



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM – Carazo
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

Proyecto de Graduación para optar al título de Licenciatura en Administración
Turística y Hotelera

Tema: Proyecto de graduación con enfoque de emprendimiento.

Subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Catering La´mariette, dedicada a la planificación de servicios de catering para diferentes eventos, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2021.

Autores:

Br. Ana Yanci Mercado Cano

Br. María Fernanda Saborío Moraga

Br. Janisse Marcela Soza Chávez

Carné

16097020

17902132

17808159

Tutores:

Msc. Tania Mai Yen Mojan Gago

Msc. Cela del Carmen Mendieta Baltodano.

Msc. Ner David Arauz Carrillo.

Jinotepe, diciembre del 2021

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo:

Primeramente, a Dios:

Por derramar sus bendiciones sobre nosotras y llenarnos de su fuerza para vencer todos los obstáculos en este periodo universitario y en nuestras vidas. Por no dejarnos vencer y haber culminado nuestra carrera.

A nuestros padres:

Por siempre apoyarnos, darnos los ánimos de seguir adelante; motivándonos, darnos una buena educación en nuestros hogares y gracias a ellos por darnos una educación.

A nuestros maestros:

Les agradecemos profundamente por habernos formado profesionalmente. Por su dedicación, empeño y paciencia en estos 5 largos años, principalmente a nuestros tutores Tania Mojan, Cela Mendieta y Ner Arauz, por guiarnos en este trabajo y culminar exitosamente.

Br. Ana Yanci Mercado Cano

Br. Janisse Marcela Soza Chávez.

Br. María Fernanda Saborío Moraga.

Agradecimiento

Primeramente, agradezco a DIOS por haberme permitido llegar al final de mi carrera .

Agradezco a mi padre Juan Mercado y mi hermano Francisco Mercado por ser siempre el apoyo principal tanto emocional y económico de mi educación durante estos años, a mis sobrinos Roberto Mercado y Ronald Mercado ser el mi motor de vida y de fuerza. Y a todos los que me brindaron su apoyo.

A mis Tutores Msc. Tania Mai yen Mojan Gago y Msc. Ner David Arauz, por su ardua labor y dedicación de enseñanza por brindarnos su disposición y la oportunidad de incurrir a su capacidad y conocimiento durante todo el proceso del proyecto.

Br. Ana Yanci Mercado Cano

Agradecimiento

El agradecimiento de este proyecto va dirigido primeramente a Dios, por darme salud sabiduría e inteligencia, bendecirme para asistir a los días de clase, darme fuerzas para continuar, guiar mis pasos y guardar mi camino.

Agradezco a la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua UNAN FAREM Carazo por haberme aceptado y se parte de ella y abrirme las puertas y estudiar mi carrera preferida Lic. Administración Turística y Hotelera.

También a los maestros que con tanta paciencia, dedicación, nos enseñan y nos hacen excelentes profesionales, Nuestros guías: Msc Tania Mojan y Msc. Nerd David por haber tenido toda la paciencia para guiarme durante el proceso de este proyecto.

A mis padres y hermano (as) que con tanto amor me motivan a continuar, brindarme lo necesario para cumplir mis metas.

Mis dos compañeras de proyecto Ana y Janisse por su amistad, apoyo moral, motivar, compartir ideas, y lo más importante el compañerismo.

Br. María Fernanda Saborío Moraga

Agradecimiento

Primeramente, agradezco a Dios por darme por todos estos años que ha estado cuidándome, forjando mi camino y me ha dirigido por el sendero correcto, dándome fuerza, sabiduría y fortaleza en mi vida.

Agradezco a mis padres; Ana Cecilia Chávez Duran y Carlos Alberto Pérez, por su apoyo y amor incondicional. Siempre dándome los ánimos cuando más los necesitaba. Cada uno de mis logros se los dedico a ellos, les estaré eternamente agradecida por darme una buena educación, su confianza por creer en mí en terminar en este proceso de culminar mis estudios y graduarme. También en este espacio agradezco a Reyna De Los Ángeles Duran Picado, que me hubiera encantado que estuviera aquí para verme graduada con mi título de Licenciada, siempre mostrándome su apoyo, amor y fe en mí.

A mis amistades María Fernanda Saborío Moraga y Ana Yanci Mercado Cano por estos años de amistad y apoyo, realmente feliz de terminar la carrera con ustedes, deseándoles mucho éxito, salud y prosperidad con todo corazón, muchas gracias por estar conmigo en este camino.

A mis tutores Tania Mai Yen Mojan Cano, Cela Mendieta Baltodano y Ner David Arauz Carrillo, por brindarnos su dedicación, paciencia y gran apoyo durante estos largos años y concluir con nuestro trabajo final.

Y por supuesto, agradezco a todos los maestros que me han brindado su tiempo en estos largos 5 años, les estaré eternamente agradecida por su dedicación y esfuerzo por enseñarnos a formalizarnos profesionalmente, muchísimas gracias.

Br. Janisse Marcela Soza Chávez.

Valoración del Docente



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE GARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

09 de diciembre del año 2021

D.Sc. César Augusto Arévalo Cuadra
Director
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimado Doctor,

Por este medio entregamos formalmente informe de proyecto de graduación, bajo el Tema: Proyecto de emprendimiento en la IV región del país, presentado por los (as) bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Br. Ana Yanci Mercado Cano	16097020
2	Br. María Fernanda Saborío Moraga	17902132
3	Br. Janisse Marcela Soza Chávez	17808159

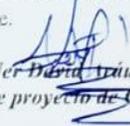
Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Catering La Mariette, dedicada a la planificación de servicios de catering para diferentes eventos, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2021

El cual ha cumplido con los requisitos científico-técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de modalidad de graduación, proyecto de graduación (Arto. 86 Estructura del Proyecto de Emprendimiento). Este trabajo contribuye a desarrollar habilidades y obtener conocimientos relacionados al perfil de la carrera y sobre todo se ajusta a las exigencias del entorno socioeconómico y laboral actual.

Por tanto, el presente trabajo puede ser defendido de acuerdo a los procedimientos académicos establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, para optar al título de Licenciatura en Administración Turística y Hotelera.

Sin más que agregar, deseando bendiciones a usted y a cada persona que lea este documento, el cual es el resultado de mucho esfuerzo y dedicación.

Atentamente,


MSc. Ner Diana Cruz Carrillo
Tutor de proyecto de Graduación


MSc. Tania Mayra Mijan Gago
Tutor de proyecto de Graduación


MSc. Cecilia del Carmen Mendieta Baltodano
Tutor de proyecto de Graduación

Cc/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

De la Peñuela Nacional 2 cuadra al Oeste, Jinotepe, Carazo | Edificio Reynaldo Rosales
Tel.: 2532 2666 / Ext. 7712-7723 | depto.ceconomi,faeconic@unan.edu.ni | www.farencarazo.unan.edu.ni

Resumen

El presente proyecto con enfoque de emprendimiento evalúa la viabilidad para la implementación de la microempresa Catering La'mariette dedicada a la planificación de servicios de catering para diferentes eventos.

Cualquier inversión que se quiere hacer es importante que se realice de forma metódica y calculada para disminuir riesgos inherentes, es por ello que para la ejecución de la microempresa se basa en cuatro etapas como lo son: Generalidades del proyecto: En esta se definen los aspectos principales de la empresa como son los tipos de servicio que esta ofrecerá, sus modelos 3D, sus propuestas de valor que hará diferencia a la competencia y su oportunidad en el mercado Caraceño.

Plan de mercadotecnia: Definiremos nuestro mercado objetivo, características demográficas, identificaremos la competencia, la descripción del producto, la estrategia de distribución y promoción, creación de estrategia de precios y presupuesto de estas.

Plan técnico: Abarcaremos todo lo que es producción del servicio, presupuestaremos la compra de equipo, materia prima y desarrollaremos la vida útil de estos, estudiaremos el marco legal con el fin de conocer los requisitos para la legalización, entre otros puntos que se detallan en proceso del documento.

Plan financiero: se realiza análisis mediante indicadores financieros tales como la tasa Inter del retorno (TIR), valor Actual neto (VAN) cuyos resultados ayudan a obtener conclusiones y recomendaciones objetivas de la factibilidad que podría presentar el proyecto.

Contenido

1. Introducción.....	17
2. Objetivos del Proyecto	18
2.1. Objetivo General.....	18
2.2. Objetivos Específicos	18
3. Generalidades Del Proyecto	19
3.1. Solución	19
3.2. Diseño o modelo en 3D	20
3.3. Oportunidad en el Mercado	26
3.4. Propuesta de Valor.....	27
3.4.1. La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual.....	28
4. Plan de Negocios.....	32
4.1. Plan de Mercadotecnia.....	32
4.1.1. Ubicación de la empresa	32
4.1.2. Mercado/ Zona Comercial.....	32
4.1.3. Macro localización	33
4.1.4. Micro localización.....	33
4.1.5. Principales Clientes	34
4.1.6. Demanda insatisfecha.....	35
4.1.7. Participación del mercado (oferta y competencia).....	37

4.1.8.	Precio de Venta	38
4.1.9.	Estimado de ventas.....	39
4.1.10.	Estrategias de Mercado y presupuesto (4P).....	41
4.2.	Plan Técnico	44
4.2.1.	Proceso de Producción/Servicio.....	44
4.2.2.	Proveedores y condiciones de compra de los equipos	47
4.2.3.	Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo	49
4.2.4.	Mantenimiento y Reparaciones	50
4.2.5.	Capacidad planificada y a futuro.....	50
4.2.6.	Ubicación y distribución física de la planta	51
4.2.7.	Suministros, su costo y disponibilidad.....	52
4.2.8.	Mano de obra, su costo y disponibilidad.....	53
4.2.9.	Gastos generales de servicios.....	54
4.3.	Plan de organización y gestión	55
4.3.1.	Marco Legal	55
4.3.2.	Estructura Organizacional	62
4.3.3.	Actividades y gastos preliminares.....	67
4.3.4.	Equipos de oficina.....	67
4.3.5.	Gastos Administrativos	68
4.4.	Plan Financiero	69

4.4.1.	Inversión del Proyecto.....	69
4.4.1.1.	Inversión fija.....	69
4.4.1.2.	Inversión diferida.....	72
4.4.1.3.	Capital de trabajo.....	72
4.4.1.4.	Inversión total.....	74
4.4.2.	Estado de Situación Financiera inicial.....	75
4.4.3.	Ingresos, egresos y costos.....	76
4.4.3.1.	Punto de Equilibrio.....	76
4.4.3.2.	Presupuesto de ingreso.....	78
4.4.3.3.	Presupuesto de egresos.....	79
4.4.3.4.	Estructura de costo.....	84
4.4.4.	Presupuesto financiero.....	85
4.4.4.1.	Flujo de caja.....	85
4.4.4.2.	Estado de Resultado Proyectado.....	86
4.4.4.3.	Estado de Situación Financiera Proyectado.....	86
4.4.5.	Evaluación financiera.....	87
4.4.5.1.	Flujo de fondo.....	87
4.4.5.2.	Valor actual neto (VAN).....	88
4.4.5.3.	Tasa interna de retorno (TIR).....	89
4.4.5.4.	Período de recuperación de la inversión.....	89

4.4.5.5.	Relación Beneficio-Costo (B/C).....	90
4.4.5.6.	Análisis Financiero	91
5.	Cronograma de trabajo	95
6.	Bibliografía.....	98
	Bibliografía.....	98
7.	Anexos.....	99

Índice de gráficos

Gráfico 1 Aceptación del servicio.	26
Gráfico 2 Edad de los encuestados	34
Gráfico 3 Ocupación de los encuestados.....	35
Gráfico 4 Oferta y competencia.....	37
Gráfico 5 Punto de equilibrio.	77

Tabla 1 Propuesta de Valor	27
Tabla 2 Costo de paquete empresarial	38
Tabla 3 Precio de venta de paquete empresarial.....	38
Tabla 4 Costos de paquete fiestero	39
Tabla 5 Precio de venta de paquete fiestero.	39
Tabla 6 Estimación de venta.....	40
Tabla 7 Estrategia de mercado y presupuesto.	41
Tabla 8 Presupuesto de marketing.....	44
Tabla 9 Equipo y menaje de paquete fiestero.....	47
Tabla 10 Equipo y menaje de paquete fiestero.....	48
Tabla 11 Vida útil del capital fijo.....	49
Tabla 12 Mantenimiento y reparaciones	50
Tabla 13 Capacidad de planificada a futuro.	51
Tabla 14 Suministros de paquete empresarial en unidades físicas.....	52
Tabla 15 Suministros de paquete empresarial en unidades monetarias.....	53
Tabla 16 Suministros de paquete fiestero en unidades físicas.....	53
Tabla 17 Suministros de paquete festivo en unidades físicas.....	53
Tabla 18 Nomina de pago.....	54
Tabla 19 Gastos generales.....	54
Tabla 20 Gastos preliminares	67
Tabla 21 Equipos de oficinas.....	67
Tabla 22 Mobiliario de oficina	67
Tabla 23 Gastos administrativos.....	68
Tabla 24 Inversión fijos.....	69

Tabla 25 Inversión diferida.....	72
Tabla 26 Capital de trabajo.....	73
Tabla 27 Plan de inversión.	74
Tabla 28 Balance de apertura proyectado.....	75
Tabla 29 Punto de equilibrio	76
Tabla 30 Presupuesto de ventas en unidades físicas anuales.....	78
Tabla 31 Presupuesto de ventas en unidades monetarias anuales.	78
Tabla 32 Presupuesto de compras de suministros unidad física anual Paquete empresarial	79
Tabla 33 Presupuesto de suministros anual unidad monetarias paquete empresarial	79
Tabla 34 Presupuesto de compras de suministros directa en unidades físicas Paquete fiestero	80
Tabla 35 Presupuesto de compras de suministros directa en unidades monetarias Paquete fiestero	80
Tabla 36 Presupuesto de Costos Indirectos de servicio Empresarial	80
Tabla 37 Presupuesto de Costos Indirectos de servicio Fiestero.....	81
Tabla 38 Resumen de costo del servicio empresarial.....	82
Tabla 39 Resumen de costos de servicio fiestero	82
Tabla 40 Gastos de venta.....	83
Tabla 41 Gastos administrativos.....	83
Tabla 42 Estructura de costos Paquete empresarial.....	84
Tabla 43 Estructuras de costos de paquete festivo	85
Tabla 44 Flujo de caja	85
Tabla 45 Estado de Resultado Proyectado	86
Tabla 46 Balance general proyectado.....	86

Tabla 47 Flujo de fondo.	87
Tabla 48 Valor actual neto.....	88
Tabla 49 TIR.....	89
Tabla 50 B/C.....	90
Tabla 51 Cronograma del trabajo	95
Tabla 52 Ventas mensuales	99
Tabla 53 Precio de venta mensual	99
Tabla 54 Compra de suministros mensual.....	99
Tabla 55 Suministros mensual en unidades monetaria.....	100
Tabla 56 Costos de servicio mensual	101
Tabla 57 CIF Mensual	102
Tabla 58 Estado de resultado proyectado mensual.....	103

Tabla de ilustraciones

Ilustración 1 Logotipo de Catering La Maritte	20
Ilustración 2 Paquete empresarial (Estilo Coffe break).....	21
Ilustración 3 Paquete fiestero básico.	22
Ilustración 4 Menú estilo Coffe Break	23
Ilustración 5 Menú 1 de paquete fiestero.....	24
Ilustración 6 Menú 2 de paquete fiestero.....	25
Ilustración 7 Macro localización.	33
Ilustración 8 Metodología de ANSI Proceso de atención al cliente.	44
Ilustración 9 Proceso de servicio de paquete empresarial	44
Ilustración 10 Proceso de servicio de paquete fiestero.....	46
Ilustración 11 Ubicación y distribución de la planta	51

1. Introducción.

El presente documento se realiza un análisis del proceso de investigación para conocer la aceptación de una microempresa dedicada a la planificación de servicios Catering en el municipio de Jinotepe departamento de Carazo. Servicio de innovación y emprendimiento este trabajo al mismo tiempo permitió determinar la factibilidad del proyecto de inversión con el fin de poder ofertar un servicio de calidad que marque la diferencia en el mercado.

En presente documento se describe el origen del plan de emprendimiento en mención, los objetivos que plantean el fin del estudio de manera general y específica los cuales sustentan la investigación de nuestros proyectos el presente proyecto de emprendimiento lleva por nombre Catering La'mariette dedicada a la planificación de servicios Catering para diferentes eventos en el municipio de Jinotepe departamento de Carazo en el segundo semestre del año 2021.

Esta idea surge Como Respuesta a la necesidad del consumidor (Servicios catering) ya que la industria de Alimentos y bebidas ha tenido un crecimiento acelerado para la población en general ofreceremos paquetes con capacidad para 30 personas

Paquete empresarial Básico. (Coffe break estilo buffet. Diseñado con un alimento saludable para los clientes.)

Paquete fiestero Básico Una mini fiesta diseñada para disfrutar en su hogar incluyendo, bocadillos, postres y por supuesto la cena que hará de su fiesta un éxito.

El proyecto de emprendimiento de servicios catering La mariette ha sido desarrollado desde varios puntos de vista en el que se evidencia un estudio de mercado, un técnico, económico y un financiero para determinar su viabilidad y factibilidad para la toma de decisiones de implementación.

2. Objetivos del Proyecto

2.1. Objetivo General

Diseñar proyecto de emprendimiento para la microempresa Catering La´mariette, dedicada a la planificación de servicios de catering para diferentes eventos, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2021.

