacer cualquier aportación o adquirir algún financiamiento.

En el proyecto de tesis sobre: ANÁLISIS DEL COMERCIO INFORMAL Y SU INCIDENCIA A LOS COMERCIANTES REGULARIZADOS EN LA PARROQUIA COTOCOLLAO, CANTÓN QUITO EN EL AÑO 2015.

(HICAIZA, 2015), manifiesta que, al realizar este análisis se puede obtener resultados positivos para la ciudad ya que se pretende regularizar en muchos aspectos a los comerciantes informales y

que poco a poco se vayan adaptando a un mejor ritmo de comercio formal dentro de la misma, también se ha determinado que el comercio informal afecta en forma negativa a los comerciantes; puesto que existe una competencia desleal, ofreciendo los productos a precios bajos, por tal motivo las ventas de los comerciantes formales se ven disminuidas al igual que sus ingresos.

En Esmeraldas se realizó un estudio similar, REUBICACIÓN Y REMODELACIÓN DEL AREA DE COMIDAS EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ESMERALDAS.

(HANZE, 2017), propuso, mejorar el área de comidas e incorporar un espacio para los que deseen degustar de los platillos típicos en dicho mercado ya que carece de un espacio de consumo funcional, por lo tanto, la reubicación permitirá mayor afluencia de usuarios y mejorará el entorno donde está ubicado. Este proyecto pretendía recuperar y dar mejor uso a todas las instalaciones de los comerciantes y así dar un mejor servicio a los consumidores y proveedores.

Se determinó un área donde se ubicarían dichos locales de venta de comida, mobiliario y zona de servicio la cual proporcione seguridad y confort a todos los usuarios.

EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA REUBICACIÓN DE LOS COMERCIANTES INFORMALES IMPLEMENTADO LA CREACIÓN DE UN PATIO DE COMIDAS RAPIDAS UBICADO EN LA CIUDADELA XAVIER MARCOS DEL CANTÓN NARANJITO, MILAGRO, Rodríguez & Velasteguí, (2012), pretenden brindar una nueva alternativa empresarial alquilando locales para comidas rápidas en el cantón Naranjito ya que es considerado un sector con un amplio casco comercial conformado por microempresarios y comerciantes informales. Una vez que se ha determinado la problemática, se ha trazado los objetivos y se ha formulado la respectiva justificación se ha desarrollado todo el trabajo con una amplia información histórica en lo que tiene que ver con los comerciantes informales. En el marco metodológico se ha determinado el universo, es decir una porción de la población para el cálculo de la muestra donde se utilizó un instrumento investigativo conocido como la encuesta que fue dirigida a la ciudadanía Naranjiteña, procediendo luego a la respectiva interpretación de todos los resultados, es decir la recolección, tabulación, y análisis del instrumento investigativo. Determinaron con certeza que la propuesta era viable y elaboraron desde la misión, visión, organigramas, manuales y hasta las debidas proyecciones de gastos, costos, ingresos e inversión de activos donde se demostró la rentabilidad de esta propuesta a través de los estados financieros

y los respectivos índices como el VAN y TIR. Y no podía faltar las respectivas conclusiones y recomendaciones, las mismas que deberán ser tomadas en consideración para realizar este tipo de inversiones.

2.2 Historia.

Se conoce que las carretas de comida aparecen ya desde el año de 1969 en un desconocido caserío que más adelante se le conocerá con el nombre de Cantón La Troncal, y nace justamente por la necesidad de la gente del campo quienes se desplazaban a tempranas horas de la madrugada a las labores del campo ya que esta zona fue, es y será una zona netamente agrícola. Mucha gente necesitaba a esa hora una comida al instante para poder iniciar sus labores de campo ya sean estos cortadores de caña, bananeros o finqueros por lo que aparece la primera carreta de comida en la avenida 25 de agosto y Alfonso Andrade con la señora Charito Pacheco, luego ya se fueron extendiendo más personas con este modelo de negocio no tan peculiar en unas carretas de madera y con techo de zinc para evitar las lluvias. Luego de esto paulatinamente y dependiendo siempre de la cuestión política han sido removidas de varios lugares hasta quedarse hoy por hoy en la avenida 25 de agosto y el Oro, en un estado deplorable, sin condiciones de salubridad, higiene y seguridad.

Carretas de comidas típicas: es una manera de hacer negocio en ventas de comida, donde la gente puede degustar de diferentes platos ya que en el Ecuador existe una gran variedad de comidas típicas o criolla: “es aquella que se prepara con ingredientes primarios locales”, que es del agrado para el paladar ecuatoriano y esto ha conllevado a que muchos de extranjeros visiten nuestro país.

Los platos típicos de la Troncal tienen una mezcla de comida serrana y costeña, aspecto que lo hace peculiar para los visitantes, puesto que le permite disfrutar de una gama de sabores (Alvarez, 2015).

2.3 Definición de servicio y sub-servicio de comida que tiene la ciudad de la Troncal.

En la definición de servicios se considera a los vendedores a los que están bajo una infraestructura apropiada para ofrecer sus diferentes productos y/o servicios; y cuentan con un permiso municipal. Y como sub-servicios son los vendedores que hacen similar actividad, cuentan con el permiso municipal, pero se encuentran a la intemperie ocupando los diferentes

espacios públicos en la ciudad de manera desorganizada, expuestos a los diferentes riesgos que se puedan suscitar en las calles.

2.4 Definición comida rápida.

La comida rápida, es un tipo de comida económica, ampliamente consumida hoy día, basada en menús de fácil preparación y, como su mismo nombre indica, de rápida preparación e ingestión. Características que en nuestra sociedad se convierten en auténticas virtudes para un amplio estereotipo de consumidores; desde adolescentes de precaria economía a trabajadores que carecen de tiempo para almorzar por sus exigentes jornadas laborales. Es por ello que se han fiando muchos, de los habitantes del cantón en emprender este tipo de negocios. (Molini Cabrera, 2007)

(Canales, 2016), manifiesta, que es un establecimiento comercial, donde su principal característica es vender comida apetitosa, que no tarde mucho tiempo para ser degustada; esta clase de comida se define como un tipo de alimento que no debe pasar los 15 minutos en llegar a las manos del consumidor. Los restaurantes o carretas de comida rápida son identificados por ofrecer sus alimentos con una amplia gama, son novedosos y utilizan muchas técnicas para atender y satisfacer a sus clientes.

Para Cabrera, (2010), “la comida rápida, es un estilo de comida que actualmente se consume con frecuencia, está basada en menús de fácil preparación y obtención, lo cual en nuestra sociedad actual se convierten en fieles virtudes para un amplio estereotipo de consumidores”.

2.5 Definición de carreta.

Una carreta de comida, para este proyecto de investigación es considerado todo puesto de comida típica, jugos, salchipapas, cuyes y más variedades de comidas como: empanadas de verde y harina, muchines y corviches, cuya infraestructura es hecha madera y metal o combinada, que están expuestos a la intemperie en la vía pública.

2.5.1 Sector las carretillas.

El comercio que se desarrolla en el Cantón la Troncal en la calle el Oro y 25 de agosto es dinámico, activo y multifacético, ya que en las mañanas se vende desde un morocho con pan hasta un encebollado y variedad de comidas en las carretillas; en cuanto en las tarde y noche vemos cómo se desarrolla la venta de salchipapas, cuyes asados y otro grupo de vendedores con

los famosos asados en las carretas. Sus actividades comerciales las realizan las 24 horas del día, puesto que los vendedores se prestan las carretas y se turnan para vender en diferentes horarios.

Además, existen más servicios de comida rápida que están ubicadas lejos del centro de la ciudad (calle San Gabriel) para acoger otro segmento de la población; ellos, en un número de seis personas se ubicaron allí arbitrariamente amparados en el derecho al trabajo y lógicamente se convirtieron en un problema más para la comisaria Municipal de esta ciudad, ya que este sitio tampoco es un lugar designado para estos tipos de negocios

2.6 Definición de uso de suelo.

El uso de suelo se empieza básicamente a entablar desde 1916 en la ciudad de Nueva York con la primera ordenanza sobre el uso de suelo; con ello empezaron a regularizar todo su territorio y dar un mejor orden a todos sus pobladores definiendo las áreas comerciales, industriales, residenciales y de diversiones.

La función y el objetivo primordial del uso de suelo entonces es dividir a una ciudad en zonas o distritos para mejorar su condición política, para ello se necesitará establecer normas o reglamentos que garanticen el correcto accionar de todos quienes viven en un determinado sector que estarán entabladas a través de ordenanzas.

2.6.1 Ordenanza de uso de la vía pública del Cantón La Troncal.

Art. 3.- Se entenderá como espacio público todo el entorno necesario para que el desplazamiento de las personas por la vía pública no sea afectado en forma directa o indirecta por objetos, materiales, olores, ruidos, u otras situaciones similares, que afectan al ornato de la ciudad y del cantón, pudiendo causar molestias a la salubridad de los habitantes, o provocar atentado al decoro y las buenas costumbres. (LA TRONCAL)

Art. 31.- Ninguna persona natural o jurídica podrá usar la vía pública con otro objeto que no sea el tránsito. En consecuencia, queda prohibido instalar postes, letreros, negocios, o realizar actividades que obstaculicen el tránsito, o dedicar a otro destino las vías que determine la Dirección de Planificación, se prohíbe el uso de las calles adyacentes a los mercados y la calle del Cuerpo de Bomberos, y las entradas y salidas de las calles de los locales escolares, hospitales, clínicas, salvo las siguientes excepciones:

- a) En el caso de las ferias libres se ocupará la vía pública, únicamente en el sitio destinado y por el tiempo señalado para su realización por la Comisaría Municipal;
- b) De los espacios para estacionamiento de los vehículos señalados por el Municipio; y,
- c) Las calles destinadas a los comerciantes minoristas, los mismos que dejarán las calles libres para la circulación vehicular, luego de cumplida su jornada diaria de trabajo.

La ocupación de la vía se lo hará previo la obtención del respectivo permiso municipal, y el pago de la correspondiente tasa. (LA TRONCAL)

Según la ordenanza del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón La Troncal (GAD La Troncal) en sus artículos 3 y 31 menciona que no se debe utilizar la vía pública para asentamiento de cualquier tipo de negocio y más aun de las carretas de comidas. Por lo tanto, este estudio de viabilidad comercial, técnica y financiera de las carretas de comidas típicas se enmarcará en una propuesta que está alineada con las ordenanzas vigentes hasta el momento, luego de reformarse se buscará flexibilizar según las necesidades.

2.7 Definición de estudio de viabilidad comercial.

Según el análisis realizado por Sapag Chain & Sapag Chain, (2008) “El estudio de la viabilidad comercial indicará si el mercado es o no sensible al bien producido o al servicio ofrecido por el proyecto y aceptabilidad que tendría en su consumo o uso, permitiendo así determinar la postergación o el rechazo de proyecto, sin tener que asumir los costos que implica un estudio económico completo.” (p.20) .

Con el nombre de estudio de mercado denominó Baca, (2010) a la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, el análisis de precios y el estudio de comercialización de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal.

El estudio de mercado es una herramienta que permite y facilita la obtención de datos, resultados que de una u otra forma deben ser analizados, procesados mediante las técnicas y herramientas de estadísticas, los mismos que nos darán a conocer, la aceptación o no, de la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal.

2.8 Definición estudio de viabilidad técnica.

Para los autores Sapag Chain, (2008) “El estudio de viabilidad técnica analiza las posibilidades materiales, físicas o químicas de producir el bien o servicio que desea generarse con el proyecto”. (p.20) .

El estudio técnico consiste en la selección de los medios de producción, así como de la organización de la actividad productiva, e implica los requerimientos de materias primas e insumos. Su objetivo básico es demostrar la viabilidad del proyecto, justificando seleccionar la mejor alternativa para abastecer el mercado de acuerdo con las restricciones de recurso, ubicación y tecnologías accesibles. (Aranday, 2018, pág. 24)

El estudio que nos ayuda a determinar el lugar óptimo e idóneo para la reubicación de las carretas de comida típicas, se llama estudio técnico Baca, (2010), la ingeniería del proyecto y el análisis organizativo, administrativo y legal.

El estudio técnico del proyecto de reubicación de las carretas de comidas típicas consiste en buscar y establecer la localización, la organización y la adecuación idónea; y así mismo el mejor uso de recursos disponibles para obtener el producto y servicio deseado.

2.9 Estudio de viabilidad financiera.

Según los autores Sapag Chain, (2008) define que: “El estudio de la viabilidad financiera de un proyecto determina, en el último término su aprobación o rechazo. Este mide la rentabilidad que retorna la inversión, todo medido con bases monetarias.” (p.20) .

Estudio económico ordena y sistematiza la información de carácter monetario que proporcionan el estudio de mercado como el estudio técnico y elabora los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica (Baca, 2010) .

La viabilidad financiera para la reubicación de las carretas de comida, es la que determina la aceptación o rechazo del mismo, midiendo la rentabilidad que retorna la inversión medida en bases monetarias.

El estudio financiero analiza como la información que provee los estudios anteriores deben sistematizarse para definir la cuantía de la inversión del proyecto, para la reubicación de las

carretas de comidas del Cantón La Troncal a fin de incorporarse como antecedentes para la construcción del flujo de caja y su posterior evaluación.

CAPITULO III

3. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.

Definido el problema y los objetivos se decreta como llevar a cabo el método de la investigación sobre la reubicación de las carretas de comidas típicas y rápidas del Cantón La Troncal; los mismos que son: cualitativos y cuantitativos.

A continuación, detallaremos cada uno de ellos y el porque, de la utilización de los mismo para esta investigación.

3.1 Método cuantitativo.

Dado el tema sobre la reubicación de las carretas de comidas en el Cantón La Troncal, esta investigación es de método cuantitativo, de tipo no experimental transversal y de alcance exploratorio y descriptivo.

Este método consta de la obtención de datos gracias a procedimientos estadísticos que ayudan a la resolución de problema.

1. No experimental.

Se define como la investigación en donde no se manipula deliberadamente las variables, es decir (Sampieri, 2014) no hacemos en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables.

En este tema de la reubicación de carretas de comidas típicas no se va manipular ninguna variable.

1.2 Transversal.

Ya que se va recolectar datos en un solo momento y tiempo dado.

A. Exploratorio

Para Sampieri (2014): “es el proposito para comenzar a conocer una variable o un conjunto de variables, una comunidad, un contexto, un evento, una situación. Se trata de una exploración inicial en un momento específico.”(p.155)

En este metodo se pretende obtener cuan información existe sobre el tema de reubicación de las carretas de comidas típicas, en las diferentes instituciones públicas como el GAD La Troncal,

Comisaria Municipal, entre otras. Al no obtener una información real o que ayude a este estudio, se tendría que realizar un sondeo con las personas u organizaciones involucradas.

B. Descriptivo

Con los estudios descriptivos se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas. (HERNANDEZ SAMPIERI, 2014)

Con este método se busca especificar de forma sistemática las características que deben tener el lugar, y las condiciones de las carretas de comidas de acuerdo con la iniciativa misma de la gente.

3.2 Método cualitativo.

Para Sampieri (2014): “La investigación cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorarlos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto.” (p.358)

La presente investigación de las carretas de comidas típicas el método es cualitativo porque el proceso de indagación es recolectar datos, a través de la observación, ya que en ella se va contrarrestar y analizar sobre la información dadas en las fuentes primarias.

3.3 Técnicas de investigación.

3.3.1 Investigación de campo.

La investigación de campo en este proyecto se la realiza a los dueños de las carretas como a los consumidores, los mismos que servirán para identificar y analizar la problemática que se ostenta en el sector de las carretillas del cantón la Troncal.

En cuanto a la técnica aplicada para la investigación de datos, se desarrollará a través de fuentes primarias como son: encuestas y entrevistas.

3.3.2 Encuestas.

Esta técnica está dirigida a los dueños de las carretillas y al consumidor final, ya que de ellos sus respuestas son de gran aporte para la investigación y así conocer la realidad de los hechos.

3.3.3 Entrevistas.

La utilización de esta técnica permite realizar entrevistas relevantes para la investigación, las mismas que se efectuarán o están dirigidas para los oferentes.

3.4. Levantamiento de información.

De acuerdo a lo establecido, en la investigación se concluye, que para determinar la demanda se utilice la fuente primaria de información llamadas encuestas; en la cual se realiza a los consumidores que hacen uso de este producto y servicio, como también a los dueños de las carretas de comidas, para lo cual nos permite saber exactamente los servicios y requerimientos a necesitar para una entera satisfacción del demandante y ofertante.

3.5 Población.

La población está definida para dos tipos: para los consumidores y los dueños de las carretas.

Para el proyecto se ha considerado dentro del margen de la población total (74.678) Troncaleña, solo a personas entre 15 y 60 años de edad que representan el 54,70% según el Sistema Nacional de Información (SIN), que da un valor 26.470 habitantes de la Troncal

Por otra parte los ofertantes o dueños de las carretas que están agremiados suman un total de 40 socios, pero solamente trabajan en la actualidad un total de 27 carretas y más de dos que no pertenecen a la misma.

3.6 Muestra.

Se procede a tomar una muestra de los 26.470 habitantes del Cantón la Troncal.

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

Dónde:

n = el tamaño de la muestra.

Z= nivel de confiabilidad = 1.65

N= población = 26.470

P= cuando no tenga el dato es 0.5

q= probabilidad de no concurrencia 1-0.5= 0.5

e = Límite aceptable de error muestral deseado = 0.05

$$n = \frac{(1.65)^2(0.50)(0.50)(26470)}{(0.05)^2(26.470-1) + (1.65)^2(0.50)(0.50)}$$

$$n = \frac{18016.14}{66.85}$$

n= 270 encuestas.

Esto significa el número de personas que se deberá encuestar es de 270,

CAPITULO IV

4. ESTUDIO DE VIABILIDAD COMERCIAL.

4.1 Objetivo del estudio de viabilidad comercial.

Para determinar la viabilidad de la reubicación de las carretas de comidas típicas del cantón La Troncal, es necesario analizar varios componentes como: lugar; números de carretas, el nivel de aceptación por parte de los oferentes como el de los demandantes. El conjunto de esto ayudará para la reubicación de la misma y harán que la zona donde vayan ubicar sea más comercial y aumente el desarrollo socioeconómico y cultural del cantón.

Por ello se plantea los siguientes objetivos:

- Identificar los segmentos alimenticios actuales y futuros
- Analizar la oferta y demanda, actual y proyectado de las carretas de comidas.
- Identificar el número de personas y carretas que hacen uso de la vía pública
- Determinar la tasa a cobrar por el impuesto sobre el uso de suelo.
- Socializar los lugares más óptimos para la reubicación y luego determinar mismo.
- Averiguar si existe un breve estudio por parte del GAD La Troncal sobre la reubicación de las carretas de comida típicas.

4.2 Análisis de las encuestas realizadas.

Los resultados de las encuestas fueron tabulados a través del programa de Excel que viene en el paquete de Microsoft Office, con el cual se ingresaron los datos de las encuestas realizadas en diferentes sectores como: el mercado central, la calle el Oro y 25 de agosto; para hacer su respectivo análisis.

4.2.1 Demanda.

1. ¿Qué sexo es usted?

Tabla 1: Sexo de los encuestados

| SEXO | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|--------------|-------------|-------------|
| HOMBRE | 151 | 56% |
| MUJER | 119 | 44% |
| TOTAL | 270 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

De los 270 encuestados como nos indica la tabla 1, tenemos que 151 encuestados son hombre que representa el 56% de la población y 119 que representa un 44 % (grafico 1) son mujeres, esto nos ayuda saber quiénes son los que más consumen comida o alimentos fuera de su hogar.

2. ¿En qué rangos de edad se considera que esta usted?

Tabla 2: Rangos de edades

| RANGO | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|-----------------------------|--------------------|-------------------|
| 18 a 25 años de edad | 95 | 35% |
| 26 a 40 años de edad | 135 | 50% |
| 41 años de edad en adelante | 40 | 15% |
| TOTAL | 270 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

En la tabla 2 se puede apreciar que hay tres tipos de rangos que son: 18 a 25 años de edad, 26 a 40 años de edad y 41 años de edad en adelante, con sus respectivos números de encuestados 95, 135 y 40. También se hace represente sus porcentajes (grafico 2), con el 50% son los del rango 26 a 40 años de edad, dando a ellos a conocer que en estas edades es donde se come más a fuera del hogar; sucesivamente el sigue con 35% los de 18 a 25 años de edad y con un 15% los de 41 años en adelante.

3. ¿Usted consume alimentos fuera de su hogar?

Tabla 3: Números de encuestados que comen fuera del hogar

| RESPUESTA | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|------------------|--------------------|-------------------|
| SI | 263 | 97% |
| NO | 7 | 3% |
| TOTAL | 270 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Según el estudio de mercado realizado, el resultado que se obtuvo de esta pregunta nos demuestra que el 97% de los encuestados si comen fuera del hogar, esto debe ser aprovechado por el sector las carretas para que tengan más captación de clientes y además un 3% que es mínimo dice que no come a fuera del hogar.

4. ¿Qué tipos de alimentos son los que usted consume fuera de hogar?

Tabla 4: Tipos de alimentos consumidos fuera del hogar

| TIPOS/COMIDAS | N. ENCUESTAS | RESPUESTAS |
|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Almuerzos - Meriendas | 263 | 87 |
| Desayunos | | 12 |
| Comida típica | | 108 |
| Platos a la carta | | 16 |
| Pollos asados | | 43 |
| Comida rápida | | 79 |
| Otros | | 10 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

La mayoría de las personas encuestadas que respondieron que si comen fuera del hogar (tabla 3); determinaron que la comida típica es la más buscada, cuando no comen en sus hogares, seguido almuerzos y meriendas, después la comida rápida, los pollos asados, platos a la carta, desayunos y otros como son: cangrejos y cuy.

5. ¿Con que frecuencia usted consume esos alimentos fuera de hogar?

Tabla 5: Números de veces que come fuera del hogar

| N. VECES | N. ENCUESTAS | PORCENTAJE |
|---------------------------------|---------------------|-------------------|
| Una vez por semana | 115 | 44% |
| Dos a tres veces por semana | 113 | 43% |
| Cuatro a cinco veces por semana | 35 | 13% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Dentro de estudio de mercado; las personas encuestadas que dijeron que si comen fuera del hogar como lo indica la tabla 3, se ha podido constatar que un 13% salen a comer una vez a la semana, 43% nos indica que son los que salen de dos a tres veces a la semana y con un 44% son los que comen cuatro o cinco veces a la semana fuera de sus hogares.

6. ¿Qué lugares son los que usted visita con mayor frecuencia, cuando usted come fuera de su hogar?

Tabla 6: Lugares que frecuencia para comer

| LUGARES DE COMIDA | N. ENCUESTAS | RESPUESTAS |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Asaderos de pollos | 263 | 31 |
| Locales de comida rápida | | 47 |
| Carretillas | | 128 |
| Restaurantes (platos carta) | | 8 |
| Restaurantes (almuerzos - meriendas) | | 61 |
| Patio comida mercado | | 5 |
| Otros | | 7 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Las personas tenemos diferentes gustos a la hora de elegir dónde comer por eso le hemos preguntado cuales son los lugares que más frecuentan cuando comen fuera del hogar y ellos respondieron que acuden con frecuencia al sector las carretas donde hay una gama de comida, que a muchos les gusta; después tenemos que visitan los restaurantes de almuerzos y meriendas, seguido de los locales de comida rápidas, asaderos de pollos, los platos a la carta, otros prefieren visitar las pizzería; los locales de comida de cangrejos, entre otros y como último tenemos que una mínima parte come en el mercado central.

7. ¿Usted considera que el lugar donde están ubicadas las carretillas de comida típica del Cantón La Troncal, es el adecuado?

Tabla 7: El lugar es el adecuado

| RESPUESTA | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|--------------|-------------|-------------|
| SI | 73 | 28% |
| NO | 190 | 72% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Para la mayoría de los encuestados consideran que donde esta ubicadas las carretas de comidas típicas, no es el lugar adecuado dando un porcentaje del 72% y el 28% que dicen que si es el lugar indicado.

8. En caso de no estar de acuerdo con el lugar donde esta ubicadas la caretillas del Cantón la Troncal, donde usted considera que deberán estar brindando su servicio.

Tabla 8: Lugares tentativos de reubicación

| LUGARES | N. ENCUESTAS | PORCENTAJE |
|---|--------------|-------------|
| Parque Urbano | 45 | 17% |
| Calle Galápagos (Estadio Municipal) | 85 | 32% |
| Calle el Maestro (Cecilia) | 24 | 9% |
| Mercado central | 34 | 13% |
| Calle el Oro (con las mejoras correspondientes) | 73 | 28% |
| Otro | 2 | 1% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Un factor importante para la reubicación de las carretas de comidas típicas es saber cuál es el lugar idóneo o adecuado para que las misma brinde el servicio de mejor manera; por ello, los encuestados respondieron de la siguiente manera: dando como resultado que el 32% requieren que se les ubique en la calle del Estadio Municipal, el 28% por la calle el Oro (que son quienes respondieron SI en la pregunta 7), con un 17% está el Parque Urbano, 13% el Mercado Central,

9% la calle el Maestro (La Cecilia) y con el 1% respondieron “otro” y nos dieron la alternativa la calle del Zafrero.

9. ¿Cree usted que las carretillas de comida típica del Cantón la Troncal, cuenta con todas las comodidades para brindar el servicio de comidas?

Tabla 9: Si hay o no comodidad al brindar el servicio

| RESPUESTA | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|--------------|-------------|-------------|
| SI | 35 | 13% |
| NO | 228 | 87% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Del total de los encuestados un 87% dicen que el sector de las carretillas no cuentan con todas las comodidades para brindar el servicio y un 13% respondieron que si hay las comodidades para servirse los alimentos.

10. ¿Qué aspectos son fundamentales para usted, al momento de servirse la comida, cuando visita las carretillas de comidas típicas?

Tabla 10: Números de aspectos fundamentales a la hora de servirse la comida en las carretas

| ASPECTOS | N. ENCUESTAS | TOTAL |
|----------------------------|--------------|-------|
| Carretilla bien presentada | 263 | 30 |
| Áreas recreativas | | 13 |
| Servicios higiénicos | | 112 |
| Mesas y sillas | | 19 |
| Seguridad | | 79 |
| Aseo y comodidad | | 203 |
| Otro | | 0 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

De cómo sea vea el lugar siempre es fundamental para servirse un alimento, por eso los encuestados respondieron que el mayor aspecto es el de aseo y comodidad con los servicios

higiénicos, acompañados con la seguridad que brinde el lugar y que su carreta este bien presentada.

11. Considera usted que los precios de los productos y servicios de las carretillas de comida típica del Cantón La Troncal son.

Tabla 11: Precio

| PRECIOS | N. ENCUESTAS | PORCENTAJE |
|----------------|---------------------|-------------------|
| Económicos | 36 | 14% |
| Normales | 186 | 71% |
| Caros | 41 | 15,6% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Es un factor muy importante el precio del producto que se va a servir, por ello en esta pregunta los encuestados respondieron con un 15% que los alimentos que venden en las carretas de comida es económico, el 71% dijo que son normales los precios y solo el 14% respondió que son caro

12. ¿Considera usted que la atención a los clientes en las carretillas es el correcto?

Tabla 12: Atención al cliente

| RESPUESTA | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|------------------|--------------------|-------------------|
| Si | 207 | 79% |
| No | 56 | 21% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Para el 79% de los encuestados la atención que brindan los dueños de las carretas de comidas típicas del Cantón la Troncal es el correcto, y tan solo un 21% afirman que el trato no es el adecuado.

13. ¿Considera usted que se debería mantener el diseño de las carretillas de comidas típicas del Cantón La Troncal?

Tabla 13: Diseño de carreta

| RESPUESTA | N. ENCUESTA | PORCENTAJE |
|--------------|-------------|-------------|
| Si | 70 | 27% |
| No | 193 | 73% |
| TOTAL | 263 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Un 73% de los encuestados manifiesta que para una mejor presentación en su totalidad de las carretas de comidas típicas se debe cambiar su diseño y un 27% afirma que se debe mantener puesto a que es una tradición en este cantón dichos modelos

4.2.2 Oferta

1. Señale el tipo de servicio de comida que usted ofrece.

Tabla 14: Comidas que ofrece

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|-----------------------|--------------|-------------|
| Comida criollas | 16 | 62% |
| Comidas chatarras | 0 | 0% |
| Jugos | 2 | 8% |
| Asados (cuy y maduro) | 3 | 12% |
| Comida rápida | 5 | 19% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Tabla 14 indica que el 62% de los encuestados oferentes vende comida criolla; 19% vende comida rápida; 12% asados; 8% jugos.

2. ¿Cree usted que puede brindar algún otro tipo de menú en su carreta de comida?

Tabla 15: Alternativas de menú

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|------------------------|---------------------|-------------|
| Comida vegetariana | 3 | 12% |
| Mariscos asados | 19 | 73% |
| Pescado frito | 2 | 8% |
| Arroz caldo de gallina | 1 | 4% |
| Bolones | 1 | 4% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

En la **tabla 15** se puede apreciar los posibles menú que pueden ofrecer los señores de las carretas, dando como mayor alternativa a los mariscos asados con 73%, 12% comida vegetariana, 8% pescado frito, con un 4% respectivamente para el caldo gallina como los bolones.

3. ¿Cómo ve usted la aceptación de su servicio de venta de comida por parte de los consumidores?

Tabla 16: Como ven los oferentes la aceptación de la venta de comida hacia los consumidores

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|------------------------|---------------------|-------------|
| Totalmente aceptable | 11 | 42% |
| Aceptable | 15 | 58% |
| Neutral | 0 | 0% |
| Inaceptable | 0 | 0% |
| Totalmente inaceptable | 0 | 0% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Los dueños de las carretas ven sus afirman que el servicio de comida que ofrecen es totalmente aceptable con 42%, mientras que un 58% indican que es aceptable, por lo que hace falta dar un valor a sus consumidores.

4. **¿Indique el orden de importancia de las siguientes alternativas, de 1 a 4; 1 menos importante, más importante**

Tabla 17: La importancia para brindar el servicio

| ALTERNATIVAS | NIVEL DE IMPORTANCIA | N. ENCUESTAS | PESO | % |
|-------------------------|----------------------|--------------|------------|-------------|
| Calidad de la comida | 4 | 26 | 104 | 44% |
| La rapidez del servicio | 3 | | 78 | 33% |
| Cantidad de comida | 2 | | 52 | 22% |
| TOTAL | | | 234 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Según la encuesta realizada, para los dueños de las carretas de comida típicas siempre va a ser importante la calidad del servicio que ellos prestan, dando un peso considerado según su nivel de importancia tal como indica la tabla 17, en este caso con el 44% manifiestan que la calidad de la comida es lo más importante seguido por la rapidez del servicio con el 33%, y con el 22% la cantidad de la comida.

5. **¿Considera usted que la municipalidad del cantón La Troncal brinda la suficiente seguridad a las instalaciones actuales de comidas típicas?**

Tabla 18: Seguridad de la zona actual

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|--------------------------|--------------|-------------|
| Muy de acuerdo | 0 | 0% |
| De acuerdo | 4 | 15% |
| Ni acuerdo ni desacuerdo | 4 | 15% |
| En desacuerdo | 16 | 62% |
| Muy en desacuerdo | 2 | 8% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

De acuerdo a las respuestas receptadas podemos apreciar que el 62 % está en desacuerdo ya que la municipalidad del Cantón La Troncal no le ha dado la suficiente importancia a este sector por lo que urge la seguridad para este sector muy importante de la ciudad, apenas un 15% está de acuerdo y el mismo porcentaje 15% dice estar ni de acuerdo ni en desacuerdo, y un 8 % está muy desacuerdo.

6. ¿Cuánto tiempo lleva usted ocupando el espacio público para el funcionamiento de su carreta de comida?

Tabla 19: Tiempo de ocupación del espacio público

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|---------------------|---------------------|-------------|
| 6 meses a 1 año | 1 | 4% |
| 1 año a 3 años | 2 | 8% |
| 5 años y mas | 23 | 88% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

Como nos indica esta **tabla 19** que, 23 oferentes llevan dando el servicio de comida por más 5 años en adelante, siendo un 88% del total encuestado; el 8% los que tienen de 1 año a 3 años que son 2 personas y con un 4% los de 6 meses a un 1 año que representa a una sola persona.

7. ¿Cuánto es el aporte económico que usted realiza por el uso de suelo al GAD La Troncal?

Tabla 20: Aporte por el uso del suelo

| N. ENCUESTADOS | IMPUESTO | FRECUENCIA |
|-----------------------|-----------------|-------------------|
| 26 | \$ 140 | 7 |
| | \$ 130 | 5 |
| | \$ 150 | 4 |
| | \$ 120 | 3 |
| | \$ 170 | 2 |
| | \$ 100 | 2 |
| | \$ 180 | 1 |
| | \$ 160 | 1 |
| | \$ 110 | 1 |
| TOTAL | \$ 1.260 | 26 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

En esta **tabla 20** se da conocer cuál es aporte de los oferentes por el pago de patentes y uso del suelo público; en ella se la clasifico de la siguiente manera: siendo la frecuencia el número de personas y el impuesto el aporte económico anual, que ellos realizan para el funcionamiento de sus carretas.

8. ¿Está usted de acuerdo en ser reubicado con las carretas de comida bajo las condiciones aceptables de seguridad, higiene e infraestructura?

Tabla 21: Aceptación para ser reubicado

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|--------------------------|---------------------|-------------|
| Muy de acuerdo | 13 | 50% |
| De acuerdo | 8 | 31% |
| Ni acuerdo ni desacuerdo | 1 | 4% |
| En desacuerdo | 3 | 12% |
| Muy en desacuerdo | 1 | 4% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

De los 26 encuestados indica que el 81% de ellos si están muy de acuerdo en ser reubicado bajo las condiciones aceptables de seguridad, higiene e infraestructura, ya que ello dará un gran aspecto a la Ciudad y todas más partes serán beneficiadas.

9. ¿Piensan ustedes los comerciantes de comidas rápidas que brindan una buena imagen al Cantón?

Tabla 22: Si brindan o una buena imagen a la Troncal

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|---------------------|---------------------|-------------|
| SI | 4 | 15% |
| NO | 22 | 85% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

22 personas dijeron que no brinda una buena imagen al Cantón de la Troncal con las condiciones que hoy en la actualidad se encuentra, esto representa un 85% de los encuestado; mientras el 15% siendo 4 personas dijeron que si la brindan.

10. ¿Está de acuerdo que este sector debe contar con una infraestructura adecuada donde los comerciantes de comidas típicas puedan expandir sus productos?

Tabla 23: Aceptación para infraestructura adecuada

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|--------------------------|---------------------|-------------|
| Muy de acuerdo | 13 | 50% |
| De acuerdo | 12 | 46% |
| Ni acuerdo ni desacuerdo | 1 | 4% |
| En desacuerdo | 0 | 0% |
| Muy en desacuerdo | 0 | 0% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

El 96% de los encuestados indica que se debe contar con una infraestructura adecuada, donde ellos puedan vender sus productos y dar sus servicios de buena manera; así mismo sientan la

comodidad y la amabilidad por parte del GAD LA TRONCAL al realizar una obra para este tipo de servicio de comidas, que son muy importante en el Cantón ya que ayudan al turismo.