2.2. Objetivos Específicos

1. Identificar los aspectos mercadológicos que permitan a la microempresa Catering La´mariette posicionarse en el mercado local de servicios de catering a domicilios en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo.
2. Determinar el proceso del servicio que ofrece la microempresa Catering La´mariette para garantizar una experiencia sólida y satisfactoria en cada evento.
3. Establecer los aspectos legales y organizacionales de la microempresa Catering La´mariette para desempeñar de forma legal.
4. Presentar los costos y gastos de la microempresa Catering La´mariette, para evaluación de su factibilidad y rentabilidad.

3. Generalidades Del Proyecto

3.1. Solución

Para iniciar el proyecto de emprendimiento de la microempresa de Catering La´mariette se realizaron diversos procesos de estudios para conllevar la aceptación de este proyecto. Tomando como métodos principales de estudio un macro y microfiltro, los cuales nos permitieron conocer las necesidades de un público en específico y de esta forma brindar una solución.

La idea principal del proyecto de la microempresa radica en conocer las necesidades que tienen cierto público en específico de los habitantes de Jinotepe que buscan un servicio para sus eventos. Como principal demanda de esta, se ubica la contratación de un servicio completo el cual incluya los alimentos y bebidas, equipamiento y menaje para el desarrollo como son alquiler de mobiliario, cristalería, personal entre otros; evidentemente con un presupuesto adaptado para el cliente. Ante la actual pandemia se ha encontrado una nueva demanda en estos servicios la cual indican que los clientes que prefieren un servicio privado donde no salga de su lado confort debido al medio de contagios de COVID 19.

Es por ello, que ante dichas necesidades nacen la idea de la microempresa de Catering La´mariette, dedicada a la prestación de servicios de Catering a domicilio, en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo. Esta se encargará de ofrecer un servicio tipo restaurante a domicilio. En el cual los clientes puedan disfrutar de un servicio directo, dirigido a cubrir sus demandas en un solo servicio.

3.2. Diseño o modelo en 3D

Ilustración 1 Logotipo de Catering La'Maritte



"Un servicio completo a tu disposición".

Fuente: Elaboración propia.

Logotipo y slogan:

En el logotipo en la parte superior detalla el nombre La'mariette, el cual será el nombre de la empresa. Su origen es francés y significa La María; se eligió este nombre debido a su calidez, elegancia lo cual brinda prestigio para la marca de la empresa.

En la parte céntrica podemos observar una animación de una persona con un baño maría el cual refleja el servicio principal de las microempresas que distribuir el servicio de A+B. Debajo de esta ubicamos la palabra Catering la cual engloba todo el servicio de la microempresa.

En la parte inferior de se encuentra el slogan de la empresa. El cual indica el servicio de la microempresa que será completo y domicilio.

* **Paquete empresarial Básico.**

Disfrute de un Coffe break estilo buffet. Diseñado con un alimento saludable para los clientes. Paquete para 30 personas

Ilustración 2 Paquete empresarial (Estilo Coffe break)



The advertisement is a vertical graphic with a dark purple background. On the left, there is a photograph of a white ceramic coffee cup on a wooden surface, with milk being poured into it. Above the cup is a stylized illustration of a chef in a white uniform and hat, holding a tray with various colorful buffet items. The text 'La'mariette' is written in a cursive font above the chef, and 'CATERING' is written in a smaller font below the tray. On the right side, there is a white-bordered box containing the text 'La'mariette' in a large cursive font, followed by 'Paquete Empresarial' in a bold sans-serif font. Below this, the text 'Paquete básico' is written in a cursive font. A list of services is provided with diamond-shaped bullet points: 'Personal uniformado', 'Menú buffet.', 'Mantelería, cubiertos y cristalería de lujos.', 'Atención y asesoría personalizada.', and 'Montaje y desmontaje.'. Two red rectangular boxes contain the pricing information: 'US\$ 6. POR PERSONA.' and 'US\$ 194. 30 INVITADOS'. At the bottom left, there are social media icons for Facebook, Instagram, WhatsApp, and Google, followed by the contact information: 'Catering La'mariette', 'catering_lamariette', '7854-2478/5702-3274', and 'Cateringlamariette@gmail.com'. At the bottom right, there is a photograph of several coffee cups with latte art, and the text 'Consulte por los otros paquetes.' is written in a cursive font.

La'mariette
Paquete Empresarial

Paquete básico

- ❖ Personal uniformado
- ❖ Menú buffet.
- ❖ Mantelería, cubiertos y cristalería de lujos.
- ❖ Atención y asesoría personalizada.
- ❖ Montaje y desmontaje.

US\$ 6. POR PERSONA.

US\$ 194. 30 INVITADOS

f Catering La'mariette
ig catering_lamariette
wh 7854-2478/5702-3274
G Cateringlamariette@gmail.com

Consulte por los otros paquetes.

Fuente: Elaboración propia.

* **Paquete fiestero Básico.**

Una mini fiesta diseñada para disfrutar en su hogar incluyendo, bocadillos, postres y por supuesto la cena que hará de su fiesta un éxito total. Paquete completo para 30 personas.

Ilustración 3 Paquete fiestero básico.



La' mariette

Paquete Fiestero

Paquete incluye

- ❖ Personal uniformado.
- ❖ Buffet incluye:
 - 4 Entradas
 - 2 Platos fuertes
 - 4 Acompañantes
 - 2 Refrescos
 - 1 Postre
- ❖ Mantelería, cubiertos y cristalería de lujos.
- ❖ Atención y asesoría personalizada.
- ❖ Montaje y desmontaje.

US\$ 13. POR PERSONA

US\$ 385. 30 INVITADOS

Consulte por los otros paquetes.

f Catering La' mariette
ig catering_lamariette
wh 7854-2478/5702-3274
G Cateringlamariette@gmail.com

Fuente: Elaboración propia.

* **Menú de paquete empresarial Básico**

Ilustración 4 Menú estilo Coffe Break



LA'MARIETTE

MENÚ COFFEE BREAK



MENÚ # 1

- Sándwich de jamón y queso.
- Empanada rellena.
- Ensalada de fruta de temporada.
- Café o refresco.

MENÚ # 2

- Croasant de jamón y queso.
- Encanelado.
- Ensalada de fruta de temporada.
- Café o refresco.

MENÚ # 3

- Trenzas de jamón y queso.
- Empanada de manjar.
- Ensalada de fruta.
- Café o refresco.

MENÚ # 4

- Empanada de pollo.
- Croasant de jamón y queso.
- Empanada de manjar.
- Café o refresco.



Fuente: Elaboración propia.

* **Menú paquete fiestero**

Ilustración 5 Menú 1 de paquete fiestero.



LA'MARIETTE
CATERING
MENÚ FIESTERO

ENTRADA
Canapé: jamón, queso, atún.

PLATOS FUERTES
Filete de salsa de mostaza y vinagre balsámico.
Pollo en salsa de puré de papa.

REFRESCOS
Refresco de naranja.
Refresco de té de limón.

ACOMPAÑANTE
Puré de papa.
Papita al pesto.
Ensalada.
Vegetales al vapor.

POSTRE
Cupcakes



Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 6 Menú 2 de paquete fiestero.



LA'MARIETTE

MENÚ FIESTERO



ENTRADA

Canapé: jamón, queso, atún.

PLATOS FUERTES

Pierna y cuadril en salsa moreira.
Lomito a la plancha

REFRESCOS

Refresco de naranja.
Refresco de té de limón.

ACOMPAÑANTE

Puré de papa.
Ensalada.
Vegetales al vapor.

POSTRE

Cupcakes.



Fuente: Elaboración propia.

3.3. Oportunidad en el Mercado

El padre de la mercadología (Philip Kotler, 1993) define que “La oportunidad de mercado como una necesidad e interés del comprador, en la cual hay una alta probabilidad de que una empresa pueda actuar rentablemente satisfaciendo esa necesidad.”

Para conocer la oportunidad de mercado de la microempresa se realizó un total de 150 encuestas a los habitantes del municipio de Jinotepe, departamento de Carazo con el fin de conocer la aceptación del servicio de esta. Las encuestas se realizaron a personas en un rango de edades entre 22 a 65 años activamente económica.

A continuación, se muestra el grafico de aceptación del servicio el cual representa la oportunidad de mercado de la empresa en municipio Jinotepino.

Gráfico 1 Aceptación del servicio.



Fuente: Elaboración propia.

Mediante el grafico anterior se presentó el resultado de la aceptación del servicio refleja que tiene una oportunidad de 77% en el municipio de Jinotepe.

3.4. Propuesta de Valor

Tabla 1 Propuesta de Valor

Socios Claves	Actividades claves	Propuesta de valor	Relación con el cliente	Segmento cliente
Proveedores de alimentos y bebidas.	Garantizar que los servicios ofrecidos sean de buena calidad.	Servicio de Catering a domicilio	Transmitir confianza al cliente, a la hora de brindar información acerca de los servicios de la empresa	Personas económicamente activas.
Proveedor de alquiler de mobiliario y mantelería.	Publicidad al máximo a través de redes sociales.	Creación de paquetes para diferentes tipos de eventos. El menú de paquetes elaborado por un chef.		Empresas de cualquier índole
Transporte	Recursos claves Personal de la microempresa. Personal por eventos.	Asesoría personalizada. Medidas de protección post COVID.		
Estructura de costos			Fuentes de ingresos	
Pago de personal de la microempresa y por eventos.			Tarjetas	
Pago a los proveedores.			Transferencia Bancaria	
Pagos de las instalaciones de la empresa y servicios básicos.			Efectivo	

Fuente: Elaboración propia.

3.4.1. La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual

Al hablar de propiedad intelectual, se hace referencia al derecho de la persona creadora de disfrutar de los beneficios de su obra, ya sea artística o de cualquier otra índole.

Según el Ministerio de fomento, Industria y Comercio (MIFIC; 2021) los procedimientos a seguir para la solicitud de registro de una marca, nombre comercial, emblema o señal de propaganda y cualquier otra solicitud, se presenta ante la secretaría del registro de la propiedad intelectual, en el formulario correspondiente todo de conformidad con el artículo 9 de la Ley 380 Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos:

Este formulario debe incluir:

1. Nombre y dirección del solicitante.
2. Lugar de constitución de domicilio del solicitante, cuando fuese una persona jurídica.
3. Nombre del representante legal cuando fuese el caso.
4. Nombre y dirección del apoderado en el país, cuando se hubiera designado.
5. Denominación de la marca o nombre comercial, cuyo registro se solicita, si fuese denominativa sin grafía, forma ni color especial.
6. Etiquetas con la reproducción de la marca, emblema o señal de publicidad, cuando tuviera grafía, forma o colores especiales, o fuese figurativa, mixta o tridimensional con o sin color.
7. Señalar si el interesado reivindica derecho de prioridad.

8. Una lista de productos o servicios para los cuales se desea registrar la marca, agrupados por clases conforme a la clasificación internacional de productos y servicios. En caso de ser nombre comercial o emblema el giro de actividades de la empresa o establecimiento comercial.

9. La firma del solicitante o de su apoderado.

Adjunto al formulario correspondiente se debe presentar:

El poder para registro de propiedad intelectual, que acredite la representación, cuando el interesado lo hiciera a través de apoderado.

En caso de invocar el artículo 6 quinquis del convenio de París, el interesado debe presentar el certificado de registro de la marca en el país de origen, con la respectiva traducción, según el caso.

En caso de ser marca sonora, acompañar muestra de sonido en soportes de CD o DVD con formato WAV y representación gráfica del sonido. Comprobante de pago de la tasa establecida.

Examen de forma: Consiste en la revisión de la solicitud de registro de marca, que cumpla con todos los requisitos establecidos en los artículos 10 y 11 de la ley 380, ley de marcas y otros signos distintivos. en caso de observarse alguna omisión o deficiencia, se notificará al solicitante dándole un plazo de dos meses para efectuar la corrección, bajo apercibimiento de considerarse abandonada de pleno derecho la solicitud y archivarse de oficio. Una vez efectuado el examen de forma satisfactoriamente, el registro de la propiedad intelectual

ordenará se publique la solicitud en la gaceta diario oficial o en el medio de publicación del registro, por una sola vez, a costa del interesado.

Periodo de oposición: Cualquier persona interesada podrá presentar oposición contra el registro de una marca, nombre comercial, emblema o señal de propaganda dentro del plazo de dos meses contados a partir de la publicación de la solicitud. Esta oposición debe contener los fundamentos de hecho y derechos en que se basa, acompañando u ofreciendo las pruebas que fuesen pertinentes.

Examen de fondo: consiste en verificar que la marca no infrinja ninguna de las prohibiciones contenidas en el artículo 7 e incisos a), b), y d) del artículo 8 de la Ley 380 ley de marcas y otros signos distintivos, por existir ya otorgado algún registro concedido o solicitado anteriormente en el país, a favor de otro titular. Esta verificación se realiza con el auxilio del sistema informático y base de datos de marcas concedidas o en trámite de concesión con que cuenta el registro de la propiedad intelectual.

Una vez realizado el examen de fondo el registro de la propiedad intelectual notificará al solicitante o interesado por medio de resolución motivada, la aceptación o negación de la solicitud. En caso de negación de la marca, por infringir alguna de las prohibiciones, el registro de la propiedad intelectual notificará al solicitante indicando las razones de la objeción quien tendrá el plazo de dos meses para presentar un escrito de contestación de objeción alegando lo que tuviere a bien en defensa de la solicitud en caso de contestar la objeción dentro del plazo establecido el registro denegará la concesión de la marca mediante resolución fundamentada. En caso de aceptar la solicitud de registro de marca, nombre

comercial, emblema o señal de publicidad, el registro de la propiedad intelectual expedirá un certificado.

Emisión de certificado: En este certificado se hace contar la titularidad y vigencia de la marca registrada, el que se publicará en la gaceta diario oficial o en el medio de publicación oficial del registro de la propiedad intelectual, el certificado debe contener, entre otros, lo siguiente:

1. El número de registro de la marca, nombre comercial, emblema o señal de publicidad.
2. La fecha de la resolución por la cual se concedió el registro.
3. La fecha de vencimiento del registro de la marca, que se determinará a partir de la fecha de resolución por la cual se concedió el registro de marca.
4. El nombre y la dirección del titular.
5. El lugar de constitución y domicilio del titular, cuando fuese una persona jurídica, así como el nombre del apoderado en el país, cuando lo hubiera.
6. El número y la fecha de la solicitud de registro de marca, nombre comercial, emblema o señal de publicidad.
7. La marca registrada cuando fuese denominativa, sin grafía, forma ni colores especiales.
8. Reproducción de la marca registrada cuando fuese denominativa con grafía, forma, colores especiales, figurativa, mixta, tridimensional, con o sin color.
9. La lista de los productos y servicios para los cuales se usa o se usará la marca, agrupados por clases conforme a la clasificación internacional de productos y servicios, con indicación del número de cada clase.

10. La fecha de inscripción de la marca en el registro respectivo y la firma autógrafa del registrador o del registrador suplente en su caso, del secretario, el sello del registro y timbres de Ley.

4. Plan de Negocios

4.1. Plan de Mercadotecnia.

Con el estudio de mercado se proyecta analizar los ambientes en los que se va a desempeñar la empresa, recopilar y analizar la información sobre los clientes, los competidores y el mercado para tomar las decisiones y aplicar estrategias acertadas de acuerdo con el proyecto.

4.1.1. Ubicación de la empresa

La ubicación de la empresa será en el departamento de Carazo; la ubicación es excelente debido a que es céntrico, y es muy transitado por personas aledañas de otros departamentos del país lo cual permite a la microempresa hacer presencia de manera indirecta en otras localidades. Este también presenta una economía en desarrollo en diferentes sectores lo cual determina que su habitante presenta estabilidad económica.

4.1.2. Mercado/ Zona Comercial

El mercado comercial se puede entender como un lugar donde se realizan intercambios, pero en este caso, desde una óptica comercial, utilizando este término es el conjunto de compradores y vendedores de un producto o servicio.

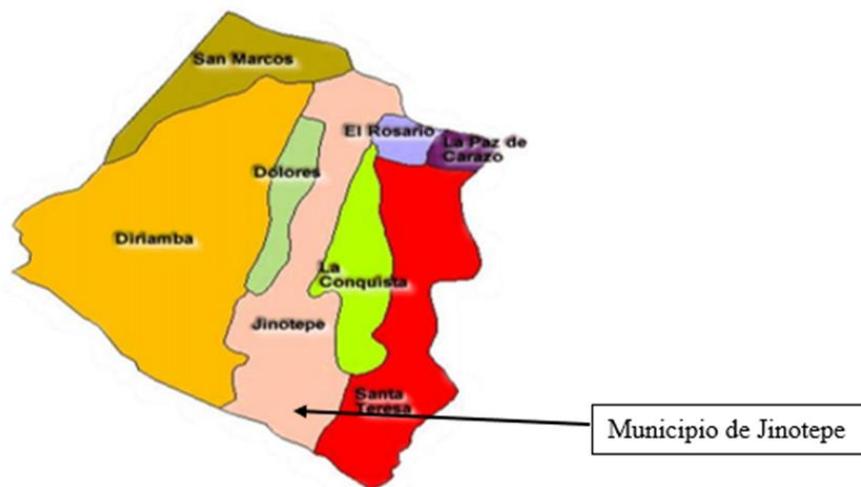
La microempresa Catering La'mariette pondrá en marcha sus servicios en el municipio de Jinotepe en el departamento de Carazo. Se situará en una zona urbana altamente transitada

por estudiantes universitarios, trabajadores de empresas cercanas al lugar y por personas de otras localidades de Carazo o de departamentos aledaños de la cuarta región que pueden ser posibles clientes a futuro.

4.1.3. Macro localización

La microempresa Catering La'mariette pondrá en marcha sus servicios en el municipio de Jinotepe en el departamento de Carazo. Se situará en una zona urbana altamente transitada por estudiantes universitarios, trabajadores de empresas cercanas al lugar y por personas de otras localidades de Carazo o de departamentos aledaños de la cuarta región que pueden ser posibles clientes a futuro.

Ilustración 7 Macro localización.

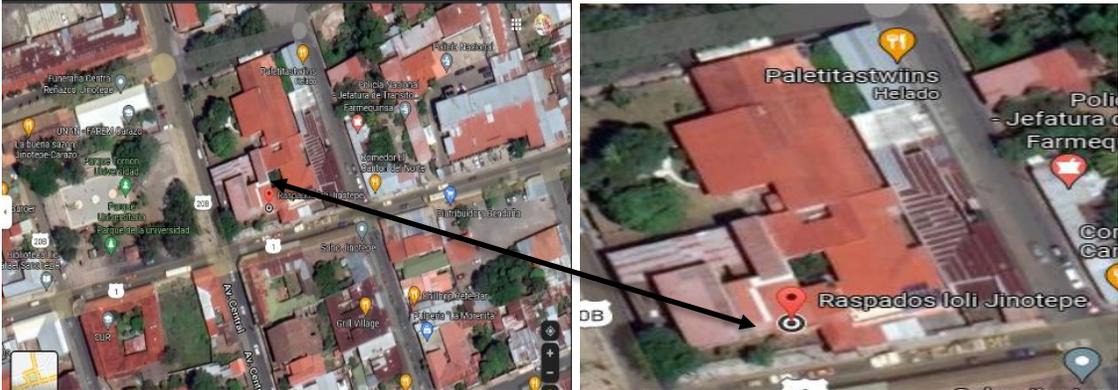


Fuente: Google maps

4.1.4. Micro localización

Catering La'mariette estará ubicada en el municipio de Jinotepe, en la dirección de semáforos UNAN 1/2c al este contiguo a Farma Centro. Se eligió esta localidad de Jinotepe porque es

un sitio céntrico y aquí se localizan la mayoría de los clientes potenciales al igual que diversos proveedores para la empresa debió a su cercanía con universidades, empresas, diversas paradas de buses con clientes potenciales.

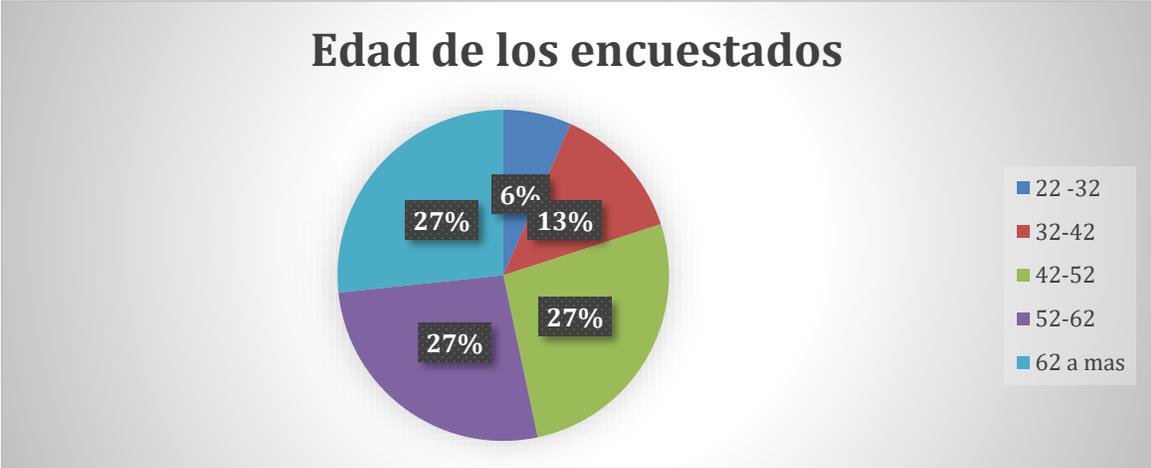


Fuente: Google maps

4.1.5. Principales Clientes

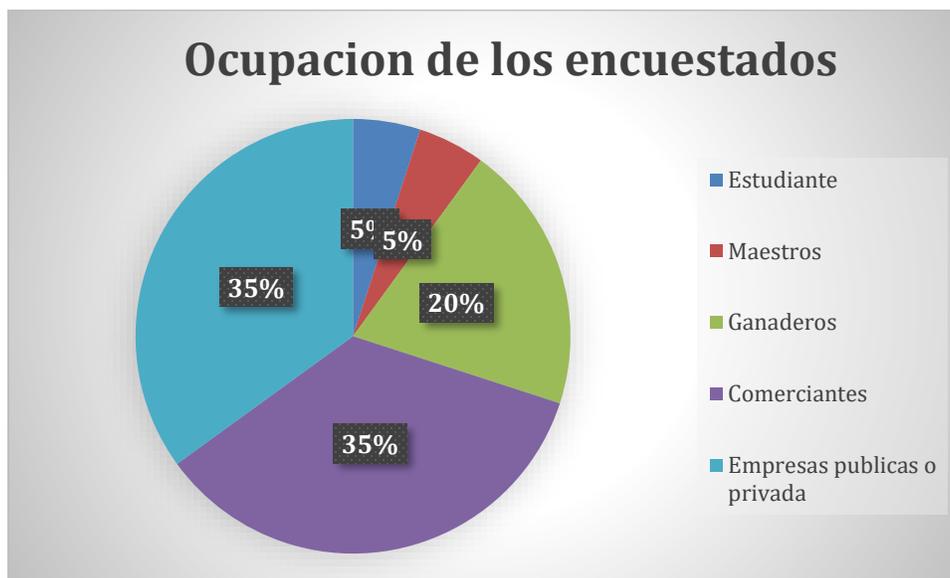
Los principales clientes para la microempresa se ubican en el municipio de Jinotepe departamento de Carazo. A continuación, se presentan gráficos porcentualmente del rango de edad de los clientes potenciales.

Gráfico 2 Edad de los encuestados



Fuente: Grupo investigador.

Gráfico 3 Ocupación de los encuestados.



Fuente: Elaboración propia.

Con los gráficos anteriores se muestran los principales cliente para la microempresa. Según los datos obtenidos indica que las personas con más probabilidad de contratar los servicios de la empresa se encuentran en un rango de edad de 32 a 65 años. Esto es debido que esta es una edad en que las personas se encuentran activas económicamente. En referencia a su ocupación los mayores clientes potenciales lo ubicamos en dos áreas como son los comerciantes y empresas de cualquier ende, debido a que son los mayores generadores de ingresos en el departamento y los mayores clientes potenciales para la microempresa.

4.1.6. Demanda insatisfecha

Para poder calcular la demanda insatisfecha primeramente se tuvo que identificar los datos correspondientes a la demanda total y la demanda real para ello se plantean los siguientes cálculos:

Demanda Total (DT)

Según (Gabriel Baca Urbina, 2003) “La demanda total permite determinar y medir cuales son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado respecto a un bien o servicio. Es la suma de la demanda individual de los compradores presentes en el mercado durante el periodo de tiempo que se considere”. Como demanda total del proyecto se tiene a la población del municipio de Jinotepe encuestada entre las edades de 22 a 65 años económicamente activas.

DT: 192,203 habitantes

Demanda Real (DR)

Al calcular la demanda real del servicio se estratifican los datos que resultan de la resta de la demanda total (población total de Jinotepe) menos la discriminante (% de la población que no estuvo de acuerdo en adquirir el servicio) obteniendo como resultado el siguiente cálculo.

DR= DT- discriminante (% de la población que no compraría el producto)

DR=192,203- 23%

DR: 44,206

Demanda insatisfecha (DI)

La demanda insatisfecha resulta de la resta de la demanda real del mercado menos el porcentaje que ocupa la competencia en el mercado.

De este planteamiento resulta la siguiente operación:

DI= DR - % competencia

DI=44,206- 46%

DI= 23,871 habitantes

El resultado de este cálculo nos demuestra la cantidad a la que la competencia aun no ofrece los productos o servicios, dándole a la microempresa la oportunidad de cubrir la demanda insatisfecha y posicionarse en este mercado.

4.1.7. Participación del mercado (oferta y competencia)

La pequeña empresa Catering La`mariette tiene una gran oportunidad en el mercado, puesto que en el municipio de Jinotepe existen negocios donde la competencia solo ha cubierto un 46% aproximadamente. De esta competencia se destacan restaurantes que cuenta con salones espacioso o incluso muchos negocios de comida rápida preparada, que tienen espacio reservado para celebraciones por lo que nuestra oferta se ve un poco afectada pero no tanto ya que el servicio de la empresa será a domicilio permitiendo movilizarse por todo el departamento. Pero la competencia que más importa está en las empresas dedicadas en exclusividad a ofrecer este servicio las cuales no presenta alta competencia.

Gráfico 4 Oferta y competencia.



Fuente: Elaboración propia.

4.1.8. Precio de Venta

Para poder calcular el precio de venta de los paquetes se tomaron en cuenta, los costos estimados para cada uno de los servicios como son los alimento y bebidas, servicio de alquiler de mobiliario y mantelería, el pago de personal entre otros.

Tabla 2 Costo de paquete empresarial

Catering La Mariette		
Estructura de Costos Año 2021		
Paquete Empresarial		
Descripción	Costo Mensual	Costo Total Anual
Gasto de Personal		
Responsable de eventos	C\$ 6,228.46	C\$ 74,741.54
Encargado del montaje y desmontaje	C\$ 2,400.00	C\$ 28,800.00
Sub Total Gasto del Personal	C\$ 8,628.46	C\$ 103,541.54
Costos Directos		
Alimentos	C\$ 14,400.00	C\$ 172,800.00
Bebidas	C\$ 6,000.00	C\$ 72,000.00
Transporte	C\$ 2,400.00	C\$ 28,800.00
Sub total Costos Directos	C\$ 22,800.00	C\$ 273,600.00
Costos Indirectos		
Insumos	C\$ 6,344.00	C\$ 76,128.00
Depreciación	C\$ 324.44	C\$ 3,893.31
Sub total Costos Indirectos	C\$ 6,668.44	C\$ 80,021.31
Total Costos	C\$ 38,096.90	C\$ 457,162.85

Tabla 3 Precio de venta de paquete empresarial.

Costo Total Anual	C\$ 457,162.85
N° de unidades	96
Costo Total Unitario	C\$ 4,762.11
Margen de Utilidad	43%
Precio de Venta	C\$ 6,800.30

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4 Costos de paquete fiestero

Catering La Mariette		
Estructura de Costos Año 2021		
Paquete Empresarial		
Descripción	Ene	Costo Total Anual
Responsable de eventos	C\$ 6,228.46	C\$ 74,741.54
Cocinero	C\$ 4,000.00	C\$ 48,000.00
Mesero	C\$ 2,400.00	C\$ 28,800.00
Sub Total Gasto del Personal	C\$ 12,628.46	C\$ 151,541.54
Costos Directos		
Alimentos	C\$ 38,280.00	C\$ 459,360.00
Bocadillo	C\$ 10,800.00	C\$ 129,600.00
Bebidas	C\$ 7,200.00	C\$ 86,400.00
Alquiler de mobiliario	C\$ 2,880.00	C\$ 34,560.00
Alquiler de manteleria	C\$ 7,680.00	C\$ 92,160.00
Transporte	C\$ 3,600.00	C\$ 43,200.00
Sub total Costos Directos	C\$ 70,440.00	C\$ 845,280.00
Costos Indirectos		
Insumos	C\$ 1,824.00	C\$ 21,888.00
Depreciación	C\$ 324.44	C\$ 3,893.31
Sub total Costos Indirectos	C\$ 2,148.44	C\$ 25,781.31
Total Costos	C\$ 85,216.90	C\$ 1,022,602.85

Tabla 5 Precio de venta de paquete fiestero.

Costo Total Anual	C\$ 1,022,602.85
N° de unidades	96
Costo Total Unitario	C\$ 10,652.11
Margen de Utilidad	27%
Precio de Venta	C\$ 13,506.88

Fuentes: Elaboración propia.

4.1.9. Estimado de ventas

Para realizar el estimado de ventas totales de la microempresa Catering La'mariette, se tomó como base los datos obtenidos del cálculo de la demanda insatisfecha, estimando cubrir el

54% el primer año de operación. En su totalidad y perspectivas de unidades a vender son de 8 paquetes básicos mensuales tanto de paquete fiestero y empresarial. Debido a la vulnerabilidad que podría pasar como factores climáticos y virales, o bien por temporadas. Por lo que estima vender un total de 96 paquetes durante el primer año.

Tabla 6 Estimación de venta.

Catering La Mariette		
Proyecciones de venta (unidades físicas)		
Año 2021		
Descripción	Venta de paquete por mes	Total, de venta Anual
Paquete empresarial	8	96
Paquete festivo	8	96
Total	16	192

Catering La Mariette			
Proyecciones de venta (unidades físicas)			
Descripción	Precio del paquete	Total, de ventas por mes	Total, de venta anual
Paquete empresarial	C\$ 6,800.00	C\$ 54,400.00	C\$ 652,800.00
Paquete festivo	C\$ 13,500.00	C\$ 108,000.00	C\$ 1,296,000.00
Total		C\$ 162,400.00	C\$ 1,948,800.00

Fuentes: Elaboración propia.

4.1.10. Estrategias de Mercado y presupuesto (4P)

Utilizaremos el plan de marketing para mostrar estrategias que den a conocer el servicio ofrecido por Catering La Mariette

Tabla 7 Estrategia de mercado y presupuesto.

Estrategias de mercado y presupuesto			
Servicios			
Estrategia	Objetivos	Acción	Recursos
La microempresa La Maritte ofrecerá un servicio innovador de Catering a domicilio. Tomando como ventaja la nueva modalidad que esta optando todo el mundo ante la la pandemia de COVID 19. Por lo que ofrecer un servicio de este tipo es una buena estrategia, que permite a la microeempresa penetrar en este mercado en el cual los clientes puedan disfrutar de manera privada sus eventos sin correr muchos riesgos de contagios. En la que la	Ofrecer un servicio que llene las expectativas de los clientes en el mercado de Catering a domicilio.	Ofrecer servicio a domicilio, la estrategia permitirá que los clientes elijan la ubicación de sus eventos y circulo de invitado y de esta forma se poder asegurar su proteccion..	<ul style="list-style-type: none"> - Personal. - Suministros. - Equipo y menaje del servicio. - Equipos de mobiliario. - Transporte. - Equipo de proteccion post covid..

empresa debera seguir sus protocolos de bioseguridad correctamente.

Precio

Estrategia	Objetivos	Accion	Precios
<p>La microempresa se enfrenta al reto de fijar precios en los cuales se permitan satisfacer las necesidades orientadas tanto al cliente como a la microempresa. Estos seran medido a traves de paquete con servicios establecidos en cada uno de ellos.</p>	<p>Ofrecer los precios más competitivos y accesible en el mercado.</p>	<p>Establecer precios adecuados al presupuesto del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Paquete empresarial. <ul style="list-style-type: none"> - Servicio de buffet. - Cristaleria, cubiertos y menaje. - Personal. - Asesoria ✚ Paquete festivo. <ul style="list-style-type: none"> - Servicio de banquete - Servicio de alquiler de mobiliario. - Personal uniformado. - Asesoria. - Cuberteria y cristaleria - Manteleria. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Paquete empresarial C\$ 7,381.28 ✚ Paquete festivo C\$ 14,167.31

Plaza

Estrategia	Objetivos	Accion	Precios
Contratacion de proveedores. Esta estrategia permite a la microempresa tener menores gastos de venta pero una rapida gestion, asegurando llegar al consumidor final de manera rapida y eficaz dandole un servicio final de calidad.	Llegar al consumidor final de manera rapida y eficaz dandole un servicio final de calidad	Minimizar durante los gastos de inversion durante el año uno para permitir desarrollar un capital que permita a microempresa ofrecer los servicio sin necesidad de contratacion de proveedor en los proximos años.	Alquiler de transporte Compras de suministro. Alquiler de mobiliarios

Publicidad

Estrategia	Objetivos	Accion	Precios
Estrategia publicitaria Utilizaremos las redes sociales, ya que son un motor de impulsión sumamente grande ya que tienen un alcance de millones de personas y esto siendo gratis.	Llegar al publico a través de facebook e intragram. Llegar al público a través de distribución de volantes	Hacer publicida durante los 30 dias del mes en redes sociales. Distribucion de volantes estaremos entregándoles en puntos estratégicos siendo estos, las universidades, estaciones de buses, calles concurridas, mercado municipal, colegios etc.	Volantes: C\$200.00 Redes sociales: C\$ 1,200.00

Fuentes: Elaboración propia.

Tabla 8 Presupuesto de marketing.

Publicidad y Propaganda				
Detalle	Precio		Cantidad	Costo
Redes Sociales	C\$	40.00	20	C\$ 800.00
Volantes	C\$	0.50	200	C\$ 100.00
Total				C\$ 900.00

Fuente: Elaboración propia.

4.2. Plan Técnico

4.2.1. Proceso de Producción/Servicio

(Buffa, Elwood S., 1983) señala que “Definimos como sistema productivo los medios mediante los que transformamos recursos de entrada para crear bienes y servicios útiles. El proceso productivo es un proceso de transformación o conversión.”

A continuación, se detalla los procesos de servicio de la microempresa.

Ilustración 8 Metodología de ANSI Proceso de atención al cliente.