11. ¿Estaría de acuerdo de que este sector cuente con un patio de comidas donde ustedes los comerciantes de comidas típicas estén bien organizados y que así puedan ofrecer productos de calidad sin tener que estar expuestos al ambiente?

Tabla 24: La conformidad sobre la creación de un patio de comida

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|--------------------------|---------------------|-------------|
| Muy de acuerdo | 26 | 100% |
| De acuerdo | 0 | 0% |
| Ni acuerdo ni desacuerdo | 0 | 0% |
| En desacuerdo | 0 | 0% |
| Muy en desacuerdo | 0 | 0% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

En esta **tabla 24** nos indica que los 26 encuestados (oferentes del servicio de comida), están muy de acuerdo y gustoso que se construya un patio de comida, en donde puedan estar organizados de mejor manera, sienta la seguridad del lugar al tener todas las condiciones adecuadas que ayuden a dar una buena imagen al Cantón y por ende a dar un mejor servicio de comida a los consumidores.

12. ¿Cuál de estos cuatro lugares desde su punto de vista considera que será el más apropiado para la reubicación de las carretas de comida típica del cantón La Troncal?

Tabla 25: Nivel de aceptación de los distintos lugares para la reubicación

| ALTERNATIVAS | N. ENCUESTAS | % |
|-------------------------------|---------------------|-------------|
| Sector Parque Urbano | 0 | 0% |
| Calle del Estadio Municipal | 11 | 42% |
| Calle el Maestro (la Cecilia) | 4 | 15% |
| Mercado Central | 0 | 0% |
| Calle el Oro | 11 | 42% |
| Otro | 0 | 0% |
| TOTAL | 26 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Análisis:

En esta pregunta los encuestados dan a conocer que 11 de ellos prefieren en la calle del Estadio Municipal, ante una posible reubicación y otros 11 dicen que quieren quedarse ahí mismo, pero con las mejoras adecuadas, siendo este un 42% para ambos lugares; mientras que un 15% apuesta por la calle el Maestro (La Cecilia).

4.2. Identificación de los segmentos actuales y futuros.

En la presente investigación se realizó, analizó y contabilizó; el número de comerciantes informales que se encuentran ubicados en la calle el Oro y 25 de agosto, los mismos quienes están conformando una asociación con el nombre de “16 de abril”, la cual consta de 40 socios con sus respectivas carretas que más adelante las detallaremos mejor.

4.2.1 Tipos de carretas de comidas.

Carretas de comidas de la Asociación 16 de abril que se encuentran ubicadas en la calle el Oro y Av. 25 de agosto, para poder brindar el producto y/o servicio se establecieron de la siguiente manera; en donde 4 carretas trabajan en horarios de la mañana y en el horario de tarde y noche trabajan un total de 13 carretas; a continuación, se detalla la cantidad de carreta para cada servicio que brinda la misma Asociación.

- 3 carretas de morocho
- 5 carretas de papa con pollo
- 13 carretas de comidas típicas
- 1 carretas de hamburguesas y hot-dog
- 2 carreta de jugos y batidos
- 1 carreta de empanadas
- 2 carretas de cuy

A lo largo en la Av. 25 de agosto desde: la calle Benigno Crespo y hasta la calle San Gabriel, también hay carretas de comidas que están brindando el mismo servicio como lo hace la Asociación 16 de abril y las misma que son:

- 8 carretas de papas con pollo (local)
- 1 carreta de morocho (local)
- 1 carreta de batidos (local)
- 1 kiosco de cafetería
- 1 kiosco de chuzo

4.3 Análisis de la demanda y oferta actual y proyectada.

4.3.1.1 Análisis de la demanda.

El análisis de la demanda le permitirá al sector de las carretas de comidas, identificar la demanda actual y proyectada e insatisfecha del mercado con relación a la venta de comidas en el Cantón La Troncal. También permitirá identificar las conductas del mercado.

4.3.1.2 Clasificación de la demanda:

La demanda se clasifica de la siguiente manera:

- **Según su temporada:** Dentro de este punto se considera una demanda ocasional, aquellos días feriados o las fiestas del Cantón la Troncal, donde muchos de los habitan en el cantón y turistas en general, acuden al sector de las carretas para servirse las diferentes delicias y productos que estas ofrece.
- **Según su destino:** Dentro de este punto se considera mucho a la gente que viaje de un lugar a otro, pero que pasan por este su destino gastronómico; ya que es el deleite de muchos de los pasantes.

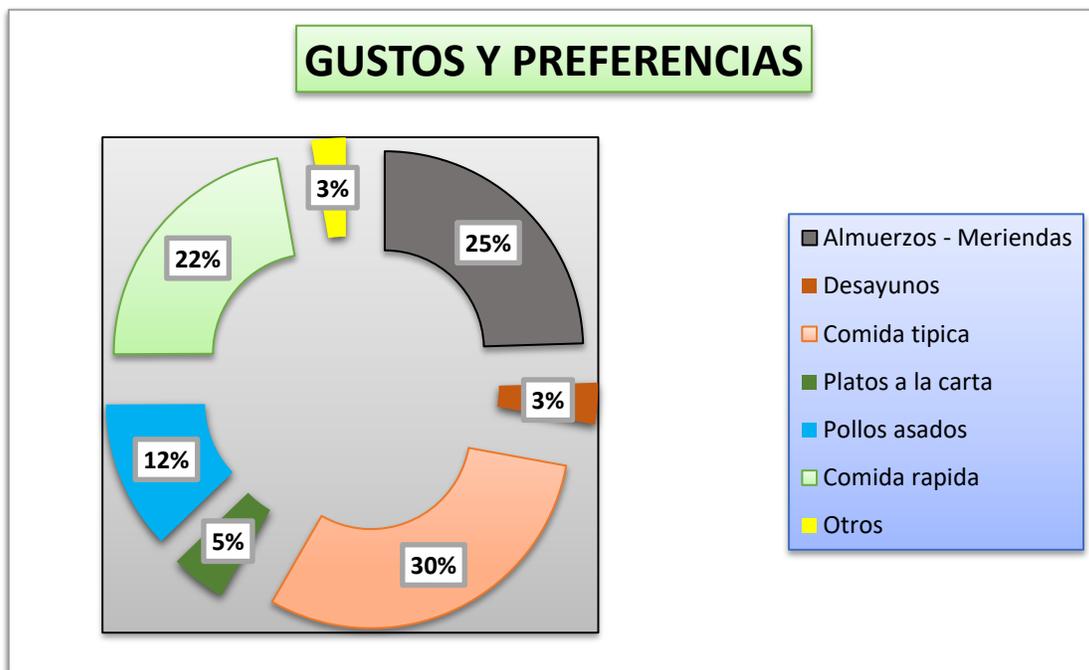
4.3.1.3 Factores que afectan a la demanda.

Gustos y preferencias.

Este factor es uno de los primeros y fundamental al momento de analizar la demanda, ya que los cambios de gusto y preferencias del consumidor pueden cambiar, y esto significaría un aumento o disminución de la demanda.

Es por esto que dentro de este estudio de mercado realizado se planteó y analizo, donde se determinaba los lugares de gusto y preferencia cuando las personas comen fuera del hogar.

Grafico 1: Gustos y preferencias de comidas



Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se puede observar los habitantes del cantón La Troncal a la hora de comer fuera de su hogar, prefieren más la comida típica y rápida; por lo que los señores que expenden estos tipos de productos deberían poner mayor énfasis a estos datos.

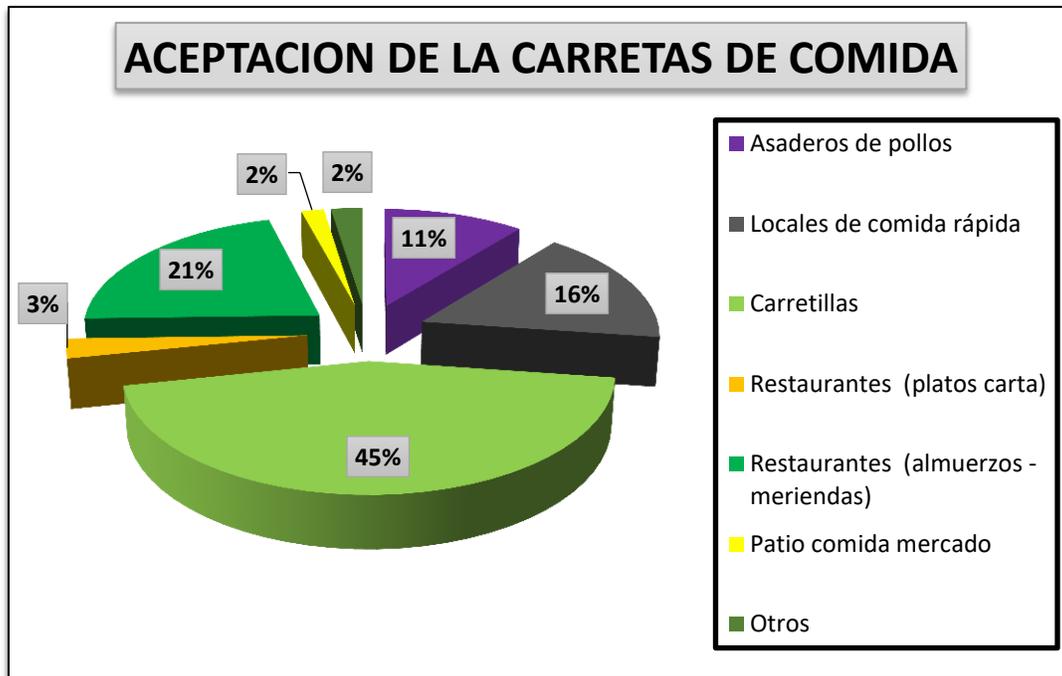
4.3.1.4 Demanda actual del producto y servicio de las carretas de comidas.

La demanda actual está dada por los habitantes del cantón La Troncal que consumen esos tipos de alimentos como son: las comidas típicas y rápidas; es por eso que para determinar la demanda actual de los servicios y productos que ofrece este sector (las carretas) se tomaran en cuenta el

números de encuestados que respondieron en la tabla 6, donde dan a conocer a más de comer ahí; también nos atender su aceptación.

En el siguiente grafico damos a conocer el porcentaje de aceptación que tiene las carretas de comidas del cantón La Troncal.

Grafico 2: Aceptación de carretas de comidas



Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se puede observar el lugar más acogido a la hora de comer fuera del hogar es el sector las carretillas con un 45%.

4.3.1.5 Proyección de la demanda.

El principal factor para proyectar la demanda de las carretas de comida, es el crecimiento poblacional del Cantón La Troncal y sus parroquias, el mercado objetivo son los habitantes esta ciudad, por lo que a medida que el número de habitantes aumente, la demanda de comida también lo hará.

Las tasas de crecimientos de la población de la ciudad de la Troncal se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 26: Tasas de crecimiento por rangos de edad

| Rangos | Tasas |
|--------------|---------------|
| 15 - 19 años | 12,30% |
| 20 - 24 años | 10,92% |
| 25 - 29 años | 10,05% |
| 30 - 34 años | 8,65% |
| 35 - 39 años | 6,89% |
| 40 - 44 años | 5,85% |
| TOTAL | 54,66% |

Fuente: INEC Proyección poblacional

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Tabla 27: Tasa de crecimiento y la población de la Troncal

| Descripción | Año | |
|---------------------------------|--------|--------|
| | 2019 | |
| Población | 74.678 | 74.678 |
| Urbana | 64,8% | 48.391 |
| Rural | 35,2% | 26.287 |
| Tasa de crecimiento poblacional | 2,29% | |
| PEA | 49,50% | |
| 15 años en adelante | 54,66% | 26.451 |

Fuente: INEC Proyección poblacional

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Tabla 28: Proyección de la demanda

| Descripción | Años | | | |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
| Población Urbana | 48.391 | 49.500 | 50.633 | 51.793 |
| Tasa de crecimiento poblacional | 2,29% | | | |
| Personas de 15 años en adelante | 54,66% | 26.451 | 27.056 | 27.676 |
| Personas que prefieren fuera del hogar | 97% | 25.657 | 26.245 | 26.846 |
| Personas que comen en el hogar | 3% | 794 | 812 | 830 |
| Personas que comen en la carretas | 61% | 15.651 | 16.009 | 16.376 |
| TOTAL | 813.846 | 832.483 | 851.547 | 871.047 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

4.3.2 Análisis de la oferta.

El cantón la Troncal hoy por hoy, está enfrentando cambios constantes, mostrándose en la actualidad con calles y edificaciones modernas, donde se ha establecido una amplia franja comercial en lo que respecta la venta de comidas típicas y rápidas.

El análisis de la oferta ayuda a identificar la competencia entre los dueños de las carretas de comidas y su evolución.

4.3.2.1 Clasificación de la oferta.

La clasificación de la oferta depende básicamente del número de competidores que existan en el mercado; entonces tenemos los siguientes:

- **Oferta competitiva:** Es donde existe una gran cantidad de oferentes.
- **Oferta oligopólica:** Es donde existe pocos oferentes de un producto y/o servicio, por lo que dificulta la entrada y salida de la competencia.
- **Oferta monopólica:** Es donde existe un solo proveedor de un bien y/o servicio determinado, teniendo así el poder para determinar los precios, cantidad y calidad.

Dejo en claro que la oferta, sobre la venta de comida típica y rápida en las carretas del Cantón La Troncal es muy competitiva, ya en la misma ciudad existe una gran cantidad de ofertantes, de los cuales algunos están agremiados y otros no.

4.3.2.2 Factores que afectan la oferta.

La oferta de cierto modo se ve afectada por algunos factores que se detallan a continuación:

A. Costos de producción

Para estos tipos de servicio de comida unos del factor que afecta es la materia prima, ya que, de ello, los ofertantes dependen mucho; porque los incrementos de los precios en sus costos de producción harán que la oferta se vea afectada, de tal manera que no podrán brindar sus servicios de la mejor manera posible, ya que esto aumentará el precio en los productos y servicios brindados para el consumidor.

B. Políticas fiscales

El servicio de comidas se ve afectado por las políticas fiscales, ya que, si el Gobierno Central del Ecuador decide hacer un alza a la canasta básica o aumentar el precio de los combustibles, la oferta será quien se cargue con eso; mientras que los GADS Municipales también influyen para que la oferta se vea afectada ya que al realizar ordenanzas que tengan injerencia directa con el uso de suelo, pueden perjudicar de cierta forma a este tipo de servicios.

4.3.2.3 Oferta actual.

Este sector, a pesar de estar progresando, presenta una larga cadena de vendedores de comidas situados en las calles céntricas de este cantón, expendiendo todo tipo de productos sean estas comidas típicas, rápidas, refrescos, etc. y por su mala organización están afectando la imagen de esta importante localidad.

Esta desorganización, se da a raíz que los comerciantes no cuentan con una infraestructura adecuada para el expendio de sus productos, teniendo que estar siempre al acecho de lo que dispongan los gobiernos seccionales de turno; sin tomar en cuenta que esto afecta al turismo de nuestra Ciudad.

4.3.2.4 Precio del producto y servicio.

Si bien es cierto que a la hora de comprar cualquier producto y servicio, el precio es el factor fundamental para completar la misma.

A continuación se detalla la lista de los productos y servicios con sus respectivos precios:

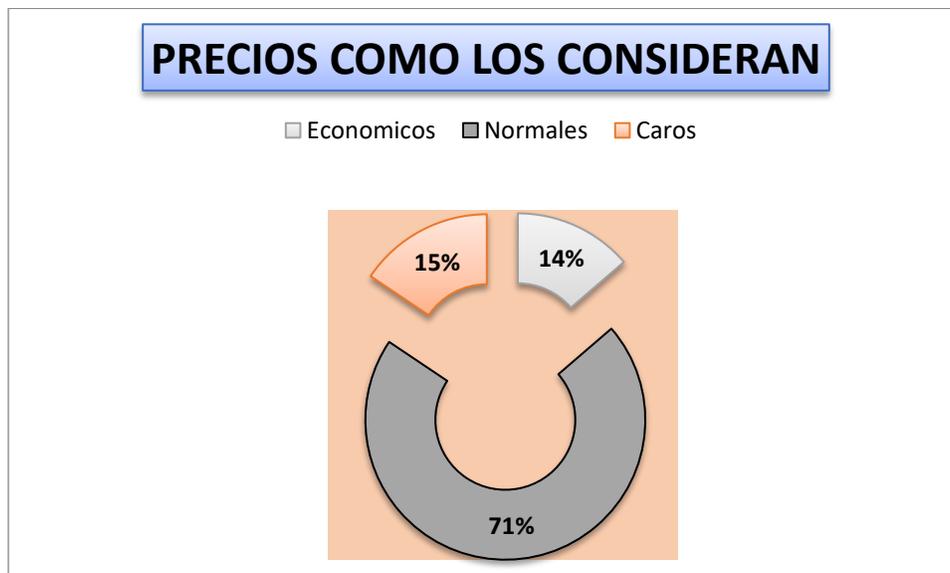
Tabla 29: Lista de producto y sus precios

| Producto y/o servicio | Precio |
|-------------------------------------|----------|
| Arroz con menestra y carne asada | \$ 3,50 |
| Arroz con menestra y costilla asada | \$ 3,50 |
| Arroz con menestra y pollo asada | \$ 3,50 |
| Arroz con menestra y chuleta | \$ 3,50 |
| Guatita | \$ 3,00 |
| Papa con pollo | \$ 2,00 |
| Salchipapas | \$ 1,00 |
| Hot-dog | \$ 1,00 |
| Hamburguesa | \$ 1,00 |
| 1/4 de Cuy | \$ 4,50 |
| 1/2 cuy | \$ 7,00 |
| Cuy entero | \$ 14,00 |
| Vaso de morocho | \$ 0,50 |
| Tarrina de morocho | \$ 1,50 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Grafico 3: Precios de los productos y/o servicios



Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

En la encuesta que se realizó a los consumidores, se les pregunto: ¿Cómo considera usted los precios de los productos y servicios de las carretillas de comida típica del Cantón La Troncal? Se puede observar que el precio a como se está ofertando los alimentos en las carretas son muy aceptados por la gente ya que el 71% de los encuestados consideran que es un valor normal.

4.5 Determinación de la tasa a cobrar por el impuesto sobre el uso de suelo.

La determinación de la tasa a cobrar por el uso del suelo se encuentra normada, regularizada y aprobada por el CONSEJO EN PLENO de cualquier GAD municipal del país, por ende, en nuestro Cantón La Troncal se encuentra vigente la Ordenanza Nro. 007-2013 Pág. 11 de 21 en la cual manifiesta lo siguiente:

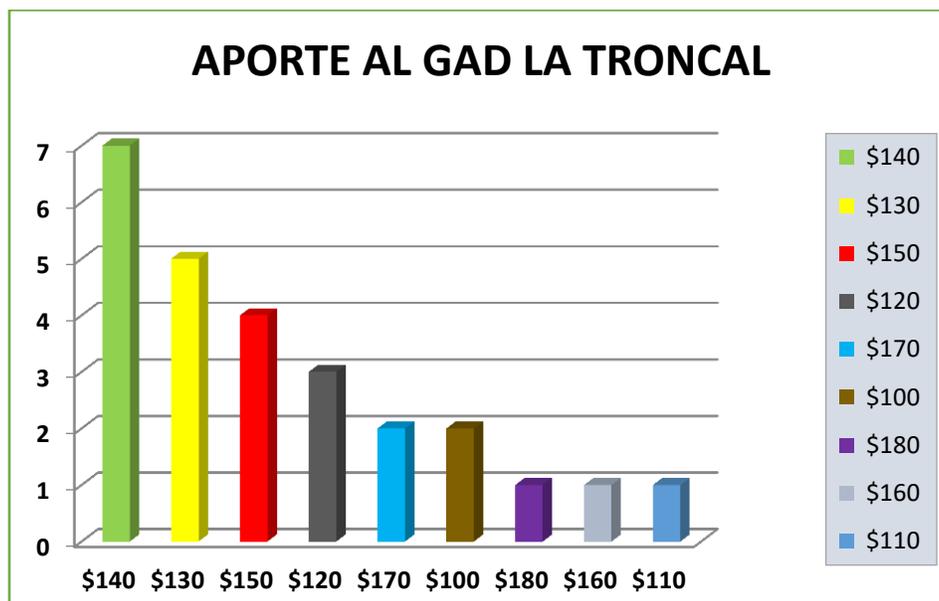
Art. 37.- La Comisaría Municipal previo el visto bueno de Control Urbano y Obras Públicas, determinará los puestos exactos donde puedan establecerse las actividades de venta de cigarrillos, confites, **venta de comidas rápidas**, así como de revistas y periódicos, atendiendo las necesidades de cada sector y posibilidades de permitirlos sin afectar las normas generales establecidas.

En los lugares autorizados, deberán desarrollar su actividad comercial en los stands tipo que determine Obras Públicas Municipales, comprometiéndose a mantener el aseo del entorno, cuando menos en 5 metros en radio circundantes a su puesto de venta, bajo su responsabilidad; en caso de incumplir esta norma se le sancionará con el 5% de la Remuneración Básica Mensual Unificada.

El costo del derecho de uso de suelo al que se refiere el presente artículo, en áreas públicas para las referidas actividades, será de \$ 30.00 dólares anuales cuando se trate de puestos permanentes; y de \$ 0.50 centavos de dólar diario por metro cuadrado para los eventuales. (LA TRONCAL)

Para saber con exactitud cuál es el aporte de los vendedores del servicio de comida en carretas de la calle el Oro y 25 de agosto, mediante una encuesta realizada, se les pregunto: ¿Cuánto es el aporte económico que usted realiza por el uso de suelo al GAD La Troncal?

Grafico 4: Pago del uso del suelo y patente al GAD La Troncal



Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

Los vendedores de comida en las carretas dan a conocer que ellos pagan un monto cada año que puede ser desde \$ 100 hasta \$ 180 de acuerdo al monto fijado por concepto de RISE en el Sistema de Rentas Internas (SRI).

4.6 Socialización de los posibles lugares para la reubicación de las carretas de comidas.

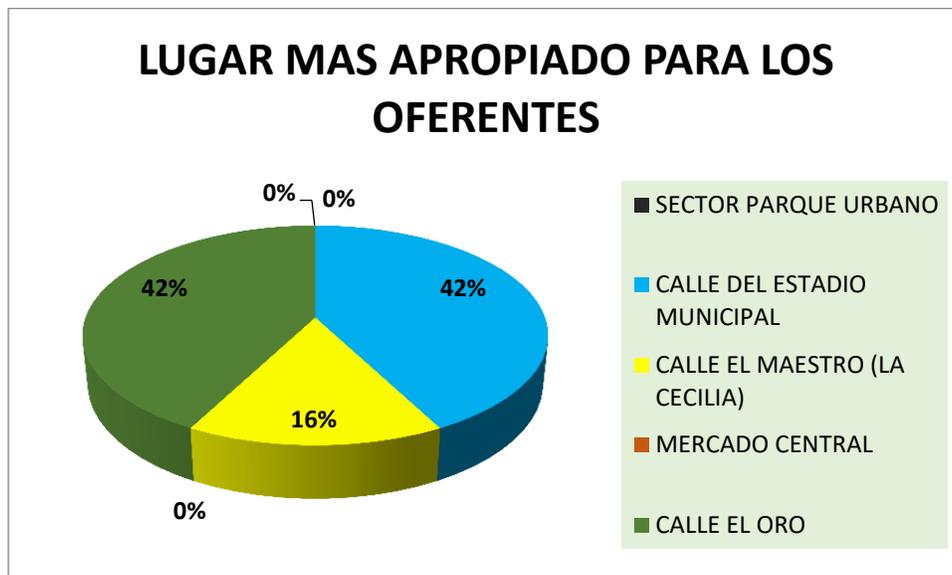
Uno de los factores más importantes en todo proyecto es justamente dar a conocer a los posibles beneficiarios lo que se va a realizar, por ello se habla precisamente de una socialización; la cual hemos visto la necesidad de informar a los dueños de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal y los consumidores de sus productos donde posiblemente se vayan a ubicar dando como opciones los siguientes puntos: parque urbano, calle galápagos, calle el maestro, mercado central o calle el oro.

Hay que recalcar que al no haber un punto específico por parte del departamento de planificación del GAD La troncal para uso exclusivo de un patio de comidas, se tendrá que reformar las ordenanzas Art. 3 (Ordenanza Nro. 007-2013 Pág. 2 de 21) y Art.31 (Ordenanza Nro. 007-2013 Pág. 10 de 21) para poder continuar con la utilización de la vía pública en las opciones presentadas.

Se dio a conocer mediante la encuesta realizada a los consumidores los posibles sitios que podrían llegar a ser el lugar adecuado para ubicar este tipo de negocios para una buena atención hacia los clientes; por lo que la mayoría (32%) de las personas prefieren que sea en un lugar más amplio decidiéndose por la calle Galápagos (entrada al estadio municipal) siempre y cuando reúna todas las características de salubridad, seguridad, e higiene.

También se preguntó mediante entrevista y encuesta a los dueños de las carretas de comidas sobre los sitios tentativos y como resultado podemos observar en el grafico 5 que existe un porcentaje compartido para los sectores de la calle Galápagos y la calle el Oro y

Grafico 5: Lugar apropiado según los dueños de las carretas

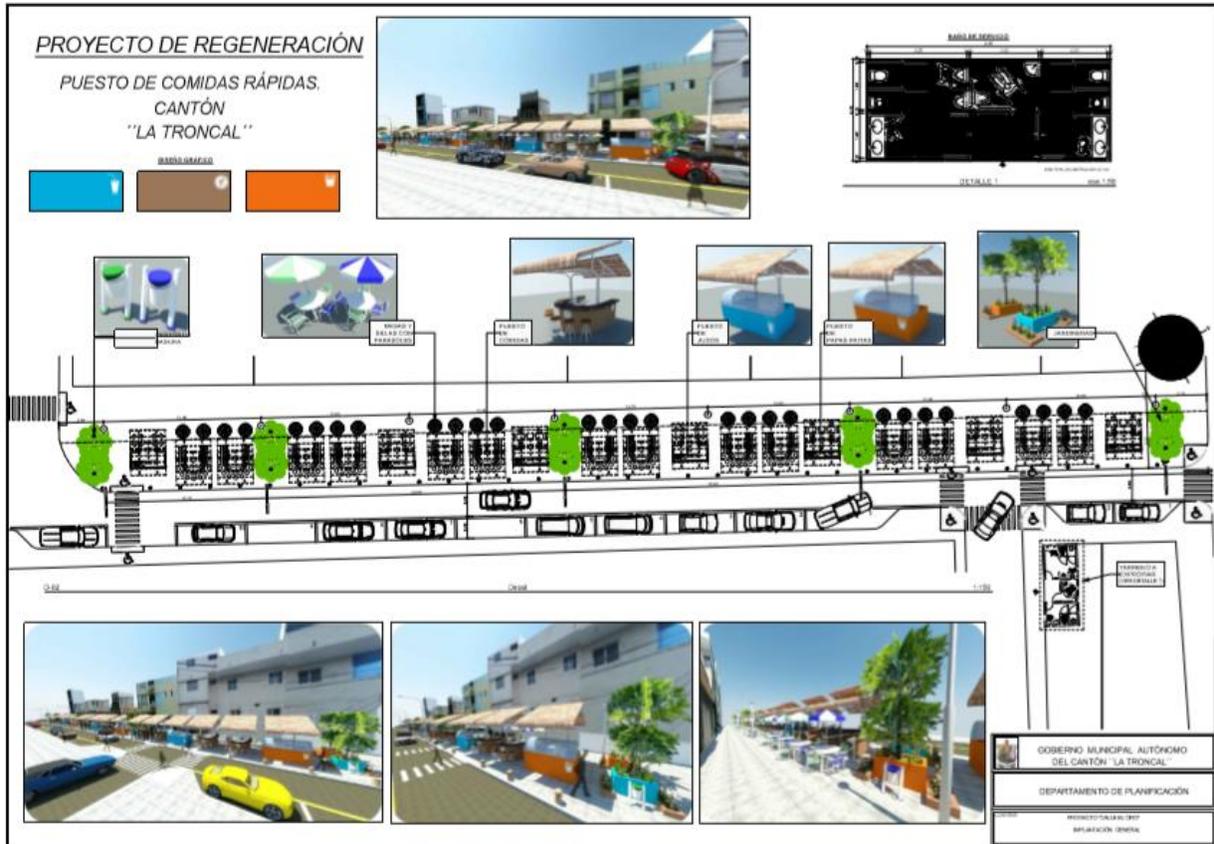


Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Los autores; Wilson Guachun y Mauricio Duche

4.7 Determinación del proyecto de reubicación de las carretas de comidas típicas del cantón la Troncal según el GAD Municipal.

Imagen 1: Proyecto de regeneración por parte del Municipio



Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: GAD Municipal de La Troncal

Dentro de la investigación que se realizó en el GAD municipal solo se encontró un plano (imagen 1) realizado en el departamento de planificación la cual muestra una propuesta de reubicación en la calle El Oro; no existe mayor información donde se muestre una solución viable para este tipo de negocios de comidas ni mucho menos las debidas garantías para los ofertantes ya que solo se puede apreciar figuras que no están apegadas a la realidad.

CAPITULO V

5. ESTUDIO TÉCNICO

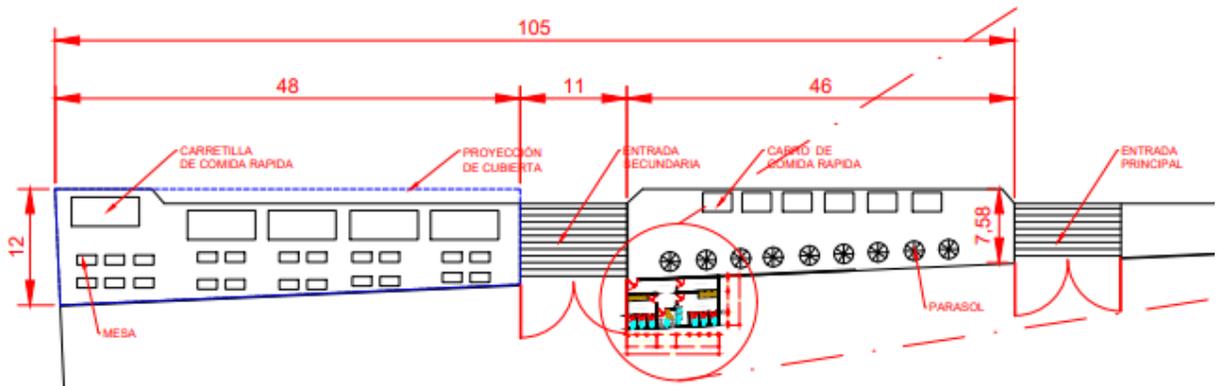
5.1 Objetivos del estudio técnico.

- Verificar la viabilidad técnica de la reubicación de las carretas de comida típicas del Cantón La Troncal.
- Determinar el lugar, instalaciones y la organización requerida para la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal.

5.2. Tamaño óptimo.

Para el normal funcionamiento de este sitio denominado patio de comidas típicas, deberá contar con un espacio físico de más o menos novecientos metros cuadrados (+/-900 mts2.); y con un área individual de veinte metros cuadrados (20 m2) por cada carreta de comida (asaderos y cevicheras), y quince metros cuadrados (15 mt2) para las salchipapas, morochos, juguerías.

Imagen 2: Tamaño óptima



Fuente: Estudio Técnico

Elaborado por: Arq. Juan González

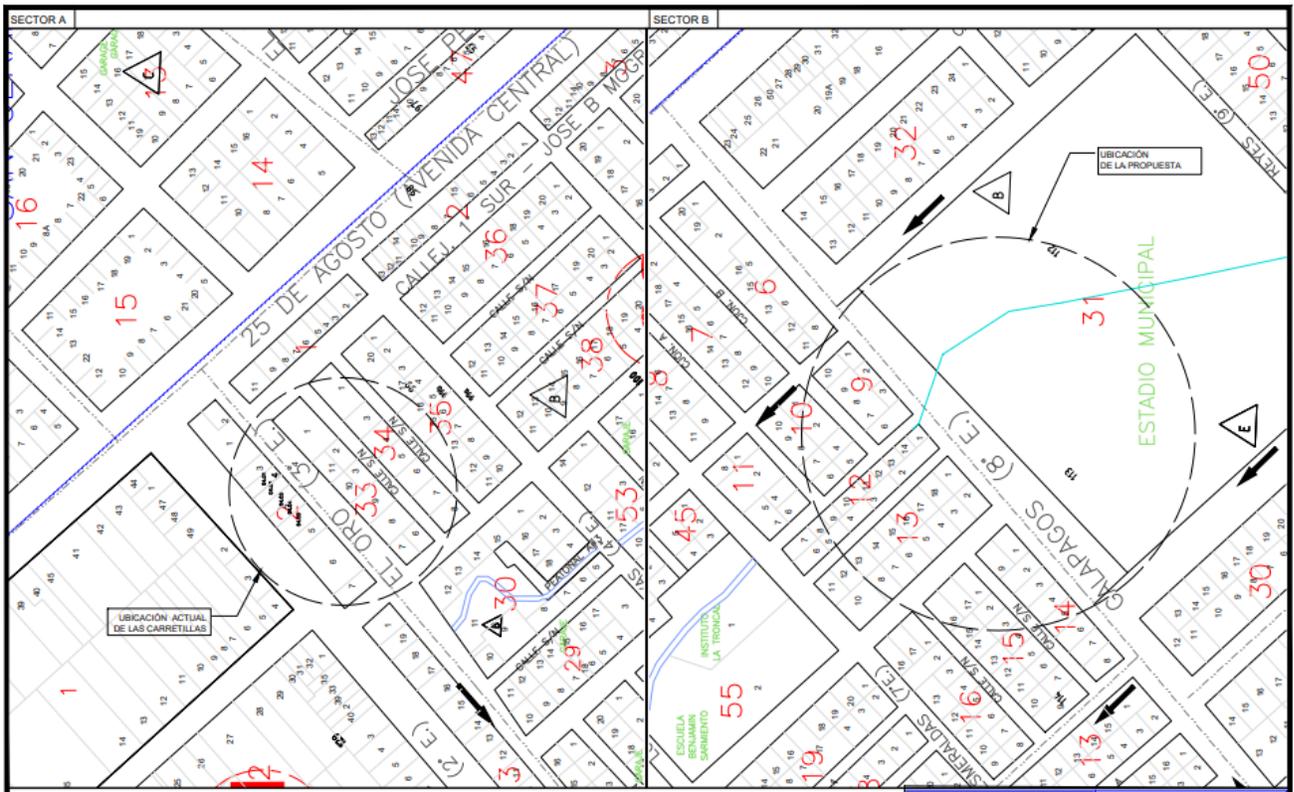
Este es el área considerada actualmente para el expendio de comidas típicas dentro del Cantón La Troncal, donde se estará albergando a todos los comerciantes que se dedican a este tipo de negocio ya sean integrantes o no de la asociación 16 de abril.

Actualmente ocupan alrededor de 27 comerciantes con regularidad en dos horarios diferentes (mañana/tarde y tarde/noche) a veces dos en un mismo sitio (15mt2) en estos horarios.