No	Actividades	Metodología ANSI para el proceso de atención al cliente				Tiempo/Minutos
		Atención	Orden	Operación	Servicio	
1	Atender la solicitud al cliente	●	●			2 minutos
2	Informar del servicio y su precio		●	●		10 minutos
3	Revisar ficha de eventos		●			5 minutos
4	Registrar fecha y hora de servicio		●			5 minutos
9	Cobrar el saldo acordado		●	●		5 minutos
10	Registrar e ingresar el monto del servicio		●			5 minutos
11	Despedir al cliente			●		3 minutos
11	Fin de actividad				●	
Tiempo total en minutos						35 minutos

Ilustración 9 Proceso de servicio de paquete empresarial

No	Actividades	Metodología ANSI para el proceso de planeación del evento a realizar.				Tiempo/ Minutos
		Atención	Orden	Operación	Servicio	
						
1	Inicio de la operación del servicio.					2 minutos
2	Definir equipo y menaje a utilizar					15 minutos
3	Contactar a los proveedores y fijar precio y fecha de entrega.					1 hora
4	Pagar el saldo acordado					15 minutos
5	Contactar al personal a contratar y fijar precio por sus servicios					5 minutos
6	Registrar e ingresar el monto pagado a los proveedores en el sistema de la empresa					5 minutos
7	Fin de actividad					
Tiempo total en minutos						1: 42 minutos

Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 10 Proceso de servicio de paquete fiestero.

No	Actividades	Metodología ANSI para el proceso del servicio empresarial				Tiempo/Minutos
		Atención	Orden	Operación	Servicio	
						
1	Se moviliza el servicio al lugar requerido					30 minutos
2	Se recibe el pedido a los proveedores.					15 minutos
3	Se realiza el montaje					15 minutos
4	Inicia el servicio					1:30 minutos
5	Se realiza el desmontaje					10 minutos
6	Se cobra el saldo acordado					10 minutos
7	Registrar e ingresar el monto del servicio					2 minutos
8	Fin de actividad					
	Tiempo total en minutos					2:40 horas

Fuente: Elaboración propia.

4.2.2. Proveedores y condiciones de compra de los equipos

Para iniciar el proceso de servicio de la microempresa es necesario tener en cuenta todos los rubros dentro de los cuales contemplamos el menaje de los equipos y materiales, que permitirán el desarrollo de las actividades sin ningún tipo de inconveniente. Para elección de los equipos para los paquetes se consultó al libro de (Logística de catering, 2005) de la autora Rosa Cábelo Franco. Estos se contemplan en un servicio para 30 personas en tres tipos de servicios distintos uno dirigido a un evento social denominado como paquete festivo para hacer referencia a eventos de cualquier índole, un empresarial estilo Desayuno y Coffe break.

Tabla 9 Equipo y menaje de paquete fiestero.

No	Descripción del Equipo	Cantidad	Costo de adquisición	Total
Menaje y equipo de paquete de Coffe break				
1	Mesas	2	C\$ 1,320.00	C\$ 2,640.00
2	Bambalinas	3	C\$ 180.00	C\$ 540.00
3	Sobre mantel	3	C\$ 180.00	C\$ 540.00
4	Chafer	3	C\$ 1,269.00	C\$ 3,807.00
5	Servilleta de chafer	6	C\$ 20.00	C\$ 120.00
6	Pinzas para chafer	4	C\$ 40.00	C\$ 160.00
7	Platos de pan	2	C\$ 530.00	C\$ 1,060.00
8	Cafetera percoladora	1	C\$ 2,049.00	C\$ 2,049.00
9	Recipiente para café o te	6	C\$ 40.00	C\$ 240.00
10	Recipiente de basura de mesas	2	C\$ 120.00	C\$ 240.00
11	Tazas de café	45	C\$ 50.00	C\$ 2,250.00
12	Escudillas de café	45	C\$ 50.00	C\$ 2,250.00
13	Dispensador de fresco	2	C\$ 400.00	C\$ 800.00
14	Vasos collen lisos	45	C\$ 30.00	C\$ 1,350.00
15	Set de ensaladera, tenedores y cucharas	1	C\$ 1,220.00	C\$ 1,220.00
16	Bandeja de ensalada	6	C\$ 60.00	C\$ 360.00
17	Termo para hielo	1	C\$ 800.00	C\$ 800.00
18	Cubeta de hielo con pinzas	1	C\$ 300.00	C\$ 300.00
Total				C\$ 20,726.00

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 10 Equipo y menaje de paquete fiestero.

No	Descripción del activo	Cantidad	Costo de adquisición	Total
Menaje y equipo de paquete fiestero.				
1	Mesas	2	C\$ 1,320.00	C\$ 2,640.00
2	Bambalinas	3	C\$ 180.00	C\$ 540.00
3	Sobre mantel	3	C\$ 180.00	C\$ 540.00
4	Chafer	7	C\$ 1,269.00	C\$ 8,883.00
5	Servilleta de chafer	7	C\$ 20.00	C\$ 140.00
6	Pinzas para chafer	2	C\$ 40.00	C\$ 80.00
7	Cucharas de chafer	4	C\$ 40.00	C\$ 160.00
8	Platos	45	C\$ 50.00	C\$ 2,250.00
9	Cubiertos	1	C\$ 420.00	C\$ 420.00
10	Dispensador de fresco	2	C\$ 400.00	C\$ 800.00
11	Vasos collen lisos	45	C\$ 30.00	C\$ 1,350.00
12	Bandeja de bocadillos	45	C\$ 60.00	C\$ 2,700.00
13	Platos para bocadillos	1	C\$ 530.00	C\$ 530.00
14	Mostrador de postres	2	C\$ 200.00	C\$ 400.00
15	Termo para hielo	1	C\$ 800.00	C\$ 800.00
16	Cubeta de hielo con pinzas	1	C\$ 300.00	C\$ 300.00
Total				C\$ 22,533.00

Fuente: Elaboración propia.

Existen tres tipos de proveedores en la microempresa. Estos proveedores son claves para el desarrollo de los servicios del negocio. Para la contratación de estos es necesario asegurar el tiempo de entrega, calidad y forma de pago.

Proveedores claves:

Proveedor del servicio de alimentos: Como proveedor de alimentos clave ubicamos al Chef Jeremy Vallejos trabajador independiente. Este se encargará de realizar de los platillos de los menús elegidos por el cliente, estableciendo como aspectos básicos las horas de las entregas, embalaje de producto, calidad y modalidad de pago.

Proveedor de Pan y postres:

El proveedor clave de estos es la panadería Queques Mayra. Se tomo como elección debido a los años de experiencia y la demostración de su excelente calidad través de publicidad de los clientes consumidores.

Proveedores de Alquiler de mobiliario:

Se contactara a la microempresa Eventos Express.

De igual manera se buscarán otros proveedores con el fin de que la empresa pueda recurrir a otros cuando su proveedor clave no dispongas sus servicios a la microempresa.

Proveedores secundarios.

Para ciertos insumos y materiales como son: remplazar cristalería quebrada, envases, servilletas, empaques, entre otros. Se requiere de proveedores claves sin embargo la empresa puede buscar en diversos centros comerciales, mercado nacionales, tiendas en líneas por lo que estos proveedores son necesarios, pero de igual manera hacer cambios de estos no afectarían en la operación de la empresa por lo que es por ellos que se denominan proveedores secundarios. .

4.2.3. Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo

Los cálculos realizados para la depreciación de los activos fijos de Catering La´Mariette son a través del método de línea recta cuyos valores porcentuales se basan en el art. 34 de la ley 822, ley de concertación tributaria y equidad fiscal de Nicaragua.

Se detalla a continuación la tabla de depreciación.

Tabla 11 Vida útil del capital fijo

Vida útil de la microempresa Catering La Mariette					
Activos	Total	Valor depreciable	Vida útil	Depreciación anual	Depreciación mensual
Maquinaria de los servicios	C\$ 43,259.00	C\$ 38,933.00	5	C\$ 7,786.00	C\$ 648.00
Mobiliario y equipo de oficina	C\$ 1,685.00	C\$ 1,516.00	5	C\$ 303.30	C\$ 25.28
Equipo de computo	C\$ 16,800.00	C\$ 15,120.00	2	C\$ 7,560.00	C\$ 630.00

Fuente: Elaboración propia.

4.2.4. Mantenimiento y Reparaciones

Tabla 12 Mantenimiento y reparaciones

Gastos por mantenimiento		
Activos	Valor	Año1
Equipo de computo	C\$ 700.00	C\$ 2,100.00
Mobiliario y equipo de oficina	-	-
Maquinaria del servicio	C\$ 350.00	C\$ 4,200.00
Total		C\$ 6,300.00

Fuente: Elaboración propia.

Para el gasto de los mantenimientos proyectados se tomó en cuenta el valor de la inflación anual que según datos emitidos por el BCN se calcula en un 5% las actividades a realizar mantenimiento.

4.2.5. Capacidad planificada y a futuro

Para la realización de la capacidad planificada se tomó en cuenta el inicio de operaciones de Catering La Maritte, Esta desarrollara sus operaciones en un intervalo de 8 horas por lo que no hay un horario establecido en el área la realización de evento debido a que estos son

contratados en dependencia de la hora que el cliente solicite es por ellos que en el intervalo de 8 horas la microempresa planifica realizar 8 eventos por mes durante el primer año, esto es debido a que la empresa es nueva en el mercado y deberá hacer fuerza mercadológica para darse a conocer y de esta ir en aumento en los próximos años.

Tabla 13 Capacidad de planificada a futuro.

Capacidad de servicios en unidades físicas		
Capacidad de servicio por semana	Capacidad de servicio mensual	Capacidad de servicio Anual 1
2	8	96

Fuente: Elaboración propia.

4.2.6. Ubicación y distribución física de la planta

Ilustración 11 Ubicación y distribución de la planta



Fuente: Elaboracion propia.

La ubicación de la empresa se situará en dirección de semáforos UNAN 1/2c al este contiguo a Farma Centro. Se ha elegido esta ubicación por ser céntrica dentro del departamento, lo que permitirá dar cobertura a un mayor alcance del mercado.

Las oficinas contarán con 4x5m² en la que ubicara la oficina desde la que se gestiona el negocio y en la que se puede atender a la clientela.

El local estará dividido en dos zonas:

- Oficina de atención a la clientela-
- Aseo higiénico-sanitario, de 10 m²

Las oficinas serán algo pequeñas debido a que la empresa no cuenta con un gran presupuesto para requerir de una más amplia sin embargo se adecuara para brindar una atención de calidad al cliente.

4.2.7. Suministros, su costo y disponibilidad.

Los suministros por utilizar en los paquetes se encuentran en supermercados en la zona comercial de Carazo. Las compras se realizan por eventos puesto que se requieren solo cuando se brinde el servicio.

En la siguiente tabla se presenta los suministros a usar en el primer, segundo y tercer año tanto en unidades físicas y monetarias.

Tabla 14 Suministros de paquete empresarial en unidades físicas

Catering La Mariette			
Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete empresarial (Unidades Físicas)			
Descripción	U/M	Suministros mensuales	Total, anual
Café	1	8	96
Azúcar	1	8	96
Cremora	1	8	96
Agua	1	8	96
Servilletas	1	8	96
Hielo	1	8	96
Total		48	576

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 15 Suministros de paquete empresarial en unidades monetarias.

Catering La Mariette			
Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete empresarial (Unidades monetarias)			
Descripción	C/U	Suministros mensuales	Suministros anuales
Café	C\$ 285.00	C\$ 2,280.00	C\$ 27,360.00
Azúcar	C\$ 145.00	C\$ 1,160.00	C\$ 13,920.00
Cremora	C\$ 136.00	C\$ 1,088.00	C\$ 13,056.00
Agua	C\$ 80.00	C\$ 640.00	C\$ 7,680.00
Servilletas	C\$ 27.00	C\$ 216.00	C\$ 2,592.00
Hielo	C\$ 120.00	C\$ 960.00	C\$ 11,520.00
Total		C\$ 6,344.00	C\$ 76,128.00

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 16 Suministros de paquete fiestero en unidades físicas.

Catering La Mariette			
Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete festivo (Unidades Físicas)			
Descripción	U/M	Suministros mensuales	Suministros Anual
Servilletas	4	32	384
Hielo	1	8	96
Total		48	480

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 17 Suministros de paquete festivo en unidades físicas

Catering La Mariette			
Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete festivo (Unidades monetarias)			
Descripción	C/U	Suministros mensuales	Suministros Anual
Servilletas	C\$ 27.00	C\$ 864.00	C\$ 10,368.00
Hielo	C\$ 120.00	C\$ 960.00	C\$ 11,520.00
Total		C\$ 1,824.00	C\$ 21,888.00

Fuente: Elaboración propia.

4.2.8. Mano de obra, su costo y disponibilidad.

Para la mano de obra se dispondrán de 3 trabajadores todos del departamento de Carazo, ubicados en el área de administración, área de venta se ubican dos trabajadores en encargado

de venta y encargado de eventos, debido a la magnitud de la microempresa por el momento no se necesitan tener más trabajadores.

A continuación, se presentan los detalles de la mano de obra:

Tabla 18 Nomina de pago

Catering La Maritte										
Nómina Mensual										
N°	Nombres y Apellidos	Cargo	Salario Base	Deducciones	Salario Neto	INSS Patronal	Prestaciones Sociales			Firma
				INSS Laboral			Vacaciones	Treceavo Mes	Indemnización	
Administración										
1	Ana Mercado	Director	C\$ 7,474.15	C\$ 523.19	C\$ 6,950.96	C\$ 1,606.94	C\$ 622.85	C\$ 622.85	C\$ 622.85	
Sub Total Administración			C\$ 7,474.15	C\$ 523.19	C\$ 6,950.96	C\$ 1,606.94	C\$ 622.85	C\$ 622.85	C\$ 622.85	
Ventas										
2	Janisse Chavez	Logística y ventas	C\$ 6,228.46	C\$ 435.99	C\$ 5,792.47	C\$ 1,339.12	C\$ 519.04	C\$ 519.04	C\$ 519.04	
3	Fernanda Saborio	Responsable de eventos	C\$ 6,228.46	C\$ 435.99	C\$ 5,792.47	C\$ 1,339.12	C\$ 519.04	C\$ 519.04	C\$ 519.04	
Sub Total Gastos de Venta			C\$12,456.92	C\$ 871.98	C\$11,584.94	C\$ 2,678.24	C\$ 1,038.08	C\$ 1,038.08	C\$ 1,038.08	
Total			C\$19,931.08	C\$ 1,395.18	C\$18,535.90	C\$ 4,285.18	C\$ 1,660.92	C\$ 1,660.92	C\$ 1,660.92	

Fuente: Elaboración propia.

4.2.9. Gastos generales de servicios.

Tabla 19 Gastos generales.

Detalle	Total, al mes
Servicios básicos	C\$ 1,750.00
Alquiler	C\$3,500.00
Propaganda y publicidad	C\$1,300.00

Fuente: Elaboración propia.

4.3. Plan de organización y gestión

Catering La Maritte, estará regida bajo el marco legal de la ley 645, ley de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (LEY MIPYME) que establece los lineamientos necesarios para el buen funcionamiento de este sector el cual es de suma importancia para el país.

También en su reglamento proporciona las características, combinación y ponderación de los parámetros con el fin de determinar la clasificación de cada una de las empresas del sector MIPYME, estos parámetros se muestran en la siguiente ilustración según el artículo de su reglamento.

Variable	Microempresa	Pequeña Empresa	Mediana Empresa
Total, de trabajadores	1-5	6-30	31-100
Activos totales (córdobas)	Hasta 200 mil	Hasta 1.5 millones	Hasta 6.0 millones
Ventas totales anuales (córdobas)	Hasta 1 millón	Hasta 9 millones	Hasta 40 millones

4.3.1. Marco Legal

En esta parte se determinan los aspectos jurídicos y legales de la microempresa Catering La Mariette, en el cual se enmarcarán los siguientes aspectos para formalizar esta microempresa de manera correcta.

Ley N° 366

Código del trabajo - Arto:93-95

El Código Laboral funciona como guía para que la microempresa tenga un impacto positivo, en la cual se conozcan las sanciones por incumplimiento al pago del goce de salarios en cualquier período del año. Como son salarios, decimotercer mes, vacaciones.

Ley N°.645

Ley de defensa al consumidor- Arto 1 – 6

Este tiene como objeto garantizar a los consumidores la adquisición de bienes y servicio de calidad, siendo realizados entre dos partes proveedor y consumidor.

Ley N°.257

Ley de promoción fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (MIPYME)

Esta ley es de gran importancia y de un impacto positivo para esta empresa ya que genera beneficios ya que podrá hacer trámites ante el MIFIC de manera rápida y ahorrando tiempo y dinero.

Ley N°.380

Ley de marcas y otros signos distintivos.

Esta ley es de importancia ya que protege las marcas y otros signos distintivos, lo que quiere decir que otro producto o empresa que quiera hacer usos similares a la marca no podrá hacerlo.

Administración tributaria Requisitos para matricular negocio

Art, 8, 9,10 ordenanza tributaria no.3-11

1. Presentar copia de cedula de identidad

2. Carta de solicitud de matricula
3. Requisito indispensable presentar copia de los últimos recibos de pago de IBI, limpieza pública y recolección de basura del local donde se establecerá el negocio, para los que se van apertura, o bien para los locales donde se encuentren establecidos.
4. Llenar formato de solicitud de matricula
5. Inventario inicial para nueva apertura de actividad.
6. Permiso sanitario de funcionamiento para el caso de negocios con manipulación de alimentos.
7. Permiso de la policía nacional para el caso de los expendios de licores o actividades d espectáculos públicos, rifas o apuestas.
8. Permiso de MAGFOR, INAFOR, para los negocios de sobre explotación de recursos o industriales que afecten el medio ambiente.
9. Copia de escritura de constitución estatutos y poder general para las personas jurídicas.
10. Inscripción de registro mercantil en caso de personas que prestan dinero ambulante.