5.3 Localización óptima.

Debido a que el sitio deberá contar con un espacio amplio para albergar a todos los comerciantes de comida típica en el Cantón La Troncal se ha considerado en el estudio de mercado que los sitios (mediante encuesta) que la gente prefiere son: calle Galápagos (entrada estadio municipal, 32%), calle el oro (donde están ubicadas actualmente, 28%), parque urbano (colindante al parque, 17%), mercado central 13%, y calle el maestro (sector la Cecilia 9%).

Imagen 3: Localización óptima



Fuente: Estudio Técnico

Elaborado por: Arq. Juan González

5.3.1 Anàlisis de los lugares.

A continuacion se describe los lugares que se han puesto a consideracion a los encuestados tanto consumidores como ofertantes.

Calle Galápagos.

Imagen 4: Calle Galápagos



Esta es la calle Galápagos, donde se puede acotar que es un espacio amplio (12 mts ancho) pero tiene las siguientes observaciones; en la parte técnica carece de infraestructura sanitaria e inseguridad; en la parte legal sigue siendo una carretera que según la normativa (Ordenanza 007-2013) que se estudió en líneas anteriores impide que se de uso para ubicar negocios como comedores públicos; debería entonces el GAD municipal invertir en infraestructura acorde para poder instalar negocios de esta índole. Pero al estar colindante con el estadio municipal cuenta a lo largo de la calle Galápagos junto al cerramiento del mismo con un espacio amplio (12mt) como para poder ubicar las carretas de comidas, así es que se considera un espacio tentativo según las encuestas realizadas en este estudio de mercado.

Debemos recalcar que esta calle cuenta con el acta de recepción de obra, por lo que se deduce que tiene todos los servicios básicos que se podrá observar en la parte de los anexos.

Calle el Oro.

Imagen 5: Calle el Oro



Lugar donde están ubicadas actualmente las carretas de comida y que según las encuestas da como segunda opción, podemos observar que le hace falta muchos aspectos en infraestructura, salubridad e higiene ya que en reiteradas ocasiones se ha podido notar el taponamiento de las alcantarillas producto de la abundante grasa que emite los demás locales de comidas que existen en este sector y por ello refleja una problemática para el Cantón La Troncal, por lo que hace falta la intervención del GAD La Troncal a través de la empresa municipal de agua potable y alcantarillado para mejorar en estos aspectos y dar las mejoras necesarias para los ofertantes y consumidores.

Parque Urbano.

Imagen 6: Parque Urbano



Al momento de realizar las encuestas en el estudio de mercado, la gente manifestó que este lugar no es el adecuado porque según ellos está muy alejado y solitario, pese a ser un lugar donde se

pueda dotar de todas las comodidades y que no va en contra de las ordenanzas hoy por hoy vigentes.

Ante el desconocimiento de la gente, por lo que pueda pasar en un futuro en este lugar se ha considerado que la zona próxima al parque urbano es la más adecuada ya que consta de una amplitud considerable como para tener un patio destinado solo para los negocios de comida y más aún si el gobierno local dota de una infraestructura correcta para el denominado parque Urbano.

Mercado Central.

Imagen 7: Mercado Central



Pese a estar en cuarto lugar (13%) en las encuestas propuestas en este estudio, el sitio del mercado central podría ser una alternativa muy buena si contáramos con un mercado moderno ya que se encuentra en un lugar muy apropiado como es el corazón mismo de la ciudad.

Calle el Maestro.

Imagen 8: Calle el Maestro



La calle “el maestro” ha sido también considerada como posible punto para la reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal, pero la gente ha respondido en la encuesta estar de acuerdo con apenas el 9% de que este sería el sitio ideal para este tipo de negocios.

5.4. Ingeniería.

5.4.1. Equipos y maquinaria.

Si se considera que, para dar una mejor presentación y comodidad para los clientes de las carretas de comidas, y se pretende buscar el sitio adecuado se tendría que modificar también toda o gran parte de la maquinaria que se utiliza para el negocio de los alimentos.

Por ello se ha considerado un modelo de carreta (Imagen 9) que está marcando tendencia a nivel de todo el país, en los lugares donde se ha modificado este tipo de actividad. Este prototipo de carreta tiene en su forma constructiva en la parte externa material galvanizado y en el interior láminas de acero inoxidable para una mayor duración por ende tiene un costo de \$ 5.000 según proforma detallada de taller de soldadura y torno Aranda, que se podrá observar dentro de los documentos de anexo.

Para obtener cada uno de los platillos que se van a servir en las diferentes carretas de comidas en el Cantón La Troncal, es necesario contar con utensilios necesarios y acordes para consumir dichos alimentos.

Imagen 9: Modelo de carreta



Fuente: Google

En la **imagen 9** se muestra el remolque para vender y preparar alimentos la cual puede ser fabricado en varias medidas. El prototipo que se pone a consideración mide 180 centímetros de ancho por 3 metros de largo. Otras medidas populares son:

- 180 centímetros de ancho por 2 metros de largo.
- 180 centímetros de ancho por 4 metros de largo.
- 220 centímetros de ancho por 3 metros de largo.

El remolque para alimentos está fabricado con una combinación de material galvanizado y acero inoxidable y se lo puede equipar a gusto del cliente. Normalmente se incluye los equipos más básicos que lo detallaremos más adelante, pero lógicamente que también se puede incluir todos los equipos que se necesite para preparar el tipo de menú que se necesite.

El modelo siguiente que se pone a consideración viene equipado con:

- Sistema de agua limpia.
- Sistema de agua sucia.
- Mesa fría a base de hielo picado.
- Hielera a base de hielo picado.
- Estufa con cuatro quemadores industriales.
- Freidora con dos canastillas.
- Plancha de cocinero tipo grill.

- Instalación eléctrica.
- Instalación de gas.
- Sostenes neumáticos para las ventanas.
- Suspensión de un solo eje a base de muelles sin frenos (frenos disponibles)
- Luces interiores.
- Luces exteriores reglamentarias.
- Extractor de humo con filtros de grasa integrados.
- Gabinetes de acero inoxidable.
- Piso de aluminio anti-resbalante.

Imagen 10: Lado de lavado y enfriamiento



Fuente: Google

A la hora de buscar el diseño ideal de las carretas de comidas que será utilizado en la propuesta del proyecto se ha tomado en cuenta los efectos que puede tener la temperatura en su interior. Es por eso que siempre que sea posible tratar de separar las áreas frías de las áreas calientes que producen calor.

En el lado izquierdo están todos los equipos fríos como: fregadero, la mesa fría y la hielera que estas funcionan a base de hielo, como se aprecia en la **imagen 10**.

En el lado derecho se identificaron los equipos de producción para la realización de la comida, así como: la plancha, freidora y la estufa; así como se ve en la **imagen 11**.

El extractor ayudará a consumir el humo que se haga a la hora de cocinar, puesto que con este aparato ayudaremos al medio ambiente.

Imagen 11: Lado para la producción



Fuente: Google

De igual manera se ha buscado un modelo de carreta para el negocio de las papas, siendo esta una obligación de todos los comerciantes tener la uniformidad en el modelo de carretas puesto que dará mayor realce a este sitio y será un atrayente turístico para la ciudad.

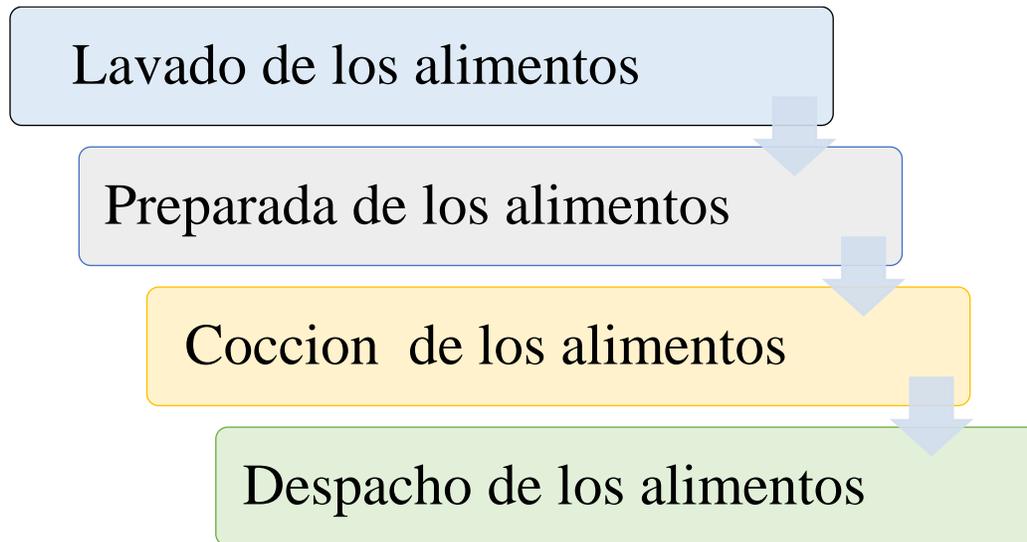
Imagen 12: Modelo de carreta para la venta de papas



Fuente: Google

Como se indica en la **imagen 13** es como debería ir distribuida todas las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal ya sea en la opción ganadora en las encuestas como lo es calle Galápagos o la segunda opción como es la calle el oro.

Grafico 6: Proceso de la comida



Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Lavado de los alimentos. - es necesario que se realice el lavado de todos los ingredientes que se vayan a necesitar para la elaboración de los diferentes platos típicos que están ofreciendo para los consumidores.

Preparada de los alimentos. - de acuerdo a los distintos tipos de comidas se estará realizando la respectiva preparación de los alimentos, es decir los señores de las carretas de comida llevaran preparados todo lo que se necesite para preparar los diferentes platillos que ofrezcan como la menestra, los secos de pollo y carne, la guatita y en fin, mientras que los señores de las salchipapas, morochos y jugos deberán tener todo listo para dirigirse a los diferentes lugares de trabajo y poder ofrecer lo mejor para sus clientes.

Cocción de los alimentos. - la cocción de los diferentes alimentos se realizarán, algunos en sus casas y otros en sus puestos otorgados por el GAD municipal para realizar esta actividad propia de los comerciantes de comidas.

Despacho de comidas. - una vez realizada la debida preparación y cocción de los alimentos se procede al despacho que se facilitara en las diferentes mesas que se ha puesto a consideración para que sean degustados por todos los clientes.

5.5.2 Personal necesario.

El personal que se necesita para laborar en las carretas de comidas está conformado de acuerdo al requerimiento de cada comerciante, es decir; para efecto de este proyecto se dividió a los comerciantes de comidas típicas en tres grupos (A, B y C) que están considerados así por la cantidad de platos vendidos al día, y esto se pudo determinar mediante dos métodos como son el método de observación y el método de entrevista con los dueños de las carretas.

Para las carretas consideradas tipo A se pudo observar que cuentan con 4 ayudantes de cocina, las de tipo B, cuentan con 2 ayudantes y las carretas tipo C solo cuenta con 1, los cuales estarían cobrando un salario mínimo vital lo cual estaremos detallando en la tabla 30.

Tabla 30: Requerimiento de talento humano

| NOMINA | NUMERO |
|------------------------|--------|
| PROPIETARIO DE CARRETA | 1 |
| AYUDANTE 1 | 1 |
| AYUDANTE 2 | 2 |
| AYUDANTE 3 | 1 |

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

5.6. Gestión de residuos y desechos.

Si bien es cierto que este tipo de negocios emanan gran cantidad de desechos sólidos, es necesario que cada uno de los miembros que hacen comercio de esta zona vele por la responsabilidad de dar el debido tratamiento a todos los residuos y exigir a la municipalidad la responsabilidad que recoger la basura de estos negocios.

Por otra parte, existe una gran problemática con los residuos que salen de los trastes que son lavados, estos proporcionan grandes cantidades de grasas y son los que causan taponamientos en las alcantarillas públicas por lo que se exige a todos los ciudadanos que hacen de estos negocios su diario vivir, que se aplique unos atrapa grasas en todas y cada una de las carretas de comidas para evitar problemas frecuentes en los drenajes.

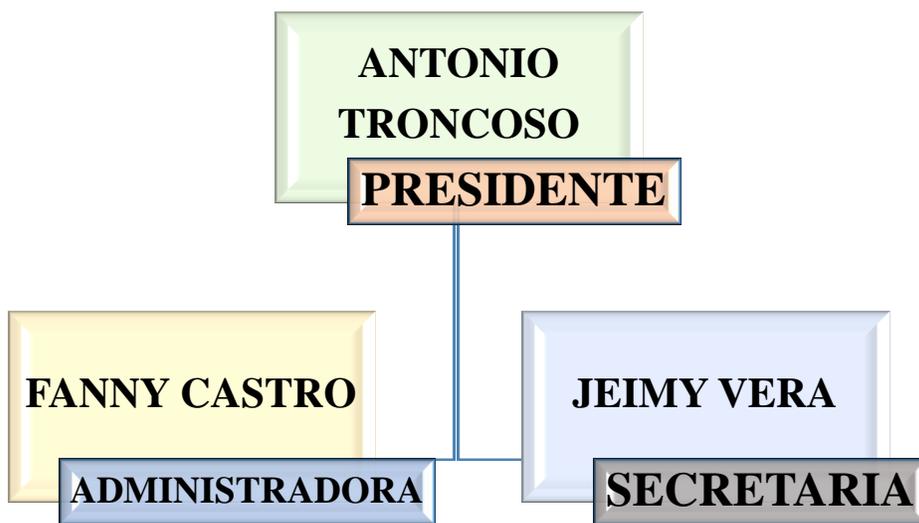
Como impulso hacia el desarrollo de todo el cantón La Troncal, con respecto a todos los desechos, se puede ofrecer los residuos que salen de las carretas de los jugos como la naranja, mandarina, maracuyá, zanahoria etc., y de las carretas de comidas, la cascara de verde, yuca, etc., para que se utilicen como abono orgánico en las plantaciones agrícolas.

5.7. Organización del recurso humano.

5.7.1. Organigrama general.

Cuando se inició el estudio de este proyecto no se contaba con la existencia de la asociación 16 de abril que corresponde a la agrupación de la gran mayoría de personas que se dedican a este negocio; entonces se dará a conocer el organigrama funcional que se detallará a continuación:

Grafico 7: Organigrama Funcional de la Asociación 16 de abril



Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Dicha asociación cuenta con un presidente, una administradora y una secretaria quienes llevan la gran responsabilidad de tratar de poner en alto este tipo de negocios y fortalecer turísticamente este lugar de comidas típicas que es una tradición en nuestro Cantón.

5.8. Marco legal y factores legales relevantes.

Pese a no existir una ordenanza específica para el expendio de comidas en el Cantón la Troncal existen varios requisitos necesarios para que puedan funcionar sin ningún inconveniente, como ciertos permisos para el funcionamiento de todas y cada una de las carretas de comidas típicas.

5.8.1. Requisitos para la inscripción en el Servicio de Rentas Internas.

Para obtener la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes (RUC), o RISE se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Copia de cedula y papel de votación
- Copia de algún documento que acredite la dirección de domicilio.

5.8.2. Patentes municipales.

Registro de patente en la municipalidad de La Troncal

Los pasos a seguir son los siguientes:

Copia del registro único de contribuyentes

Copia de cédula y papeleta de votación

5.8.3. Permisos del cuerpo de bomberos.

Para el funcionamiento de cada carreta de comida, es necesario obtener el permiso del cuerpo de bomberos y los pasos a seguir son los siguientes:

Formulario del cuerpo de bomberos del cantón La Troncal.

Inspección del local y constatación de los equipos contra incendio, por el personal autorizado el cuerpo de bomberos.

5.8.4. Aspecto financiero-contable.

Todo lo correspondiente con la actividad financiera de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal, se ejecutará de acuerdo con las Normas Internacionales de Información Financiera y con la Ley del Régimen Tributario Interno.

La depreciación y amortización de los activos de la empresa se calcularán conforme a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil, a la corrección monetaria, y la técnica contable, así como las que se conceden por obsolescencia y otros casos, en conformidad a lo previsto en esta Ley y su reglamento;

Depreciaciones de activos fijos.

Las depreciaciones de los activos fijos del respectivo negocio, en base de los siguientes porcentajes máximo:

Inmuebles (excepto terrenos), carretas de comidas, 5% anual.

Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.

Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.

Equipos de cómputo y software 33% anual;

Amortización de inversiones.

La amortización de los gastos pre - operacionales, de organización y constitución, de los costos y gastos acumulados en la investigación, experimentación y desarrollo de nuevos productos, sistemas y procedimientos; en la instalación y puesta en marcha el proyecto de reubicación de las carretas de comidas típicas. Estas amortizaciones se efectuarán en un período no menor de 5 años en porcentajes anuales iguales, a partir del primer año en que el contribuyente genere ingresos operacionales.

5.9 Propuesta de reubicación de las carretas de comida en la calle Galápagos.

Como se había citado en líneas anteriores (5.3.1), la calle Galápagos es considerada como el lugar idóneo para la reubicación de las carretas de comidas típicas según los consumidores y parte de los señores que ofrecen este tipo de servicio; por ende, se da a conocer la propuesta a este proyecto de cómo se vería una vez que se de uso a este espacio por parte del GAD municipal de La Troncal.

Para esto se ha pedido el apoyo del arquitecto Juan Gonzales, profesional troncaleño que detalla claramente en un formato 3D la distribución de todas las carretas de comidas típicas, salchipapas y piqueos. Quedará distribuido de la siguiente manera, desde la intersección de la calle Galápagos con la calle malo con dirección hacia la avenida 25 de agosto, 480 metros cuadrados de hacer

a destinada solo para carretas de comidas típicas (asados y comidas rápidas), un espacio de 11 metros en dirección de la puerta de la segunda entrada al estadio municipal, internamente se sugiere hacer las baterías sanitarias con un área de 48,7 metros cuadrados y 280 metros cuadrados para las carretas de salchipapas, piqueos.

Imagen 14: Propuesta Calle Galápagos



Elaborado por: Arq. Juan González

CAPITULO VI

6. ESTUDIO FINANCIERO Y LA EVALUACION ECONOMICA.

Una vez realizada la investigación comercial y el estudio técnico del proyecto, ahora es necesario analizar mediante el estudio económico y financiero, cual es el monto de los recursos necesarios, el costo total de la operación de cada carreta de comida y así como todas las especificaciones requeridas para realizar una evaluación económica que determine su viabilidad y factibilidad de la investigación.

6.1 Objetivos del estudio financiero.

6.1.1 Objeto general.

Realizar el análisis financiero y evaluación económica, para determinar si existe rentabilidad y demanda insatisfecha, bajo las condiciones del mercado y comercialización de los productos que venden las carretas de comidas del Cantón La Troncal.

6.1.2 Objetivos específicos.

- Determinar la vida económica de las carretas de comidas del Cantón La Troncal.
- Determinar el monto de la inversión requerida, así como la estructura de financiamiento de las carretas de comidas el Cantón La Troncal.
- Determinar el presupuesto de ingresos y gastos; también el punto de equilibrio de las carretas de comida del Cantón La Troncal.
- Realizar el análisis de sensibilidad, según los tres sectores en donde se ubicarían las carretas de comidas del Cantón La Troncal.

6.2 Inversión inicial.

En este proyecto se estará haciendo referencia a la inversión inicial por parte de la entidad reguladora del espacio público como lo es el municipio, y el otro escenario por parte de quienes ofrecen este tipo de servicio, como lo son los dueños de las carretas de comidas típicas.

6.2.1 Inversión del Municipio.

El GAD municipal de la Troncal luego de hacer un análisis sobre la propuesta de este proyecto de reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal estará en la potestad de acogerse o no a todas las sugerencias. Por ello detallaremos a continuación la **tabla 31**, donde muestran los presupuestos aproximados de la parte del techado, de los servicios higiénicos y de

la seguridad que estaría brindando en la calle Galápagos que según las encuestas en el estudio de mercado. En la proforma 1 se detalla el costo del material para el techado de estructura metálica y policarbonato de la parte donde se alojarán las carretas de comidas típicas cuyo valor referencial es de \$ 8.379,69; en la proforma 2 consta el valor de \$ 7.200,00 por concepto de mano de obra del mismo techado, y en la proforma 3 se detalla el costo de construcción de \$ 9.740,00 para los sanitarios de hombres, mujeres y para las personas con capacidades especiales.

Tabla 31: Proformas de la inversión Municipal

| PROFORMA N° 001 | | | | | |
|------------------------|---------------------------------|----------|-----------------------------------|--------------|--------------------|
| CLIENTE: | WILSON GUACHUN Y MAURICIO DUCHE | | | FECHA: | ago-19 |
| DIRECCION: | LA TRONCAL | | | TELEFONO: | |
| ITEM | UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | P. UNIT | TOTAL |
| 1 | 224 ml | 37 | Tubo Metálico 100x100x2 mm | 37,26 | 1378,62 |
| 2 | 500 ml | 84 | Correa Metálica 80x50x20 mm | 15,03 | 1262,52 |
| 3 | | 10 | Suelda AGA | 18,34 | 183,4 |
| 4 | 5 Gl | 5 | Pintura Anticorrosivo | 10,65 | 53,25 |
| 5 | 576 m2 | 24 | Policarbonato. 6mm 210x1180 cm | 164 | 3936 |
| 6 | 283.20 ml | 24 | Conector b/tapa opal 11.80 | 35 | 840 |
| 7 | | 15 | Cinta ventilación | 36,16 | 542,4 |
| 8 | | 5 | Caja de Tornillos | 8 | 40 |
| 9 | | 5 | Caja de Capuchones | 20 | 100 |
| 10 | | 15 | Silicona ABRO 1200 | 2,9 | 43,5 |
| | | | | TOTAL | \$ 8.379,69 |

| PROFORMA N° 002 | | | | | |
|------------------------|---------------------------------|----------|-------------------------------|--------------|-----------------|
| CLIENTE: | WILSON GUACHUN Y MAURICIO DUCHE | | | FECHA: | ago-19 |
| DIRECCION: | LA TRONCAL | | | TELEFONO: | |
| ITEM | UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | P. UNIT | TOTAL |
| 1 | mt2 | 480 | mano de obra para el techo | 15 | 7200 |
| | | | | | 0 |
| | | | | TOTAL | \$ 7.200 |

| PROFORMA N° 003 | | | | | |
|------------------------|---------------------------------|----------|---|--------------|-----------------|
| CLIENTE: | WILSON GUACHUN Y MAURICIO DUCHE | | | FECHA: | ago-19 |
| DIRECCION: | LA TRONCAL | | | TELEFONO: | |
| ITEM | UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | P. UNIT | TOTAL |
| 1 | mt2 | 48,7 | construcción de baterías sanitarias | 200 | 9740 |
| | | | para el sector de la calle Galápagos | | 0 |
| | | | | TOTAL | \$ 9.740 |

Elaborado por: Arq. Juan González

6.2.2 Inversión de los dueños de las carretas.

En los Cuadros No.1-7 se presenta el monto de inversión total que se requiere para la implementación de las carretas de comidas típicas en el Cantón La Troncal por parte de los dueños de estos negocios; así como cada una de las partidas que lo conforman con sus respectivos valores y detalles.

- **Carreta de comida tipo A**

Cuadro No. 1: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de comida tipo A

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|---------------------|-------------|-------------|------------------|--------------------|--------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 3.540,00 | | | | | \$ 3.553,10 |
| Equipos de cocina | \$ 1.452,00 | | | | \$ 1.457,37 | |
| Muebles y enseres | \$ 350,00 | | | \$ 351,30 | | |
| Local | \$ 70.000,00 | | | | | |
| Vehículo | \$ 4.000,00 | | | | | \$ 4.014,80 |
| Otros amortizables | \$ 376,00 | | | | | |
| TOTAL | \$ 79.718,00 | \$ - | \$ - | \$ 351,30 | \$ 1.457,37 | \$ 7.567,90 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el cuadro No. 1, se detallan los activos (\$79.718.00) que poseen actualmente los vendedores de comida Tipo A, clasificados así de acuerdo a su nivel de ventas dentro de los próximos 5 años.

- **Carreta de comida tipo B**

Cuadro No. 2: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de comida tipo B

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|---------------------|-------------|-------------|------------------|------------------|---------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.940,00 | | | | | \$ 2.950,88 |
| Equipos de cocina | \$ 856,00 | | | | \$ 859,17 | |
| Muebles y enseres | \$ 200,00 | | | \$ 200,74 | | |
| Vehículo | \$ 10.000,00 | | | | | \$ 10.037,00 |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | | | | | |
| TOTAL | \$ 14.305,00 | \$ - | \$ - | \$ 200,74 | \$ 859,17 | \$ 12.987,88 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 2**, se detallan los activos (\$14.305.00) que poseen actualmente los vendedores de comida Tipo B, clasificados así de acuerdo a su nivel de ventas dentro de los próximos 5 años.

- **Carreta de comida tipo C**

Cuadro No. 3: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de comida tipo C

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|--------------------|-------------|-------------|------------------|------------------|--------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.940,00 | | | | | \$ 2.950,88 |
| Equipos de cocina | \$ 856,00 | | | | \$ 859,17 | |
| Muebles y enseres | \$ 200,00 | | | \$ 200,74 | | |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | | | | | |
| TOTAL | \$ 4.305,00 | \$ - | \$ - | \$ 200,74 | \$ 859,17 | \$ 2.950,88 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **Cuadro No. 3**, se detallan los activos (\$4.305.00) que poseen actualmente los vendedores de comida Tipo C, clasificados así de acuerdo a su nivel de ventas dentro de los próximos 5 años.

- **Carreta de papa tipo A**

Cuadro No. 4: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de papas tipo A

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|----------------------|-------------|-------------|------------------|-----------------|---------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.088,00 | | | | | \$ 2.095,73 |
| Equipos de cocina | \$ 52,00 | | | | \$ 52,19 | |
| Muebles y enseres | \$ 150,00 | | | \$ 150,56 | | |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | | | | | |
| Vehículo | \$ 40.000,00 | | | | | \$ 40.148,00 |
| Local | \$ 100.000,00 | | | | | |
| TOTAL | \$ 142.599,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ 52,19 | \$ 42.243,73 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 4** se detallan los activos (142.599,00) existentes en la actualidad de parte de los señores que venden papas (carreta tipo A) clasificados también de acuerdo a su nivel de ventas.

- **Carreta de papas B**

Cuadro No. 5: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de papas tipo B

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|---------------------|-------------|-------------|------------------|-----------------|--------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.088,00 | | | | | \$ 2.095,73 |
| Equipos de cocina | \$ 52,00 | | | | \$ 52,19 | |
| Muebles y enseres | \$ 150,00 | | | \$ 150,56 | | |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | | | | | |
| Local | \$ 30.000,00 | | | | | |
| Vehículo | \$ 4.000,00 | | | | | \$ 4.014,80 |
| TOTAL | \$ 36.599,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ 52,19 | \$ 6.110,53 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el Cuadro No. 5 se detalla los activos (36.599,00) existentes en la actualidad de parte de los señores que venden papas (carreta tipo B) clasificados también de acuerdo a su nivel de ventas.

- **Carreta de piqueo**

Cuadro No. 6: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de piqueo

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|---------------------|-------------|-------------|------------------|-----------------|---------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 225,00 | | | | | \$ 225,83 |
| Equipos de cocina | \$ 89,00 | | | | \$ 89,33 | |
| Muebles y enseres | \$ 410,00 | | | \$ 411,52 | | |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | | | | | |
| Vehículo | \$ 12.800,00 | | | | | \$ 12.847,36 |
| TOTAL | \$ 13.833,00 | \$ - | \$ - | \$ 411,52 | \$ 89,33 | \$ 13.073,19 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el cuadro No. 6 se detalla los activos (\$13.833,00) existentes en la actualidad de parte de los señores que venden piqueos analizado de acuerdo a su nivel de ventas.

- **Carreta de morocho**

Cuadro No. 7: Inversión inicial y cronograma de inversión de la carreta de morocho

| | 01/01/2019 | 31/12/2019 | 31/12/2020 | 31/12/2021 | 31/12/2022 | 31/12/2023 |
|---------------------|---------------------|-------------|-------------|------------------|------------------|--------------------|
| | INVERSION | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.350,00 | | | | | \$ 2.358,70 |
| Equipos de cocina | \$ 720,00 | | | | \$ 722,66 | |
| Muebles y enseres | \$ 150,00 | | | \$ 150,56 | | |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | | | | | |
| Local | \$ 15.000,00 | | | | | |
| Triciclo | \$ 500,00 | | | \$ 501,85 | | |
| TOTAL | \$ 19.029,00 | \$ - | \$ - | \$ 652,41 | \$ 722,66 | \$ 2.358,70 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 7** se detalla los activos (\$19.029,00) existentes en la actualidad de parte de los señores que venden morocho, analizado de acuerdo a su nivel de ventas.

6.3 Ingresos proyectados.

Para tener una clara situación de los costos y gastos del proyecto, es necesario iniciar con la proyección futura de los ingresos provenientes de la venta de los diversos platos de comidas que ofrecen los amigos de las carretas; para ello, se ha previsto vender según el estudio de mercado entre otros platos de alimentos que han sido una tradición en la gastronomía ecuatoriana, el arroz con menestra y carne asada (\$ 3,5), arroz con menestra y costilla asada(\$ 3,5), arroz con menestra y pollo asado (\$ 3,5), guatita (\$ 3,0), y arroz con menestra y chuleta asada (\$ 3,5).

- **Carreta de comida tipo A**

Cuadro No. 8: Ingresos por cada producto de la carreta de comida tipo A

| Arroz con menestra y carne asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 10.920 | 11.170 | 11.426 | 11.688 | 11.956 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 38.220,00 | \$ 39.239,65 | \$ 40.287,48 | \$ 41.363,76 | \$ 42.468,77 |
| Arroz con menestra y costilla asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 10.920 | 11.170 | 11.426 | 11.688 | 11.956 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 38.220,00 | \$ 39.239,65 | \$ 40.287,48 | \$ 41.363,76 | \$ 42.468,77 |
| Arroz con menestra y pollo asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 10.920 | 11.170 | 11.426 | 11.688 | 11.956 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 38.220,00 | \$ 39.239,65 | \$ 40.287,48 | \$ 41.363,76 | \$ 42.468,77 |

| Guatita | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 10.920 | 11.170 | 11.426 | 11.688 | 11.956 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,00 | \$ 3,01 | \$ 3,02 | \$ 3,03 | \$ 3,04 |
| TOTAL | \$ 32.760,00 | \$ 33.633,99 | \$ 34.532,13 | \$ 35.454,65 | \$ 36.401,80 |
| Arroz con menestra y chuleta | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 10.920 | 11.170 | 11.426 | 11.688 | 11.956 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 38.220,00 | \$ 39.239,65 | \$ 40.287,48 | \$ 41.363,76 | \$ 42.468,77 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Así, el **cuadro No. 8** refleja un crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores a los ciento ochenta y cinco mil dólares en las carretas de comida tipo A al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de doscientos seis mil dólares; esto es, un crecimiento del 11% aproximadamente con relación al primer año.

- **Carreta de comida tipo B**

Cuadro No. 9: Ingresos por cada producto de la carreta de comida tipo B

| Seco de pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 2.080 | 2.128 | 2.177 | 2.227 | 2.278 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,00 | \$ 3,01 | \$ 3,02 | \$ 3,03 | \$ 3,04 |
| TOTAL | \$ 6.240,00 | \$ 6.407,62 | \$ 6.579,42 | \$ 6.755,43 | \$ 6.935,71 |
| Arroz con menestra y carne asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 3.276 | 3.351 | 3.428 | 3.507 | 3.587 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 11.466,00 | \$ 11.771,90 | \$ 12.086,95 | \$ 12.411,25 | \$ 12.741,34 |
| Arroz con menestra y costilla asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 3.016 | 3.085 | 3.156 | 3.228 | 3.302 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 4,00 | \$ 4,01 | \$ 4,03 | \$ 4,04 | \$ 4,06 |
| TOTAL | \$ 12.064,00 | \$ 12.385,66 | \$ 12.717,59 | \$ 13.055,85 | \$ 13.404,57 |
| Arroz con menestra y pollo asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 2.808 | 2.872 | 2.938 | 3.005 | 3.074 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 4,00 | \$ 4,01 | \$ 4,03 | \$ 4,04 | \$ 4,06 |
| TOTAL | \$ 11.232,00 | \$ 11.530,51 | \$ 11.839,13 | \$ 12.153,92 | \$ 12.478,99 |
| Arroz con menestra y chuleta asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 2.600 | 2.660 | 2.721 | 2.783 | 2.847 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 9.100,00 | \$ 9.344,45 | \$ 9.594,10 | \$ 9.849,02 | \$ 10.112,80 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 9** se muestra el crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores a los cuarenta y cinco mil dólares en las carretas de comidas al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de cincuenta y cinco mil dólares; esto es, un crecimiento del 20% con relación al primer año.

- **Carreta de comida tipo C**

Cuadro No. 10: Ingresos por cada producto de la carreta de comida tipo C

| Seco de pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| UNIDADES A VENDER | 936 | 957 | 979 | 1.001 | 1.024 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,00 | \$ 3,01 | \$ 3,02 | \$ 3,03 | \$ 3,04 |
| TOTAL | \$ 2.808,00 | \$ 2.881,62 | \$ 2.958,77 | \$ 3.036,46 | \$ 3.117,72 |
| Arroz con menestra y carne asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 936 | 957 | 979 | 1.001 | 1.024 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 3.276,00 | \$ 3.361,89 | \$ 3.451,90 | \$ 3.542,53 | \$ 3.637,34 |
| Arroz con menestra y costilla asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 1.300 | 1.330 | 1.360 | 1.391 | 1.423 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 4,00 | \$ 4,01 | \$ 4,03 | \$ 4,04 | \$ 4,06 |
| TOTAL | \$ 5.200,00 | \$ 5.339,68 | \$ 5.480,33 | \$ 5.625,99 | \$ 5.776,71 |
| Arroz con menestra y pollo asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 832 | 851 | 870 | 890 | 910 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 4,00 | \$ 4,01 | \$ 4,03 | \$ 4,04 | \$ 4,06 |
| TOTAL | \$ 3.328,00 | \$ 3.416,59 | \$ 3.505,80 | \$ 3.599,66 | \$ 3.694,17 |
| Guatita | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 728 | 745 | 762 | 779 | 797 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,00 | \$ 3,01 | \$ 3,02 | \$ 3,03 | \$ 3,04 |
| TOTAL | \$ 2.184,00 | \$ 2.243,27 | \$ 2.302,95 | \$ 2.363,04 | \$ 2.426,58 |
| Arroz con menestra y chuleta asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 728 | 745 | 762 | 779 | 797 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 3,50 | \$ 3,51 | \$ 3,53 | \$ 3,54 | \$ 3,55 |
| TOTAL | \$ 2.548,00 | \$ 2.617,15 | \$ 2.686,77 | \$ 2.756,88 | \$ 2.831,01 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 10** refleja un crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores de los diecinueve mil dólares en las carretas tipo C al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de veintiún mil dólares; esto es, un crecimiento del 11% aproximadamente con relación al primer año.