Se clasifica el contribuyente de la siguiente manera:

Grandes contribuyentes, según sus ingresos brutos que acumulen un monto igual o superior a los C\$60, 000,000.00 (Sesenta Millones de córdobas anuales en el período fiscal, sea este ordinario o especial).

Cuota Fija en el caso de persona naturales cuyos ingresos de ventas de bienes y/o prestación de servicios no excedan de los C\$ 480,000.00 (Cuatrocientos ochenta mil córdobas) y en cualquier momento de año posea un inventario al costo de la mercadería propia, en

consignación o al crédito menor o igual a C\$ 200,000.00 (Doscientos mil córdobas netos) Acuerdo Ministerial 2002-2003.

El pago del impuesto por cuota fija anual de C\$ 60.00 (sesenta córdobas netos), cuando el inventario de mercaderías sea menor o igual a C\$ 15,000.00 (quince mil córdobas netos). De C\$ 100.00 (cien córdobas netos), cuando el inventario de mercaderías sea mayor de C\$ 15,000.00 (quince mil córdobas netos) y menor o igual a C\$ 30,000.00 (treinta mil córdobas netos) y de C\$ 150.00 (ciento cincuenta córdobas netos), cuando el inventario de mercaderías sea mayor de C\$ 30,000.00 (treinta mil córdobas netos) y menor o igual a C\$ 40,000.00 (cuarenta mil córdobas netos).

Este monto ira en dependencia del inventario de mercadería. El referido listado deberá contener la siguiente información:

- Número RUC del contribuyente.
- Nombres y Apellidos.
- Número RUC del contribuyente.
- Nombres y Apellidos.
- Administración tributaria.

Organización para la Operación.

Para que la Microempresa pueda constituirse y pueda operar en el municipio de Jinotepe es necesario seguir los siguientes pasos que se presentan a continuación:

Paso 1: Se debe tener una asesoría legal y formato de solicitud.

Se debe ir al ministerio del trabajo (MITRAB).

Se obtendrá un formulario de solicitud de licencia HST el cual deberá ser llenado en tiempo y forma.

Paso 2: Se deberá solicitar una constancia.

Se solicita al ministerio del trabajo (MITRAB).

Se obtendrá una cita para la asignación o retiro de dicha constancia.

Se debe suministrar la siguiente información para este paso:

Formulario de solicitud de licencia HST llenado (original)

Escritura pública de constitución y estatutos de la empresa (copia simple) inscrita en el Registro Público de la Propiedad Inmueble y Mercantil

Constancia de registro o última planilla del INSS (copia simple)

Carta del empleador expresando los motivos de la solicitud de constancia (original)

Documento de identidad (copia simple)

También si se cuenta con un asesor legal se deberá presentar lo siguiente:

Poder de representante legal (copia simple)

Documento de identidad (copia simple)

Paso 3: No es más que solamente retirar la constancia solicitada.

Se deberá ir al ministerio del trabajo del municipio o departamento en donde se le entregará la constancia HST.

Una vez ya constituida la empresa e inscrita en el ministerio público se debe solicitar al ministerio del trabajo el permiso para comenzar a operar. Para esto se deben cumplir con los requisitos ya establecidos, primordiales para poder operar la empresa en el municipio de Jinotepe, Carazo.

Paso 1: Primeramente, se debe establecer la higiene y seguridad laboral en donde se debe solicitar una licencia y seguridad del trabajo (HST). Para esto se deben seguir los siguientes requisitos:

Se debe ir al ministerio del trabajo (MITRAB), en donde se obtendrá una cita. Se deben suministrar la siguiente información:

Formato de solicitud del trámite de licencia HST (original + copia simple)

Constancia de afiliación como empleador al INSS (copia simple)

Escritura pública de constitución y estatutos de la empresa (copia simple) inscrita en el Registro Público de la Propiedad Inmueble y Mercantil, sólo para personas jurídicas

Documento de identidad (copia simple) cédula de identidad (nacional).

Este trámite está justificado en la ley 618 de la ley general de higiene y seguridad del trabajo.

Paso 2: Se debe recibir inspección en la empresa, para esto los siguientes requisitos:

Se debe ir al ministerio del trabajo.

Se obtendrá un acta de inscripción de la empresa.

Se da la inspección de la empresa, el tiempo que durara la inspección va de acorde al tamaño que vaya a tener esta.

Las normas que justifican este trámite están en la ley 618 de la ley general de higiene y seguridad del trabajo.

Paso 3: Se deberá pagar la licencia en el ministerio del trabajo:

Se obtendrá un recibo de pago de licencia.

Se debe suministrar el documento de acta de inspección de la empresa.

La licencia de higiene y seguridad del trabajador tendrá un monto de \$100 (cien dólares) por 50 trabajadores; \$200 (doscientos dólares) de 51 a 150 trabajadores; \$350 (trescientos cincuenta dólares) de 151 a 500 trabajadores. Etc. En el caso del recurso humano que se utilizara en la pequeña empresa será menor a los 50 trabajadores por lo tanto se pagara un monto de \$100 (cien dólares) por licencia.

Paso 4: Se deberá consultar la entrega de la licencia, en donde se tendrá que ir al ministerio del trabajo (MITRAB)

Se obtendrá solamente una información verbal del avance que ha tenido el documento que se solicitó y la fecha en que será entregado a la persona que lo solicito.

Paso 5: Retirar la licencia que se solicitó.

Se deberá ir al ministerio del trabajo del departamento o municipio en donde se solicitó.

Se obtendrá la licencia HST (higiene y seguridad del trabajador).

Las normas que justifican este trámite están en la ley 618, de la ley general de higiene y seguridad del trabajo.

4.3.2. Estructura Organizacional

❖ Misión

Brindar servicio de Alimentos y bebidas, montaje y desmontaje, en eventos especiales ofreciendo calidad en los procesos, haciendo que el cliente sea un invitado en su propio evento, siempre comprometidos que esa fecha sea inolvidable.

❖ Visión

Ser reconocido como el mejor servicio Catering a nivel nacional por ofrecer altos estándares de calidad distinguiéndonos por proporcionar calidad en el servicio, siempre en constante reinención y capacitación, innovando, llenando las expectativas y necesidades de nuestros clientes.

❖ Objetivos:

- ✓ Satisfacer las necesidades de nuestros clientes.
- ✓ Innovación y creatividad en los productos y servicios.
- ✓ Ofrecer altos estándares de calidad en los Alimentos y Bebidas.
- ✓ Generar satisfacción y bienestar a nuestros clientes.

❖ Principios o valores:

- ✓ Puntualidad.
- ✓ Honradez.
- ✓ Tolerancia.
- ✓ Respeto.
- ✓ Responsabilidad.
- ✓ Calidad en el servicio.
- ✓ Ética
- ✓ Profesionalismo.

Organigrama

La Microempresa, organizativamente presenta una estructura jerárquica de dos niveles; en la parte superior de la misma se encuentra la dirección de la Microempresa administración y posteriormente se describen dos departamentos; producción y venta



El organigrama cambiara en dependencia de como vaya el crecimiento de la empresa por lo consiguiente las fichas de cargo se modificarán por departamento y puesto anexado en dependencia de lo anteriormente mencionado. Por lo que los encargados de los puestos actuales tendrán que hacer funciones fuera de sus cargos debido a que la empresa aún no cuenta con suficiente personal.

Fichas de cargos

Administración

Ventas

Coordinar de evento

Fichas de cargo



"Un servicio completo a tu disposición".

Empresa: Catering La Mariette

Nombre del cargo Administrador

A cargo de: Administración

Jefe Directo: Socios

Descripción del puesto: Sera la encargada de la parte organizativa de la microempresa, de igual manera se encargará de la planificación, el control y parte financiera de la microempresa.

Funciones a cargo

- Archivar, procesar y transmitir documentos, facturas, correos electrónicos y cualquier otro tipo de información.
- Realizar las gestiones de compra y venta de productos y/o servicios, así como las comunicaciones con proveedores y clientes.
- Realizar las gestiones administrativas de **personal** y prestar el apoyo necesario al departamento de **recursos humanos**.
- Realizar las gestiones de tesorería, supervisión de proyectos de inversión, captación de fondos, etc.
- Llevar registros contables, en hojas de Excel o similares.
- Realizar trámites ante la administración pública, encargarse de la presentación correcta de documentos, supervisar el cumplimiento de plazos en procedimientos administrativos, etc
- Velar por el equilibrio entre la liquidez y rentabilidad
- Analizar el estado financiero de la empresa y velar por su rendimiento
- Conseguir máxima eficiencia con el mínimo coste
- Supervisar presupuestos
- Estudiar los balances de pérdidas y ganancias
- Estudiar inversiones
- Maximizar el patrimonio empresarial
- Implementar técnicas para recuperar inversiones

Fichas de cargo

Empresa: Catering La Mariette
Nombre del cargo Coordinador de evento.
A cargo de: Personal de evento
Jefe Directo: Administrador



"Un servicio completo a tu disposición".

Descripción del puesto: Es el encargado de organizar la producción de catering también, están involucrados con la planificación, coordinación y negociación de distintas actividades

Funciones a cargo

- ✓ Brindar la información que requiera el cliente.
- ✓ Brindar asesoramiento a los clientes para sus paquetes se idealicen a su economía.
- ✓ Presentar las cláusulas del contrato y la forma de pago del evento al cliente.
- ✓ Presentar presupuesto total del paquete.
- ✓ Fijar últimos detalles.
- ✓ Proveer y dar la bienvenida al cliente interesado en adquirir los servicios, brindando información completa que permita generar un interés y ser toma en cuenta para su decisión
- ✓ Coordinar los eventos a realizarse junto con el jefe de venta.
- ✓ Realizar el cumplimiento legal y financiero de los eventos a realizar en la empresa.
- ✓ Diseñar paquetes para los clientes de la empresa.
- ✓ Realizar el control de inventarios de materia prima y de suministros de la microempresa.
- ✓ Contactar a proveedores y realizar la negociación de la materia prima e insumos.
- ✓ Conocer la oferta en su totalidad al igual que los precios de costo y de venta.

Fichas de cargo

Empresa: Catering La Mariette

Nombre del cargo Jefe de ventas.

A cargo de: Coordinador de evento

Jefe Directo: Administrador

Descripción del puesto: Es el encargado de organizar la producción de catering también, están involucrados con la planificación, coordinación y negociación de distintas actividades

Funciones a cargo

- Planificar y organizar la planificación de trabajo del departamento de Ventas.
- Enfocar los esfuerzos de ventas al estudio de las necesidades existentes y potenciales de los clientes.
- Elaborar y hacer entrega de informes de ventas diarios.
- Establecer metas para los Ejecutivos y Representantes de Ventas.
- Estar al corriente con los cambios y tendencias en el mercado
- Diseñar planes y estrategias de ventas para nuevos paquetes.
- Coordinar las actividades del equipo de Ventas para establecer relaciones positivas con los compradores y entre los Representantes de Ventas.
- Establecer metas u objetivos de ventas semanales, trimestrales, mensuales y anuales, procurando mantenerlas reales y realizables.
- Investigar e identificar las oportunidades de venta, generando indicadores y detectando clientes potenciales.
- Aprobar los planes presupuestarios y de ventas.



"Un servicio completo a tu disposición".

4.3.3. Actividades y gastos preliminares

Los gastos preliminares, serán los gastos que se requieran para la inscripción de Catering La Maritte, que esta se constituye como una microempresa formal en lo que es el ámbito del negocio de servicios de catering. Estos gastos son los que primeramente incurrirá la Microempresa antes del comienzo de sus operaciones.

Tabla 20 Gastos preliminares

Gastos de Organización			
Detalle	Precio	Cantidad	Costo
Matricula de alcaldía	C\$500.00	1	C\$500.00
Acta de constitución	C\$600.00	1	C\$600.00
Impuestos	C\$80.00	1	C\$80.00
Registro de la marca	C\$150.00	1	C\$150.00
TOTAL			C\$1,330.00

Fuente: Elaboración propia.

4.3.4. Equipos de oficina

Tabla 21 Equipos de oficinas

Mobiliario y Equipo de Oficina			
Descripción	Cantidad	Precio unitario C\$	Costo C\$
Escritorio	1	C\$900.00	C\$900.00
Sillas	3	C\$145.00	C\$435.00
Ventilador	1	C\$350.00	C\$350.00
Total		C\$1,395.00	C\$1,685.00

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 22 Mobiliario de oficina

Equipo de computo			
Descripción	Cantidad	Precio unitario C\$	Costo C\$
Impresora	1	C\$1,750.00	C\$1,750.00
Laptop	1	C\$9,450.00	C\$9,450.00
Teléfono	1	C\$5,600.00	C\$5,600.00
Total			C\$16,800.00

Fuente: Elaboración propia.

4.3.5. Gastos Administrativos

En la microempresa Catering La Maritte tendrá únicamente un colaborador en el área administrativa, el cual desempeñará el cargo de Administrador de la institución. Los gastos que conformarían el área administrativa son: el pago de salario administrativo, prestaciones de ley, así también los gastos porcentuales de servicios básicos dado a que se distribuye en otras áreas con el objetivo de compartir los gastos y que estos no recaigan en una sola área.

La tabla posterior describe los gastos administrativos de la microempresa Catering La Maritte.

Tabla 23 Gastos administrativos

Cédula N° 8 Proyecciones de Gastos de Administración			
Descripción	Ene	Total	
Servicios básicos	C\$ 2,625.00	C\$ 31,500.00	
Salarios	C\$ 7,474.15	C\$ 89,689.85	
Vacaciones	C\$ 622.85	C\$ 7,474.15	
Treceavo mes	C\$ 622.85	C\$ 7,474.15	
Indemnización	C\$ 622.85	C\$ 7,474.15	
Inss Patronal	C\$ 1,606.94	C\$ 19,283.32	
Papelería y útiles de oficina	C\$ 1,146.37	C\$ 13,756.38	
Material de aseo y limpieza	C\$ 435.00	C\$ 5,220.00	
Depreciaciones	C\$ 655.28	C\$ 7,863.30	
Amortizaciones	C\$ 131.27	C\$ 1,575.25	
Total	C\$ 15,942.55	C\$ 191,310.55	

Fuente: Elaboración propia.

4.4. Plan Financiero

Weston (2006) plantea que la planificación financiera implica la elaboración de proyecciones de ventas, ingresos y activos tomando como base estrategias alternativas de producción y mercadotecnia, así como la determinación de los recursos que se necesitan para lograr estas proyecciones. Por su parte (Stephen et al., 1996) definen la planificación financiera como la declaración de lo que se pretende hacer en un futuro, y debe tener en cuenta el crecimiento esperado; las interacciones entre financiación e inversión; opciones sobre inversión y financiación y líneas de negocios; la prevención de sorpresas definiendo lo que puede suceder ante diferentes acontecimientos y la factibilidad ante objetivos y metas.

En el presente plan financiero desarrollado para el proyecto de Catering La Maritte, dedica a ofrecer servicios de catering a domicilios. Se contempla el monto de la inversión que se requerirá para la puesta en marcha de este. Se presentan las proyecciones de los ingresos, egresos, costos, tomando en cuenta los análisis de los indicadores financieros que tendrá el proyecto durante su vida útil.

4.4.1. Inversión del Proyecto

La finalidad del plan financiero permite presentar la idea de emprendimiento a los socios o inversionistas, de esta manera conocer la extensión de este teniendo por objetivo la determinación de los recursos económicos del proyecto.

4.4.1.1. Inversión fija.

Los activos fijos que la microempresa adquirirá serán los equipos correspondientes a las áreas de servicios, administración y ventas los cuales se representan en la siguiente tabla

Tabla 24 Inversión fijos.