- **Carreta de papas tipo A**

Cuadro No. 11: Ingresos por cada producto de la carreta de papas tipo A

| Papa con pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| UNIDADES A VENDER | 91.000 | 93.084 | 95.216 | 97.396 | 99.626 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 2,00 | \$ 2,01 | \$ 2,01 | \$ 2,02 | \$ 2,03 |
| TOTAL | \$ 182.000,00 | \$ 186.856,82 | \$ 191.843,80 | \$ 196.962,20 | \$ 202.217,34 |
| Papa con salchicha | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 91.000 | 93.084 | 95.216 | 97.396 | 99.626 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 1,00 | \$ 1,00 | \$ 1,01 | \$ 1,01 | \$ 1,01 |
| TOTAL | \$ 91.000,00 | \$ 93.428,41 | \$ 95.921,90 | \$ 98.481,10 | \$ 101.108,67 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 11** refleja un crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores de los doscientos treinta mil dólares en las carretas de papas tipo A al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de trescientos mil dólares; esto es, un crecimiento del 10% aproximadamente con relación al primer año.

- **Carreta de papas tipo B**

Cuadro No. 12: Ingresos por cada producto de la carreta de papas tipo B

| Papa con pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|---------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 15.860 | 16.223 | 16.595 | 16.975 | 17.364 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 2,00 | \$ 2,01 | \$ 2,01 | \$ 2,02 | \$ 2,03 |
| TOTAL | \$ 31.720,00 | \$ 32.566,05 | \$ 33.436,06 | \$ 34.328,24 | \$ 35.244,83 |
| Papa con salchicha | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 15.860 | 16.223 | 16.595 | 16.975 | 17.364 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 1,00 | \$ 1,00 | \$ 1,01 | \$ 1,01 | \$ 1,01 |
| TOTAL | \$ 15.860,00 | \$ 16.283,03 | \$ 16.718,03 | \$ 17.164,12 | \$ 17.622,42 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 12** refleja un crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores de los cuarenta y seis mil dólares en las carretas de papas tipo B al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de cincuenta y dos mil dólares; esto es, un crecimiento del 13% aproximadamente con relación al primer año.

- **Carreta de piqueo**

Cuadro No. 13: Ingreso por cada producto de la carreta de piqueo

| Tortilla de camarón | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|----------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 1,00 | \$ 1,00 | \$ 1,01 | \$ 1,01 | \$ 1,01 |
| TOTAL | \$ 15.600,00 | \$ 16.016,04 | \$ 16.443,01 | \$ 16.882,01 | \$ 17.332,16 |
| Empanada de verde | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,51 | \$ 0,51 |
| TOTAL | \$ 7.800,00 | \$ 8.008,02 | \$ 8.221,50 | \$ 8.441,01 | \$ 8.666,08 |
| Empanada de harina | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,40 | \$ 0,40 | \$ 0,40 | \$ 0,40 | \$ 0,41 |
| TOTAL | \$ 6.240,00 | \$ 6.406,42 | \$ 6.577,20 | \$ 6.752,80 | \$ 6.932,86 |
| Corviche | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,51 | \$ 0,51 |
| TOTAL | \$ 7.800,00 | \$ 8.008,02 | \$ 8.221,50 | \$ 8.441,01 | \$ 8.666,08 |
| Muchines | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,51 | \$ 0,51 |
| TOTAL | \$ 7.800,00 | \$ 8.008,02 | \$ 8.221,50 | \$ 8.441,01 | \$ 8.666,08 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 13** refleja un crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores a los treinta mil dólares en las carretas de piqueos en todas sus variedades de platillos al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de cuarenta y cinco mil dólares; esto es, un crecimiento del 10% aproximadamente con relación al primer año.

- **Carreta de morocho**

Cuadro No. 14: Ingresos por cada producto de la carreta de morocho

| Pan con queso y jamón | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 14.560 | 14.893 | 15.234 | 15.583 | 15.940 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,51 | \$ 0,51 |
| TOTAL | \$ 7.280,00 | \$ 7.474,05 | \$ 7.673,47 | \$ 7.878,31 | \$ 8.088,61 |
| Tarrina de morocho | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 18.200 | 18.617 | 19.043 | 19.479 | 19.925 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 1,50 | \$ 1,51 | \$ 1,51 | \$ 1,52 | \$ 1,52 |
| TOTAL | \$ 27.300,00 | \$ 28.028,82 | \$ 28.776,27 | \$ 29.544,03 | \$ 30.332,30 |
| Pan | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |

| | | | | | |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| UNIDADES A VENDER | 21.840 | 22.340 | 22.852 | 23.375 | 23.910 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 |
| TOTAL | \$ 4.368,00 | \$ 4.484,53 | \$ 4.604,28 | \$ 4.727,08 | \$ 4.853,17 |
| Vaso de morocho | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| UNIDADES A VENDER | 109.200 | 111.701 | 114.259 | 116.876 | 119.552 |
| PRECIO UNITARIO | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | \$ 0,51 | \$ 0,51 |
| TOTAL | \$ 54.600,00 | \$ 56.057,15 | \$ 57.553,04 | \$ 59.089,06 | \$ 60.665,61 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 14** refleja un crecimiento en ventas anuales de acuerdo a la inflación y crecimiento de la demanda, teniendo recaudaciones superiores a los ochenta mil dólares en las carretas de piqueos en todas sus variedades de platillos al inicio del proyecto, llegando a recaudar al término del quinto año más de cien mil dólares; esto es, un crecimiento del 17% aproximadamente con relación al primer año.

6.4 Gastos de las carretas.

Los gastos de administración o contables; los cuadros siguientes demuestra los costos variables y fijos de las carretas de comida donde al final

Se determina los gastos desembolsables que se efectuarán en los períodos de evaluación; así como también, las depreciaciones y amortizaciones de los activos fijos que poseen los dueños de las carretas.

- **Carreta de comida tipo A**

Se ve claramente que los gastos contables en el **cuadro No. 15** dependen directamente de los costos variables de la materia prima que se utiliza para la preparación de cada platillo de comida típica que ofrecen los dueños de estos servicios, a pesar de que las unidades a vender son relativamente iguales, los gastos contables varían y es así como el plato de arroz con menestra y carne asada es el que tiene el mayor valor de gasto contable en el primer año.

Cuadro No. 15: Gastos por cada producto de la carreta de comida tipo A

| Arroz con menestra y carne asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|----------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Unidades a vender | 10920 | 11170 | 11426 | 11688 | 11956 |
| Costo Variable | \$ 1,97 | \$ 1,97 | \$ 1,98 | \$ 1,99 | \$ 2,00 |
| COSTO VARIABLE | \$ 21.483,28 | \$ 22.056,42 | \$ 22.645,40 | \$ 23.250,37 | \$ 23.871,49 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.028,21 | \$ 9.061,62 | \$ 9.095,15 | \$ 9.128,80 | \$ 9.162,57 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 30.511,49 | \$ 31.118,04 | \$ 31.740,55 | \$ 32.379,17 | \$ 33.034,07 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.041,77 | \$ 1.041,77 | \$ 1.065,19 | \$ 1.114,73 | \$ 1.273,78 |

| | | | | | |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| GASTO CONTABLE | \$ 31.553,27 | \$ 32.159,81 | \$ 32.805,74 | \$ 33.493,90 | \$ 34.307,85 |
| Arroz con menestra y costilla asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 10920 | 11170 | 11426 | 11688 | 11956 |
| Costo Variable | \$ 1,53 | \$ 1,54 | \$ 1,54 | \$ 1,55 | \$ 1,55 |
| COSTO VARIABLE | \$ 16.725,28 | \$ 17.171,49 | \$ 17.630,02 | \$ 18.101,01 | \$ 18.584,56 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.028,21 | \$ 9.061,62 | \$ 9.095,15 | \$ 9.128,80 | \$ 9.162,57 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 25.753,49 | \$ 26.233,10 | \$ 26.725,17 | \$ 27.229,80 | \$ 27.747,14 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.041,77 | \$ 1.041,77 | \$ 1.065,19 | \$ 1.114,73 | \$ 1.273,78 |
| GASTO CONTABLE | \$ 26.795,27 | \$ 27.274,88 | \$ 27.790,36 | \$ 28.344,53 | \$ 29.020,92 |
| Arroz con menestra y pollo asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 10920 | 11170 | 11426 | 11688 | 11956 |
| Costo Variable | \$ 1,25 | \$ 1,25 | \$ 1,26 | \$ 1,26 | \$ 1,27 |
| COSTO VARIABLE | \$ 13.612,56 | \$ 13.975,72 | \$ 14.348,92 | \$ 14.732,25 | \$ 15.125,81 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.028,21 | \$ 9.061,62 | \$ 1.900,14 | \$ 1.900,14 | \$ 1.900,14 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 22.640,77 | \$ 23.037,34 | \$ 16.249,07 | \$ 16.632,40 | \$ 17.025,96 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.041,77 | \$ 1.041,77 | \$ 1.065,19 | \$ 1.114,73 | \$ 1.273,78 |
| GASTO CONTABLE | \$ 23.682,55 | \$ 24.079,11 | \$ 17.314,26 | \$ 17.747,12 | \$ 18.299,74 |
| Guatita | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 10920 | 11170 | 11426 | 11688 | 11956 |
| Costo Variable | \$ 0,61 | \$ 0,61 | \$ 0,62 | \$ 0,62 | \$ 0,62 |
| COSTO VARIABLE | \$ 6.673,15 | \$ 6.851,18 | \$ 7.034,13 | \$ 7.222,04 | \$ 7.414,97 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.028,21 | \$ 9.061,62 | \$ 1.900,14 | \$ 1.900,14 | \$ 1.900,14 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 15.701,36 | \$ 15.912,79 | \$ 8.934,27 | \$ 9.122,19 | \$ 9.315,12 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.041,77 | \$ 1.041,77 | \$ 1.065,19 | \$ 1.114,73 | \$ 1.273,78 |
| GASTO CONTABLE | \$ 16.743,13 | \$ 16.954,57 | \$ 9.999,46 | \$ 10.236,91 | \$ 10.588,90 |
| Arroz con menestra y chuleta | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 10920 | 11170 | 11426 | 11688 | 11956 |
| Costo Variable | \$ 1,32 | \$ 1,32 | \$ 1,33 | \$ 1,33 | \$ 1,34 |
| COSTO VARIABLE | \$ 14.392,56 | \$ 14.776,53 | \$ 15.171,11 | \$ 15.576,41 | \$ 15.992,52 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.028,21 | \$ 9.061,62 | \$ 1.900,14 | \$ 1.900,14 | \$ 1.900,14 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 23.420,77 | \$ 23.838,15 | \$ 17.071,26 | \$ 17.476,56 | \$ 17.892,67 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.041,77 | \$ 1.041,77 | \$ 1.065,19 | \$ 1.114,73 | \$ 1.273,78 |
| GASTO CONTABLE | \$ 24.462,55 | \$ 24.879,92 | \$ 18.136,45 | \$ 18.591,28 | \$ 19.166,45 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

- **Carreta de comida tipo B**

Se ve claramente que los gastos contables en el **cuadro No. 16** dependen directamente de los costos variables de la materia prima que se utiliza para la preparación de cada platillo de comida típica que ofrecen los dueños de estos servicios, a pesar de que las unidades a vender son relativamente iguales, los gastos contables varían y es así como el plato de la costillada asada es el que tiene el mayor valor de gasto contable en el primer año.

Cuadro No. 16: Gastos por cada producto de la carreta de comida tipo B

| Seco de pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Unidades a vender | 2.080 | 2.128 | 2.177 | 2.227 | 2.278 |
| Costo Variable | \$ 1,50 | \$ 1,51 | \$ 1,51 | \$ 1,52 | \$ 1,52 |
| COSTO VARIABLE | \$ 3.122,06 | \$ 3.205,93 | \$ 3.291,88 | \$ 3.379,95 | \$ 3.470,14 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 4.220,79 | \$ 4.236,40 | \$ 4.252,08 | \$ 4.267,81 | \$ 4.283,60 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 7.342,85 | \$ 7.442,33 | \$ 7.543,96 | \$ 7.647,76 | \$ 7.753,74 |
| Depreciación / Amortización | \$ 397,96 | \$ 397,96 | \$ 408,06 | \$ 430,42 | \$ 745,66 |
| GASTO CONTABLE | \$ 7.740,80 | \$ 7.840,29 | \$ 7.952,02 | \$ 8.078,17 | \$ 8.499,40 |
| Arroz con menestra y carne asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 3016 | 3085 | 3156 | 3228 | 3302 |
| Costo Variable | \$ 1,00 | \$ 1,00 | \$ 1,01 | \$ 1,01 | \$ 1,01 |
| COSTO VARIABLE | \$ 3.010,13 | \$ 3.090,39 | \$ 3.173,21 | \$ 3.257,61 | \$ 3.344,62 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 6.647,74 | \$ 6.672,33 | \$ 6.697,02 | \$ 6.721,80 | \$ 6.746,67 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 9.657,87 | \$ 9.762,72 | \$ 9.870,23 | \$ 9.979,41 | \$ 10.091,29 |
| Depreciación / Amortización | \$ 626,78 | \$ 626,78 | \$ 642,69 | \$ 677,90 | \$ 1.174,41 |
| GASTO CONTABLE | \$ 10.284,65 | \$ 10.389,51 | \$ 10.512,92 | \$ 10.657,32 | \$ 11.265,71 |
| Arroz con menestra y costilla asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 3016 | 3085 | 3156 | 3228 | 3302 |
| Costo Variable | \$ 2,26 | \$ 2,27 | \$ 2,28 | \$ 2,29 | \$ 2,29 |
| COSTO VARIABLE | \$ 6.817,34 | \$ 6.999,11 | \$ 7.186,68 | \$ 7.377,83 | \$ 7.574,89 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 6.120,14 | \$ 6.142,78 | \$ 6.165,51 | \$ 6.188,32 | \$ 6.211,22 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 12.937,48 | \$ 13.141,89 | \$ 13.352,19 | \$ 13.566,16 | \$ 13.786,11 |
| Depreciación / Amortización | \$ 577,04 | \$ 577,04 | \$ 591,68 | \$ 624,10 | \$ 1.081,21 |
| GASTO CONTABLE | \$ 13.514,52 | \$ 13.718,93 | \$ 13.943,88 | \$ 14.190,26 | \$ 14.867,32 |
| Arroz con menestra y pollo asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 2808 | 2872 | 2938 | 3005 | 3074 |
| Costo Variable | \$ 1,21 | \$ 1,22 | \$ 1,22 | \$ 1,23 | \$ 1,23 |
| COSTO VARIABLE | \$ 3.410,15 | \$ 3.500,78 | \$ 3.594,48 | \$ 3.690,06 | \$ 3.788,75 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.698,06 | \$ 5.719,14 | \$ 823,41 | \$ 823,41 | \$ 823,41 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 9.108,21 | \$ 9.219,93 | \$ 4.417,89 | \$ 4.513,47 | \$ 4.612,16 |
| Depreciación / Amortización | \$ 537,24 | \$ 537,24 | \$ 550,88 | \$ 581,06 | \$ 1.006,64 |
| GASTO CONTABLE | \$ 9.645,46 | \$ 9.757,17 | \$ 4.968,77 | \$ 5.094,53 | \$ 5.618,80 |
| Arroz con menestra y chuleta asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 2600 | 2660 | 2721 | 2783 | 2847 |
| Costo Variable | \$ 1,70 | \$ 1,70 | \$ 1,71 | \$ 1,71 | \$ 1,72 |
| COSTO VARIABLE | \$ 4.407,37 | \$ 4.525,76 | \$ 4.646,67 | \$ 4.770,13 | \$ 4.897,89 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.275,98 | \$ 5.295,50 | \$ 823,41 | \$ 823,41 | \$ 823,41 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 9.683,35 | \$ 9.821,26 | \$ 5.470,08 | \$ 5.593,55 | \$ 5.721,30 |
| Depreciación / Amortización | \$ 497,45 | \$ 497,45 | \$ 510,07 | \$ 538,02 | \$ 932,07 |
| GASTO CONTABLE | \$ 10.180,79 | \$ 10.318,71 | \$ 5.980,16 | \$ 6.131,57 | \$ 6.653,37 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

- **Carreta de comida tipo C**

Se ve claramente que los gastos contables en el **cuadro No. 17** dependen directamente de los costos variables de la materia prima que se utiliza para la preparación de cada platillo de comida típica que ofrecen los dueños de estos servicios, a pesar de que las unidades a vender son relativamente iguales, los gastos contables varían y es así como el plato de la costillada asada es el que tiene el mayor valor de gasto contable en el primer año.

Cuadro No. 17: Gastos por cada producto de la carreta de comida tipo C

| Seco de pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Unidades a vender | 936 | 957 | 979 | 1.001 | 1.024 |
| Costo Variable | \$ 1,63 | \$ 1,64 | \$ 1,64 | \$ 1,65 | \$ 1,65 |
| COSTO VARIABLE | \$ 1.525,06 | \$ 1.565,05 | \$ 1.606,95 | \$ 1.649,14 | \$ 1.693,28 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 1.503,99 | \$ 1.509,56 | \$ 1.515,14 | \$ 1.520,75 | \$ 1.526,37 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 3.029,05 | \$ 3.074,60 | \$ 3.122,09 | \$ 3.169,89 | \$ 3.219,65 |
| Depreciación / Amortización | \$ 109,11 | \$ 109,11 | \$ 120,58 | \$ 145,97 | \$ 159,87 |
| GASTO CONTABLE | \$ 3.138,16 | \$ 3.183,71 | \$ 3.242,67 | \$ 3.315,86 | \$ 3.379,52 |
| Arroz con menestra y carne asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 1.300 | 1.330 | 1.360 | 1.391 | 1.423 |
| Costo Variable | \$ 1,74 | \$ 1,74 | \$ 1,75 | \$ 1,76 | \$ 1,76 |
| COSTO VARIABLE | \$ 2.259,00 | \$ 2.319,68 | \$ 2.380,78 | \$ 2.444,06 | \$ 2.509,54 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 1.503,99 | \$ 1.509,56 | \$ 1.515,14 | \$ 1.520,75 | \$ 1.526,37 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 3.762,99 | \$ 3.829,24 | \$ 3.895,93 | \$ 3.964,81 | \$ 4.035,91 |
| Depreciación / Amortización | \$ 109,11 | \$ 109,11 | \$ 120,58 | \$ 145,97 | \$ 159,87 |
| GASTO CONTABLE | \$ 3.872,10 | \$ 3.938,35 | \$ 4.016,50 | \$ 4.110,78 | \$ 4.195,79 |
| Arroz con menestra y costilla asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 1.300 | 1.330 | 1.360 | 1.391 | 1.423 |
| Costo Variable | \$ 1,62 | \$ 1,63 | \$ 1,64 | \$ 1,64 | \$ 1,65 |
| COSTO VARIABLE | \$ 2.110,43 | \$ 2.167,12 | \$ 2.224,20 | \$ 2.283,32 | \$ 2.344,49 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 2.088,88 | \$ 2.096,60 | \$ 2.104,36 | \$ 2.112,15 | \$ 2.119,96 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 4.199,31 | \$ 4.263,73 | \$ 4.328,57 | \$ 4.395,47 | \$ 4.464,45 |
| Depreciación / Amortización | \$ 151,54 | \$ 151,54 | \$ 167,47 | \$ 202,74 | \$ 222,05 |
| GASTO CONTABLE | \$ 4.350,85 | \$ 4.415,27 | \$ 4.496,04 | \$ 4.598,21 | \$ 4.686,50 |
| Arroz con menestra y pollo asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 832 | 851 | 870 | 890 | 910 |
| Costo Variable | \$ 1,67 | \$ 1,67 | \$ 1,68 | \$ 1,69 | \$ 1,69 |
| COSTO VARIABLE | \$ 1.386,94 | \$ 1.423,86 | \$ 1.461,04 | \$ 1.500,16 | \$ 1.539,54 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 1.336,88 | \$ 1.341,83 | \$ 490,08 | \$ 490,08 | \$ 490,08 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 2.723,82 | \$ 2.765,69 | \$ 1.951,12 | \$ 1.990,24 | \$ 2.029,62 |
| Depreciación / Amortización | \$ 96,99 | \$ 96,99 | \$ 107,18 | \$ 129,75 | \$ 142,11 |
| GASTO CONTABLE | \$ 2.820,81 | \$ 2.862,68 | \$ 2.058,30 | \$ 2.119,99 | \$ 2.171,73 |
| Guatita | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 728 | 745 | 762 | 779 | 797 |
| Costo Variable | \$ 1,52 | \$ 1,53 | \$ 1,53 | \$ 1,54 | \$ 1,54 |

| | | | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| COSTO VARIABLE | \$ 1.107,27 | \$ 1.137,32 | \$ 1.167,58 | \$ 1.198,04 | \$ 1.230,26 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 1.169,77 | \$ 1.174,10 | \$ 490,08 | \$ 490,08 | \$ 490,08 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 2.277,04 | \$ 2.311,42 | \$ 1.657,65 | \$ 1.688,12 | \$ 1.720,34 |
| Depreciación / Amortización | \$ 84,86 | \$ 84,86 | \$ 93,78 | \$ 113,53 | \$ 124,35 |
| GASTO CONTABLE | \$ 2.361,90 | \$ 2.396,28 | \$ 1.751,44 | \$ 1.801,65 | \$ 1.844,68 |
| Arroz con menestra y chuleta asada | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 728 | 745 | 762 | 779 | 797 |
| Costo Variable | \$ 1,84 | \$ 1,84 | \$ 1,85 | \$ 1,86 | \$ 1,86 |
| COSTO VARIABLE | \$ 1.336,80 | \$ 1.373,08 | \$ 1.409,61 | \$ 1.446,39 | \$ 1.485,28 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 1.169,77 | \$ 1.174,10 | \$ 490,08 | \$ 490,08 | \$ 490,08 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 2.506,57 | \$ 2.547,18 | \$ 1.899,69 | \$ 1.936,47 | \$ 1.975,36 |
| Depreciación / Amortización | \$ 84,86 | \$ 84,86 | \$ 93,78 | \$ 113,53 | \$ 124,35 |
| GASTO CONTABLE | \$ 2.591,43 | \$ 2.632,04 | \$ 1.993,47 | \$ 2.050,00 | \$ 2.099,71 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

- **Carreta de papas tipo A**

En el caso de las carretas de papas tipo A (con pollo y salchicha) se ve claramente que el gasto contable es demasiado alto teniendo en cuenta el servicio que prestan, pero las unidades a vender son altísimas cada día por lo que en el año también se aprecia en un total de 91000 papas en el primer año.

Cuadro No. 18: Gastos por cada producto de la carreta de papas tipo A

| | | | | | |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Papa con pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 91.000 | 93.084 | 95.216 | 97.396 | 99.626 |
| Costo Variable | \$ 0,96 | \$ 0,97 | \$ 0,97 | \$ 0,98 | \$ 0,98 |
| COSTO VARIABLE | \$ 87.792,90 | \$ 90.135,73 | \$ 92.541,34 | \$ 95.010,35 | \$ 97.545,31 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 25.228,03 | \$ 25.321,37 | \$ 25.415,06 | \$ 25.509,10 | \$ 25.603,48 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 113.020,93 | \$ 115.457,10 | \$ 117.956,40 | \$ 120.519,44 | \$ 123.148,79 |
| Depreciación / Amortización | \$ 6.666,80 | \$ 6.666,80 | \$ 6.691,89 | \$ 6.673,42 | \$ 10.786,50 |
| GASTO CONTABLE | \$ 119.687,73 | \$ 122.123,90 | \$ 124.648,30 | \$ 127.192,86 | \$ 133.935,30 |
| Papa con salchicha | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 91000 | 93084 | 95216 | 97396 | 99626 |
| Costo Variable | \$ 0,35 | \$ 0,35 | \$ 0,36 | \$ 0,36 | \$ 0,36 |
| COSTO VARIABLE | \$ 32.152,90 | \$ 33.010,93 | \$ 33.891,95 | \$ 34.796,19 | \$ 35.724,58 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 25.228,03 | \$ 25.321,37 | \$ 25.415,06 | \$ 25.509,10 | \$ 25.603,48 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 57.380,93 | \$ 58.332,30 | \$ 59.307,01 | \$ 60.305,29 | \$ 61.328,06 |
| Depreciación / Amortización | \$ 6.666,80 | \$ 6.666,80 | \$ 6.691,89 | \$ 6.673,42 | \$ 10.786,50 |
| GASTO CONTABLE | \$ 64.047,73 | \$ 64.999,10 | \$ 65.998,90 | \$ 66.978,70 | \$ 72.114,57 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

- **Carreta de papas tipo B**

En el caso de las carretas de papas tipo B (con pollo y salchicha) se ve claramente que el gasto contable es demasiado alto teniendo en cuenta el servicio que prestan, pero las unidades a vender son altísimas cada día por lo que en el año también se aprecia en un total de 15860 papas en el primer año.

Cuadro No. 19: Gastos por cada producto de la carreta de papas tipo B

| Papa con pollo | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Unidades a vender | 15.860 | 16.223 | 16.595 | 16.975 | 17.364 |
| Costo Variable | \$ 0,53 | \$ 0,53 | \$ 0,53 | \$ 0,53 | \$ 0,54 |
| COSTO VARIABLE | \$ 8.380,97 | \$ 8.604,51 | \$ 8.834,38 | \$ 9.070,11 | \$ 9.312,29 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.256,82 | \$ 9.291,07 | \$ 9.325,44 | \$ 9.359,95 | \$ 9.394,58 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 17.637,79 | \$ 17.895,58 | \$ 18.159,83 | \$ 18.430,06 | \$ 18.706,87 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.316,80 | \$ 1.316,80 | \$ 1.341,89 | \$ 1.323,42 | \$ 1.078,18 |
| GASTO CONTABLE | \$ 18.954,59 | \$ 19.212,38 | \$ 19.501,72 | \$ 19.753,48 | \$ 19.785,05 |
| Papa con salchicha | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 15860 | 16223 | 16595 | 16975 | 17364 |
| Costo Variable | \$ 0,53 | \$ 0,53 | \$ 0,53 | \$ 0,53 | \$ 0,54 |
| COSTO VARIABLE | \$ 8.361,47 | \$ 8.584,49 | \$ 8.813,83 | \$ 9.049,01 | \$ 9.290,62 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 9.256,82 | \$ 9.291,07 | \$ 9.325,44 | \$ 9.359,95 | \$ 9.394,58 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 17.618,29 | \$ 17.875,56 | \$ 18.139,27 | \$ 18.408,96 | \$ 18.685,20 |
| Depreciación / Amortización | \$ 1.316,80 | \$ 1.316,80 | \$ 1.341,89 | \$ 1.323,42 | \$ 1.078,18 |
| GASTO CONTABLE | \$ 18.935,09 | \$ 19.192,36 | \$ 19.481,16 | \$ 19.732,37 | \$ 19.763,39 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

- **Carreta de piqueo**

En el cuadro No. 20 siguiente se muestra los costos variables y fijos de las carretas de piqueo donde al final se determina los gastos desembolsables que se efectuarán en los períodos de evaluación; así como también, las depreciaciones y amortizaciones de los activos fijos que poseen los dueños de las carretas.

Cuadro No. 20: Gastos por cada producto de la carreta de piqueo

| Tortilla de camarón | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Unidades a vender | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| Costo Variable | \$ 0,14 | \$ 0,14 | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 |
| COSTO VARIABLE | \$ 2.251,95 | \$ 2.312,00 | \$ 2.373,64 | \$ 2.437,01 | \$ 2.501,99 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.829,59 | \$ 5.851,16 | \$ 5.872,81 | \$ 5.894,54 | \$ 5.916,35 |

| | | | | | |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 8.081,54 | \$ 8.163,16 | \$ 8.246,45 | \$ 8.331,55 | \$ 8.418,34 |
| Depreciación / Amortización | \$ 304,64 | \$ 304,64 | \$ 332,08 | \$ 566,16 | \$ 566,22 |
| GASTO CONTABLE | \$ 8.386,18 | \$ 8.467,81 | \$ 8.578,53 | \$ 8.897,71 | \$ 8.984,57 |
| Empanada de verde | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| Costo Variable | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,21 |
| COSTO VARIABLE | \$ 3.156,75 | \$ 3.240,93 | \$ 3.327,33 | \$ 3.416,17 | \$ 3.507,26 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.829,59 | \$ 5.851,16 | \$ 5.872,81 | \$ 5.894,54 | \$ 5.916,35 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 8.986,34 | \$ 9.092,09 | \$ 9.200,14 | \$ 9.310,71 | \$ 9.423,61 |
| Depreciación / Amortización | \$ 304,64 | \$ 304,64 | \$ 332,08 | \$ 566,16 | \$ 566,22 |
| GASTO CONTABLE | \$ 9.290,98 | \$ 9.396,74 | \$ 9.532,22 | \$ 9.876,86 | \$ 9.989,83 |
| Empanada de harina | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| Costo Variable | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 | \$ 0,20 |
| COSTO VARIABLE | \$ 3.068,35 | \$ 3.150,18 | \$ 3.234,16 | \$ 3.320,50 | \$ 3.409,04 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.829,59 | \$ 5.851,16 | \$ 5.872,81 | \$ 5.894,54 | \$ 5.916,35 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 8.897,94 | \$ 9.001,34 | \$ 9.106,96 | \$ 9.215,04 | \$ 9.325,39 |
| Depreciación / Amortización | \$ 304,64 | \$ 304,64 | \$ 332,08 | \$ 566,16 | \$ 566,22 |
| GASTO CONTABLE | \$ 9.202,58 | \$ 9.305,98 | \$ 9.439,04 | \$ 9.781,20 | \$ 9.891,62 |
| Corviche | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| Costo Variable | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 |
| COSTO VARIABLE | \$ 2.298,75 | \$ 2.360,05 | \$ 2.422,97 | \$ 2.487,66 | \$ 2.553,99 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.829,59 | \$ 5.851,16 | \$ 637,87 | \$ 637,87 | \$ 637,87 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 8.128,34 | \$ 8.211,21 | \$ 3.060,84 | \$ 3.125,53 | \$ 3.191,86 |
| Depreciación / Amortización | \$ 304,64 | \$ 304,64 | \$ 332,08 | \$ 566,16 | \$ 566,22 |
| GASTO CONTABLE | \$ 8.432,98 | \$ 8.515,85 | \$ 3.392,92 | \$ 3.691,69 | \$ 3.758,08 |
| Muchines | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 15.600 | 15.957 | 16.322 | 16.696 | 17.078 |
| Costo Variable | \$ 0,10 | \$ 0,10 | \$ 0,10 | \$ 0,10 | \$ 0,10 |
| COSTO VARIABLE | \$ 1.593,28 | \$ 1.635,77 | \$ 1.679,38 | \$ 1.724,22 | \$ 1.770,19 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 5.829,59 | \$ 5.851,16 | \$ 637,87 | \$ 637,87 | \$ 637,87 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 7.422,87 | \$ 7.486,93 | \$ 2.317,25 | \$ 2.362,09 | \$ 2.408,06 |
| Depreciación / Amortización | \$ 304,64 | \$ 304,64 | \$ 332,08 | \$ 566,16 | \$ 566,22 |
| GASTO CONTABLE | \$ 7.727,51 | \$ 7.791,57 | \$ 2.649,33 | \$ 2.928,24 | \$ 2.974,29 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Se ve claramente que los gastos contables en las tablas anteriores dependen directamente de los costos variables de la materia prima que se utiliza para la preparación de cada platillo de piqueo que ofrecen los dueños de estos servicios, a pesar de que las unidades a vender son diferentes, los gastos contables varían y es así como el plato de empanada de verde es el que tiene el mayor valor de gasto contable (\$ 9,290.00)

- **Carreta de morocho**

Todos los cuadros que se puede apreciar más abajo, ayudarán a determinar si el proyecto es o no rentable; toda vez, que, durante este estudio, aún se deben analizar el capital de trabajo, el punto de equilibrio, el costo de capital y otros factores fundamentales para la evaluación final de este proyecto de tesis.

Cuadro No. 21: Gastos por cada producto de la carreta de morocho

| Pan con queso y jamón | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Unidades a vender | 14.560 | 14.893 | 15.234 | 15.583 | 15.940 |
| Costo Variable | \$ 0,35 | \$ 0,35 | \$ 0,35 | \$ 0,35 | \$ 0,36 |
| COSTO VARIABLE | \$ 5.096,00 | \$ 5.231,84 | \$ 5.371,43 | \$ 5.514,81 | \$ 5.662,03 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 3.235,95 | \$ 3.247,92 | \$ 3.259,94 | \$ 3.272,00 | \$ 3.284,11 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 8.331,95 | \$ 8.479,76 | \$ 8.631,37 | \$ 8.786,82 | \$ 8.946,14 |
| Depreciación / Amortización | \$ 128,31 | \$ 128,31 | \$ 132,77 | \$ 144,44 | \$ 149,40 |
| GASTO CONTABLE | \$ 8.460,26 | \$ 8.608,07 | \$ 8.764,14 | \$ 8.931,25 | \$ 9.095,54 |
| Tarrina de morocho | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 18.200 | 18.617 | 19.043 | 19.479 | 19.925 |
| Costo Variable | \$ 0,54 | \$ 0,54 | \$ 0,54 | \$ 0,55 | \$ 0,55 |
| COSTO VARIABLE | \$ 9.838,40 | \$ 10.101,05 | \$ 10.370,42 | \$ 10.647,10 | \$ 10.931,18 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 4.044,94 | \$ 4.059,90 | \$ 4.074,92 | \$ 4.090,00 | \$ 4.105,13 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 13.883,34 | \$ 14.160,96 | \$ 14.445,34 | \$ 14.737,11 | \$ 15.036,32 |
| Depreciación / Amortización | \$ 160,39 | \$ 160,39 | \$ 165,96 | \$ 180,55 | \$ 186,76 |
| GASTO CONTABLE | \$ 14.043,72 | \$ 14.321,34 | \$ 14.611,30 | \$ 14.917,65 | \$ 15.223,07 |
| Pan | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 21.840 | 22.340 | 22.852 | 23.375 | 23.910 |
| Costo Variable | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 | \$ 0,15 |
| COSTO VARIABLE | \$ 3.276,00 | \$ 3.363,40 | \$ 3.453,21 | \$ 3.545,31 | \$ 3.639,88 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 4.853,92 | \$ 4.871,88 | \$ 4.889,91 | \$ 4.908,00 | \$ 4.926,16 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 8.129,92 | \$ 8.235,28 | \$ 8.343,12 | \$ 8.453,32 | \$ 8.566,04 |
| Depreciación / Amortización | \$ 192,46 | \$ 192,46 | \$ 199,15 | \$ 216,66 | \$ 224,11 |
| GASTO CONTABLE | \$ 8.322,39 | \$ 8.427,74 | \$ 8.542,28 | \$ 8.669,97 | \$ 8.790,14 |
| Vaso de morocho | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Unidades a vender | 109.200 | 111.701 | 114.259 | 116.876 | 119.552 |
| Costo Variable | \$ 0,31 | \$ 0,32 | \$ 0,32 | \$ 0,32 | \$ 0,32 |
| COSTO VARIABLE | \$ 34.296,60 | \$ 35.211,90 | \$ 36.151,53 | \$ 37.116,37 | \$ 38.106,67 |
| Costo Fijo Desembolsable | \$ 24.269,62 | \$ 24.359,42 | \$ 24.449,55 | \$ 24.540,01 | \$ 24.630,81 |
| GASTO DESEMBOLSABLE | \$ 58.566,22 | \$ 59.571,31 | \$ 60.601,08 | \$ 61.656,38 | \$ 62.737,47 |
| Depreciación / Amortización | \$ 962,31 | \$ 962,31 | \$ 995,77 | \$ 1.083,29 | \$ 1.120,54 |
| GASTO CONTABLE | \$ 59.528,53 | \$ 60.533,62 | \$ 61.596,84 | \$ 62.739,67 | \$ 63.858,01 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

6.5 Depreciaciones y amortizaciones.

Los costos y gastos de las carretas se han separado de los rubros correspondientes a las depreciaciones y amortizaciones, por cuanto no representan salidas de dinero; sin embargo, en su

momento, sus mayores contables registraron la inversión total del activo, por ello es conveniente analizarlo cada uno de sus activos y su ciclo de recuperación, según se detalla en cada cuadro de abajo de las distintas carretas. Así también, es de aclarar que, para un análisis claro y preciso, los cálculos por dichas depreciaciones se realizarán utilizando el método lineal, considerando que es el método permitido por la entidad reguladora del estado en términos de tributo SRI (Servicio de Rentas Internas), claro que, de realizar un análisis de recuperación acelerada, la ley lo permite, pero previa autorización de la entidad en mención.