No	Descripción del activo	Cantidad	Costo de adquisición	Total	Valor residual	Valor depreciable	Vida útil	Depreciación anual	Depreciación mensual
Maquinaria de producción									
1	Mesas	4	C\$ 1,320.00	C\$ 5,280.00	C\$ 528.00	C\$4,752.00	5	C\$ 950.40	C\$ 79.20
2	Bambalinas	6	C\$ 180.00	C\$ 1,080.00	C\$ 108.00	C\$ 972.00	5	C\$ 194.40	C\$ 16.20
3	Sobre mantel	6	C\$ 180.00	C\$ 1,080.00	C\$ 108.00	C\$ 972.00	5	C\$ 194.40	C\$ 16.20
4	Chafer	10	C\$ 1,269.00	C\$ 12,690.00	C\$ 1,269.00	C\$11,421.00	5	C\$ 2,284.20	C\$ 190.35
5	Servilleta de chafer	13	C\$ 20.00	C\$ 260.00	C\$ 26.00	C\$ 234.00	5	C\$ 46.80	C\$ 3.90
6	Pinzas para chafer	6	C\$ 40.00	C\$ 240.00	C\$ 24.00	C\$ 216.00	5	C\$ 43.20	C\$ 3.60
7	Platos de pan	2	C\$ 530.00	C\$ 1,060.00	C\$ 106.00	C\$ 954.00	3	C\$ 318.00	C\$ 26.50
8	Cafetera percoladora	1	C\$ 2,049.00	C\$ 2,049.00	C\$ 204.90	C\$ 1,844.10	5	C\$ 368.82	C\$ 30.74
9	Recipiente para café o te	6	C\$ 40.00	C\$ 240.00	C\$ 24.00	C\$ 216.00	5	C\$ 43.20	C\$ 3.60
10	Recipiente de basura de mesas	2	C\$ 120.00	C\$ 240.00	C\$ 24.00	C\$ 216.00	3	C\$ 72.00	C\$ 6.00
11	Tazas de café	45	C\$ 50.00	C\$ 2,250.00	C\$ 225.00	C\$ 2,025.00	5	C\$ 405.00	C\$ 33.75
12	Escudillas de café	45	C\$ 50.00	C\$ 2,250.00	C\$ 225.00	C\$ 2,025.00	5	C\$ 405.00	C\$ 33.75
13	Dispensador de fresco	4	C\$ 400.00	C\$ 1,600.00	C\$ 160.00	C\$ 1,440.00	5	C\$ 288.00	C\$ 24.00
14	Vasos collen lisos	90	C\$ 30.00	C\$ 2,700.00	C\$ 270.00	C\$ 2,430.00	3	C\$ 810.00	C\$ 67.50
15	Set de ensaladera,	1	C\$ 1,220.00	C\$ 1,220.00	C\$ 122.00	C\$ 1,098.00	3	C\$ 366.00	C\$ 30.50

	tenedores y cucharas								
16	Bandeja de ensalada	6	C\$ 60.00	C\$ 360.00	C\$ 36.00	C\$ 324.00	5	C\$ 64.80	C\$ 5.40
17	Termo para hielo	2	C\$ 800.00	C\$ 1,600.00	C\$ 160.00	C\$ 1,440.00	5	C\$ 288.00	C\$ 24.00
18	Cubeta de hielo con pinzas	2	C\$ 300.00	C\$ 600.00	C\$ 60.00	C\$ 540.00	5	C\$ 108.00	C\$ 9.00
19	Cucharas de chafer	4	C\$ 40.00	C\$ 160.00	C\$ 16.00	C\$ 144.00	5	C\$ 28.80	C\$ 2.40
20	Platos llanos	45	C\$ 50.00	C\$ 2,250.00	C\$ 225.00	C\$ 2,025.00	5	C\$ 405.00	C\$ 33.75
21	Cubiertos	1	C\$ 420.00	C\$ 420.00	C\$ 42.00	C\$ 378.00	5	C\$ 75.60	C\$ 6.30
22	Bandeja de bocadillos	45	C\$ 60.00	C\$ 2,700.00	C\$ 270.00	C\$ 2,430.00	5	C\$ 486.00	C\$ 40.50
23	Platos para bocadillos	1	C\$ 530.00	C\$ 530.00	C\$ 53.00	C\$ 477.00	5	C\$ 95.40	C\$ 7.95
24	Mostrador de postres	2	C\$ 200.00	C\$ 400.00	C\$ 40.00	C\$ 360.00	5	C\$ 72.00	C\$ 6.00
Mobiliario y Equipo de Oficina									
1	Escritorio	1	C\$ 900.00	C\$ 900.00	C\$ 90.00	C\$ 810.00	5	C\$ 162.00	C\$ 13.50
2	Sillas	3	C\$ 145.00	C\$ 435.00	C\$ 43.50	C\$ 391.50	5	C\$ 78.30	C\$ 6.53
3	Ventilador	1	C\$ 350.00	C\$ 350.00	C\$ 35.00	C\$ 315.00	5	C\$ 63.00	C\$ 5.25
Equipo de Computo									
1	Impresora	1	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00	C\$ 175.00	C\$ 1,575.00	2	C\$ 787.50	C\$ 65.63
2	Laptop	1	C\$ 9,450.00	C\$ 9,450.00	C\$ 945.00	C\$ 8,505.00	2	C\$ 4,252.50	C\$ 354.38
3	teléfono	1	C\$ 5,600.00	C\$ 5,600.00	C\$ 560.00	C\$ 5,040.00	2	C\$ 2,520.00	C\$ 210.00
Total, de inversión fija				C\$ 61,744.00	C\$ 6,174.40	C\$ 55,569.60		C\$ 16,276.32	C\$ 1,356.36

4.4.1.2. Inversión diferida.

(Burbano Ruiz, 1995) Son activos intangibles o diferidos los que constituyen derechos exclusivos que la empresa utilizará sin restricciones para su funcionamiento o actividades productivas.

Tabla 25 Inversión diferida.

No.	Descripción del gasto	Importe	Años de amortización	Amort anual	Amort mensual
Investigación y desarrollo					
1	Encuestas	C\$ 100.00	3	C\$ 33.33	C\$ 2.78
2	Internet	C\$ 100.00	3	C\$ 33.33	C\$ 2.78
3	Pasaje	C\$ 300.00	3	C\$ 100.00	C\$ 8.33
Gastos de organización e instalación					
5	Matricula de alcaldía	C\$ 500.00	3	C\$ 166.67	C\$ 13.89
6	Acta de constitución	C\$ 600.00	3	C\$ 200.00	C\$ 16.67
7	Impuestos	C\$ 80.00	3	C\$ 26.67	C\$ 2.22
Licencias y patentes					
8	Registro de Marca	C\$ 150.00	1	C\$ 150.00	C\$ 12.50
Publicidad inicial					
10	Redes Sociales	C\$1,200.00	3	C\$ 1,200.00	C\$ 100.00
11	Volantes	C\$ 100.00	3	C\$ 100.00	C\$ 8.33
Total, inversión diferida		C\$ 3,130.00	-	C\$ 2,010.00	C\$ 167.50

Fuente: Equipo de trabajo, los años de amortización se fijaron según lo estipulado en el artículo 45, numeral 6, de la Ley de Concertación Tributaria Ley No. 822.

4.4.1.3.Capital de trabajo.

El objetivo del capital de trabajo es que la empresa pueda cubrir su costo y su gasto durante un periodo de 3 meses, para operar con los recursos disponibles de Compra de materia prima directa e indirecta, Sueldos y salarios, Seguro social, patronal, servicios básicos de agua

potable, energía eléctrica y el alquiler del local. La inversión total está compuesta por la maquinaria, materiales, mano de obra disponibles y los gastos de organización inicial, necesarios y de vital importancia dentro de la microempresa para que esta puede realizar su actividad empresarial de acuerdo con el proceso producción y operativo de la empresa.

Tabla 26 Capital de trabajo

Suministros					
No.	Descripción del activo	Cant	Costo unitario	Costo Total	Proyección a 3 meses
Materiales directos					
1	Café	8	C\$285.00	C\$2,280.00	C\$6,840.00
2	Azúcar	8	C\$145.00	C\$1,160.00	C\$3,480.00
3	Cremora	8	C\$136.00	C\$1,088.00	C\$3,264.00
4	Agua	8	C\$80.00	C\$640.00	C\$1,920.00
5	Servilletas	40	C\$27.00	C\$1,080.00	C\$3,240.00
6	Hielo	16	C\$120.00	C\$1,920.00	C\$5,760.00
Total, Materiales necesarios para los servicios				C\$8,168.00	C\$24,504.00
Salarios y Seguro Social					
No.	Puesto	Salario mensual	Aporte patronal	Total	Proyección a 3 meses
Administración					
1	Administrador	C\$7,474.15	C\$1,606.94	C\$9,081.09	C\$27,243.27
Ventas					
1	Jefe de ventas	C\$6,228.46	C\$1,339.12	C\$7,567.58	C\$22,702.74
Servicio					
1	Encargado de ventas	C\$6,228.46	C\$1,339.12	C\$7,567.58	C\$22,702.74
Total		C\$19,931.08	C\$4,285.18	C\$24,216.26	C\$72,648.75
Gastos operativos y Costos indirectos					
No.	Concepto		Importe	Total	Proyección a 3 meses
Administración					

1	Administración		C\$6,599.62	C\$6,599.62	C\$19,798.85
Ventas					
1	Ventas		C\$7,706.37	C\$7,706.37	C\$23,119.10
Total			C\$14,305.98	C\$14,305.98	C\$42,917.95
Total, Capital de Trabajo			C\$14,305.98	C\$14,305.98	C\$140,070.70

Fuente: Elaboración propia.

4.4.1.4. Inversión total

La inversión total se presenta en una inversión de activos fijos que estará compuesta por equipos para los servicios, maquinaria de cómputo y mobiliarios de oficina. La inversión del capital de trabajo, el cual está proyectada en base a la capacidad planificada en tres meses, para la compra de materia prima directa e indirecta, sueldos y salarios, seguro social, gastos administrativos y gastos de ventas, cubiertos para tres meses de operaciones. La inversión de los activos diferidos se compone de los gastos de inscripción de la empresa, publicidad al inicio de operaciones y la papelería y útiles de oficina para efectos de uso de la empresa, el total de las tres inversiones suman un porcentaje del 100% de la inversión total del proyecto.

Tabla 27 Plan de inversión.

Catering La Mariette	
Plan de Inversión	
Descripción	Total
Inversión Fija	
Maquinaria de los servicios	C\$ 43,259.00
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 1,685.00
Equipo de Cómputo	C\$ 16,800.00
Subtotal Inversión Fija	C\$ 61,744.00
Inversión Diferida	
Gastos Organización	C\$ 3,175.75

Investigación y Desarrollo	C\$	500.00
Gastos en Patentes y Licencias	C\$	150.00
Publicidad y Propaganda	C\$	900.00
Subtotal Inversión Diferida	C\$	4,725.75
Capital de Trabajo		
Materiales e Insumos (3 Meses)	C\$	24,504.00
Sueldos y Salarios (3 meses)	C\$	59,793.23
Seguro Social (Aporte Patronal, 3 meses)	C\$	12,855.54
Gastos Administrativo	C\$	19,798.85
Gastos de Venta	C\$	23,119.10
Subtotal Capital de Trabajo	C\$	140,070.72
Inversión Total	C\$	206,540.47

Fuente: Elaboración propia.

4.4.2. Estado de Situación Financiera inicial

Tabla 28 Balance de apertura proyectado.

Catering La Mariette			
Balance de Apertura			
Al 31 de Diciembre del 2022			
Expresado en Córdoba			
<u>Activos</u>			
Corriente			
Efectivo en Caja y Banco	C\$ 140,070.72		
Subtotal Activo Corriente		C\$ 140,070.72	
No Corriente			
Maquinaria de servicio	C\$ 43,259.00		
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 1,685.00		
Equipo de cómputo	C\$ 16,800.00		
Subtotal No Corriente		C\$ 61,744.00	
Otros Activos			
Gastos Organización	C\$ 3,175.75		
Investigación y Desarrollo	C\$ 500.00		
Gastos en Patentes y Licencias	C\$ 150.00		
Publicidad y Propaganda	C\$ 900.00		

Subtotal Otros Activos		C\$ 4,725.75	
Total, Activos			C\$ 206,540.47
<u>Pasivo</u>			
Corriente			
Proveedores			
Total, Pasivos		C\$ -	
<u>Patrimonio</u>			
Capital Contable	C\$ 206,540.47		
Total, Patrimonio		C\$ 206,540.47	
Total, Pasivo más capital			C\$ 206,540.47

4.4.3. Ingresos, egresos y costos.

Ingresos (Hill, 1989) Son aquellos que se derivan de la venta o servicio que producirá el proyecto.

Egresos (Ross, 2010) Son aquellos originados por el consumo de materia prima, adquisición de mercaderías y la contratación de la mano de obra precisos en el ciclo de producción de la empresa.

Costos (Rafael A. R., 2011) es cualquier cantidad de dinero que se debe erogar para pagar lo que se requiere en la operación de la empresa.

4.4.3.1. Punto de Equilibrio

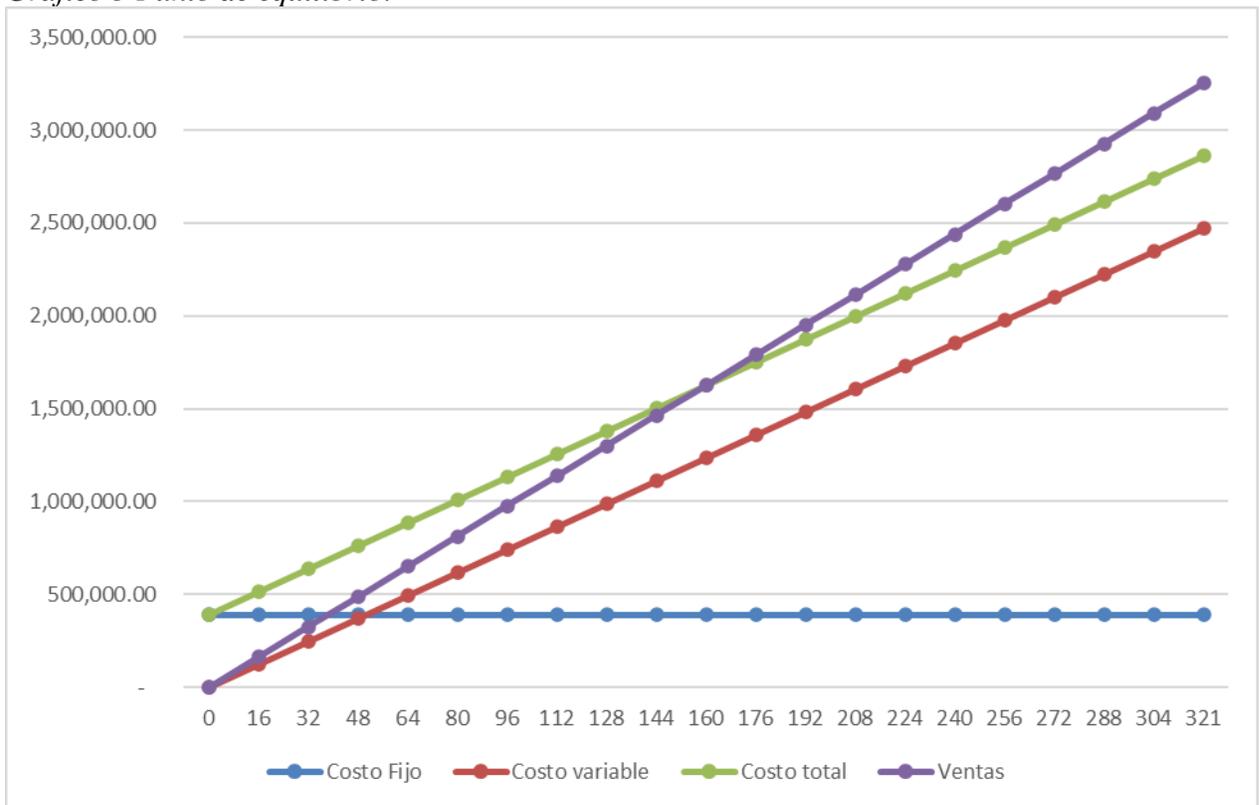
(Gabriel, 2013) Es el nivel de producción en el que los ingresos por ventas son exactamente iguales a la suma de los costos fijos y los costos variables.

Tabla 29 Punto de equilibrio

	50%	50%	
Productos	S1	S2	Total
Cant servicios	96	96	192
PVU	6,800.00	13,500.00	
CVU	4,762.11	10,652.11	
MGU	2,037.89	2,847.89	2,442.89
Contribución total	195,637.15	273,397.15	469,034.30
Costos Fijos	391,483.29		
Punto de equilibrio	Costos fijos		160
	MCU		

Servicios	UNDS	Ventas	Costo	MG
S1	80	544,864.82	381,574.68	
S2	80	1,081,716.92	853,523.77	
	160	1,626,581.74	1,235,098.45	391,483.29
	16	162,658.17	Costos Fijos	(391,483.29)
			Punto muerto	-
			123,509.85	

Gráfico 5 Punto de equilibrio.



El punto de equilibrio de la micro empresa estará comprendido en 160 servicios donde la gráfica nos presenta que los costos totales fijos y variables son iguales a los ingresos totales, donde se le conoce como un punto neutro o punto muerto donde no hay pérdidas ni ganancias, es decir, que el punto de equilibrio hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables están cubiertas por las mismas ventas. En el análisis del punto de equilibrio puede ser usado como un marco de referencia para estudiar los efectos de la expansión de la empresa, es importante señalar que el punto de equilibrio, no significa una gran seguridad de los resultados debido a que la meta de las ventas requerida puede o no puede ser cumplida a cabalidad. Sin embargo la utilidad que se le da es que es posible calcular el punto mínimo de producción al que debe de operarse para no incurrir en pérdidas, sin que esto signifique que, aunque haya ganancias estas sean suficientes para hacer rentable el proyecto.

4.4.3.2. Presupuesto de ingreso.

Las proyecciones de ventas en unidades físicas serán de manera variables por dependencia de los meses de temporadas altas y bajas, lo que significa que los flujos de venta en unidades monetarias se presentaran de manera variante. El presupuesto de ingreso de la microempresa tendrá un 11% de aumento por años. El aumento se refleja en la siguiente tabla:

Tabla 30 Presupuesto de ventas en unidades físicas anuales.

Presupuesto de ventas en unidades físicas

Descripción	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Total
Paquete empresarial	96	107	118	321
Paquete festivo	96	107	118	321
Totales	192	213	237	641

Fuente: Elaboración propia

Tabla 31 Presupuesto de ventas en unidades monetarias anuales.

Presupuesto de ventas en unidades monetarias

Descripción	Precio de venta	Año 2022	Año 2023	Año 2024	Total
Paquete empresarial	C\$ 6,800.00	C\$ 652,800.00	C\$ 724,608.00	C\$ 804,314.88	C\$2,181,722.88
Paquete festivo	C\$13,500.00	C\$ 1,296,000.00	C\$ 1,438,560.00	C\$ 1,596,801.60	C\$4,331,361.60
Totales		C\$ 1,948,800.00	C\$ 2,163,168.00	C\$ 2,401,116.48	C\$ 6,513,084.48

Fuente: Elaboración propia.