De acuerdo a lo que dispone la Ley del Régimen Tributario y los Principios de Contabilidad, los activos se depreciarán según su vida útil establecida.

- **Carreta de comida tipo A**

Cuadro No. 22: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de comida tipo A

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 354,00 | \$ 354,00 | \$ 354,00 | \$ 354,00 | \$ 709,31 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 363,00 | \$ 363,00 | \$ 363,00 | \$ 727,34 | \$ 364,34 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 116,67 | \$ 116,67 | \$ 233,77 | \$ 117,10 | \$ 117,10 |
| LOCAL | \$ 3.500,00 | \$ 3.500,00 | \$ 3.500,00 | \$ 3.500,00 | \$ 3.500,00 |
| VEHICULO | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 1.602,96 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 5.133,67 | \$ 5.133,67 | \$ 5.250,77 | \$ 5.498,44 | \$ 6.293,71 |
| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Otros activos | \$ 75,20 | \$ 75,20 | \$ 75,20 | \$ 75,20 | \$ 75,20 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 5.208,87 | \$ 5.208,87 | \$ 5.325,97 | \$ 5.573,64 | \$ 6.368,91 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.22**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de comida tipo A y también sus respectivas amortizaciones.

- **Carreta de comida tipo B**

Cuadro No. 23: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de comida tipo B

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 294,00 | \$ 294,00 | \$ 294,00 | \$ 294,00 | \$ 589,09 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 214,00 | \$ 214,00 | \$ 214,00 | \$ 428,79 | \$ 214,79 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 66,67 | \$ 66,67 | \$ 133,58 | \$ 66,91 | \$ 66,91 |

| | | | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| VEHICULO | \$ 2.000,00 | \$ 2.000,00 | \$ 2.000,00 | \$ 2.000,00 | \$ 4.007,40 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 2.574,67 | \$ 2.574,67 | \$ 2.641,58 | \$ 2.789,71 | \$ 4.878,19 |
| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Otros activos | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 2.636,47 | \$ 2.636,47 | \$ 2.703,38 | \$ 2.851,51 | \$ 4.939,99 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.23**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de comida tipo B y también sus respectivas amortizaciones.

- **Carreta de comida tipo C**

Cuadro No. 24: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de comida tipo C

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 294,00 | \$ 294,00 | \$ 294,00 | \$ 294,00 | \$ 589,09 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 214,00 | \$ 214,00 | \$ 214,00 | \$ 428,79 | \$ 214,79 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 66,67 | \$ 66,67 | \$ 133,58 | \$ 66,91 | \$ 66,91 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 574,67 | \$ 574,67 | \$ 641,58 | \$ 789,71 | \$ 870,79 |
| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Otros activos | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 636,47 | \$ 636,47 | \$ 703,38 | \$ 851,51 | \$ 932,59 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.24**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de comida tipo C y también sus respectivas amortizaciones.

- **Carreta de papas tipo A**

Cuadro No. 25: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de papas tipo A

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|---------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 208,80 | \$ 208,80 | \$ 208,80 | \$ 208,80 | \$ 418,37 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 13,00 | \$ 13,00 | \$ 13,00 | \$ 26,05 | \$ 13,05 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 50,00 | \$ 50,00 | \$ 100,19 | \$ 50,19 | \$ 50,19 |
| LOCAL | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 | \$ 5.000,00 |
| VEHICULO | \$ 8.000,00 | \$ 8.000,00 | \$ 8.000,00 | \$ 8.000,00 | \$ 16.029,60 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 13.271,80 | \$ 13.271,80 | \$ 13.321,99 | \$ 13.285,03 | \$ 21.511,21 |

| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Otros activos | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 13.333,60 | \$ 13.333,60 | \$ 13.383,79 | \$ 13.346,83 | \$ 21.573,01 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.25**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de papas tipo A y también sus respectivas amortizaciones.

- **Carreta de papas tipo B**

Cuadro No. 26: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de papas tipo B

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 208,80 | \$ 208,80 | \$ 208,80 | \$ 208,80 | \$ 418,37 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 13,00 | \$ 13,00 | \$ 13,00 | \$ 26,05 | \$ 13,05 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 50,00 | \$ 50,00 | \$ 100,19 | \$ 50,19 | \$ 50,19 |
| LOCAL | \$ 1.500,00 | \$ 1.500,00 | \$ 1.500,00 | \$ 1.500,00 | \$ 1.500,00 |
| VEHICULO | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 800,00 | \$ 1.602,96 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 2.571,80 | \$ 2.571,80 | \$ 2.621,99 | \$ 2.585,03 | \$3.584,57 |
| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Otros activos | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 2.633,60 | \$ 2.633,60 | \$ 2.683,79 | \$ 2.646,83 | \$ 2.156,37 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.26**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de papas tipo B y también sus respectivas amortizaciones.

- **Carreta de piqueo**

Cuadro No. 27: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de piqueo

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 22,50 | \$ 22,50 | \$ 22,50 | \$ 22,50 | \$ 45,08 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 22,25 | \$ 22,25 | \$ 22,25 | \$ 44,58 | \$ 22,33 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 136,67 | \$ 136,67 | \$ 273,84 | \$ 137,17 | \$ 137,17 |
| VEHICULO | \$ 1.280,00 | \$ 1.280,00 | \$ 1.280,00 | \$ 2.564,74 | \$ 2.564,74 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 1.461,42 | \$ 1.461,42 | \$ 1.598,59 | \$ 2.768,99 | \$ 2.769,32 |
| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |

| | | | | | |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Otros activos | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 1.523,22 | \$ 1.523,22 | \$ 1.660,39 | \$ 2.830,79 | \$ 2.831,12 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.27**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de piqueo y también sus respectivas amortizaciones.

- **Carreta de morocho**

Cuadro No. 28: Depreciaciones y amortizaciones de la carreta de morocho

| DEPRECIACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| MAQUINARIA Y EQUIPO | \$ 235,00 | \$ 235,00 | \$ 235,00 | \$ 235,00 | \$ 470,87 |
| EQUIPOS DE COCINA | \$ 180,00 | \$ 180,00 | \$ 180,00 | \$ 360,67 | \$ 180,67 |
| MUEBLES Y ENSERES | \$ 50,00 | \$ 50,00 | \$ 100,19 | \$ 50,19 | \$ 50,19 |
| LOCAL | \$ 750,00 | \$ 750,00 | \$ 750,00 | \$ 750,00 | \$ 750,00 |
| TRICICLO | \$ 166,67 | \$ 166,67 | \$ 166,67 | \$ 167,28 | \$ 167,28 |
| TOTAL DEPRECIACION | \$ 1.381,67 | \$ 1.381,67 | \$ 1.431,85 | \$ 1.563,13 | \$ 1.619,00 |
| AMORTIZACIONES | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Otros activos | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 | \$ 61,80 |
| TOTAL DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES | \$ 1.443,47 | \$ 1.443,47 | \$ 1.493,65 | \$ 1.624,93 | \$ 1.680,80 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro N.28**, se detalla las depreciaciones de los activos de los dueños de las carretas de morocho y también sus respectivas amortizaciones.

6.6 Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio tiene la intención de establecer el volumen mínimo de ventas, en donde su rentabilidad sea igual a cero, entonces para identificar aquello se deberán clasificar los costos como fijos y variables, y en conjunto con la gráfica de los ingresos determinar dicha función. Los siguientes cuadros muestra el punto de equilibrio para cada uno de los platillos que se ofrece en las carretas de comida considerados en este proyecto.

- **Carreta de comida tipo A**

Cuadro No. 29: Punto de equilibrio del plato de carne asada de la carreta tipo A

| | | |
|---|----------|--|
| Arroz con menestra y carne asada | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3,5 | <u>Margen Variable</u> 1,97 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 1,53 | <u>P.E</u> 4.628,01 |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 9.109,68 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 3.748,68 | 13.120,39 | 5.741,56 | 9.109,68 | 14.851,23 | - 1.730,84 |
| 4.165,20 | 14.578,22 | 6.379,51 | 9.109,68 | 15.489,18 | - 910,97 |
| 4.628,01 | 16.198,02 | 7.088,34 | 9.109,68 | 16.198,02 | - |
| 5.090,81 | 17.817,82 | 7.797,18 | 9.109,68 | 16.906,85 | 910,97 |
| 5.599,89 | 19.599,60 | 8.576,89 | 9.109,68 | 17.686,57 | 1.913,03 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 29** se detalla que el plato de arroz con menestra y carne asada, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,97; sin embargo, hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 9.109,68. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 4.628,01 unidades.

Cuadro No. 30: Punto de equilibrio del plato de costilla asada carreta tipo A

| | | |
|--|----------|---------------------------------------|
| Arroz con menestra y costilla asada | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 4 | <u>Margen Variable</u> 2,03 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 1,97 | <u>P.E</u> 4.481,64 |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 9.109,68 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 3.630,13 | 14.520,51 | 7.141,67 | 9.109,68 | 16.251,35 | - 1.730,84 |
| 4.033,47 | 16.133,90 | 7.935,19 | 9.109,68 | 17.044,87 | - 910,97 |
| 4.481,64 | 17.926,55 | 8.816,88 | 9.109,68 | 17.926,55 | - |
| 4.929,80 | 19.719,21 | 9.698,56 | 9.109,68 | 18.808,24 | 910,97 |
| 5.422,78 | 21.691,13 | 10.668,42 | 9.109,68 | 19.778,10 | 1.913,03 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 30** se detalla que el plato de arroz con menestra y costilla asada, genera un margen de utilidad variable del \$ 2,03; sin embargo, hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 9.109,68. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 4.481,64 unidades.

Cuadro No. 31: Punto de equilibrio del plato de pollo asado carreta tipo A

| | | |
|---|----------|---------------------------------------|
| Arroz con menestra y pollo asado | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3,5 | <u>Margen Variable</u> 2,25 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 1,25 | <u>P.E</u> 4.042,59 |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 9.109,68 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------|
| 3.274,49 | 11.460,73 | 4.081,89 | 9.109,68 | 13.191,57 | - 1.730,84 |
| 3.638,33 | 12.734,14 | 4.535,43 | 9.109,68 | 13.645,11 | - 910,97 |
| 4.042,59 | 14.149,05 | 5.039,37 | 9.109,68 | 14.149,05 | - |
| 4.446,84 | 15.563,95 | 5.543,31 | 9.109,68 | 14.652,99 | 910,97 |
| 4.891,53 | 17.120,35 | 6.097,64 | 9.109,68 | 15.207,32 | 1.913,03 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 31** se detalla que el plato de arroz menestra y pollo asado, genera un margen de utilidad variable del \$ 2,25; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 9.109,68. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 4.042,59 unidades.

Cuadro No. 32: Punto de equilibrio del plato guatita de la carreta tipo A

| Guatita | | |
|------------------------|----------|--------------------------------|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3 | <u>Margen Variable</u> 2,39 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,61 | <u>P.E</u> 3.813,33 |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 9.109,68 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------|
| 3.088,79 | 9.266,38 | 1.887,54 | 9.109,68 | 10.997,22 | - 1.730,84 |
| 3.431,99 | 10.295,98 | 2.097,27 | 9.109,68 | 11.206,95 | - 910,97 |
| 3.813,33 | 11.439,98 | 2.330,30 | 9.109,68 | 11.439,98 | - |
| 4.194,66 | 12.583,98 | 2.563,33 | 9.109,68 | 11.673,01 | 910,97 |
| 4.614,12 | 13.842,37 | 2.819,66 | 9.109,68 | 11.929,34 | 1.913,03 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 32** se detalla que el plato de la guatita, genera un margen de utilidad variable del \$ 2,39; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una

participación de \$ 9.109,68. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 3.813,33 unidades.

- **Carreta de comida tipo B**

Cuadro No. 33: Punto de equilibrio del plato de seco de pollo de la carreta tipo B

| | | |
|-------------------------------|----------|--|
| Seco de pollo | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3 | <u>Margen Variable</u> 1,50 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 1,50 | <u>P.E</u> <u>2.815,72</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 4.220,79 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTOS VARIABLES | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 2.280,73 | 6.842,19 | 3.423,36 | 4.220,79 | 7.644,14 | - 801,95 |
| 2.534,15 | 7.602,44 | 3.803,73 | 4.220,79 | 8.024,51 | - 422,08 |
| 2.815,72 | 8.447,15 | 4.226,36 | 4.220,79 | 8.447,15 | - |
| 3.097,29 | 9.291,87 | 4.649,00 | 4.220,79 | 8.869,79 | 422,08 |
| 3.407,02 | 10.221,05 | 5.113,90 | 4.220,79 | 9.334,69 | 886,37 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 33** se detalla que el plato de seco de pollo, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,50; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 4.220,79. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 2.815,72 unidades.

Cuadro No. 34: Punto de equilibrio del plato de carne asada de la carreta de comida tipo B

| Arroz con menestra y carne asada | | |
|----------------------------------|----------|--------------------------------|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3,5 | <u>Margen Variable</u> 2,50 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 1,00 | <u>P.E</u> <u>2.657,03</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 6.647,74 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTOS VARIABLES | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|
| 2.152,19 | 7.532,67 | 2.148,01 | 6.647,74 | 8.795,74 | - 1.263,07 |
| 2.391,32 | 8.369,64 | 2.386,67 | 6.647,74 | 9.034,41 | - 664,77 |
| 2.657,03 | 9.299,60 | 2.651,86 | 6.647,74 | 9.299,60 | - |
| 2.922,73 | 10.229,56 | 2.917,04 | 6.647,74 | 9.564,78 | 664,77 |
| 3.215,00 | 11.252,51 | 3.208,75 | 6.647,74 | 9.856,49 | 1.396,02 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 34** se detalla que el plato de arroz con menestra y carne asada, genera un margen de utilidad variable del \$ 2,50; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 6.647,74. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 2.657,03 unidades.

Cuadro No. 35: Punto de equilibrio del plato de costilla asada de la carreta de comida tipo B

| Arroz con menestra y costilla asada | | |
|-------------------------------------|----------|--------------------------------|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 4 | <u>Margen Variable</u> 1,74 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 2,26 | <u>P.E</u> <u>3.518,11</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 6.120,14 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTOS VARIABLES | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|------------|
| 2.849,67 | 11.398,68 | 6.441,37 | 6.120,14 | 12.561,51 | - 1.162,83 |
| 3.166,30 | 12.665,20 | 7.157,08 | 6.120,14 | 13.277,22 | - 612,01 |
| 3.518,11 | 14.072,45 | 7.952,31 | 6.120,14 | 14.072,45 | - |
| 3.869,92 | 15.479,69 | 8.747,54 | 6.120,14 | 14.867,68 | 612,01 |
| 4.256,92 | 17.027,66 | 9.622,29 | 6.120,14 | 15.742,43 | 1.285,23 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 35** se detalla que el plato de arroz con menestra y costilla asada, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,74; sin embargo, hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 6.120,14. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 3.518,11 unidades.

Cuadro No. 36: Punto de equilibrio del plato de pollo asado de la carreta de comida tipo B

| Arroz con menestra y pollo asado | | |
|----------------------------------|----------|--------------------------------|
| PRECIO UNITARIO | 4 | Margen Variable 2,79 |
| COSTO VARIABLE | 1,21 | P.E <u>2.045,57</u> |
| COSTOS FIJOS | 5.698,06 | |

| CANTIDAD VENTAS | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COST FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
| 1.656,91 | 6.627,65 | 2.012,22 | 5.698,06 | 7.710,29 | - 1.082,63 |
| 1.841,02 | 7.364,06 | 2.235,81 | 5.698,06 | 7.933,87 | - 569,81 |
| 2.045,57 | 8.182,29 | 2.484,23 | 5.698,06 | 8.182,29 | - |
| 2.250,13 | 9.000,52 | 2.732,65 | 5.698,06 | 8.430,71 | 569,81 |
| 2.475,14 | 9.900,57 | 3.005,92 | 5.698,06 | 8.703,98 | 1.196,59 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 36** se detalla que el plato de arroz con menestra y pollo asado, genera un margen de utilidad variable del \$ 2,79; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 5.698,06. Aplicando la fórmula del punto de

equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 2.045,57 unidades.

- **Carreta de comida tipo C**

Cuadro No. 37: Punto de equilibrio del plato de seco de pollo de la carreta de comida tipo C

| | | |
|-------------------------------|----------|--|
| Seco de pollo | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3 | <u>Margen variable</u> 1,37 |
| <u>COSTO UNITARIO</u> | 1,63 | <u>P.E</u> <u>1.097,28</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 1.503,99 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------|
| 888,79 | 2.666,38 | 1.448,15 | 1.503,99 | 2.952,14 | - 285,76 |
| 987,55 | 2.962,64 | 1.609,05 | 1.503,99 | 3.113,04 | - 150,40 |
| 1.097,28 | 3.291,83 | 1.787,83 | 1.503,99 | 3.291,83 | - |
| 1.207,00 | 3.621,01 | 1.966,62 | 1.503,99 | 3.470,61 | 150,40 |
| 1.327,70 | 3.983,11 | 2.163,28 | 1.503,99 | 3.667,27 | 315,84 |

Fuente: Cuadro No. 34

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 37** se detalla que el plato de seco de pollo, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,37; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 1.503,99. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 1.503,99 unidades.

Cuadro No. 38: Punto de equilibrio del plato de carne asada de la carreta de comida tipo C

| Arroz con menestra y carne asada | | |
|---|----------|---------------------------------------|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3,5 | <u>Margen variable</u> 1,76 |
| <u>COSTO UNITARIO</u> | 1,74 | <u>P.E</u> <u>853,42</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 1.503,99 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 691,27 | 2.419,45 | 1.201,22 | 1.503,99 | 2.705,21 | - 285,76 |
| 768,08 | 2.688,28 | 1.334,69 | 1.503,99 | 2.838,68 | - 150,40 |
| 853,42 | 2.986,98 | 1.482,99 | 1.503,99 | 2.986,98 | - |
| 938,76 | 3.285,67 | 1.631,28 | 1.503,99 | 3.135,28 | 150,40 |
| 1.032,64 | 3.614,24 | 1.794,41 | 1.503,99 | 3.298,40 | 315,84 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 38** se detalla que el plato de arroz con menestra y carne asada, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,76; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 1.503,99. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 853,42 unidades.

Cuadro No. 39: Punto de equilibrio del plato de pollo asado de la carreta de comida tipo C

| Arroz con menestra y pollo asado | | |
|---|----------|---------------------------------------|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 4 | <u>Margen variable</u> 2,33 |
| <u>COSTO UNITARIO</u> | 1,67 | <u>P.E</u> <u>573,03</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 1.336,88 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------|
| 464,15 | 1.856,62 | 773,74 | 1.336,88 | 2.110,62 | - 254,01 |
| 515,73 | 2.062,91 | 859,72 | 1.336,88 | 2.196,60 | - 133,69 |
| 573,03 | 2.292,12 | 955,24 | 1.336,88 | 2.292,12 | - |
| 630,33 | 2.521,33 | 1.050,76 | 1.336,88 | 2.387,64 | 133,69 |
| 693,37 | 2.773,47 | 1.155,84 | 1.336,88 | 2.492,72 | 280,74 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 39** se detalla que el plato de arroz con menestra y pollo asado, genera un margen de utilidad variable del \$ 2,33; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 1.336,88. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 573,03 unidades.

Cuadro No. 40: Punto de equilibrio del plato de guatita de la carreta tipo C

| | | |
|-------------------------|----------|--------------------------------|
| Guatita | | |
| PRECIO UNITARIO | 3 | Margen variable 1,48 |
| - COSTO UNITARIO | 1,52 | P.E <u>790,91</u> |
| COSTOS FIJOS | 1.169,77 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------|
| 640,63 | 1.921,90 | 974,39 | 1.169,77 | 2.144,16 | - 222,26 |
| 711,82 | 2.135,45 | 1.082,66 | 1.169,77 | 2.252,43 | - 116,98 |
| 790,91 | 2.372,72 | 1.202,95 | 1.169,77 | 2.372,72 | - |
| 870,00 | 2.609,99 | 1.323,25 | 1.169,77 | 2.493,02 | 116,98 |
| 957,00 | 2.870,99 | 1.455,57 | 1.169,77 | 2.625,34 | 245,65 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 40** se detalla que el plato de guatita, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,48; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una

participación de \$ 1.169,77. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 790,91 unidades.

Cuadro No. 41: Punto de equilibrio del plato de chuleta asada de la carreta tipo C

| Arroz con menestra y chuleta asada | | |
|---|----------|--|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 3,5 | <u>Margen variable</u> 1,66 |
| <u>COSTO UNITARIO</u> | 1,84 | <u>P.E</u> <u>703,10</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 1.169,77 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 569,51 | 1.993,29 | 1.045,77 | 1.169,77 | 2.215,54 | - 222,26 |
| 632,79 | 2.214,76 | 1.161,97 | 1.169,77 | 2.331,74 | - 116,98 |
| 703,10 | 2.460,85 | 1.291,08 | 1.169,77 | 2.460,85 | - |
| 773,41 | 2.706,93 | 1.420,18 | 1.169,77 | 2.589,95 | 116,98 |
| 850,75 | 2.977,62 | 1.562,20 | 1.169,77 | 2.731,97 | 245,65 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 41** se detalla que el plato de arroz con menestra y chuleta asada, genera un margen de utilidad variable del \$ 1,66; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 1.169,77. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de comida mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 703,10 unidades.

- **Carreta de papas tipo A**

Cuadro No. 42: Punto de equilibrio de papa con pollo de la carreta tipo A

| | | |
|-------------------------------|-----------|--|
| Papa con pollo | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 2 | <u>Margen variable</u> 1,04 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,96 | <u>P.E</u> <u>24.369,19</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 25.228,03 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------------|------------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 19.739,04 | 39.478,09 | 19.043,38 | 25.228,03 | 44.271,42 | - 4.793,33 |
| 21.932,27 | 43.864,54 | 21.159,32 | 25.228,03 | 46.387,35 | - 2.522,80 |
| 24.369,19 | 48.738,38 | 23.510,35 | 25.228,03 | 48.738,38 | - |
| 26.806,11 | 53.612,22 | 25.861,39 | 25.228,03 | 51.089,42 | 2.522,80 |
| 29.486,72 | 58.973,44 | 28.447,52 | 25.228,03 | 53.675,56 | 5.297,89 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 42** se detalla que la papa con pollo, genera un margen de utilidad variable del \$1,04; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 25.228,03. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de papas con pollo mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 24.369,19 unidades.

Cuadro No. 43: Punto de equilibrio de salchipapa de la carreta tipo A

| | | |
|---------------------------|-----------|--------------------------------|
| Papa con salchicha | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 1 | <u>Margen variable</u> 0,65 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,35 | <u>P.E</u> <u>39.012,13</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 25.228,03 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------|
| 31.599,83 | 31.599,83 | 11.165,12 | 25.228,03 | 36.393,15 | - 4.793,33 |
| 35.110,92 | 35.110,92 | 12.405,69 | 25.228,03 | 37.633,72 | - 2.522,80 |
| 39.012,13 | 39.012,13 | 13.784,10 | 25.228,03 | 39.012,13 | - |
| 42.913,34 | 42.913,34 | 15.162,51 | 25.228,03 | 40.390,54 | 2.522,80 |
| 47.204,68 | 47.204,68 | 16.678,76 | 25.228,03 | 41.906,79 | 5.297,89 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 43** se detalla que la salchipapa, genera un margen de utilidad variable del \$0,65; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 25.228,03. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de salchipapas mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 39.012,13 unidades.

- **Carreta de papas tipo B**

Cuadro No. 44: Punto de equilibrio de papa con pollo de la carreta tipo B

| | | |
|------------------------|----------|--------------------------------|
| Papa con pollo | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 2 | <u>Margen variable</u> 1,47 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,53 | <u>P.E</u> <u>6.290,45</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 9.256,82 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------|
| 5.095,27 | 10.190,54 | 2.692,51 | 9.256,82 | 11.949,33 | - 1.758,79 |
| 5.661,41 | 11.322,82 | 2.991,68 | 9.256,82 | 12.248,50 | - 925,68 |
| 6.290,45 | 12.580,91 | 3.324,09 | 9.256,82 | 12.580,91 | - |
| 6.919,50 | 13.839,00 | 3.656,50 | 9.256,82 | 12.913,32 | 925,68 |
| 7.611,45 | 15.222,90 | 4.022,15 | 9.256,82 | 13.278,97 | 1.943,93 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 44** se detalla que la papa con pollo, genera un margen de utilidad variable del \$1,47; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 9.256,82. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad papas con pollo mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 6.290,45 unidades.

Cuadro No. 45: Punto de equilibrio de salchipapa de la carreta tipo B

| Papa con salchicha | | |
|------------------------|----------|--------------------------------|
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 1 | <u>Margen variable</u> 0,47 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,53 | <u>P.E</u> <u>19.578,92</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 9.256,82 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|------------|
| 15.858,92 | 15.858,92 | 8.360,90 | 9.256,82 | 17.617,72 | - 1.758,79 |
| 17.621,02 | 17.621,02 | 9.289,89 | 9.256,82 | 18.546,71 | - 925,68 |
| 19.578,92 | 19.578,92 | 10.322,10 | 9.256,82 | 19.578,92 | - |
| 21.536,81 | 21.536,81 | 11.354,31 | 9.256,82 | 20.611,13 | 925,68 |
| 23.690,49 | 23.690,49 | 12.489,74 | 9.256,82 | 21.746,56 | 1.943,93 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 45** se detalla que las salchipapas, genera un margen de utilidad variable del \$0,47; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 9.256,82. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad salchipapas mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 19.578,92 unidades.

- **Carreta de piqueo**

Cuadro No. 46: Punto de equilibrio de la tortilla de camarón de la carreta de piqueo

| Tortilla de camarón | | |
|-------------------------------|----------|-------------------------------|
| | | <u>Margen Variable</u> |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 1 | 0,86 |
| - | | |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,14 | <u>P.E</u> |
| | | <u>6.813,10</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 5.829,59 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 5.518,61 | 5.518,61 | 796,64 | 5.829,59 | 6.626,23 | - 1.107,62 |
| 6.131,79 | 6.131,79 | 885,16 | 5.829,59 | 6.714,75 | - 582,96 |
| 6.813,10 | 6.813,10 | 983,51 | 5.829,59 | 6.813,10 | - |
| 7.494,41 | 7.494,41 | 1.081,86 | 5.829,59 | 6.911,45 | 582,96 |
| 8.243,85 | 8.243,85 | 1.190,05 | 5.829,59 | 7.019,63 | 1.224,21 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 46** se detalla que la tortilla de camarón, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,86; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 5.829,59. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad tortillas de camarón mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 6.813,10 unidades.

Cuadro No. 47: Punto de equilibrio de la empanada de verde de la carreta de piqueo

| | | |
|--------------------------------|----------|--|
| Empanada de verde | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,5 | <u>Margen Variable</u> 0,30 |
| <u>- COSTO VARIABLE</u> | 0,20 | <u>P.E</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 5.829,59 | <u>19.585,75</u> |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
| 15.864,46 | 7.932,23 | 3.210,26 | 5.829,59 | 9.039,85 | - 1.107,62 |
| 17.627,17 | 8.813,59 | 3.566,96 | 5.829,59 | 9.396,55 | - 582,96 |
| 19.585,75 | 9.792,87 | 3.963,29 | 5.829,59 | 9.792,87 | - |
| 21.544,32 | 10.772,16 | 4.359,61 | 5.829,59 | 10.189,20 | 582,96 |
| 23.698,76 | 11.849,38 | 4.795,58 | 5.829,59 | 10.625,16 | 1.224,21 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 47** se detalla que la empanada de verde, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,30; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 5.829.59. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de empanadas de verde mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 19.585,75 unidades.

Cuadro No. 48: Punto de equilibrio de la empanada de harina de la carreta de piqueo

| | | |
|--------------------------------|----------|--|
| Empanada de harina | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,4 | <u>Margen Variable</u> 0,20 |
| <u>- COSTO VARIABLE</u> | 0,20 | <u>P.E</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 5.829,59 | <u>28.673,25</u> |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------|
| 23.225,33 | 9.290,13 | 4.568,16 | 5.829,59 | 10.397,75 | - 1.107,62 |
| 25.805,92 | 10.322,37 | 5.075,74 | 5.829,59 | 10.905,33 | - 582,96 |
| 28.673,25 | 11.469,30 | 5.639,71 | 5.829,59 | 11.469,30 | - |
| 31.540,57 | 12.616,23 | 6.203,68 | 5.829,59 | 12.033,27 | 582,96 |
| 34.694,63 | 13.877,85 | 6.824,05 | 5.829,59 | 12.653,64 | 1.224,21 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 48** se detalla que la empanada de harina, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,20; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 5.829,59. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de empanadas de harina mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 28.673,25 unidades.

Cuadro No. 49: Punto de equilibrio de corviche de la carreta de piqueo

| Corviche | | |
|------------------------|----------|-------------------------|
| | | <u>Margen Variable</u> |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,5 | 0,35 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,15 | <u>P.E</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 5.829,59 | <u>16.531,07</u> |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
| 13.390,17 | 6.695,08 | 1.973,12 | 5.829,59 | 7.802,70 | - 1.107,62 |
| 14.877,96 | 7.438,98 | 2.192,35 | 5.829,59 | 8.021,94 | - 582,96 |
| 16.531,07 | 8.265,53 | 2.435,94 | 5.829,59 | 8.265,53 | - |
| 18.184,18 | 9.092,09 | 2.679,54 | 5.829,59 | 8.509,13 | 582,96 |
| 20.002,59 | 10.001,30 | 2.947,49 | 5.829,59 | 8.777,08 | 1.224,21 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 49** se detalla que el plato de corviche, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,35; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 5.829,59. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de platos de corviches mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 16.531,07 unidades.

Cuadro No. 50: Punto de equilibrio de muchines de la carreta de piqueo

| | | |
|-------------------------------|----------|--|
| Muchines | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,5 | <u>Margen Variable</u> 0,40 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,10 | <u>P.E</u> <u>14.652,12</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 5.829,59 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
| 11.868,22 | 5.934,11 | 1.212,14 | 5.829,59 | 7.041,73 | - 1.107,62 |
| 13.186,91 | 6.593,45 | 1.346,82 | 5.829,59 | 7.176,41 | - 582,96 |
| 14.652,12 | 7.326,06 | 1.496,47 | 5.829,59 | 7.326,06 | - |
| 16.117,33 | 8.058,66 | 1.646,12 | 5.829,59 | 7.475,71 | 582,96 |
| 17.729,06 | 8.864,53 | 1.810,73 | 5.829,59 | 7.640,32 | 1.224,21 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 50** se detalla que los muchines, genera un margen de utilidad variable del \$0,40; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tienen una participación de \$ 5.829,59. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de muchines mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 14.652,12 unidades.

- **Carreta de morocho**

Cuadro No. 51: Punto de equilibrio de pan con queso y jamón de la carreta de morocho

| | | |
|-------------------------------|----------|--|
| Pan con queso y jamón | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,5 | <u>Margen variable</u> 0,15 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,35 | <u>P.E</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 2.033,14 | <u>13.554,26</u> |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 10.978,95 | 5.489,47 | 3.842,63 | 2.033,14 | 5.875,77 | - 386,30 |
| 12.198,83 | 6.099,42 | 4.269,59 | 2.033,14 | 6.302,73 | - 203,31 |
| 13.554,26 | 6.777,13 | 4.743,99 | 2.033,14 | 6.777,13 | - |
| 14.909,68 | 7.454,84 | 5.218,39 | 2.033,14 | 7.251,53 | 203,31 |
| 16.400,65 | 8.200,33 | 5.740,23 | 2.033,14 | 7.773,37 | 426,96 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 51** se detalla que el pan con queso y jamón, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,15; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tiene una participación de \$ 2.033,14. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de panes con queso y jamón mínima a vender, en donde la rentabilidad sea cero, es de 13.554,26 unidades.

Cuadro No. 52: Punto de equilibrio del pan de la carreta de morocho

| | | |
|-------------------------------|----------|--|
| Pan | | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,2 | <u>Margen variable</u> 0,08 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,12 | <u>P.E</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 3.812,14 | <u>47.651,69</u> |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------|
| 38.597,87 | 7.719,57 | 4.631,74 | 3.812,14 | 8.443,88 | - 724,31 |
| 42.886,52 | 8.577,30 | 5.146,38 | 3.812,14 | 8.958,52 | - 381,21 |
| 47.651,69 | 9.530,34 | 5.718,20 | 3.812,14 | 9.530,34 | - |
| 52.416,86 | 10.483,37 | 6.290,02 | 3.812,14 | 10.102,16 | 381,21 |
| 57.658,54 | 11.531,71 | 6.919,03 | 3.812,14 | 10.731,16 | 800,55 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el cuadro No. 52 se detalla que los panes, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,08; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tiene una participación de \$ 3.812,14. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de panes mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 47.651,69 unidades.

Cuadro No. 53: Punto de equilibrio de los vasos de morocho

| | | |
|------------------------|-----------|------------------------|
| Vaso de morocho | | |
| | | <u>Margen variable</u> |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 0,5 | 0,19 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,31 | <u>P.E</u> |
| | | 82.012,89 |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 15.248,54 | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------|
| 66.430,44 | 33.215,22 | 20.863,90 | 15.248,54 | 36.112,44 | - 2.897,22 |
| 73.811,60 | 36.905,80 | 23.182,12 | 15.248,54 | 38.430,66 | - 1.524,85 |
| 82.012,89 | 41.006,45 | 25.757,91 | 15.248,54 | 41.006,45 | - |
| 90.214,18 | 45.107,09 | 28.333,70 | 15.248,54 | 43.582,24 | 1.524,85 |
| 99.235,60 | 49.617,80 | 31.167,07 | 15.248,54 | 46.415,61 | 3.202,19 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el cuadro No. 53 se detalla que los vasos de morocho, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,19; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tiene una

participación de \$ 15.248,54. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de vasos de morocho mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 82.012,89 unidades.

Cuadro No. 54: Punto de equilibrio de tarrina de morocho

| | | | |
|-------------------------------|----------|-------------------------------|------------------------|
| Tarrina de morocho | | | |
| | | <u>Margen variable</u> | |
| <u>PRECIO UNITARIO</u> | 1,5 | | 0,96 |
| <u>COSTO VARIABLE</u> | 0,54 | <u>P.E</u> | |
| | | | <u>2.648,89</u> |
| <u>COSTOS FIJOS</u> | 2.541,42 | | |

| CANTIDAD VENTA | INGRESOS | COSTO VARIABLE | COSTO FIJO | COSTO TOTAL | UTILIDAD |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| 2.145,60 | 3.218,40 | 1.159,85 | 2.541,42 | 3.701,28 | - 482,87 |
| 2.384,00 | 3.576,01 | 1.288,72 | 2.541,42 | 3.830,15 | - 254,14 |
| 2.648,89 | 3.973,34 | 1.431,92 | 2.541,42 | 3.973,34 | - |
| 2.913,78 | 4.370,67 | 1.575,11 | 2.541,42 | 4.116,53 | 254,14 |
| 3.205,16 | 4.807,74 | 1.732,62 | 2.541,42 | 4.274,04 | 533,70 |

Fuente: Estudio técnico

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

En el **cuadro No. 54** se detalla que la tarrina de morocho, genera un margen de utilidad variable del \$ 0,96; sin embargo hay que considerar el costo fijo, que para cada producto tiene una participación de \$ 2.541,42. Aplicando la fórmula del punto de equilibrio, la cantidad de tarrina de morocho mínima a vender en donde la rentabilidad sea cero, es de 2.648,89 unidades.

6.7 Financiamiento.

La reubicación de las carretas de comidas típicas del Cantón La Troncal de acuerdo al estudio de mercado y al estudio financiero tiene un costo de ciento veinte mil trescientos diecinueve dólares americanos (\$ 120.319,69); de los cuales van a ser financiados de la siguiente manera:

El municipio del Cantón La Troncal se encargará del financiamiento de toda la infraestructura que detallamos anteriormente y que tiene que ver con el techado de la parte de las carretillas de comidas, con las baterías sanitarias y la señalización correspondiente. Todo esto suma un valor aproximado de \$ 25.319,69.

Por otra parte, viene el financiamiento de parte de los dueños de las carretillas de comidas que lo harán de la siguiente manera:

\$95.000,00 es el valor que necesitan para la compra de las nuevas carretas unificadas y todo el equipamiento de ellos según la propuesta en este proyecto para las 26 personas que actualmente realizan esta actividad de venta de comidas rápidas, de los cuales el 100% se estará financiando por parte de la banca pública y para ello se tiene a la corporación financiera nacional (CFN) que actualmente está entregando líneas de financiamiento destinada principalmente a capitalizar proyectos de inversión de pequeñas y medianas empresas, que por su alto impacto en encadenamiento productivo recibe una tasa preferencial anual del **8,95%**. Una vez que el proyecto este legalizado y aprobado se hará la respectiva presentación.

CAPITULO VII

7. EVALUACION ECONOMICA.

Terminado el estudio técnico y financiero se procede a realizar el estudio de factibilidad del proyecto en el cual se presenta el resumen del análisis de los estudios del proyecto en base a proyecciones futuras.

7.1 Análisis considerando el valor del dinero en el tiempo.

Una vez analizado las proyecciones de los ingresos, frente a los egresos futuros de los periodos de evaluación del proyecto, se comprobará si el proyecto es sustentable, y de ser así en que tiempo se recuperaría; esto se verá si el VAN es positivo y la TIR es mayor que el costo de capital.

Entonces, realizando ya el análisis respectivo, es conveniente detallar los flujos proyectados de entrada y salidas del dinero en el tiempo.

7.1.1 Flujo de efectivo.

Para realizar el flujo de efectivo o caja se va a considerar las entradas y salidas de efectivo en la actividad de servicio de venta de comida de cada carreta, la inversión que se vaya a realizar y el financiamiento necesario para todo el proceso comercial de comida típica.

❖ **Carreta de comida tipo A**

Cuadro No. 55: Flujo de caja de la carreta de comida tipo A

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|---------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 430,00 | \$ 430,00 | \$ 430,00 | \$ 430,00 | \$ 430,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 185.640,00 | \$ 190.592,59 | \$ 195.682,05 | \$ 200.909,70 | \$ 206.276,87 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 186.070,00 | \$ 191.022,59 | \$ 196.112,05 | \$ 201.339,70 | \$ 206.706,87 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos Operativos | \$ - | \$ 147.408,09 | \$ 149.918,00 | \$ 123.524,67 | \$ 126.325,62 | \$ 129.848,95 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 147.408,09 | \$ 149.918,00 | \$ 123.524,67 | \$ 126.325,62 | \$ 129.848,95 |
| Inversión | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 3.540,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 3.553,10 |
| Equipos de cocina | \$ 1.452,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 1.457,37 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 350,00 | \$ - | \$ - | \$ 351,30 | \$ - | \$ - |
| Local | \$ 70.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Vehículo | \$ 4.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 4.014,80 |
| Otros amortizables | \$ 376,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 79.718,00 | \$ - | \$ - | \$ 351,30 | \$ 1.457,37 | \$ 7.567,90 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 147.408,09 | \$ 149.918,00 | \$ 123.875,96 | \$ 127.783,00 | \$ 137.416,85 |
| Saldo Operativo y de inversión | \$ -79.718,00 | \$ 38.661,91 | \$ 41.104,60 | \$ 72.587,38 | \$ 75.014,07 | \$ 76.857,91 |
| Intereses por Pagar | | \$ 1.042,16 | \$ 2.407,21 | \$ 2.858,31 | \$ - | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 1.871,33 | \$ 3.178,36 | \$ 3.178,36 | \$ 518,43 | \$ - |
| Nuevo Préstamo | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ 2.006,09 | \$ 4.113,09 | \$ 8.102,37 | \$ 12.769,51 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ 35.318,42 | \$ 72.413,54 | \$ 142.647,34 | \$ 224.815,35 |
| Nueva inversión | | \$ 35.318,42 | \$ 72.413,54 | \$ 142.647,34 | \$ 224.815,35 | \$ 314.012,77 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 430,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 55** describe los ingresos de la carreta de comida tipo A, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 430,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas de los distintos platos de comida, generando en el primer año \$ 186.070,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 206.706,87.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 79.718,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

❖ **Carreta de comida tipo B**

Cuadro No. 56: Flujo de caja de la carreta de comida tipo B

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 50.102,00 | \$ 51.440,13 | \$ 52.817,19 | \$ 54.225,48 | \$ 55.673,40 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 50.792,00 | \$ 52.130,13 | \$ 53.507,19 | \$ 54.915,48 | \$ 56.363,40 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos Operativos | \$ - | \$ 48.729,76 | \$ 49.388,13 | \$ 40.654,36 | \$ 41.300,34 | \$ 41.964,61 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 48.729,76 | \$ 49.388,13 | \$ 40.654,36 | \$ 41.300,34 | \$ 41.964,61 |
| Inversión | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.940,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 2.950,88 |
| Equipos de cocina | \$ 856,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 859,17 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 200,00 | \$ - | \$ - | \$ 200,74 | \$ - | \$ - |
| Vehículo | \$ 10.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 10.037,00 |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 14.305,00 | \$ - | \$ - | \$ 200,74 | \$ 859,17 | \$ 12.987,88 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 48.729,76 | \$ 49.388,13 | \$ 40.855,10 | \$ 42.159,51 | \$ 54.952,49 |
| Saldo Operativo y inversión | \$ -14.305,00 | \$ 2.062,24 | \$ 2.742,00 | \$ 12.852,82 | \$ 13.615,13 | \$ 14.398,79 |
| Intereses por Pagar | | \$ 370,91 | \$ 856,73 | \$ 1.017,28 | \$ - | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 666,01 | \$ 1.131,19 | \$ 1.131,19 | \$ 184,51 | \$ - |
| Nuevo Préstamo | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ 19,05 | \$ 23,77 | \$ 593,93 | \$ 1.351,34 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ 335,32 | \$ 418,45 | \$ 10.456,58 | \$ 23.791,13 |
| Nueva inversión | | \$ 335,32 | \$ 418,45 | \$ 10.456,58 | \$ 23.791,13 | \$ 38.851,26 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 56** describe los ingresos de la carreta de comida tipo B, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 690,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas de los distintos platos de comida, generando en el primer año \$ 50.792,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 56.363,40.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 14.305,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

❖ **Carreta de comida tipo C**

Cuadro No. 57: Flujo de caja de la carreta de comida tipo C

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 | \$ 690,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 19.344,00 | \$ 19.860,21 | \$ 20.386,53 | \$ 20.924,55 | \$ 21.483,54 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 20.034,00 | \$ 20.550,21 | \$ 21.076,53 | \$ 21.614,55 | \$ 22.173,54 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos Operativos | \$ - | \$ 18.498,79 | \$ 18.791,86 | \$ 16.855,04 | \$ 17.144,98 | \$ 17.445,33 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 18.498,79 | \$ 18.791,86 | \$ 16.855,04 | \$ 17.144,98 | \$ 17.445,33 |
| Inversión | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.940,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 2.950,88 |
| Equipos de cocina | \$ 856,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 859,17 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 200,00 | \$ - | \$ - | \$ 200,74 | \$ - | \$ - |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 4.305,00 | \$ - | \$ - | \$ 200,74 | \$ 859,17 | \$ 2.950,88 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 18.498,79 | \$ 18.791,86 | \$ 17.055,78 | \$ 18.004,15 | \$ 20.396,21 |
| Saldo Operativo | \$ -4.305,00 | \$ 1.535,21 | \$ 1.758,35 | \$ 4.221,49 | \$ 4.469,57 | \$ 4.728,20 |
| Intereses por Pagar | | \$ 370,91 | \$ 856,73 | \$ 1.017,28 | \$ - | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 666,01 | \$ 1.131,19 | \$ 1.131,19 | \$ 184,51 | \$ - |
| Nuevo Préstamo | | \$ 191,71 | \$ 919,56 | \$ - | \$ - | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 78,56 | \$ 287,22 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 1.383,02 | \$ 5.056,64 |
| Nueva inversión | | \$ - | \$ - | \$ 1.383,02 | \$ 5.056,64 | \$ 9.382,06 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 690,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 57** describe los ingresos de la carreta de comida tipo C, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 690,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas de los distintos platos de comida, generando en el primer año \$ 20.034,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 22.173,57.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 4.305,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

❖ **Carreta de papas tipo A**

Cuadro No. 58: Flujo de caja de la carreta de papas tipo A

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 665,00 | \$ 665,00 | \$ 665,00 | \$ 665,00 | \$ 665,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 273.000,00 | \$ 280.285,23 | \$ 287.765,71 | \$ 295.443,30 | \$ 303.326,00 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 273.665,00 | \$ 280.950,23 | \$ 288.430,71 | \$ 296.108,30 | \$ 303.991,00 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Pagos de Gastos Operativos | \$ - | \$ 170.401,86 | \$ 173.789,40 | \$ 177.263,42 | \$ 180.824,73 | \$ 184.476,86 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 170.401,86 | \$ 173.789,40 | \$ 177.263,42 | \$ 180.824,73 | \$ 184.476,86 |
| Inversión | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.088,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 2.095,73 |
| Equipos de cocina | \$ 52,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 52,19 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 150,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ - | \$ - |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Vehículo | \$ 40.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 40.148,00 |
| Local | \$ 100.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 142.599,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ 52,19 | \$ 42.243,73 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 170.401,86 | \$ 173.789,40 | \$ 177.413,97 | \$ 180.876,92 | \$ 226.720,58 |
| Saldo Operativo | \$ -142.599,00 | \$ 103.263,14 | \$ 107.160,83 | \$ 111.167,29 | \$ 115.283,57 | \$ 119.514,15 |
| Intereses por Pagar | | \$ 257,90 | \$ 595,70 | \$ 707,34 | \$ - | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 463,09 | \$ 786,54 | \$ 786,54 | \$ 128,30 | \$ - |
| Nuevo Préstamo | | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ 5.786,62 | \$ 12.085,75 | \$ 18.963,90 | \$ 26.544,10 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ 101.877,14 | \$ 212.777,35 | \$ 333.871,52 | \$ 467.325,70 |
| Nueva inversión | | \$ 101.877,14 | \$ 212.777,35 | \$ 333.871,52 | \$ 467.325,70 | \$ 612.718,94 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 665,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 58** describe los ingresos de la carreta de papas tipo A, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 430,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas, generando en el primer año \$ 273.665,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 303.991,00.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 142.599,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

❖ **Carreta de papas tipo B**

Cuadro No. 59: Flujo de caja de la carreta de papas tipo B

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 665,00 | \$ 665,00 | \$ 665,00 | \$ 665,00 | \$ 665,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 47.580,00 | \$ 48.849,08 | \$ 50.154,09 | \$ 51.492,36 | \$ 52.867,25 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 48.245,00 | \$ 49.514,08 | \$ 50.819,09 | \$ 52.157,36 | \$ 53.532,25 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos Operativos | \$ - | \$ 35.256,07 | \$ 35.771,13 | \$ 36.299,10 | \$ 36.839,01 | \$ 37.392,07 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 35.256,07 | \$ 35.771,13 | \$ 36.299,10 | \$ 36.839,01 | \$ 37.392,07 |
| Inversión | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.088,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 2.095,73 |
| Equipos de cocina | \$ 52,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 52,19 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 150,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ - | \$ - |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Local | \$ 30.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Vehículo | \$ 4.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 4.014,80 |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 36.599,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ 52,19 | \$ 6.110,53 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 35.256,07 | \$ 35.771,13 | \$ 36.449,65 | \$ 36.891,21 | \$ 43.502,60 |
| Saldo Operativo | \$ -36.599,00 | \$ 12.988,93 | \$ 13.742,94 | \$ 14.520,00 | \$ 15.318,35 | \$ 16.140,18 |
| Intereses por Pagar | | \$ 821,39 | \$ 1.897,26 | \$ 2.252,80 | \$ - | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 1.474,91 | \$ 2.505,04 | \$ 2.505,04 | \$ 408,61 | |
| Nuevo Préstamo | | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ 569,57 | \$ 1.094,70 | \$ 1.673,59 | \$ 2.577,76 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ 10.027,64 | \$ 19.272,85 | \$ 29.464,70 | \$ 45.383,03 |
| Nueva inversión | | \$ 10.027,64 | \$ 19.272,85 | \$ 29.464,70 | \$ 45.383,03 | \$ 63.435,97 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 665,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 59** describe los ingresos de la carreta de papas tipo B, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 665,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas, generando en el primer año \$ 48.245,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 53.532,25.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 36.599,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

❖ Carreta de piqueo

Cuadro No. 60: Flujo de caja de la carreta de piqueo

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 855,00 | \$ 855,00 | \$ 855,00 | \$ 855,00 | \$ 855,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 45.240,00 | \$ 46.446,52 | \$ 47.684,72 | \$ 48.957,84 | \$ 50.263,27 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 46.095,00 | \$ 47.301,52 | \$ 48.539,72 | \$ 49.812,84 | \$ 51.118,27 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos Operativos | \$ - | \$ 41.517,01 | \$ 41.954,74 | \$ 31.931,64 | \$ 32.344,91 | \$ 32.767,26 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 41.517,01 | \$ 41.954,74 | \$ 31.931,64 | \$ 32.344,91 | \$ 32.767,26 |
| <i>Inversión</i> | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 225,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 225,83 |
| Equipos de cocina | \$ 89,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 89,33 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 410,00 | \$ - | \$ - | \$ 411,52 | \$ - | \$ - |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Vehículo | \$ 12.800,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 12.847,36 |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 13.833,00 | \$ - | \$ - | \$ 411,52 | \$ 89,33 | \$ 13.073,19 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 41.517,01 | \$ 41.954,74 | \$ 32.343,16 | \$ 32.434,24 | \$ 45.840,45 |
| Saldo Operativo | \$ -13.833,00 | \$ 4.577,99 | \$ 5.346,78 | \$ 16.608,08 | \$ 17.467,92 | \$ 18.351,01 |
| Intereses por Pagar | | \$ 310,30 | \$ 716,75 | \$ 851,07 | \$ 76,62 | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 557,19 | \$ 946,36 | \$ 946,36 | \$ 77,74 | \$ - |
| Nuevo Préstamo | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ 162,19 | \$ 332,07 | \$ 1.143,62 | \$ 2.143,42 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ 2.855,49 | \$ 5.846,36 | \$ 20.134,08 | \$ 37.736,26 |
| Nueva inversión | | \$ 2.855,49 | \$ 5.846,36 | \$ 20.134,08 | \$ 37.736,26 | \$ 57.375,68 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 855,00 | \$ 855,00 | \$ 855,00 | \$ 855,00 | \$ 855,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 60** describe los ingresos de la carreta de piqueo, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 855,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas, generando en el primer año \$ 46.095,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 51.118,27.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 13.833,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

❖ Carreta de morocho

Cuadro No. 61: Flujo de caja de la carreta de morocho

| INGRESOS OPERATIVOS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------------------------|----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Saldo inicial de Caja-Banco | \$ - | \$ 715,00 | \$ 715,00 | \$ 715,00 | \$ 715,00 | \$ 715,00 |
| Recaudación de las ventas | \$ - | \$ 94.640,00 | \$ 97.165,69 | \$ 99.757,93 | \$ 102.420,10 | \$ 105.152,87 |
| SUBTOTAL DE INGRESOS | \$ - | \$ 95.355,00 | \$ 97.880,69 | \$ 100.472,93 | \$ 103.135,10 | \$ 105.867,87 |
| EGRESOS OPERATIVOS | | | | | | |
| Gastos Operativos | \$ - | \$ 76.142,24 | \$ 77.630,87 | \$ 79.156,93 | \$ 80.722,08 | \$ 82.326,68 |
| SUBTOTAL DE EGRESOS | \$ - | \$ 76.142,24 | \$ 77.630,87 | \$ 79.156,93 | \$ 80.722,08 | \$ 82.326,68 |
| Inversión | | | | | | |
| Maquinaria y equipo | \$ 2.350,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 2.358,70 |
| Equipos de cocina | \$ 720,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 722,66 | \$ - |
| Muebles y enseres | \$ 150,00 | \$ - | \$ - | \$ 150,56 | \$ - | \$ - |
| Local | \$ 20.000,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Triciclo | \$ 5.000,00 | \$ - | \$ - | \$ 5.018,50 | \$ - | \$ - |
| Otros amortizables | \$ 309,00 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| TOTAL SALIDAS DE INVERSION | \$ 28.529,00 | \$ - | \$ - | \$ 5.169,06 | \$ 722,66 | \$ 2.358,70 |
| FLUJO SALIENTE DE EFECTIVO | | \$ 76.142,24 | \$ 77.630,87 | \$ 84.325,99 | \$ 81.444,74 | \$ 84.685,37 |
| Saldo Operativo | \$ -28.529,00 | \$ 19.212,76 | \$ 20.249,81 | \$ 21.316,00 | \$ 22.413,03 | \$ 23.541,20 |
| Intereses por Pagar | | \$ 1.134,51 | \$ 2.620,51 | \$ 3.111,59 | \$ - | \$ - |
| Capital por Pagar (Deuda del Banco) | | \$ 2.037,16 | \$ 3.460,00 | \$ 3.460,00 | \$ 564,37 | \$ - |
| Nuevo Préstamo | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| Intereses por cobrar | | \$ - | \$ 870,52 | \$ 1.684,17 | \$ 2.576,70 | \$ 3.923,45 |
| Capital por cobrar | | \$ - | \$ 15.326,10 | \$ 29.650,92 | \$ 45.364,50 | \$ 69.074,86 |
| Nueva inversión | | \$ 15.326,10 | \$ 29.650,92 | \$ 45.364,50 | \$ 69.074,86 | \$ 95.824,51 |
| SALDO FINAL DE CAJA | | \$ 715,00 | \$ 715,00 | \$ 715,00 | \$ 715,00 | \$ 715,00 |

Fuente: Cuadro del estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El **cuadro No. 61** describe los ingresos de la carreta de morocho, iniciando con un saldo mínimo requerido de \$ 430,00, mismo que servirán para los gastos semanales de la misma; a esto se incrementa el dinero proveniente de las ventas, generando en el primer año \$ 95.355,00 y esto se incrementará año a año, llegando a finalizar en el quinto con \$ 105.867,87.

En cuanto a las inversiones que se realizarán en el periodo de los cinco años del proyecto de las carretas, así en el primer año se necesitara \$ 28.529,00 esto es la inversión inicial y que cada año se invertirá en más activos para la carreta, tal como se detalla en el cuadro.

También demuestra los pagos y cobros provenientes del financiamiento e inversión de flujos de efectivos al finalizar cada período, se puede apreciar cómo se va cada año pagando las deudas de los préstamos y el flujo sobrante se invierte temporalmente en instituciones financieras o bien en otros negocios dando una rentabilidad mínima.

7.1.2 Valor actual neto (V.A.N).

El valor actual neto (VAN) es uno de los indicadores de la evaluación del proyecto; éste, es una operación que permite tomar una decisión de invertir o no, en base a la comparación de las utilidades o beneficios frente a los respectivos costos de producción de los servicios ofrecidos en este trabajo; o sea cuando las utilidades sean mayor a los costos es mejor invertir, para ello vamos a calcular el VAN que indica el valor futuro del dinero que va a recibir el proyecto en diferentes periodos, recuperando las inversiones realizadas cubriendo los costos de producción y obteniendo utilidades o ganancias.

- **Carreta de comida tipo A**

Tabla 32: V.A.N de carreta de comida tipo A

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -79.718,00 | \$ 38.661,91 | \$ 41.104,60 | \$ 72.587,38 | \$ 75.014,07 | \$ 76.857,91 |

| | | | |
|--------|--------|-------|---------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 127.762,08 |
|--------|--------|-------|---------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 32** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 127.762,08; valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

- **Carreta de comida tipo B**

Tabla 33: V.A.N de carreta de comida tipo B

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|---------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -14.305,00 | \$ 2.062,24 | \$ 2.742,00 | \$ 12.852,82 | \$ 13.615,13 | \$ 14.398,79 |

| | | | |
|--------|--------|-------|--------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 15.235,67 |
|--------|--------|-------|--------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 33** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 15.235,67,

valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

- **Carreta de comida tipo C**

Tabla 34: V.A.N de carreta de comida tipo C

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -4.305,00 | \$ 1.535,21 | \$ 1.758,35 | \$ 4.221,49 | \$ 4.469,57 | \$ 4.728,20 |

| | | | |
|--------|--------|-------|-------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 6.836,31 |
|--------|--------|-------|-------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 34** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 6.836,31; valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

- **Carreta de papas tipo A**

Tabla 35: V.A.N de carreta de papas tipo A

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -142.599,00 | \$ 103.263,14 | \$ 107.160,83 | \$ 111.167,29 | \$ 115.283,57 | \$ 119.514,15 |

| | | | |
|--------|--------|-------|---------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 250.478,77 |
|--------|--------|-------|---------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 35** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 250.478,77; valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

- **Carreta de papa tipo B**

Tabla 36: V.A.N de carreta de papas tipo B

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -36.599,00 | \$ 12.988,93 | \$ 13.742,94 | \$ 14.520,00 | \$ 15.318,35 | \$ 16.140,18 |

| | | | |
|--------|--------|-------|--------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 14.555,80 |
|--------|--------|-------|--------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 36** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 14.555,80; valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

- **Carreta de piqueo**

Tabla 37: V.A.N de carreta de piqueo

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|---------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -13.833,00 | \$ 4.577,99 | \$ 5.346,78 | \$ 16.608,08 | \$ 17.467,92 | \$ 18.315,01 |

| | | | |
|--------|--------|-------|--------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 27.245,68 |
|--------|--------|-------|--------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 37** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 27.245,68; valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

- **Carreta de morocho**

Tabla 38: V.A.N de carreta de morocho

| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|-------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| FLUJO DE EFECTIVO | \$ -28.529,00 | \$ 19.212,76 | \$ 20.249,81 | \$ 21.316,00 | \$ 22.413,03 | \$ 23.541,20 |

| | | | |
|--------|--------|-------|--------------|
| TMAR = | 12,47% | VAN = | \$ 46.623,86 |
|--------|--------|-------|--------------|

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

El análisis del VAN tiene como principio analizar si el proyecto es o no factible y como vemos en la **tabla 38** su sola respuesta refleja la decisión de análisis, si el resultado es positivo indica que si se puede invertir en el proyecto. Como se puede apreciar su resultado es de \$ 46.623,86;

valor calculado con la tasa del costo de capital de 12,47%; sin embargo, se puede deducir que el proyecto es muy sustentable y recuperable.

7.1.3 Tasa de interna de retorno (T.I.R).

La TIR, es la tasa de descuento que hace que la suma de los valores presentes de los flujos netos efectivos de un proyecto cualquiera sea igual a la inversión inicial ò a la tasa que origina un VAN igual a cero. Para ello existe cierto criterio de aceptación de una TIR; es decir, si ésta es mayor o igual al costo de capital se dirá que sí a la inversión.

En este proyecto, la TIR de todas las carretas de comida han resultado mayor que su costo de capital (12.47%) en un índice mayor al 27% en las carretas de papas tipo B y en un 70% en las carretas de papas tipo A, por lo que resulta un proyecto altamente rentable.

Cuadro No. 62: La T.I.R de cada carreta

| Flujo de efectivo | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 | TIR |
|--------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|-----|
| Carreta de comida tipo A | \$ -79.718,00 | \$ 147.408,09 | \$ 149.918,00 | \$ 123.875,96 | \$ 127.783,00 | \$ 137.416,85 | 58% |
| Carreta de comida tipo B | \$ -14.305,00 | \$ 2.062,24 | \$ 2.742,00 | \$ 12.852,82 | \$ 13.615,13 | \$ 14.398,79 | 38% |
| Carreta de comida tipo C | \$ -4.305,00 | \$ 1.535,21 | \$ 1.758,35 | \$ 4.221,49 | \$ 4.469,57 | \$ 4.728,20 | 53% |
| Carreta de papas tipo A | \$ -142.599,00 | \$ 103.263,14 | \$ 107.160,83 | \$ 111.167,29 | \$ 115.283,57 | \$ 119.514,15 | 70% |
| Carreta de papas tipo B | \$ -36.599,00 | \$ 12.988,93 | \$ 13.742,94 | \$ 14.520,00 | \$ 15.318,35 | \$ 16.140,18 | 27% |
| Carreta de piqueo | \$ -13.833,00 | \$ 4.577,99 | \$ 5.346,78 | \$ 16.608,08 | \$ 17.467,92 | \$ 18.351,01 | 58% |
| Carreta de morocho | \$ -28.529,00 | \$ 19.212,76 | \$ 20.249,81 | \$ 21.316,00 | \$ 22.413,03 | \$ 23.541,20 | 66% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

7.2 Análisis de sensibilidad.

Para finalizar la evaluación económica es contundente ejecutar el análisis de sensibilidad de los aspectos o escenarios posibles a ocurrir en el proyecto; por ello, los siguientes cuadros explicaran la sensibilidad del proyecto, según el nuevo lugar (Calle Galápagos), para la reubicación de las carretas de comida que actualmente se encuentra en la Calle el Oro.

También se debe acotar que para este respectivo análisis de sensibilidad se aplica, para las carretas que se tomaron como muestra en el estudio económico-financiero.

- **Carreta de comida tipo A**

Cuadro No. 63: Análisis de sensibilidad de la carreta de comida tipo A

| ANALISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (79.718,00) | \$ (79.718,00) | \$ (79.718,00) | \$ (79.718,00) | \$ (79.718,00) |
| 2019 | \$ 38.661,91 | \$ 27.063,34 | \$ 34.795,72 | \$ 42.528,10 | \$ 50.260,48 |
| 2020 | \$ 41.104,60 | \$ 28.773,22 | \$ 6.994,14 | \$ 45.215,06 | \$ 53.435,98 |
| 2021 | \$ 72.587,38 | \$ 50.811,17 | \$ 65.328,64 | \$ 79.846,12 | \$ 94.363,59 |
| 2022 | \$ 75.014,07 | \$ 52.509,85 | \$ 67.512,66 | \$ 82.515,48 | \$ 97.518,29 |
| 2023 | \$ 76.857,91 | \$ 53.800,54 | \$ 69.172,12 | \$ 84.543,70 | \$ 99.915,28 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 127.762,08 | \$ 65.518,06 | \$ 107.014,07 | \$ 148.510,09 | \$ 190.006,11 |
| TIR | 58% | 38% | 51% | 64% | 76% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se aprecia en el **cuadro No. 63** el análisis de sensibilidad para la carreta de comida tipo A se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuyeran respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

- **Carreta de comida tipo B**

Cuadro No. 64: Análisis de sensibilidad de la carreta de comida tipo B

| ANALISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (14.305,00) | \$ (14.305,00) | \$ (14.305,00) | \$ (14.305,00) | \$ (14.305,00) |
| 2019 | \$ 2.062,24 | \$ 1.443,57 | \$ 1.856,02 | \$ 2.268,47 | \$ 2.680,92 |
| 2020 | \$ 2.742,00 | \$ 1.919,40 | \$ 2.467,80 | \$ 3.016,20 | \$ 3.564,59 |
| 2021 | \$ 12.852,82 | \$ 8.996,98 | \$ 11.567,54 | \$ 14.138,11 | \$ 16.708,67 |
| 2022 | \$ 13.615,13 | \$ 9.530,59 | \$ 12.253,62 | \$ 14.976,65 | \$ 17.699,67 |
| 2023 | \$ 14.398,79 | \$ 10.079,15 | \$ 12.958,91 | \$ 15.838,67 | \$ 18.718,43 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 15.235,67 | \$ 6.373,47 | \$ 12.281,60 | \$ 18.189,73 | \$ 24.097,87 |
| TIR | 38% | 25% | 34% | 42% | 50% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se aprecia en el **cuadro No. 64** el análisis de sensibilidad para la carreta de comida tipo B se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuyeran respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle

Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

- **Carreta de comida Tipo C**

Cuadro No. 65: Análisis de sensibilidad de la carreta de comida tipo C

| ANALISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (4.305,00) | \$ (4.305,00) | \$ (4.305,00) | \$ (4.305,00) | \$ (4.305,00) |
| 2019 | \$ 1.535,21 | \$ 1.074,65 | \$ 1.381,69 | \$ 1.688,73 | \$ 1.995,78 |
| 2020 | \$ 1.758,35 | \$ 1.230,85 | \$ 1.582,52 | \$ 1.934,19 | \$ 2.285,86 |
| 2021 | \$ 4.221,49 | \$ 2.955,04 | \$ 3.799,34 | \$ 4.643,64 | \$ 5.487,93 |
| 2022 | \$ 4.469,57 | \$ 3.128,70 | \$ 4.022,61 | \$ 4.916,53 | \$ 5.810,44 |
| 2023 | \$ 4.728,20 | \$ 3.309,74 | \$ 4.255,38 | \$ 5.201,02 | \$ 6.146,66 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 6.836,31 | \$ 3.493,92 | \$ 5.722,18 | \$ 7.950,44 | \$ 10.178,71 |
| TIR | 53% | 35% | 48% | 58% | 69% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se aprecia en el **cuadro No. 65** el análisis de sensibilidad para la carreta de comida tipo C se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuyeran respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

- **Carreta de papas tipo A**

Cuadro No. 66: Análisis de sensibilidad de la carreta de papas tipo A

| ANALISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (142.599,00) | \$ (142.599,00) | \$ (142.599,00) | \$ (142.599,00) | \$ (142.599,00) |
| 2019 | \$ 103.263,14 | \$ 72.284,20 | \$ 92.936,82 | \$ 113.589,45 | \$ 134.242,08 |
| 2020 | \$ 107.160,83 | \$ 75.012,58 | \$ 96.444,75 | \$ 117.876,91 | \$ 139.309,08 |
| 2021 | \$ 111.167,29 | \$ 77.817,10 | \$ 100.050,56 | \$ 122.284,02 | \$ 144.517,48 |
| 2022 | \$ 115.283,57 | \$ 80.698,50 | \$ 103.755,21 | \$ 126.811,93 | \$ 149.868,64 |
| 2023 | \$ 119.514,15 | \$ 83.659,90 | \$ 107.562,73 | \$ 131.465,56 | \$ 155.368,39 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 250.478,77 | \$ 132.555,44 | \$ 211.170,99 | \$ 289.786,55 | \$ 368.402,10 |
| TIR | 70% | 45% | 62% | 78% | 94% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se aprecia en el **cuadro No. 66** el análisis de sensibilidad para la carreta de papas tipo A se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuirían respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

- **Carreta de papas tipo B**

Cuadro No. 67: Análisis de sensibilidad de la carreta de papas tipo B

| ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (36.599,00) | \$ (36.599,00) | \$ (36.599,00) | \$ (36.599,00) | \$ (36.599,00) |
| 2019 | \$ 12.988,93 | \$ 9.092,25 | \$ 11.690,04 | \$ 14.287,82 | \$ 16.885,61 |
| 2020 | \$ 13.742,94 | \$ 9.620,06 | \$ 12.368,65 | \$ 15.117,24 | \$ 17.865,83 |
| 2021 | \$ 14.520,00 | \$ 10.164,00 | \$ 13.068,00 | \$ 15.971,99 | \$ 18.875,99 |
| 2022 | \$ 15.318,35 | \$ 10.722,84 | \$ 13.786,51 | \$ 16.850,18 | \$ 19.913,85 |
| 2023 | \$ 16.140,18 | \$ 11.298,12 | \$ 14.526,16 | \$ 17.754,20 | \$ 20.982,23 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 14.555,80 | \$ -790,64 | \$ 9.440,32 | \$ 19.671,28 | \$ 29.902,25 |
| TIR | 27% | 12% | 22% | 32% | 41% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se aprecia en el **cuadro No. 67** el análisis de sensibilidad para la carreta de papas tipo B se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuirían respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

- **Carreta de piqueo**

Como se aprecia en el **cuadro No. 68** el análisis de sensibilidad para la carreta de piqueo se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuirían respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

Cuadro No. 68: Análisis de sensibilidad de la carreta de piqueo

| ANALISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (13.833,00) | \$ (13.833,00) | \$ (13.833,00) | \$ (13.833,00) | \$ (13.833,00) |
| 2019 | \$ 4.577,99 | \$ 3.204,59 | \$ 4.120,19 | \$ 5.035,78 | \$ 5.951,38 |
| 2020 | \$ 5.346,78 | \$ 3.742,75 | \$ 4.812,10 | \$ 5.881,46 | \$ 6.950,82 |
| 2021 | \$ 16.608,08 | \$ 11.625,65 | \$ 14.947,27 | \$ 18.268,89 | \$ 21.590,50 |
| 2022 | \$ 17.467,92 | \$ 12.227,55 | \$ 15.721,13 | \$ 19.214,72 | \$ 22.708,30 |
| 2023 | \$ 18.351,01 | \$ 12.845,71 | \$ 16.515,91 | \$ 20.186,11 | \$ 23.856,31 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 27.245,68 | \$ 14.922,07 | \$ 23.137,81 | \$ 31.353,55 | \$ 39.569,28 |
| TIR | 58% | 41% | 53% | 64% | 74% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

- **Carreta de morocho**

Cuadro No. 69: Análisis de sensibilidad de la carreta de morocho

| ANALISIS DE SENSIBILIDAD | | | | | |
|--------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| AÑOS | FLUJO NETO ANUAL | -30% | -10% | 10% | 30% |
| INVERSION INICIAL | \$ (28.529,00) | \$ (28.529,00) | \$ (28.529,00) | \$ (28.529,00) | \$ (28.529,00) |
| 2019 | \$ 19.212,76 | \$ 13.448,93 | \$ 17.291,49 | \$ 21.134,04 | \$ 24.976,59 |
| 2020 | \$ 20.249,81 | \$ 14.174,87 | \$ 18.224,83 | \$ 22.274,80 | \$ 26.324,76 |
| 2021 | \$ 21.316,00 | \$ 14.921,20 | \$ 19.184,40 | \$ 23.447,60 | \$ 27.710,80 |
| 2022 | \$ 22.413,03 | \$ 15.689,12 | \$ 20.171,72 | \$ 24.654,33 | \$ 29.136,93 |
| 2023 | \$ 23.541,20 | \$ 16.478,84 | \$ 21.187,08 | \$ 25.895,32 | \$ 30.603,55 |
| TMAR | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% | 12,47% |
| VAN | \$ 46.623,86 | \$ 24.078,00 | \$ 39.108,57 | \$ 54.139,15 | \$ 69.169,72 |
| TIR | 66% | 42% | 58% | 73% | 88% |

Fuente: Estudio económico-financiero

Elaborado por: Wilson Guachun y Mauricio Duche

Como se aprecia en el **cuadro No. 69** el análisis de sensibilidad para la carreta de morocho se considera dos escenarios; el pesimista, que cuentan con un porcentaje de -10% y -30% en donde las ventas disminuyeran respectivamente, si se la pasara de la calle el Oro a la calle Galápagos, y aun así se ve que sigue teniendo una rentabilidad aceptable y en el escenario optimista con porcentajes +10% y +30% donde su rentabilidad es altamente agradable.