4.4.3.3.Presupuesto de egresos.

El presupuesto de la microempresa tendrá un 11% de aumento por años. El aumento se refleja en la siguiente tabla:

Tabla 32 Presupuesto de compras de suministros unidad física anual Paquete empresarial

Catering La Mariette				
Presupuesto de compras de suministros directa en unidades físicas Paquete empresarial				
Descripción	U/M	Año 2022	Año 2023	Año 2024
Café	1	96	107	118
Azúcar	1	96	107	118
Cremora	1	96	107	118
Agua	1	96	107	118
Servilletas	1	96	107	118
Hielo	1	96	107	118
Total		576	639	710

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 33 Presupuesto de suministros anual unidad monetarias paquete empresarial

Catering La Mariette				
Presupuesto de compras de suministros directa en unidades físicas Paquete empresarial				
Descripción	C/U	P/ Año 1	P/Año 2	P/Año 3
Café	C\$ 285.00	C\$ 27,360.00	C\$ 28,219.10	C\$ 29,105.18
Azúcar	C\$ 145.00	C\$ 13,920.00	C\$ 14,357.09	C\$ 14,807.90
Cremora	C\$ 136.00	C\$ 13,056.00	C\$ 13,465.96	C\$ 13,888.79
Agua	C\$ 80.00	C\$ 7,680.00	C\$ 7,921.15	C\$ 8,169.88

Servilletas	C\$ 27.00	C\$ 2,592.00	C\$ 2,673.39	C\$ 2,757.33
Hielo	C\$ 120.00	C\$ 11,520.00	C\$ 11,881.73	C\$ 12,254.81
Total		C\$ 76,128.00	C\$ 78,518.42	C\$ 80,983.90

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 34 Presupuesto de compras de suministros directa en unidades físicas Paquete fiestero

Catering La Mariette				
Presupuesto de compras de suministros directa en unidades físicas Paquete fiestero				
Descripción	U/M	Año 1	Año 2	Año 3
Servilleta	32	384	426	473
Hielo	8	96	426	473
Total		480	852	946

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 35 Presupuesto de compras de suministros directa en unidades monetarias Paquete fiestero

Catering La Mariette				
Presupuesto de compras de suministros directa en unidades monetarias Paquete fiestero				
Descripción	C/U	Año 1	Año 2	Año 3
Servilleta	C\$ 27.00	C\$ 10,368.00	C\$10,693.56	C\$ 11,029.33
Hielo	C\$ 120.00	C\$ 11,520.00	C\$11,881.73	C\$ 12,254.81
Total		C\$ 21,888.00	C\$22,575.28	C\$ 23,284.15

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 36 Presupuesto de Costos Indirectos de servicio Empresarial

Presupuesto de Costos Indirectos de servicio Empresarial				
Paquete Empresarial				
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Costo Total
Gasto de Personal				
Responsable de eventos	C\$ 74,741.54	C\$ 76,983.78	C\$ 79,293.30	C\$ 231,018.62

Encargado del montaje y desmontaje	C\$ 28,800.00	C\$ 29,664.00	C\$ 30,553.92	C\$89,017.92
Sub Total Gasto del Personal	C\$ 103,541.54	C\$ 106,647.78	C\$ 109,847.22	C\$ 320,036.54
Costos Directos				
Alimentos	C\$ 172,800.00	C\$ 178,225.92	C\$ 183,822.21	C\$ 534,848.13
Bebidas	C\$ 74,260.80	C\$ 74,260.80	C\$ 76,592.59	C\$ 225,114.19
Transporte	C\$ 28,800.00	C\$ 29,704.32	C\$ 30,637.04	C\$ 89,141.36
Subtotal Costos Directos	C\$ 275,860.80	C\$282,191.04	C\$ 291,051.84	C\$ 849,103.68
Costos Indirectos				
Insumos	C\$ 76,128.00	C\$ 78,518.42	C\$ 80,983.90	C\$235,630.32
Depreciación	C\$ 3,893.31	C\$ 3,893.31	C\$ 3,893.31	C\$ 11,679.93
Subtotal Costos Indirectos	C\$ 80,021.31	C\$ 82,411.73	C\$ 84,877.21	C\$ 247,310.25
Total, Costos Anual	C\$ 459,423.65	C\$ 471,250.55	C\$ 485,776.26	C\$1,416,450.47

Fuente: Elaboración propia

Tabla 37 Presupuesto de Costos Indirectos de servicio Fiestero

Presupuesto de Costos Indirectos de servicio Fiestero				
Paquete Festivo				
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Costo Total
Responsable de eventos	C\$ 74,741.54	C\$ 76,983.78	C\$ 79,293.30	C\$ 231,018.62
Cocinero	C\$ 48,000.00	C\$ 49,440.00	C\$ 50,923.20	C\$ 148,363.20
Mesero	C\$ 28,800.00	C\$ 29,664.00	C\$ 30,553.92	C\$ 89,017.92
Sub Total Gasto del Personal	C\$ 151,541.54	C\$ 156,087.78	C\$ 160,770.42	C\$ 468,399.74
Costos Directos				
Alimentos	C\$ 459,360.00	C\$ 473,783.90	C\$ 488,660.72	C\$ 1,421,804.62
Bocadillo	C\$ 129,600.00	C\$ 133,669.44	C\$ 137,866.66	C\$ 401,136.10
Bebidas	C\$ 86,400.00	C\$ 89,112.96	C\$ 91,911.11	C\$ 267,424.07
Alquiler de mobiliario	C\$ 34,560.00	C\$ 35,645.18	C\$ 36,764.44	C\$ 106,969.63

Alquiler de mantelería	C\$ 92,160.00	C\$ 95,053.82	C\$ 98,038.51	C\$ 285,252.34
Transporte	C\$ 43,200.00	C\$ 44,556.48	C\$ 45,955.55	C\$ 133,712.03
Subtotal Costos Directos	C\$ 845,280.00	C\$ 871,821.79	C\$ 899,197.00	C\$ 2,616,298.79
Costos Indirectos				
Insumos	C\$ 21,888.00	C\$ 22,575.28	C\$ 23,284.15	C\$ 67,747.43
Depreciación	C\$ 3,893.31	C\$ 3,893.31	C\$ 3,893.31	C\$ 11,679.93
Subtotal Costos Indirectos	C\$ 25,781.31	C\$ 26,468.59	C\$ 27,177.46	C\$ 79,427.36
Total, Costos	C\$ 1,022,602.85	C\$ 1,054,378.17	C\$ 1,087,144.87	C\$ 3,164,125.89

Tabla 38 Resumen de costo del servicio empresarial

Catering La Mariette			
Resumen del Costo de servicio Empresarial			
Descripción	Total	Año 2	Año 3
Gastos del Personal	C\$ 103,541.54	C\$ 106,647.78	C\$ 109,847.22
Costos Directos	C\$ 273,600.00	C\$ 282,191.04	C\$ 291,051.84
Costos Indirectos	C\$ 80,021.31	C\$ 82,411.73	C\$ 84,877.21
Total	C\$ 457,162.85	C\$ 471,250.55	C\$ 485,776.26

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 39 Resumen de costos de servicio fiestero

Catering La Mariette			
Costos del Servicio de Paquete Festivos			
Descripción	Total	Año2	Año 3
Gastos del Personal	C\$ 151,541.54	C\$ 156,087.78	C\$ 160,770.42
Costos Directos	C\$ 845,280.00	C\$ 871,821.79	C\$ 899,197.00
Costos Indirectos	C\$ 25,781.31	C\$ 26,468.59	C\$ 27,177.46
Total	C\$ 1,022,602.85	C\$ 1,054,378.17	C\$ 1,087,144.87

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 40 Gastos de venta

Los gastos de venta surgen de todos aquellos aspectos relacionados con la promoción de ventas, los gastos en que se incurre al realizar las ventas en cuanto a los servicios básicos, renta de local; materiales de aseo se dividió en total de 50% en área de administración.

Catering La Mariette				
Proyecciones de Gastos de Ventas				
Descripción	Total	Año 2		Año 3
Publicidad y propaganda	C\$ 10,800.00	C\$	11,246.04	C\$ 11,710.50
Servicios básicos	C\$ 31,500.00	C\$	32,800.95	C\$ 34,155.63
Salarios	C\$ 74,741.54	C\$	76,983.78	C\$ 79,293.30
Vacaciones	C\$ 6,228.46	C\$	6,415.32	C\$ 6,607.77
Treceavo mes	C\$ 6,228.46	C\$	6,415.32	C\$ 6,607.77
Indemnización	C\$ 6,228.46	C\$	6,415.32	C\$ 6,607.77
Inss Patronal	C\$ 16,069.43	C\$	16,551.51	C\$ 17,048.06
Papelería y útiles de oficina	C\$ 13,756.38	C\$	14,324.52	C\$ 14,916.12
Material de aseo y limpieza	C\$ 5,220.00	C\$	5,435.59	C\$ 5,660.08
Cuota de DGI	C\$ 28,800.00	C\$	29,989.44	C\$ 31,228.00
Cuota de alcaldía	C\$ 600.00	C\$	624.78	C\$ 650.58
Total	C\$ 200,172.73	C\$	207,202.56	C\$ 214,485.60

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 41 Gastos administrativos.

Los gastos de administración son los gastos en los que incurre la microempresa, estos gastos no están relacionados directamente a una función específica, como ventas. Estos gastos están vinculados con la empresa como un todo, en vez de estarlo con un departamento en partícula

Catering La Mariette				
Proyecciones de Gastos de Administración				
Descripción	Total	Año 2	Año 3	
Servicios básicos	C\$ 31,500.00	C\$ 32,800.95	C\$ 34,155.63	
Salarios	C\$ 89,689.85	C\$ 92,380.54	C\$ 95,151.96	
Vacaciones	C\$ 7,474.15	C\$ 7,698.38	C\$ 7,929.33	
Treceavo mes	C\$ 7,474.15	C\$ 7,698.38	C\$ 7,929.33	
Indemnización	C\$ 7,474.15	C\$ 7,698.38	C\$ 7,929.33	
Inss Patronal	C\$ 19,283.32	C\$ 19,861.82	C\$ 20,457.67	
Papelería y útiles de oficina	C\$ 13,756.38	C\$ 14,324.52	C\$ 14,916.12	
Material de aseo y limpieza	C\$ 5,220.00	C\$ 5,435.59	C\$ 5,660.08	
Depreciaciones	C\$ 7,863.30	C\$ 7,863.30	C\$ 303.30	
Amortizaciones	C\$ 1,575.25	C\$ 1,575.25	C\$ 1,575.25	
Total	C\$ 191,310.55	C\$ 195,761.85	C\$ 194,432.74	

Fuente: Elaboración propia.

4.4.3.4. Estructura de costo.

Tabla 42 Estructura de costos Paquete empresarial

Estructura de Costos Anual				
Paquete Empresarial				
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Costo Total
Gasto del Personal	C\$ 103,541.54	C\$ 106,647.78	C\$ 109,847.22	C\$ 320,036.54
Costos Directos	C\$ 275,860.80	C\$ 282,191.04	C\$ 291,051.84	C\$ 849,103.68
Costos Indirectos	C\$ 80,021.31	C\$ 91,048.76	C\$ 93,785.44	C\$ 264,855.50
Total, Costos Anual	C\$ 459,423.65	C\$ 479,887.58	C\$ 494,684.49	C\$1,433,995.72

Tabla 43 Estructuras de costos de paquete festivo

Estructura de Costos Anual				
Paquete Festivo				
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Costo Total
Gasto del Personal	C\$ 151,541.54	C\$ 156,087.78	C\$ 160,770.42	C\$ 468,399.74
Costos Directos	C\$ 845,280.00	C\$ 871,821.79	C\$ 899,197.00	C\$ 2,616,298.79
Costos Indirectos	C\$ 25,781.31	C\$ 26,468.59	C\$ 27,177.46	C\$ 79,427.36
Total, Costos	C\$ 1,022,602.85	C\$ 1,054,378.17	C\$ 1,087,144.87	C\$ 3,164,125.89

4.4.4. Presupuesto financiero.

Para que los negocios consigan alcanzar la meta deseada, es de suma importancia la elaboración de un presupuesto en el que se vuelquen las ganancias que se desean obtener, los costos y los ingresos.

4.4.4.1. Flujo de caja

Tabla 44 Flujo de caja

Catering La Mariette			
Flujo de Caja Proyectado			
Concepto	Año 2022	Año 2023	Año 2024
Saldo Inicial	C\$ 140,070.72	C\$ 382,116.33	C\$ 767,787.80
Ingresos			
Ventas	C\$ 2,068,664.20	C\$ 2,296,217.27	C\$ 2,548,801.17
Disponibilidad	C\$ 2,208,734.92	C\$ 2,678,333.60	C\$ 3,316,588.96
Egresos			
Compra de suministros	C\$ 98,016.00	C\$ 101,093.70	C\$ 104,268.04
Costo de personal	C\$ 255,083.08	C\$ 262,735.57	C\$ 270,617.64
Costos directos	C\$ 1,118,880.00	C\$ 1,154,012.83	C\$ 1,190,248.83
Gastos de venta	C\$ 187,715.81	C\$ 194,371.93	C\$ 201,270.05
Gastos Administrativos	C\$ 166,923.70	C\$ 170,926.54	C\$ 176,695.53

Gastos acumulados por pagar	C\$ -	C\$ 27,405.23	C\$ 28,227.39
Total, Egresos	C\$ 1,826,618.58	C\$ 1,910,545.80	C\$ 1,971,327.49
Disponibilidad Efectiva	C\$ 382,116.33	C\$ 767,787.80	C\$ 1,345,261.48

Fuente: Elaboración propia.

4.4.4.2. Estado de Resultado Projectado

Tabla 45 Estado de Resultado Projectado

Estado de Resultado Projectado			
Expresado en Córdoba			
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3
Venta Netas	C\$ 1,948,800.00	C\$ 2,163,168.00	C\$ 2,401,116.48
Costos del Servicio	C\$ 1,479,765.70	C\$ 1,576,315.19	C\$ 1,625,199.15
Utilidad Bruta	C\$ 469,034.30	C\$ 586,852.81	C\$ 775,917.33
<u>Gastos de Operación</u>			
Gastos de Venta	C\$ 200,172.73	C\$ 218,464.23	C\$ 238,513.60
Gastos de Administración	C\$ 191,310.55	C\$ 207,922.51	C\$ 220,368.43
Total gastos operativos	C\$ 391,483.29	C\$ 426,386.73	C\$ 458,882.02
Utilidad del Ejercicio	C\$ 77,551.01	C\$ 160,466.08	C\$ 317,035.31

Fuente: Elaboración propia.

4.4.4.3. Estado de Situación Financiera Projectado.

Tabla 46 Balance general proyectado

Catering La Mariette				
Balance General Proyectado				
Al 31 de diciembre del 2022				
Expresado en Córdoba				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	
<u>Activos</u>				
Corriente				
Efectivo en Caja y Banco	C\$ 262,252.13	C\$ 442,683.91	C\$ 772,398.96	
Sub total Activo Corriente	C\$ 262,252.13	C\$ 442,683.91	C\$ 772,398.96	
No Corriente				
Propiedad, Planta y Equipo	C\$ 61,744.00	C\$ 61,744.00	C\$ 61,744.00	
Depreciación acumulada PPE	C\$ (15,649.92)	C\$ (31,299.84)	C\$ (39,389.76)	
Otros Activos	C\$ 4,725.75	C\$ 4,725.75	C\$ 4,725.75	
Amortización de otros activos	C\$ (1,575.25)	C\$ (3,150.50)	C\$ (4,725.75)	
Sub total No Corriente	C\$ 49,244.58	C\$ 32,019.41	C\$ 22,354.24	
Total Activos	C\$ 311,496.71	C\$ 474,703.32	C\$ 794,753.20	
<u>Pasivo</u>				
Corriente				
Gastos Acumulados por pagar	C\$ 27,405.23	C\$ 30,145.75	C\$ 33,160.33	
Total Pasivos	C\$ 27,405.23	C\$ 30,145.75	C\$ 33,160.33	
<u>Patrimonio</u>				
Capital Contable	C\$ 206,540.47	C\$ 206,540.47	C\$ 206,540.47	
Resultados acumulados	C\$ -	C\$ 77,551.01	C\$ 238,017.10	
Utilidad o Perdida del ejercicio	C\$ 77,551.01	C\$ 160,466.08	C\$ 317,035.31	
Total Patrimonio	C\$ 284,091.48	C\$ 444,557.56	C\$ 761,592.87	
Total Pasivo más capital	C\$ 311,496.71	C\$ 474,703.32	C\$ 794,753.20	
	C\$ -	C\$ -	C\$ -	

Fuente: Elaboración propia

4.4.5. Evaluación financiera.

La identificación de costos y beneficios resulta de contrastar los efectos generados del proyecto con los objetivos que pretenden alcanzar con su ejecución y puesto en marcha.

4.4.5.1. Flujo de fondo

Tabla 47 Flujo de fondo.