CONCLUSIONES

En el desarrollo de este trabajo de titulación se ha logrado cumplir con los objetivos que se estableció al inicio de esta investigación por lo que se puede concluir diciendo:

- En el estudio de mercado se logró determinar que, de acuerdo a las encuestas realizadas de las tres alternativas presentadas a la gente, se escogió reubicar a las carretas de comidas a la calle Galápagos y por parte de los ofertantes hay opiniones divididas entre la misma calle el oro y la calle antes mencionada donde presenta una predisposición aceptable para posicionar este tipo de negocios puesto que es un lugar mucho más amplio y se puede aplicar esta propuesta.
- En el estudio técnico se pudo apreciar que en este tipo de negocio no se necesita de mucha inversión para poder implementar incluso carretas que estén al acorde de las nuevas exigencias en el ámbito de presentación y en salubridad.
- El Cantón La Troncal está en pleno desarrollo; por lo tanto, está necesitado de la presencia de infraestructuras nuevas e innovadoras que generen actividades comerciales y sobre todo turísticas.
- La inversión para este tipo de servicio de venta de comida a la intemperie no requiere de mucho ingreso ya que los costos son relativamente bajos con respecto a las unidades a vender, por lo que resulta sumamente atractivo.
- El GAD municipal no requiere tampoco de una gran inversión; después de un largo análisis realizado, ya que lo que se pretende fuertemente es continuar con la tradición de este tipo de servicio de venta de comida típica, y que de acuerdo a los consumidores y dueños de las carretas debe seguir ocupando un espacio de la vía pública.
- El mercado en que se incursionara esta nueva propuesta no ha sido explotado, ni mucho menos atendido por parte de las autoridades de turno, por tal razón se ve un desorden total y una mala imagen para el Cantón La Troncal.

RECOMENDACIONES.

- Realizar las gestiones necesarias para reformar las ordenanzas 3 y 31 que están en contra del uso de la vía pública para este tipo de servicios de venta de comida.
- Realizar las adecuaciones necesarias en la calle Galápagos de acuerdo a lo sugerido en el capítulo 6.2.1 donde se habla de la inversión por parte del municipio, y que los costos citados tienden a ser modificados de acuerdo al tiempo en que se vaya a poner en curso este proyecto.
- Para efecto de impedir el tráfico vehicular se pretende que el municipio mediante ordenanza declare zona de área verde a esta calle Galápagos en las intersecciones con la calle Eloy Alfaro y calle El Artesano.
- Que mediante ordenanza también se prohíba en la calle El Oro todo tipo de venta de comidas en la vía pública, con el fin de que se logre sectorizar a este grupo de personas que se dedican a prestar este tipo de servicio.
- Que en todo lo que tenga que ver en el tema económico estará siempre sujeto a cambios de acuerdo a la variación misma de la tasa de inflación, el nivel de financiamiento o la tasa de interés que maneja la banca ya que puede variar y provocar desfases en los análisis actuales.
- Que los dueños de las carretas de comidas típicas trabajen como asociación para lograr obtener beneficios sociales entre la agrupación ya que al ser un negocio altamente rentable se puede llegar a tener múltiples ventajas.
- Que se socialice este proyecto con todas las partes involucradas, dueños de carretas y ciudadanía en general.
- Que para efectos técnicos, ya sean estos ambientales, arquitectónicos o civiles sea haga un análisis más profundo de cada uno de ellos, para saber si el lugar es o no el adecuado para este tipo de servicio de ventas de comidas.

Bibliografía

- Sapag Chain, N., & Sapag Chain, R. (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá: MacGraw Hill.
- Alvarez, C. N. (03 de agosto de 2015). *El Espectador*. Obtenido de El Espectador: <http://www.elespectadorazogues.com/?p=1747>
- Aranday, F. R. (2018). *Formulacion y evaluacion de proyectos de inversion* . Mexico: IMCP.
- Baca, G. (2010). *Evaluacion de Proyectos*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Canales, k. Sistema de servicios de Fast Food con recetas innovadoras para la cafetería - restaurante Asaditos del canton Quevedo. (*Tesis de Ingeniero en Gestion de alimentos y bebidas*). UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES, Quevedo.
- HANZE, L. I. REUBICACION Y REMODELACION DEL AREA DE COMIDAS EN EL MERCADO MUNICIPAL DE ESMERALDAS. *TITULO DE ARQUITECTURA*. Universidad de las Américas, ESMERALDAS, ESMERALDAS, COSTA.
- HERNANDEZ SAMPIERI, R. (2014). Mexico DF: MC Graw Hill Education.
- HICAIZA, C. P. ANÁLISIS DEL COMERCIO INFORMAL Y SU INCIDENCIA A LOS COMERCIANTES REGULARIZADOS EN LA PARROQUIA DE COTOCOLLAO, CANTÓN QUITO EN EL AÑO 2015. *TESIS DE ECONOMIA*. UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR, QUITO, SIERRA.
- LA TRONCAL, G. M. REFORMA A LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA UTILIZACION DE CALLES, DEMAS ESPACIOS PUBLICOS, MERCADOS Y FERIAS LIBRES DEL CANTON LA TRONCAL. *REFORMA A LA ORDENANZA SUSTITUTIVA QUE REGLAMENTA LA UTILIZACION DE CALLES, DEMAS ESPACIOS PUBLICOS, MERCADOS Y FERIAS LIBRES DEL CANTON LA TRONCAL*. GAD MUNICIPAL, LA TRONCAL.
- Molini Cabrera, D. (2007). *REPERCUSIONES DE LA COMIDA RÁPIDA EN LA SOCIEDAD*. Obtenido de REPERCUSIONES DE LA COMIDA RÁPIDA EN LA SOCIEDAD: http://www.tcsevillla.com/archivos/repercusiones_de_la_comida_rapida_en_la_sociedad.pdf
- Neumane, S. (26 de 11 de 2014). *EL UNIVERSO*. Obtenido de EL UNIVERSO: <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/11/26/nota/4274371/guatita-sello-popular-guayaquil>
- RODRÍGUEZ VALLEJO, A. K., & VELASTEGUÍ ACUÑA, A. P. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA REUBICACIÓN DE LOS COMERCIANTES INFORMALES IMPLEMENTANDO LA CREACION DE UN PATIO DE COMIDAS RAPIDAS EN LA CIUDADELA XAVIER MARCOS DEL CANTÓN NARANJITO.

*TESIS DE LICENCIATURA DE GESTION EMPRESARIAL. UNIVERSIDAD ESTATAL
DE MILAGRO, MILAGRO, ECUADOR.*

València, U. d. (2017). Obtenido de Metodologia de Investigacion y Comunicacion Academica:
https://www.uv.es/innopfg/el_mtodo_biogrfico.html

Anexo de formato de las encuestas

Modelo de encuestas a los consumidores del Cantón La troncal

Buenos días/tardes somos estudiantes del décimo ciclo de la carrera de Ingeniería Empresarial de la Universidad Católica de Cuenca Extensión San Pablo de La Troncal y estamos realizando una encuesta sobre el estudio del mercado para analizar la reubicación de las carretas de comida típica en El Cantón La Troncal.

1. ¿Qué sexo es usted?

Hombre

Mujer

2. ¿En qué rangos de edad se considera que esta usted?

18 a 25 años de edad

26 a 40 años de edad

41 años en adelante

3. ¿Usted consume alimentos fuera de su hogar?

SI NO

4. ¿Qué tipos de alimentos son los que usted consume fuera de hogar?

Almuerzos - Meriendas

Desayunos

Comida Típica

Platos a la carta

Pollos asados

Comida rápida

Otros – Especifique _____

5. ¿Con que frecuencia usted consume esos alimentos fuera de hogar?

Una vez por semana

Dos o tres veces por semana

Cuatro o cinco veces por semana

6. ¿Qué lugares son los que usted visita con mayor frecuencia, cuando come fuera de su hogar?

Asaderos de pollos Restaurantes (Platos a la carta)

Locales de comida rápida Restaurantes (Almuerzos, meriendas)

Carretillas Patio comida Mercado

Otros, especifique _____

7. ¿Usted considera que el lugar donde están ubicadas las carretillas de comida típica del Cantón La Troncal, es el adecuado?

SI NO

8. En caso de no estar de acuerdo con el lugar donde esta ubicadas la caretillas del Cantón la Troncal, donde usted considera que deberán estar brindando su servicio:

Por el Parque Urbano

Por la calle Del Estadio Municipal (Galápagos)

Por la calle de la Cecilia (el maestro)

Mercado Central

Por la calle el Oro

Otro, especifique _____

9. ¿Cree usted que las carretillas de comida típica del Cantón la Troncal, cuenta con todas las comodidades para brindar el servicio de comidas?

SI NO

10. ¿Qué aspectos son fundamentales para usted, al momento de servirse la comida, cuando visita las carretillas de comidas típicas?

| | | | |
|------------------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|
| Carretillas bien presentadas | <input type="checkbox"/> | Mesas y sillas | <input type="checkbox"/> |
| Áreas recreativas | <input type="checkbox"/> | Seguridad | <input type="checkbox"/> |
| Servicios Higiénicos | <input type="checkbox"/> | Aseo y comodidad | <input type="checkbox"/> |
| Otros, especifique _____ | | | |

11. Considera usted que los precios de los productos y servicios de las carretillas del Cantón La Troncal son:

| | |
|------------|--------------------------|
| Económicos | <input type="checkbox"/> |
| Normales | <input type="checkbox"/> |
| Caros | <input type="checkbox"/> |

12. ¿Considera usted que la atención a los clientes en las carretillas es el correcto?

SI NO

13. ¿Considera usted que se debería mantener el diseño de las carretillas del Cantón La Troncal?

SI NO

Modelo de encuestas a los dueños de las carretas del Cantón La troncal

1.- señale el tipo de servicio de comida que usted ofrece.

| ALTERNATIVAS | |
|-------------------|--|
| COMIDAS CRIOLLAS | |
| COMIDAS CHATARRAS | |
| JUGOS | |
| ASADOS | |
| COMIDAS RAPIDAS | |
| TOTAL | |

2.- ¿Cree usted que puede brindar algún otro tipo de menú en su carreta de comida?

| ALTERNATIVAS | |
|---------------------|--|
| Comidas vegetariana | |
| Mariscos asados | |
| Otros, indique que | |
| TOTAL | |
| TOTAL | |

3.- ¿Cómo ve usted la aceptación de su servicio de venta de comida por parte de los consumidores?

| ALTERNATIVAS | |
|------------------------|--|
| TOTALMENTE ACEPTABLE | |
| ACEPTABLE | |
| NEUTRAL | |
| INACEPTABLE | |
| TOTALMENTE INACEPTABLE | |
| TOTAL | |

4.- ¿indique el orden de importancia de las siguientes alternativas, de 1 a 4; 1 menos importante, 4 más importante

| | |
|-------------------------|--|
| ALTERNATIVAS | |
| CANTIDAD DE COMIDA | |
| CALIDAD DE LA COMIDA | |
| LA RAPIDEZ DEL SERVICIO | |
| PRECIO | |

5.- ¿Considera usted que la municipalidad del cantón La Troncal brinda la suficiente seguridad a las instalaciones actuales de comidas típicas?

| | |
|--------------------------------|--|
| ALTERNATIVAS | |
| MUY DE ACUERDO | |
| DE ACUERDO | |
| NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO | |
| EN DESACUERDO | |
| MUY EN DESACUERDO | |
| TOTAL | |

6.- ¿Cuánto tiempo lleva usted ocupando el espacio público para el funcionamiento de su carreta de comida?

| | |
|---------------------|--|
| ALTERNATIVAS | |
| 6 MESES A 1 AÑO | |
| 1 AÑO A 3 AÑOS | |
| 5 AÑOS Y MAS | |
| TOTAL | |

7.- ¿Cuánto es el aporte económico que usted realiza por el uso de suelo al GAD La Troncal?

Indique \$-----

8.- ¿Está usted de acuerdo en ser reubicado con las carretas de comida bajo las condiciones aceptables de seguridad, higiene e infraestructura?

| ALTERNATIVAS | |
|--------------------------------|--|
| MUY DE ACUERDO | |
| DE ACUERDO | |
| NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO | |
| EN DESACUERDO | |
| MUY EN DESACUERDO | |
| TOTAL | |

9.- ¿Piensa usted que los comerciantes de comidas rápidas brindan una buena imagen al Cantón?

| ALTERNATIVAS | |
|---------------------|--|
| SI | |
| NO | |
| TOTAL | |

10- ¿Está de acuerdo que este sector debe contar con una infraestructura adecuada donde los comerciantes de comidas típicas puedan expandir sus productos?

| ALTERNATIVAS | |
|--------------------------------|--|
| MUY DE ACUERDO | |
| DE ACUERDO | |
| NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO | |
| EN DESACUERDO | |
| MUY EN DESACUERDO | |
| TOTAL | |

11.- ¿Estaría de acuerdo de que este sector cuente con un patio de comidas donde ustedes los comerciantes de comidas típicas estén bien organizados y que así puedan ofrecer productos de calidad sin tener que estar expuestos al ambiente?

| ALTERNATIVAS | |
|--------------------------------|--|
| MUY DE ACUERDO | |
| DE ACUERDO | |
| NI DE ACUERDO NI EN DESACUERDO | |
| EN DESACUERDO | |
| MUY EN DESACUERDO | |
| TOTAL | |

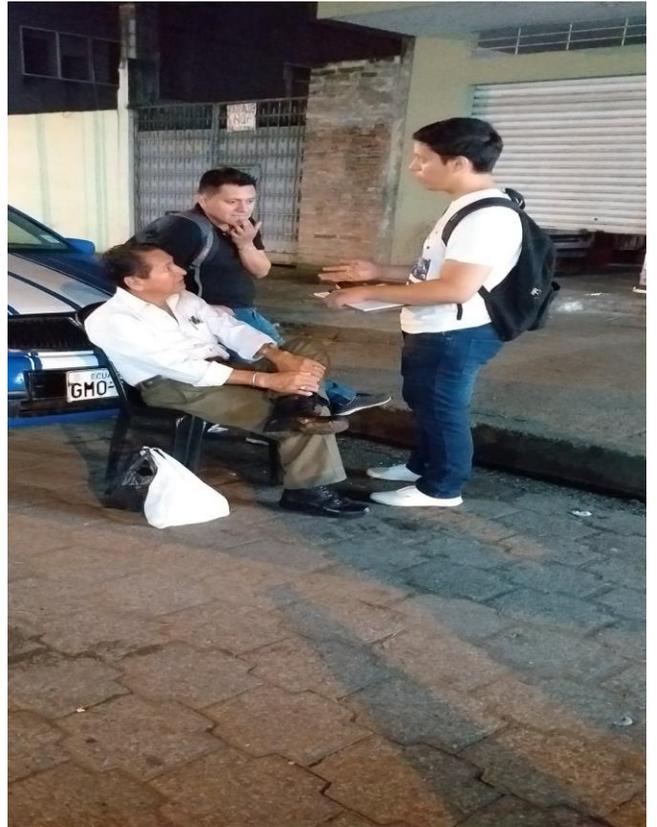
12.- ¿Cuál de estos cuatro lugares desde su punto de vista considera que será el más apropiado para la reubicación de las carretas de comida típica del cantón La Troncal?

| ALTERNATIVAS | |
|-------------------------------|--|
| SECTOR PARQUE URBANO | |
| CALLE DEL ESTADIO MUNICIPAL | |
| CALLE EL MAESTRO (LA CECILIA) | |
| MERCADO CENTRAL | |
| CALLE EL ORO | |
| OTRA....ESPECIFIQUE QUE | |
| TOTAL | |

Entrevista con la gente de la Asociación 16 de abril del sector las carretas



Encuesta a los consumidores



Anexo de formato de observación

TOMA DE UNA MUESTRA SOBRE LA CONSTATAACION DE NUMEROS DE CLIENTES QUE LLEGAN A LAS CARRETAS DE COMIDAS EN LA ORO Y 25 DE AGOSTO.

NOMBRE DEL DUEÑO DE LA CARRETA: _____

ESTUDIANTE: _____

FECHA: _____

MARQUE CON UNA EQUIS (X) EL DIA DE LA MUESTRA.

LUNES ___ MARTES ___ MIERCOLES ___ JUEVES ___ VIERNES ___ SABADO ___ DOMINGO ___

| HORA | NUMERO DE PERSONAS QUE LLEGAN A CONSUMIR | TOTAL |
|----------------------|--|-------|
| 17:00 pm 18:00 pm | | |
| 18:00 pm 19:00 pm | | |
| 20:00 pm 21:00 pm | | |
| 22:00 pm 23:00 pm | | |
| 23:00 pm 24:00 pm | | |

| HORA | NUMERO DE PERSONAS QUE LLEGAN A CONSUMIR | TOTAL |
|----------------------|---|--------------|
| 6:00 am 7:00 am | | |
| 7:00 am 8:00 am | | |
| 13:00 pm 14:00 pm | | |
| 14:00 pm 15:00 pm | | |
| 15:00 pm 16:00 pm | | |

FIRMA DEL ESTUDIANTE

Anexo de documentos de la investigación



**UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE CUENCA**
COMUNIDAD EDUCATIVA AL SERVICIO DEL PUEBLO

10. Abril 2019
14:20
J. Fernando Orellana 3

**La Troncal, 10 de abril del 2019
OFICIO No: UCDC-UAAELT-2019-04-16-OF**

**Sr.
Amadeo Pacheco.
ALCALDE.
Arq. Julio García.
DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN.
GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN LA TRONCAL
Presente.**

De mi consideración:

Luego de expresarle un cordial y atento saludo, ratificó el afán de que las actividades laborales que ustedes cumplen tengan el éxito correspondiente.

Una vez recibida la respuesta favorable sobre la petición de entregar información para la realización de la tesis de grado de los estudiantes Mauricio Duche Mero portador de la cédula de identidad No 0302520176 y al estudiante Wilson Guachun Saguay portador de la cédula de identidad No 0301777777, quienes están realizando una tesis de grado sobre el "ESTUDIO DE VIABILIDAD COMERCIAL Y TÉCNICA PARA LA REUBICACIÓN DE LAS CARRETAS DE COMIDAS TÍPICAS DEL CANTÓN LA TRONCAL"; solicito específicamente se les facilite documentación por parte del DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN, sobre lineamientos que ayuden a recopilar datos que darán un aporte a la tesis de grado de los estudiantes; es importante mencionar que la apertura que el Departamento de Planificación brinde a los estudiantes de nuestra casa universitaria, será de gran aporte para el desarrollo de la formación de los profesionales y de la culminación de la tesis de grado, la misma que brindara un aporte a las necesidades de nuestros habitantes.

Esperando que la presente tenga una favorable acogida, me suscribo de usted.

Atentamente.


UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE CUENCA
DIRECCIÓN DE LAS CARRERAS DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, EMPRESAS E INGENIERÍA EMPRESARIAL
Ing. Fernando Orellana, MBA
Tel: 072424110 Ext. 653 // CELULAR 0984361829



ING. FERNANDO ORELLANA ORELLANA, MBA
DIRECTOR DE LAS CARRERAS DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, EMPRESAS E INGENIERÍA EMPRESARIAL.
UNIDAD ACADÉMICA DE ADMINISTRACIÓN.
Tel: 072424110 Ext. 653 // CELULAR 0984361829

| | | |
|---------------|------------------------|---|
| Elaborado por | Ing. Fernando Orellana |  |
| Revisado por | Ing. Fernando Orellana | |



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL LA TRONCAL

CAÑAR-ECUADOR

La Troncal, 15 de Marzo del 2019
2019-518-JPM

| | |
|--|--|
| GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL LA TRONCAL | GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL LA TRONCAL |
| DOCUMENTACIÓN DE LA TRONCAL | DOCUMENTACIÓN DE LA TRONCAL |
| FECHA: 21 Marzo 2019 | 821 |
| HORA: 14:50. | |
| Firma: <i>[Firma]</i> | |

DE: UNIDAD DE TALENTO HUMANO
 PARA: ALCALDE
 ASUNTO: INFORME

Ing. Johanna Ponce Campoverde, Jefa de Talento Humano subrogante del Gobierno Municipal Autónomo Descentralizado Municipal de La Troncal, ante Usted expongo lo siguiente:

ANTECEDENTES:

Habiendo recibido Registro y Control de Tramite de Documentos #630, de fecha, 08 de marzo del 2019, en la que se adjunta el Oficio No. UCDC-UAAELT-2019-02-10-OF, de fecha, 27 de febrero del 2019, suscrito por el Ing. Fernando Orellana Orellana, en calidad de Director de las Carreras de Administración de Empresas e Ingeniera Empresarial quien solicita se le brinde la apertura a los estudiantes Mauricio Duche Mero portador de la ciudad de identidad No. 0302520176 y al estudiante Wilson Guachun Saguay portador de la cedula de identidad No. 0301777777, estudiantes de la carrera de Ingenieria Empresarial, quienes vienen realizando una tesis de grado sobre "Estudio de Vialidad Comercial y Técnica para la Reubicación de las Carretas de Comida Típicas del cantón La Troncal".

INFORME:

Señor Alcalde, por lo descrito en líneas anteriores, me permito sugerir que la petición realizada por los estudiantes Mauricio Duche Mero y Wilson Guachun Saguay de la carrera de Ingenieria Empresarial sea atendida favorablemente, y que se den todas las facilidades del caso, además solicite que se oficie dando a conocer el contenido de este documento al Ing. Fernando Orellana Orellana-Director de las Carreras de Administración de Empresas e Ingenieria Empresarial.

Particular que comunico a Usted, para los fines pertinentes.

Atentamente,

[Firma]

Ing. Johanna Ponce Campoverde
 JEFE DE TALENTO HUMANO (S)
 JPC/jvs



[Firma]



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN LA TRONCAL

La Troncal,
2019-394-SGM- 27 MAR 2019

00388

Ingeniero
Fernando Orellana Orellana
DIRECTOR DE LAS CARRERAS DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS E
INGENIERIA EMPRESARIAL
UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUENCA
Ciudad

De mi consideración:

En respuesta a su petición contenida en el oficio No. UCDC-UAAELT-2019-02-10-OF, de fecha febrero de 2019, mediante el cual solicita se brinde apertura a los estudiantes cuyos nombres se citan en vuestro documento, de la carrera de Ingeniería Empresarial, quienes vienen realizando una tesis de grado sobre Estudio de Vialidad Comercial y Técnica para la reubicación de las carreteras de Comidas Típicas del cantón La Troncal, doy a conocer a usted el informe que al respecto ha emitido la señora Jefa de Talento Humano (s) de esta entidad, contenido en el memorando No. 2019-518-JPM, de fecha marzo 15 de 2019; y, en base al mismo comunico a usted que esta administración municipal estará dando las facilidades del caso, a fin de que los estudiantes de vuestra entidad educativa puedan cumplir con su cometido, sírvase por tanto coordinar acciones con la funcionaria antes referida.

Particular que notifico para fines legales o administrativos que corresponda.

Atentamente,


Segundo Amadeo Pacheco Rivera
ALCALDE DEL CANTÓN
C.C: Jefa de Talento Humano



4 de Noviembre y M. J. Calle Tel: 07-2420-240 Fax: 07-2423-119
MunicipioLaTroncal@gmail.com



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA**



ACTA DE ENTREGA - RECEPCION DEFINITIVA

**“ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS
CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B
(INGRESO AL ESTADIO)”.**

1- DATOS GENERALES DEL PROYECTO:

| | |
|---|--|
| CODIGO DEL PROCESO: | COTO-GADMLT-002-2018 |
| OBJETO DEL CONTRATO: | “ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)”. |
| FECHA DE FIRMA DEL CONTRATO: | 22 de Junio del 2018 |
| MONTO DEL CONTRATO: | \$429.000,00 más IVA |
| VALOR DEL ANTICIPO (30%): | \$128.700,00 |
| PLAZO: | 90 Días. |
| FECHA DE ENTREGA DEL ANTICIPO: | 11 de Julio del 2018 |
| FECHA DE INICIO DE LA OBRA: | 12 de Julio del 2018 |
| AMPLIACIONES DE PLAZO: | No existe ampliaciones de plazo |
| FECHA DE ENTREGA DE LA OBRA: | 09 de Octubre del 2018 |
| FECHA DE FIRMA DE ACTA DE ENTREGA RECEPCION PROVISIONAL: | 4 de Diciembre del 2018 |
| CONTRATISTA: | ING. BAYRON GUSTAVO CADME CARDENAS |
| ADMINISTRADOR DEL CONTRATO: | ING. LILA ONOFRE CALDERON (Desde el Inicio del proyecto, durante la ejecución de la obra, acta de entrega recepción provisional, y hasta el 27 de junio del 2019. ARQ. CRISTHIAN ORDOÑEZ RAMIREZ (Desde el 27 de junio del 2019 hasta la presente fecha). |
| FISCALIZADOR DE LA OBRA: | ING. CRISTHIAN JARA PESANTES. |

2- COMPARECIENTES:

En la ciudad de La Troncal, Provincia del Cañar, Republica del Ecuador, a los 16 días del mes de julio del 2019, como establece el Art. 124 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, nos constituimos por un lado representando al Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón La Troncal, el Ing. Jorge Espinoza, en calidad de Técnico – Delegado por la Máxima Autoridad del GAD La Troncal, Ing. Rómulo Alcívar Campoverde, mediante memorándum N° 2019-1845-SGM de fecha 27 de junio del 2019, el Arq. Cristhian Ordoñez Ramírez en calidad de Administrador de Contrato, como lo establece el reglamento General de la Ley de Contratación Pública, y por otra parte el Ing. Bayron Gustavo Cadme Cárdenas como contratista de la obra, con el objeto de suscribir la presente **ACTA DE ENTREGA - RECEPCION DEFINITIVA** de la obra: **“ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)”.**

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA



3- ANTECEDENTES:

De conformidad con los artículos 22 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública; y, 25 Y 26 de su Reglamento General, el Plan Anual de Contratación de LA CONTRATANTE, contempla la ejecución de: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**.

Previo los informes y los estudios respectivos, la máxima autoridad de la contratante resolvió aprobar el pliego de Cotización a través de la resolución signada con el N° 001-COTO-GDMLT-002-2018 para **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**.

Se cuenta con la existencia y suficiente disponibilidad de fondos en la partida presupuestaria, Nro. 36.75.01.04.19 denominada: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"** con un monto de \$ 429911,60 cuatrocientos veinte y nueve mil novecientos once 60/100dolares de los Estados Unidos de Norte América más IVA, conforme consta en la certificación Nro. **2018-251-DFM**, conferida por el Director Financiero, Ing. Elio Rojas G. de fecha, el 8 de marzo del 2018.

Se realizó la respectiva convocatoria el 27 de abril del 2018, a través del portal www.compraspublicas.gob.ec

Luego del proceso correspondiente, la máxima autoridad del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal La Troncal, mediante resolución No 002-COTO-GADMLT-002-2018 de fecha 4 de junio del 2018, adjudicó el contrato de **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"** con un monto de **CUATROCIENTOS VEINTE Y NUEVE MIL CON 00/100 (\$ 429.000,00) DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA, sin incluir IVA**, con un plazo de ejecución de (90) noventa días calendario, contados a partir de la entrega del anticipo.

Mediante memorándum No 2018-187-SGM, 0001422 de fecha 04 de junio del 2018, suscrito por la Máxima Autoridad ejecutiva del GAD Municipal La Troncal, dispone al Procurador Síndico la elaboración del contrato de **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**, el Ing. Bayron Gustavo Cadme Cárdenas, **CUATROCIENTOS VEINTE Y NUEVE MIL CON 00/100 (\$ 429.000,00) DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA, sin incluir IVA**.

Con fecha 4 de diciembre del 2018 se suscribe el Acta de Entrega Recepción Provisional de la obra: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**, comisión técnica conformada por la Ing. Lila Onofre Calderón en calidad de Administradora del Contrato y el Ing. Jorge Espinoza Naranjo en Calidad de Técnico.

Mediante oficio N°005-GC-2019 de fecha 4 de junio del 2019, el contratista Ing. Bayron Gustavo Cadme Cárdenas solicita la Recepción Definitiva de la obra: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**.

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA



Mediante Oficio N°2019-1245-DOP, de fecha 21 de junio del 2019, suscrito por el Ing. Henry Benavides Espejo - Director de Obras Públicas, en la que comunica a la Máxima Autoridad que se ha realizado la inspección respectiva a la obra y en efecto se encuentra concluida sin presentar observaciones salvo vicio oculto, y en virtud que ha transcurrido el tiempo legas desde la Recepción Provisional, solicito a usted se oficie a la Comisión de Recepción a fin que se proceda con la Recepción Definitiva.

Mediante memorándum N°2019-1844-SGM de fecha 27 de junio del 2019, suscrito por la Máxima Autoridad el Ing. Rómulo Alcívar Campoverde, designa al Arq. Crithian Ordoñez Ramírez en calidad de administrador de contrato, en vista que la administradora Ing. Lila Onofre Calderón se encuentra con licencia por maternidad.

Mediante memorándum N°2019-1845-SGM de fecha 27 de junio del 2019, suscrito por la Máxima Autoridad el Ing. Rómulo Alcívar Campoverde, designa al Ing. Jorge Espinoza en calidad de técnico para la recepción Definitiva de la obra: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**.

4- INSPECCION DE LA OBRA:

Para efectos de Entrega – Recepción Definitiva, los comparecientes en conocimiento de toda la documentación contractual, normas y especificaciones técnicas descritas en el contrato, además de la inspección física visual realizada en el sitio donde se construyó la obra, y los trabajos realizados, se establece que el contratista Ing. Bayron Gustavo Cadme Cárdenas, ha ejecutado todos los trabajos encomendados para cumplir con los requerimientos establecidos en el contrato, por tales razones esta Comisión y en uso de su facultad conferida, da por recibida de FORMA DEFINITIVA y a entera satisfacción de la obra: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**.

5- OBJETO DEL CONTRATO:

El contratista Ing. Bayron Gustavo Cadme Cárdenas, se obliga para con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal La Troncal a ejecutar, terminar y entregar a entera satisfacción de la misma, la obra de **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**.

6- PRECIO DEL CONTRATO:

El valor estimado del presente contrato, que la contratante pagará al contratista, es el de **CUATROCIENTOS VEINTE Y NUEVE MIL CON 00/100 (\$ 429.000,00) DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA, sin incluir IVA**, de conformidad con la oferta presentada por el contratista y la resolución de adjudicación. Los precios acordados en el contrato por los trabajos especificados, constituirán la única compensación al contratista por todos sus costos, inclusive cualquier impuesto, derecho o tasa que tuviese que pagar, excepto el impuesto al valor agregado que será añadido al precio del contrato.

7- LIQUIDACION ECONOMICA:

La liquidación final del contrato suscrito entre los partes se realizará en los términos previstos por el artículo 125 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

La presente liquidación económica ha sido realizada tomando los datos de las presentadas y que han sido aprobadas tanto por el Fiscalizador de la Obra y el

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec

Administrador del Contrato en representación del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón La Troncal.

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| VALOR DEL CONTRATO: | \$429.000,00 más IVA. | |
| VALOR DEL ANTICIPO (30%): | \$128.700,00 | |
| SALDO DEL ANTICIPO (70%): | \$300.300,00 | Reajustes Definitivos |
| PLANILLA # 1: | \$97809.02 | \$332.55 |
| PLANILLA # 2: | \$138272.48 | \$179.75 |
| PLANILLA # 3: | \$130.380,35 | \$0 |
| PLANILLA # 4: | \$61.670,83 | \$0 |
| PLANILLA COSTO +%: | \$8580.00 | \$0 |
| MULTAS: | \$00.00 | \$0 |
| TOTAL: | \$436.712,68 | \$512.30 |

A continuación, el detalle de la Planilla #1 de obra:

| CODIGO | DESCRIPCION | UNIDAD | P. UNITARIO | PLANILLA # 1 | |
|----------------------------------|--|--------|-------------|--------------|-----------|
| | | | | CANTIDAD | P. TOTAL |
| OBRAS PRELIMINARES | | | | | |
| 1 | Replanteo y nivelación en vías. | m2 | 0,45 | 10781,25 | 4.851,56 |
| 2 | Excavación mecánica en suelo sin clasificar (excavadora) | m3 | 1,88 | 6828,99 | 12.838,50 |
| 3 | Excavación manual en suelo | m3 | 8,41 | 17,50 | 147,18 |
| 4 | Abatimiento del nivel freático por bombeo | h | 5,36 | 18,00 | 96,48 |
| 5 | Demolición mecánica de hormigón (acera + bordillo+ cuneta) | m2 | 6,92 | 128,97 | 892,47 |
| 6 | Desalojo de materiales con volquete hasta 3 km cargado a máquina. | m3 | 4,01 | 7871,87 | 31.566,20 |
| OBRAS DE INFRAESTRUCTURAS | | | | | |
| 7 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=2 a 2.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 750,62 | 1,00 | 750,62 |
| 8 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1,5 a 2 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 608,78 | 4,00 | 2.435,12 |
| 9 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1 a 1.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 470,65 | - | - |
| 10 | Tapa para cámara o pozo de revisión de Ho Armado=280kg/cm2 de 70X70 cm con platina perimetral 1 | u | 53,65 | - | - |
| 11 | Relleno compactado con material de mejoramiento | m3 | 4,99 | 2476,41 | 12.357,29 |
| 12 | Relleno compactado con material de sitio (calificado por fiscalización) | m3 | 2,55 | 8,00 | 20,40 |
| 13 | Conformación y composición de la subrasante 1 | m2 | 1,84 | - | - |
| 14 | Sumidero de Ho. Armado f'c=210kg/cm2 de 0.70X0.40 (incluye rejilla de acero de 25mm de 0.50X0.80) | u | 129,12 | 8,00 | 1.032,96 |
| 15 | Suministro e instalación de tubería para tirante de AA.LL D=315 mm | m | 20,00 | 66,75 | 1.335,00 |
| 16 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=875 mm | m | 100,01 | 253,00 | 25.302,53 |
| 17 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=760 mm | m | 109,85 | - | - |
| 18 | Suministro e instalación de tubería para AA.PP de D=63 mm | m | 7,79 | - | - |
| 19 | Alzado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 28,51 | - | - |
| 20 | Bajado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 26,85 | - | - |
| 21 | Reinstalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" | u | 11,49 | 19,00 | 218,31 |
| 22 | Suministro e instalación de caja de registro (domiciliaria) con tubo de 500 mm, incluye brocal y tapa de 600mm y tubería pvc | u | 90,11 | 24,00 | 2.162,64 |
| 23 | Suministro e instalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" (incluye collarín según la red) | u | 65,89 | 16,00 | 1.054,24 |
| 24 | Medidor de agua potable d= 1/2", suministro e instalación | u | 50,00 | - | - |

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA

| | | | | | |
|----------------------------|--|----|--------|---------------------|--------|
| 25 | Bordillo de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 15X(20)X40 cm | m | 16,00 | - | - |
| 26 | Cuneta de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 30X10(15) cm | m | 10,00 | - | - |
| 27 | Acera de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de e=10cm | m2 | 13,01 | - | - |
| 28 | Bordillo posterior de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 7,60 | - | - |
| 29 | Corte de juntas de dilatación cada 3 m | m | 1,54 | - | - |
| 30 | Suministro e instalación de adoquín de hormigón vibropresado Barza Interlock (vehicular), e=8cm f'c=400 kg/cm2 | m2 | 23,91 | - | - |
| 31 | Berma de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 12,00 | - | - |
| 32 | Retiro manual y colocación de adoquín existente (incluye arena) | m2 | 7,80 | 4,48 | 34,94 |
| OBRAS ADICIONALES | | | | | |
| 33 | Buenas Prácticas Ambientales | u | 351,73 | 1,00 | 351,73 |
| 34 | Conos para tráfico, suministro e instalación, 20 usos | u | 18,00 | 10,00 | 180,00 |
| 35 | Señalización con cinta | m | 0,21 | 200,00 | 42,00 |
| 36 | Valla de advertencia de obras y desvío | u | 21,64 | 5,00 | 108,20 |
| 37 | Valla de madera para advertencia de sitio de obra | u | 30,65 | 1,00 | 30,65 |
| 38 | Cobertura de plástico (5 usos) | m2 | 0,27 | 0,00 | - |
| SUBTOTAL PLANILLA 1 | | | | \$ 97.809,02 | |

A continuación, el detalle de la Planilla #2 de obra:

| CODIGO | DESCRIPCION | PLANILLA #2 | | | |
|----------------------------------|--|-------------|-------------|----------|-----------|
| | | UNIDAD | P. UNITARIO | CANTIDAD | P. TOTAL |
| OBRAS PRELIMINARES | | | | | |
| 1 | Replanteo y nivelación en vías. | m2 | 0,45 | - | - |
| 2 | Excavación mecánica en suelo sin clasificar (excavadora) | m3 | 1,88 | 2933,85 | 515,64 |
| 3 | Excavación manual en suelo | m3 | 8,41 | 11,05 | 92,93 |
| 4 | Abatimiento del nivel freático por bombeo | h | 5,36 | 339,00 | 1.817,04 |
| 5 | Demolición mecánica de hormigón (acera + bordillo+ cuneta) | m2 | 6,92 | - | - |
| 6 | Desalojo de materiales con volquete hasta 3 km cargado a máquina. | m3 | 4,01 | 3373,93 | 13.529,46 |
| OBRAS DE INFRAESTRUCTURAS | | | | | |
| 7 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=2 a 2.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 750,62 | 4,00 | 3.002,48 |
| 8 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1,5 a 2 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 608,78 | 1,00 | 608,78 |
| 9 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1 a 1.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 470,65 | - | - |
| 10 | Tapa para cámara o pozo de revisión de Ho Armado=280kg/cm2 de 70X70 cm con platina perimetral 1 | u | 53,65 | 11,00 | 590,15 |
| 11 | Relleno compactado con material de mejoramiento | m3 | 4,99 | 5343,75 | 26.665,31 |
| 12 | Relleno compactado con material de sitio (calificado por fiscalización) | m3 | 2,55 | - | - |
| 13 | Conformación y composición de la subrasante 1 | m2 | 1,84 | 2393,70 | 4.404,41 |
| 14 | Sumidero de Ho. Armado f'c=210kg/cm2 de 0.70X0.40 (incluye rejilla de acero de 25mm de 0.50X0.80) | u | 129,12 | 7,00 | 903,84 |
| 15 | Suministro e instalación de tubería para tirante de AA.LL D=315 mm | m | 20,00 | 62,80 | 1.256,00 |
| 16 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=875 mm | m | 100,01 | 318,00 | 31.803,18 |
| 17 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=760 mm | m | 109,85 | 5,00 | 549,25 |
| 18 | Suministro e instalación de tubería para AA.PP de D=63 mm | m | 7,79 | 146,30 | 1.139,68 |
| 19 | Alzado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 28,51 | 3,00 | 85,53 |
| 20 | Bajado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 26,85 | - | - |

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA

| | | | | | |
|--------------------------|--|----|--------|---------|------------|
| 21 | Reinstalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" | u | 11,49 | - | - |
| 22 | Suministro e instalación de caja de registro (domiciliaria) con tubo de 500 mm, incluye brocal y tapa de 600mm y tubería pvc | u | 90,11 | 3,00 | 270,33 |
| 23 | Suministro e instalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" (incluye collarín según la red) | u | 65,89 | 8,00 | 527,12 |
| 24 | Medidor de agua potable d= 1/2", suministro e instalación | u | 50,00 | - | - |
| 25 | Bordillo de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 15X(20)X40 cm | m | 16,00 | 765,80 | 12.252,80 |
| 26 | Cuneta de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 30X10(15) cm | m | 10,00 | 1012,00 | 10.120,00 |
| 27 | Acera de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de e=10cm | m2 | 13,01 | 1687,95 | 21.960,23 |
| 28 | Bordillo posterior de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 7,60 | - | - |
| 29 | Corte de juntas de dilatación cada 3 m | m | 1,54 | 580,60 | 894,12 |
| 30 | Suministro e instalación de adoquín de hormigón vibropresado Barza Interlock (vehicular), e=8cm f'c=400 kg/cm2 | m2 | 23,91 | - | - |
| 31 | Berma de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 12,00 | - | - |
| 32 | Retiro manual y colocación de adoquín existente (incluye arena) | m2 | 7,80 | 23,50 | 183,30 |
| OBRAS ADICIONALES | | | | | |
| 33 | Buenas Prácticas Ambientales | u | 351,73 | - | - |
| 34 | Conos para tráfico, suministro e instalación, 20 usos | u | 18,00 | - | - |
| 35 | Señalización con cinta | m | 0,21 | 326,20 | 68,50 |
| 36 | Valla de advertencia de obras y desvío | u | 21,64 | - | - |
| 37 | Valla de madera para advertencia de sitio de obra | u | 30,65 | - | - |
| 38 | Cobertura de plástico (5 usos) | m2 | 0,27 | 120,00 | 32,40 |
| SUBTOTAL PLANILLA 2 | | | | \$ | 138.272,48 |

A continuación, el detalle de la Planilla # 3 de obra:

| CODIGO | DESCRIPCION | | | PLANILLA #3 | |
|----------------------------------|--|--------|-------------|-------------|----------|
| | | UNIDAD | P. UNITARIO | CANTIDAD | P. TOTAL |
| OBRAS PRELIMINARES | | | | | |
| 1 | Replanteo y nivelación en vías. | m2 | 0,45 | - | - |
| 2 | Excavación mecánica en suelo sin clasificar (excavadora) | m3 | 1,88 | 581,29 | 1.092,83 |
| 3 | Excavación manual en suelo | m3 | 8,41 | - | - |
| 4 | Abatimiento del nivel freático por bombeo | h | 5,36 | - | - |
| 5 | Demolición mecánica de hormigón (acera + bordillo+ cuneta) | m2 | 6,92 | 3,58 | 24,77 |
| 6 | Desalojo de materiales con volquete hasta 3 km cargado a máquina. | m3 | 4,01 | 669,74 | 2.685,66 |
| OBRAS DE INFRAESTRUCTURAS | | | | | |
| 7 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=2 a 2.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 750,62 | - | - |
| 8 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1,5 a 2 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 608,78 | - | - |
| 9 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1 a 1.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 470,65 | - | - |
| 10 | Tapa para cámara o pozo de revisión de Ho Armado=280kg/cm2 de 70X70 cm con platina perimetral 1 | u | 53,65 | - | - |
| 11 | Relleno compactado con material de mejoramiento | m3 | 4,99 | 954,96 | 4.765,25 |
| 12 | Relleno compactado con material de sitio (calificado por fiscalización) | m3 | 2,55 | - | - |
| 13 | Formación y composición de la subrasante 1 | m2 | 1,84 | 4273,75 | 7.863,70 |
| 14 | Sumidero de Ho. Armado f'c=210kg/cm2 de 0.70X0.40 (incluye rejilla de acero de 25mm de 0.50X0.80) | u | 129,12 | - | - |

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA

| | | | | | |
|----------------------------|--|----|--------|---------|----------------------|
| 15 | Suministro e instalación de tubería para tirante de AA.LL D=315 mm | m | 20,00 | - | - |
| 16 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=875 mm | m | 100,01 | - | - |
| 17 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=760 mm | m | 109,85 | - | - |
| 18 | Suministro e instalación de tubería para AA.PP de D=63 mm | m | 7,79 | - | - |
| 19 | Alzado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 28,51 | 18,00 | 513,18 |
| 20 | Bajado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 26,85 | 5,00 | 134,25 |
| 21 | Reinstalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" | u | 11,49 | - | - |
| 22 | Suministro e instalación de caja de registro (domiciliaria) con tubo de 500 mm, incluye brocal y tapa de 600mm y tubería pvc | u | 90,11 | - | - |
| 23 | Suministro e instalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" (incluye collarín según la red) | u | 65,89 | - | - |
| 24 | Medidor de agua potable d= 1/2", suministro e instalación | u | 50,00 | 24,00 | 1.200,00 |
| 25 | Bordillo de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 15X(20)X40 cm | m | 16,00 | 79,20 | 1.267,20 |
| 26 | Cuneta de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 30X10(15) cm | m | 10,00 | 429,00 | 4.290,00 |
| 27 | Acera de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de e=10cm | m2 | 13,01 | 616,09 | 8.015,33 |
| 28 | Bordillo posterior de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 7,60 | 157,25 | 1.195,10 |
| 29 | Corte de juntas de dilatación cada 3 m | m | 1,54 | 253,60 | 390,54 |
| 30 | Suministro e instalación de adoquín de hormigón vibropresado Barza Interlock (vehicular), e=8cm f'c=400 kg/cm2 | m2 | 23,91 | 4052,72 | 96.900,54 |
| 31 | Berma de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 12,00 | - | - |
| 32 | Retiro manual y colocación de adoquín existente (incluye arena) | m2 | 7,80 | - | - |
| OBRAS ADICIONALES | | | | | |
| 33 | Buenas Prácticas Ambientales | u | 351,73 | - | - |
| 34 | Conos para tráfico, suministro e instalación, 20 usos | u | 18,00 | - | - |
| 35 | Señalización con cinta | m | 0,21 | 200,00 | 42,00 |
| 36 | Valla de advertencia de obras y desvío | u | 21,64 | - | - |
| 37 | Valla de madera para advertencia de sitio de obra | u | 30,65 | - | - |
| 38 | Cobertura de plástico (5 usos) | m2 | 0,27 | - | - |
| SUBTOTAL PLANILLA 3 | | | | | \$ 130.380,35 |

A continuación, el detalle de la Planilla # 4 de obra:

| CODIGO | DESCRIPCION | UNIDAD | P. UNITARIO | PLANILLA N#4 | |
|----------------------------------|--|--------|-------------|--------------|----------|
| | | | | CANTIDAD | P. TOTAL |
| OBRAS PRELIMINARES | | | | | |
| 1 | Replanteo y nivelación en vías. | m2 | 0,45 | - | - |
| 2 | Excavación mecánica en suelo sin clasificar (excavadora) | m3 | 1,88 | - | - |
| 3 | Excavación manual en suelo | m3 | 8,41 | - | - |
| 4 | Abatimiento del nivel freático por bombeo | h | 5,36 | - | - |
| 5 | Demolición mecánica de hormigón (acera + bordillo+ cuneta) | m2 | 6,92 | - | - |
| 6 | Desalojo de materiales con volquete hasta 3 km cargado a máquina. | m3 | 4,01 | - | - |
| OBRAS DE INFRAESTRUCTURAS | | | | | |
| 7 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=2 a 2.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 750,62 | - | - |
| 8 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1,5 a 2 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 608,78 | - | - |
| 9 | Cámara o pozo de revisión de Hormigón Armado f'c=210kg/cm2h=1 a 1.5 m, incluye encofrado metálico, excluye tapa (según diseño) | u | 470,65 | - | - |
| 10 | Tapa para cámara o pozo de revisión de Ho | u | | - | - |

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**
ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA

| | | | | | |
|----------------------------|--|----|--------|---------|---------------------|
| | Armado=280kg/cm2 de 70X70 cm con platina perimetral 1 | | 53,65 | | |
| 11 | Relleno compactado con material de mejoramiento | m3 | 4,99 | - | - |
| 12 | Relleno compactado con material de sitio (calificado por fiscalización) | m3 | 2,55 | - | - |
| 13 | Conformación y composición de la subrasante 1 | m2 | 1,84 | - | - |
| 14 | Sumidero de Ho. Armado f'c=210kg/cm2 de 0.70X0.40 (incluye rejilla de acero de 25mm de 0.50X0.80) | u | 129,12 | - | - |
| 15 | Suministro e instalación de tubería para tirante de AA.LL D=315 mm | m | 20,00 | - | - |
| 16 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=875 mm | m | 100,01 | - | - |
| 17 | Suministro e instalación de tubería para AA.LL D=760 mm | m | 109,85 | - | - |
| 18 | Suministro e instalación de tubería para AA.PP de D=63 mm | m | 7,79 | - | - |
| 19 | Alzado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 28,51 | - | - |
| 20 | Bajado de cuello de caja de AA.SS en acera. | u | 26,85 | - | - |
| 21 | Reinstalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" | u | 11,49 | - | - |
| 22 | Suministro e instalación de caja de registro (domiciliaria) con tubo de 500 mm, incluye brocal y tapa de 600mm y tubería pvc | u | 90,11 | - | - |
| 23 | Suministro e instalación de Guía domiciliaria de AA.PP de 1/2" (incluye collarín según la red) | u | 65,89 | - | - |
| 24 | Medidor de agua potable d= 1/2", suministro e instalación | u | 50,00 | - | - |
| 25 | Bordillo de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 15X(20)X40 cm | m | 16,00 | - | - |
| 26 | Cuneta de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 30X10(15) cm | m | 10,00 | - | - |
| 27 | Acera de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de e=10cm | m2 | 13,01 | - | - |
| 28 | Bordillo posterior de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 7,60 | - | - |
| 29 | Corte de juntas de dilatación cada 3 m | m | 1,54 | - | - |
| 30 | Suministro e instalación de adoquín de hormigón vibropresado Barza Interlock (vehicular), e=8cm f'c=400 kg/cm2 | m2 | 23,91 | 2461,85 | 58.862,83 |
| 31 | Berma de hormigón simple (prefabricado) f'c=210kg/cm2 de 20X30 cm | m | 12,00 | 234,00 | 2.808,00 |
| 32 | Retiro manual y colocación de adoquín existente (incluye arena) | m2 | 7,80 | | |
| OBRAS ADICIONALES | | | | | |
| 33 | Buenas Prácticas Ambientales | u | 351,73 | - | - |
| 34 | Conos para tráfico, suministro e instalación, 20 usos | u | 18,00 | - | - |
| 35 | Señalización con cinta | m | 0,21 | - | - |
| 36 | Valla de advertencia de obras y desvío | u | 21,64 | - | - |
| 37 | Valla de madera para advertencia de sitio de obra | u | 30,65 | - | - |
| 38 | Cobertura de plástico (5 usos) | m2 | 0,27 | - | - |
| SUBTOTAL PLANILLA 4 | | | | | \$ 61.670,83 |

A continuación, el detalle de la Planilla de Costo más%:

| CODIGO | DESCRIPCION | UNIDAD | P. UNITARIO | PLANILLA COSTO MAS % | |
|--------------------------------------|--|--------|-------------|----------------------|--------------------|
| | | | | CANTIDAD | P. TOTAL |
| RUBROS NUEVOS | | | | | |
| 40 | Hormigón f'c=240kg/cm2 para ducto cajón (inc. Encofrado) | m3 | 156,81 | 19,29 | 3.024,86 |
| 41 | Acero de refuerzo fy=4200kg/cm2 (barras corrugadas) | kg | 2,00 | 2694,05 | 5.388,10 |
| 45 | Replanteo f'c=140 kg/cm2, e=0,05cm | m2 | 5,80 | 28,80 | 167,04 |
| SUBTOTAL PLANILLA COSTO MAS % | | | | | \$ 8.580,00 |

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

 Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gob.ec



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL LA TRONCAL**

ACTA DE ENTREGA – RECEPCION DEFINITIVA



8- TIEMPOS DE EJECUCION DE OBRA:

| | |
|---|--------------------------------|
| FECHA DE SUSCRIPCION DEL CONTRATO: | 22 de Junio del 2018. |
| PLAZO CONTRACTUAL: | 90 días. |
| FECHA DE ENTREGA DE ANTICIPO: | 11 de Julio del 2018. |
| FECHA DE INICIO DE LA OBRA: | 12 de Julio del 2018. |
| TERMINO DEL PLAZO CONTRACTUAL: | 10 de Octubre del 2018. |
| FECHA DE ENTREGA DE LA OBRA: | 09 de Octubre del 2018. |
| AMPLIACIONES DE PLAZO: | No existe ampliación de plazo. |
| TOTAL DE DIAS EJECUTADO: | 89 días. |

9- MULTAS:

No se aplica multa por la entrega oportuna de los bienes contratados.

10-DEVOLUCIONES:

Cláusula Sexta. - GARANTIAS:

En este contrato el CONTRATISTA rendirá la siguiente garantía:

En este contrato se deberán presentar las siguientes garantías, en cualquiera de las formas contempladas en el artículo 73 ibídem:

La garantía de fiel cumplimiento del contrato, se rendirá por un valor igual al cinco (5%) del monto total del mismo en una de las formas establecidas en el artículo 73 de la LOSNCP, la que deberá ser presentada previo a la suscripción del contrato.

La garantía de buen uso del anticipo se rendirá por un valor igual al determinado y previsto en el presente pliego, que respalde 100% del monto a recibir por este concepto, la que deberá ser presentada previo la entrega del mismo.

Garantía por el Buen Uso del Anticipo: Previo al pago del anticipo, el contratista presentará una garantía correspondiente al cien por ciento (100%) del valor total del anticipo recibido, según el Art. 75 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública en cualquiera de las formas. establecidas en el Art. 73, numeral 2 del cuerpo legal antes mencionado.

El contratista se compromete a renovar la garantía por lo menos cinco días antes de su vencimiento, de no hacerlo el contratante efectivizará las mismas. Los gastos de obtención y renovación de las garantías son de cuenta exclusiva del contratista.

Devolución de la garantía. - Las garantías entregadas se devolverán de acuerdo a lo establecido en el artículo 77 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública y 118 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública. Entre tanto, deberán mantenerse vigentes, lo que será vigilado y exigido por la contratante.

| Buen Uso del Anticipo | |
|---|--------------|
| Desde el 15 de Junio del 2018 al 13 de Septiembre del 2018. | - |
| Desde el 13 de Junio del 2018 al 12 de Diciembre del 2018 | (Renovación) |

| Fiel Cumplimiento del Contrato | |
|---|--------------|
| Desde el 15 de Junio del 2018 al 13 de Octubre del 2018. | - |
| Desde el 13 de Octubre del 2018 al 11 de Enero del 2019 | (Renovación) |
| Desde el 11 de Enero del 2019 hasta el 11 de Abril del 2019 | (Renovación) |
| Desde el 11 de Abril del 2019 al 17 de Julio del 2019 | (Renovación) |

Dirección: Calle 4 de Noviembre 504 y Manuel de J. Calle.
Teléfono: 072-420240

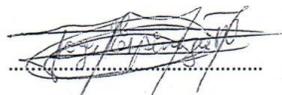
Rómulo Alcívar Alcalde
 Rómulo Alcívar
 www.latroncal.gov.ec

11-CONCLUSION:

Por las razones antes expuestas y para constancia con lo expresado esta Comisión suscribe la presente **ACTA DE ENTREGA RECEPCION DEFINITIVA** de la obra: **"ADOQUINADO Y OBRAS COMPLEMENTARIAS CALLE GALAPAGOS, TERCERA SUR Y CALLEJON B (INGRESO AL ESTADIO)"**, a los 16 días del mes de julio del 2019, en 4 originales de igual tenor y contenido por parte de las personas que han intervenido en esta diligencia del mismo tenor y valor.



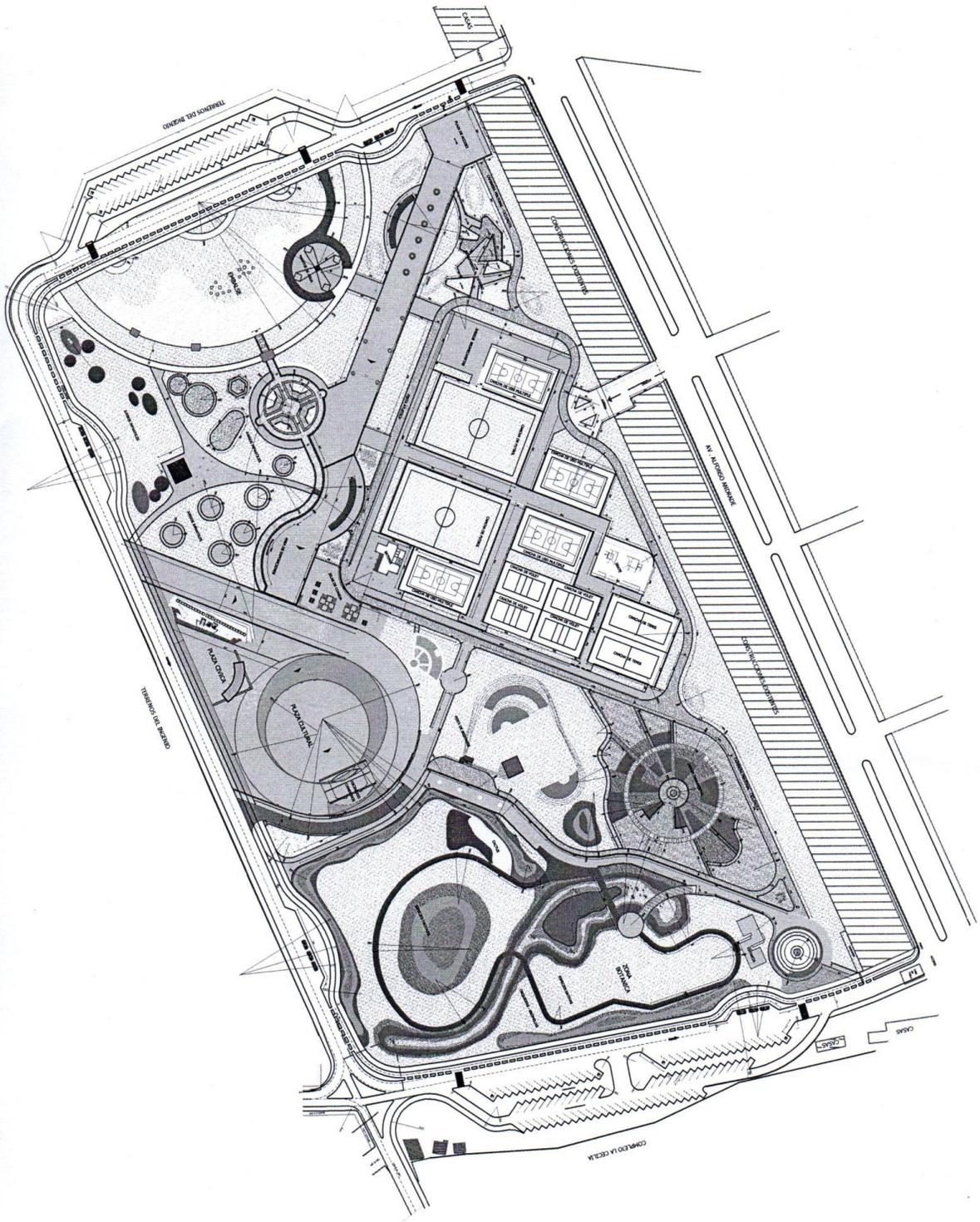
Arq. Cristhian Ordoñez Ramirez – Administrador del Contrato



Ing. Jorge Espinoza Naranjo – Técnico Delegado por la Máxima Autoridad



Ing. Bayron Gustavo Cadme Cárdenas – Contratista



Anexo de la documentación para la elaboración de la tesis



SOLICITUD PARA:

Beca o ayuda económica, Justificación de faltas, Justificación de pruebas, Justificación de trabajos, Justificación de lecciones, Justificación de prácticas, Licencia eventual, Examen postergado, Examen supletorio, Segunda matrícula, Tercera matrícula, Matrícula especial, Matrícula extraordinaria, Record académico, Hojas certificadas, Examen suficiencia, Tutorías, Rectificación de nombres, Malla curricular, Reposición de título, Otros

Fecha: 25-10-2018.
 Dirigido a: Joy. Diego Coronado
Decano de la Unidad Académica de Administración
 Solicitante: Yonin Mauricio Doche Hero
 Carrera: Ingeniería Empresarial
 Año/Ciclo: Segundo Paralelo: "A"
 Asunto: Solito se me apruebe el tema de mi trabajo de titulación, previo la Obtención del título de Ingeniería Empresarial

Mauricio Doche
Solicitante

Constancia de Presentación.- Fecha: 25 / Octubre 2018
 Hora: 21:45
 Resolución: _____

[Firma manuscrita]

Valor \$ 5,00

Nº **0134655**





SOLICITUD PARA:

Beca o ayuda económica, Justificación de faltas, Justificación de pruebas, Justificación de trabajos, Justificación de lecciones, Justificación de prácticas, Licencia eventual, Examen postergado, Examen supletorio, Segunda matrícula, Tercera matrícula, Matrícula especial, Matrícula extraordinaria, Record académico, Hojas certificadas, Examen suficiencia, Tutorías, Rectificación de nombres, Malla curricular, Reposición de título, Otros

Fecha: 25/10/2018.
 Dirigido a: Ing. Diego Caceres
Decano de la Unidad Académica de Administración
 Solicitante: Wilson Anibal Guachón Segura
 Carrera: Ingeniería empresarial
 Año/Ciclo: Décimo Ciclo Paralelo: "A"
 Asunto: Se le solicita se me certifique la aprobación de mi trabajo de titulación, para así la Obtención del título de Inge-
 niería Empresarial

Solicitante

Constancia de Presentación.- Fecha: 25/10/2018.
 Hora: 20:45
 Resolución: _____

Valor \$ 5,00

N° **0134845**





UNIDAD ACADÉMICA DE ADMINISTRACION

Oficio Nro. UCACUE- UAAD-2019-0066-OF
Cuenca, 21 de marzo de 2019

ASUNTO: Presentación y aprobación diseños de trabajo de titulación

Señores

Ing. Fernando Orellana Orellana

DIRECTOR DE LA CARRERA DE EMPRESARIAL

Ing. Maira Ramón N, Mgs.

DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUENCA- EXTENSIÓN SAN PÁBLO DE LA TRONCAL.

Su Despacho:

Con un atento y cordial saludo, me permito ponerle en su conocimiento que en resolución del H- Consejo Directivo de la Unidad Académica de Administración, con fecha 04 de febrero de 2019, se puso en conocimiento los Diseños de Trabajo de Investigación de las diferentes carreras de la Unidad Académica de Administración, tanto la matriz como de las sedes, los mismo que fueron APROBADOS, y se pone en consideración de ustedes para los fines pertinentes.

Agradezco de antemano por su oportuna atención a este pedido

Atentamente,


Ab. Miguel Bermeo Pesántez
SECRETARIO DE LA UNIDAD ACADÉMICA DE
ADMINISTRACION





SOLICITUD PARA:

Beca o ayuda económica, Justificación de faltas, Justificación de pruebas, Justificación de trabajos, Justificación de lecciones, Justificación de prácticas, Licencia eventual, Examen postergado, Examen supletorio, Segunda matrícula, Tercera matrícula, Matrícula especial, Matrícula extraordinaria, Record académico, Hojas certificadas, Examen suficiencia, Tutorías, Rectificación de nombres, Malla curricular, Reposición de título, Otros

Fecha: 7/03/2019
 Dirigido a: Ing. Diego Cisneros
Decano de la unidad Académica de Administración
 Solicitante: Wilson Anibal Guashón Saguar
 Carrera: Ingeniería empresarial
 Año/Ciclo: Décimo ciclo Paralelo: A
 Asunto: Por medio del presente solicito a usted se me autorice la primera posterga para la entrega del trabajo de formulación previo a la obtención del título de ingeniería empresarial

Solicitante

Constancia de Presentación.- Fecha: 07-03-2019
 Hora: 19:25
 Resolución: _____

Valor \$ 5,00

Nº **0143730**





SOLICITUD PARA:

Beca o ayuda económica, Justificación de faltas, Justificación de pruebas, Justificación de trabajos, Justificación de lecciones, Justificación de prácticas, Licencia eventual, Examen postergado, Examen supletorio, Segunda matrícula, Tercera matrícula, Matrícula especial, Matrícula extraordinaria, Record académico, Hojas certificadas, Examen suficiencia, Tutorías, Rectificación de nombres, Malla curricular, Reposición de título, Otros

Fecha: 7/03/2019
 Dirigido a: Ing. Diego Cisneros
Decano de la Unidad Académica de Administración
 Solicitante: Yunin Mauricio Duehe Mero
 Carrera: Ing. Empresarial
 Año/Ciclo: Decimo ciclo Paralelo: A
 Asunto: Por medio del presente solicito a usted se me autorice la primera
promesa para la entrega del trabajo de titulación previo a la
obtención del título de Ingeniería Empresarial

Mauricio Duehe
 Solicitante

Constancia de Presentación.- Fecha: 07-03-2019
 Hora: 19:17
 Resolución: _____

[Firma]
 UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA
 VICERRECTORÍA ACADÉMICA
 VICERRECTOR VICERRECTOR VICERRECTOR
 Ing. Fernando Ordóñez

Valor \$ 5,00
 N° **0143700**



UNIDAD ACADÉMICA DE ADMINISTRACION

Oficio Nro. UCACUE- UAAD-2019-0096-OF
Cuenca, 26 de abril de 2019

ASUNTO: Aprobación de prorrogas

Señores

Ing. Fernando Orellana Orellana

DIRECTOR DE LA CARRERA DE EMPRESARIAL

Ing. Maira Ramón N, Mgs.

DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

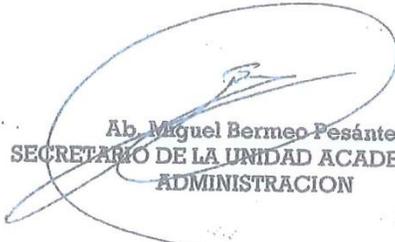
**UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUENCA- EXTENSIÓN SAN PÁBLO DE LA
TRONCAL.**

Su Despacho:

Con un atento y cordial saludo, me permito ponerle en su conocimiento que en resolución del H- Consejo Directivo de la Unidad Académica de Administración, con fecha 22 de marzo de 2019, se puso en conocimiento las solicitudes de primeras prorrogas para las presentación de los trabajos de investigación de las diferentes carreras de la Unidad Académica de Administración, tanto la matriz como de las sedes, los mismo que fueron APROBADOS, y se pone en consideración de ustedes para los fines pertinentes.

Agradezco de antemano por su oportuna atención a este pedido

Atentamente,


Ab. Miguel Bermeo Pesántez
**SECRETARIO DE LA UNIDAD ACADÉMICA DE
ADMINISTRACION**



CENTRO DE IDIOMAS

ABSTRACT

This research focused on conducting a commercial, technical, and financial feasibility study for typical food carts relocation in La Troncal city; those give relevant importance to this area especially for its tradition, becoming a tourist attraction for both residents and visitors. The real problem lies in the current location, which does not have basic hygiene and health services, as well as, its obsolete infrastructure, all of these provide a non-appropriate image for a food court. This investigation is a descriptive quantitative approach, the survey and observation techniques were used, the customers who consume their food on these carts and the owners of the same are the analysis unit. The survey was conducted on 270 people and 26 cart owners. The investigation resulted in 32% of the clients agreeing that the carts be relocated to Galapagos Street; from the point of view of the owners of the carts, 42% agree to be relocated on Galapagos Street, 42% on Oro Street and 16% on Maestro Street.

Keywords: relocation, typical food, viability.

La Troncal, 26 de julio del 2019

EL CENTRO DE IDIOMAS DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUENCA, CERTIFICA QUE EL DOCUMENTO QUE ANTECEDE FUE TRADUCIDO POR PERSONAL DEL CENTRO PARA LO CUAL DOY

FE Y SUSCRIBO



Lic. Nancy Orellana de Cabrera, MSc.
COORDINADORA CENTRO DE IDIOMAS LA TRONCAL

EXTENSIÓN SAN PABLO DE LA TRONCAL
UNIDAD ACADEMICA DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA: INGENIERÍA EMPRESARIAL

CERTIFICA

Que el trabajo titulado del **ESTUDIO DE VIABILIDAD COMERCIAL, TÉCNICA Y FINANCIERA PARA LA REUBICACIÓN DE LAS CARRETAS DE COMIDAS TÍPICAS DEL CANTÓN LA TRONCAL**, realizado por **WILSON GUACHUN SAGUAY** y **MAURICIO DUCHE MERO**, fue revisado por Turnitin y presentó un 2% (DOS POR CIENTO) de índice de similitud.

La Troncal 07 de Agosto 2019.



ING. GEOVANNY PESANTEZ MOLINA, Phd

TUTOR

Reubicación de carretas comidas típicas

INFORME DE ORIGINALIDAD

2%

INDICE DE SIMILITUD

2%

FUENTES DE
INTERNET

0%

PUBLICACIONES

%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1

dspace.ups.edu.ec

Fuente de Internet

2%

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 2%

Excluir bibliografía

Activo