Flujo de Fondos				
Descripción	Años			
	0	Año 2021	Año 2022	Año 2023
Ingresos por Ventas		C\$ 1,948,800.00	C\$ 2,163,168.00	C\$ 2,401,116.48
Costos del servicio		C\$ 1,479,765.70	C\$ 1,576,315.19	C\$ 1,625,199.15
Utilidad bruta		C\$ 469,034.30	C\$ 586,852.81	C\$ 775,917.33
Gastos Administrativos		C\$ 191,310.55	C\$ 207,922.51	C\$ 220,368.43
Gastos de Venta		C\$ 200,172.73	C\$ 218,464.23	C\$ 238,513.60
Utilidad antes de Impuesto		C\$ 77,551.01	C\$ 160,466.08	C\$ 317,035.31
Depreciación		C\$ 15,649.92	C\$ 15,649.92	C\$ 15,649.92
Amortización		C\$ 1,575.25	C\$ 1,575.25	C\$ 1,575.25
Inversión Fija	C\$ (61,744.00)			
Inversión Diferida	C\$ (4,725.75)			
Capital de Trabajo	C\$ (140,070.72)			
Flujo Neto de Efectivo	C\$ (206,540.47)	C\$ 94,776.18	C\$ 177,691.25	C\$ 334,260.48

Fuente: Elaboración propia.

4.4.5.2. Valor actual neto (VAN).

El valor presente neto (VPN) consiste en encontrar la equivalente de los flujos de efectivo futuros de la pequeña empresa, para después compararlo con la inversión inicial, y poder conocer el valor del dinero en el tiempo. Esta operación indica que tan viable es la inversión al realizar un proyecto pues si esta resulta ser positiva el proyecto ha de tomarse de lo contrario o si mantiene un valor igual a cero el proyecto a de rechazarse. La fórmula para el cálculo del VAN es la siguiente, donde I es la inversión, Q_n es el flujo de caja del año n, r la tasa de interés con la que estamos comparando y N el número de años de la inversión:

Tabla 48 Valor actual neto

Descripción	Años			
	0	Año 1	Año 2	Año 3
Inversión Inicial	-C\$ 206,540.47			
Flujo Neto de Efectivo		C\$ 94,776.18	C\$ 177,691.25	C\$ 334,260.48
	-C\$ 206,540.47	C\$ 94,776.18	C\$ 177,691.25	C\$ 334,260.48
Tasa de descuento al 15%				
VAN	C\$ 230,015.41			

Fuente: Elaboración propia.

El proyecto para la microempresa Catering La Mariette resulto de manera viable puesto que el VAN (Valor Agregado Neto), da como resultado un margen positivo con un valor de **C\$ 230,015.41** la tasa de descuento del 15%.

4.4.5.3.Tasa interna de retorno (TIR).

Como su nombre lo indica, la TIR muestra un valor de rendimiento interno de la empresa expresado en porcentaje, y comparable a una tasa de interés. Para la siguiente fórmula, describimos a continuación la representación de sus componentes.

Dónde:

Q_n es el flujo de caja en el periodo n .

n es el número de períodos.

I es el valor de la inversión inicial.

Tabla 49 TIR

Descripción	Años			
	0	Año 2021	Año 2022	Año 2023
Inversión Inicial	-C\$ 206,540.47			
Flujo Neto de Efectivo		C\$ 94,776.18	C\$ 177,691.25	C\$ 334,260.48
	-C\$ 206,540.47	C\$ 94,776.18	C\$ 177,691.25	C\$ 334,260.48
Tasa de descuento al 20%				
VAN	C\$ 230,015.41			
TIR	61%			

Fuente: Elaboración propia.

4.4.5.4.Período de recuperación de la inversión

El periodo de recuperación de la inversión (PRI) es un criterio para valorar inversiones que queda definido como el periodo de tiempo que se requiere para recuperar el capital invertido en la fase inicial de un proyecto. Gracias a este método podrás saber el número de periodo,

que generalmente se ofrece en años, que tardarás en recuperar el dinero invertido como capital inicial para poner en marcha una actividad económica. Una información que resulta vital a la hora de decidir realizar una inversión y embarcarse en un proyecto empresarial, o no. El periodo de recuperación para la pequeña empresa Catering La Mariette una vez realizado los cálculos necesarios será de un año y seis meses.

PRI	1 año y 6 días
------------	-----------------------

4.4.5.5. Relación Beneficio-Costo (B/C)

Tabla 50 B/C

B/C					
Para el cálculo del B/C, se necesitó retomar las cifras del flujo de fondos y actualizar cada uno de estos elementos a la misma tasa de descuento					
Tasa de descuento	C\$ 0.15				VPN
Beneficios		C\$ 1,948,800.00	C\$2,163,168.00	C\$ 2,401,116.48	C\$ 4,909,047.54
costos	C\$ (206,540.47)	C\$ 1,854,023.82	C\$1,985,476.75	C\$ 2,066,856.00	C\$ 4,265,951.20
				Relación B/C	1.15
Criterios para la lectura del B/C					
B/C Mayor que 1: El proyecto debe considerarse porque los beneficios superar a los costos.					
B/C igual a 1: El proyecto no tiene ganancias					
B/C menor que 1: El proyecto no debe considerarse, porque los costos son mayores a los beneficios.					

Fuente: Elaboración propio

4.4.5.6. Análisis Financiero

Estado de Proyecciones Anuales.

La capacidad de Catering La'Mariette después de su primer año en sus ventas totales se espera tener un aumento del 11 % de sus ventas totales, el cual en el primer año tiene un total de 1,948,800.00, proyectándola al siguiente año con un total C\$ 2,163,168.00 de y así de igual manera el siguiente año.

En los costos de servicios se proyecta un aumento del 3% para el segundo año, en el cual el primer año da un total de C\$ 1,479,765.70, proyectando en el segundo año un total C\$ 1,525,628.72 de igual se incrementa el mismo porcentaje para el siguiente año.

La utilidad bruta en su primer año tiene una proyección de C\$ 469,034.30 este es el total de las ventas totales menos el costo de servicio; de esta misma forma para el segundo año con un total de C\$ 586,852.81 de igual manera para el próximo año.

En los gastos de venta y gastos de administración de para su primer año se proyecta con un total de C\$ 391,483.29 para el segundo año se aumenta con un porcentaje de 3% con un total de C\$ 402,964.41 e igual manera para el siguiente año.

La microempresa Catering La'Mariette tiene como utilidad de operación un total de C\$ C\$ 77,551.01 para su primer año, en su segundo año con un total de C\$160,466.08 y en su tercer año un total de C\$317,035.31, debido a que no tiene otros ingresos y otros gastos la utilidad antes de impuesto es el mismo total de utilidad de operación.

Análisis del Valor Actual Neto (VAN):

El valor actual Neto es una herramienta de evaluación, por medio de la cual permite determinar si la factibilidad y rentabilidad económica de la idea de inversión de la microempresa Catering La'Mariette dado a los resultados se obtendrá la información de si se dispondrá o no de los flujos de fondos necesarios es de vital importancia la comprensión de su evaluación. Este también se conoce como un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de datos que se tomaran de los flujos de caja para los tres primeros años, que, de acuerdo con los datos recopilados del producto interno bruto, es por eso que se tomó la decisión de que las ventas tendrán un incremento del 11% anualmente, originados por la idea de inversión, se determinará la equivalencia en el tiempo cero de los flujos de efectivo futuros que genera el proyecto y comparar esta equivalencia con el desembolso inicial.

La tasa de actualización o de descuento en este caso será la de la tasa activa que estipula el banco central de Nicaragua. El valor de la inversión en un bien, en este caso, en términos de su capacidad de generar rentabilidad y flujos positivos de caja. En resumen, de acuerdo con los datos obtenidos mediante la herramienta del Valor Actual Neto, el proyecto de inversión para el desarrollo de servicio de Catering a domicilio reflejados en paquetes para la microempresa tienen un resultado final de un flujo positivo y no negativo, producirá ganancias por encima de la rentabilidad exigida, El proyecto es aceptado.

Análisis de la Tasa Interna de Retorno (TIR):

La tasa interna de retorno o tasa de rentabilidad de una idea de inversión es la media geométrica (es decir por n números, la raíz n-ésima) de los rendimientos futuros esperados

de dicha inversión, va de la mano con el valor actual neto, puede utilizarse como indicador de la rentabilidad y como criterio para decidir sobre la aceptación o rechazo de la idea de proyecto de inversión para los servicios de catering a domicilio, para ello la TIR se compara con una tasa mínima o de corte, si la tasa de rendimiento del proyecto la cual fue sustraída del banco central de Nicaragua a como se mencionaba anteriormente, supera la tasa mínima o de corte, se acepta la inversión, a lo cual, dado a datos que fueron realizados por el equipo investigador de la pequeña empresa Catering La'Mariette revela que la tasa de rendimiento del proyecto es efectivamente mayor a la tasa mínima a la cual corresponde la TIR, es por ende que se acepta el proyecto de inversión.

Análisis del Periodo de Recuperación de la Inversión:

El periodo de recuperación de la inversión es un indicador que mide en cuanto tiempo la microempresa Catering La'Mariette podrá recuperar el total de la inversión a valor presente. Podrá revelarnos con precisión, en años, meses y días, la fecha en la cual será cubierta la inversión inicial.

De acuerdo con los resultados de la herramienta del PRI que sumando los flujos futuros de efectivo para los tres primeros años, se recuperará en un año y seis meses, de lo cual se denota que es un periodo aceptable para que la pequeña empresa pueda recuperar su inversión.

Análisis del punto de equilibrio:

La determinación del punto de equilibrio es uno de los elementos centrales para la microempresa Catering La'Mariette, donde permitirá determinar el nivel de ventas necesarias

que esta tiene para cubrir los costos totales en otras palabras el nivel de ingresos cubrirán los costos fijos y costos variables.

A lo cual la Pyme tras haber realizado el análisis revela que para la cantidad de servicio que requiere son de 128 paquetes en unidades físicas y en unidades monetarias, En resumen, significa que tanto los ingresos como los costos dan un saldo C\$ 123,509.85 total igual a cero. Gracias al resultado obtenido se determina la solvencia de la pequeña empresa y su nivel de rentabilidad.

5. Cronograma de trabajo

Tabla 51 Cronograma del trabajo

ACTIVIDADES	Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre	
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
	02 de Sep	06 / 14 de Sep	15 / 23 de Sep	24 / 30 de Sep	01 / 07 de Oct	09 / 14 de Oct	16 / 31 de Oct		01 / 15 de Nov		18 / 30 de Nov		01 / 8 Oct	09 de Oct
Portada (Marca institucional, tema, subtema, autor, tutore y fechas)														
Dedicatorias														
Agradecimientos														
Resumen														
Índice de contenidos														
Índice de gráficos														
Índice de tablas														
Índice de Ilustraciones														
Introducción														
Objetivos del Proyecto														
Objetivo General														
Objetivos Específicos														

Plan de organización y gestión												
Marco Legal (Forma Jurídica)												
Estructura Organizacional (fichas de cargo)												
Actividades y gastos preliminares												
Equipos de oficina												
Gastos Administrativos												
Plan Financiero												
Inversión del Proyecto												
Activos fijos.												
Activos intangibles.												
Capital de trabajo.												
Balance de apertura												
Ingresos, egresos y costos.												
Punto de Equilibrio												
Presupuesto de ingreso.												
Presupuesto de egresos.												
Presupuesto de costos.												
Estructura de costo												
Flujo de caja												
Valor actual neto (VAN).												
Tasa interna de retorno (TIR).												
Período de recuperación de la inversión												
Estados Financieros proyectados												
Análisis Financiero												
Cronograma del trabajo												
Bibliografía												
Anexos												
Entrega del documento corregido												

6. Bibliografía

Bibliografía

Ministerio de fomento de industria y comercio. (MIFIC; 2021). Recuperado el 13 de Septiembre de 2021, de <https://www.mific.gob.ni/Propiedad-Intelectual/Signos-Distintivos>

Gabriel Baca Urbina. (2003).

Instituto Nacional de Información de Desarrollo (INIDE) en el perfil demográfico 2020. (s.f.). Obtenido de http://pronicaragua.gob.ni/media/publications/Perfil_Demografico_2020_PWsyOuB.pdf

LEY SOBRE ASOCIACIONES Y REGISTRO CENTRAL DE PERSONAS JURÍDICAS. (15 de Noviembre de 1983). *DECRETO-LEY No. 1346*. Managua, Nicaragua. Recuperado el 10 de 10 de 2021, de [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/%28\\$All%29/F16E39766C5C7AFE062570A100577C41?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/%28$All%29/F16E39766C5C7AFE062570A100577C41?OpenDocument)

Origen del catering. (s.f.). *Origen del catering*. Recuperado el 10 de septiembre de 2021, de https://www.grupocrisol.com/sugerencias/curiosidades/buffet_y_catering/origen_de_l_catering/3/

Oxford languages. (s.f.). *Definicion de Catering*. Recuperado el 10 de septiembre de 2021, de https://www.google.com/search?q=origen+de+la+palabra+catering&sxsrf=AOaemvLIn3ydxqz4ssZfl1_nC1S11BRhyQ%3A1631296136927&ei=iJo7Yfv9N6iPwbkPiuq3iAM&oq=origen+de+la+palabra+catering&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyBwgjELADECCyBwgAEecQsAMyBwgAEecQsAMyBwgAEecQsAMyBwgAE

Philip Kottler. (1993). *Mercado*. Recuperado el 9 de 5 de 2021, de https://www.google.com/search?q=oportunidad+de+mercado+seg%C3%BAAn+philip+kotler&sxsrf=AOaemvJp9ocBdN2Be3gqJrOS3-s_PSYp6w%3A1630905126780&ei=JqM1YcyRL7qZwbkPxPe76Ao&oq=oportunidad+de+mercado+segun+phil&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMYATIICCEQFhAdEB4yCAghEBYQHRAeOgc

SOLORZANO. Anibal, Ob. Cit. . (s.f.).

7. Anexos.

Tabla 52 Ventas mensuales

Catering La mariette																
Cédula N° 1 Proyecciones de ventas en cantidad de eventos																
Año 2022															11%	11%
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total	Año 2	Año 3	
Paquete Empresarial	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96	107	118	
Paquete Festivo	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96	107	118	
Total	16	192	213	237												

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 53 Precio de venta mensual

Cédula N° 2 Proyecciones de Ventas de Capacitaciones en Unidades Monetarias														
Descripción	Precio del servicio	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Paquete Empresarial	7,381.28	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	59,050.20	708,602.42
Paquete Festivo	14,167.31	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	113,338.48	1,360,061.79
Total		172,388.68	2,068,664.20											

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 54 Compra de suministros mensual

Catering La Mariette														
Cédula N° 3 Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete empresarial(Unidades Físicas)														
Descripción	U/M	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Café	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Azucar	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Cremora	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Agua	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Servilletas	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Hielo	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Total		48	576											

Catering La Mariette														
Cédula N° 3 Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete festivo (Unidades Físicas)														
Servilletas	4	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	384
Hielo	1	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
Total		40	480											

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 55 Suministros mensual en unidades monetaria.

Catering La Mariette														
Cédula N° 3 Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete empresarial(Unidades monetarias)														
Descripción	C/U	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Café	C\$ 285.00	C\$ 2,280.00	C\$ 27,360.00											
Azucar	C\$ 145.00	C\$ 1,160.00	C\$ 13,920.00											
Cremora	C\$ 136.00	C\$ 1,088.00	C\$ 13,056.00											
Agua	C\$ 80.00	C\$ 640.00	C\$ 7,680.00											
Servilletas	C\$ 27.00	C\$ 216.00	C\$ 2,592.00											
Hielo	C\$ 120.00	C\$ 960.00	C\$ 11,520.00											
Total		C\$ 6,344.00	C\$ 76,128.00											

Catering La Mariette														
Cédula N° 3 Proyecciones de Compra de suministros del Servicio de paquete festivo (Unidades monetarias)														
Descripción	C/U	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Servilletas	C\$ 27.00	C\$ 864.00	C\$ 10,368.00											
Hielo	C\$ 120.00	C\$ 960.00	C\$ 11,520.00											
Total		C\$ 1,824.00	C\$ 21,888.00											

Fuente: Elaboración propia

Tabla 56 Costos de servicio mensual

Cédula N° 5 Proyecciones de Costos del Servicio Paquete empresarial														
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total	
Gasto del Personal														
Responsable de eventos	C\$ 6,228.46	C\$ 74,741.54												
Encargado del montaje y desmontaje	C\$ 2,400.00	C\$ 28,800.00												
Sub Total Gasto del Personal	C\$ 8,628.46	C\$ 103,541.54												
Costos Directos														
Alimentos	C\$ 14,400.00	C\$ 172,800.00												
Bebidas	C\$ 6,000.00	C\$ 72,000.00												
Trasporte	C\$ 2,400.00	C\$ 28,800.00												
Sub total Costos Directos	C\$ 22,800.00	C\$ 273,600.00												
Costos Indirectos														
Insumos	C\$ 6,344.00	C\$ 76,128.00												
Depreciación	C\$ 324.44	C\$ 3,893.31												
Sub total Costos Indirectos	C\$ 6,668.44	C\$ 80,021.31												
Total Costos	C\$ 38,096.90	C\$ 457,162.85												

Catering La Mariette														
Cédula N° 5 Proyecciones de Costos del Servicio Paquete festivo														
Gasto del Personal														
Responsable de eventos	C\$ 6,228.46	C\$ 74,741.54												
Cocinero	C\$ 4,000.00	C\$ 48,000.00												
Mesero	C\$ 2,400.00	C\$ 28,800.00												
Sub Total Gasto del Personal	C\$ 12,628.46	C\$ 151,541.54												
Costos Directos														
Alimentos	C\$ 38,280.00	C\$ 459,360.00												
Bocadillo	C\$ 10,800.00	C\$ 129,600.00												
Bebidas	C\$ 7,200.00	C\$ 86,400.00												
Alquiler de mobiliario	C\$ 2,880.00	C\$ 34,560.00												
Alquiler de mantelería	C\$ 7,680.00	C\$ 92,160.00												
Trasnsporte	C\$ 3,600.00	C\$ 43,200.00												
Sub total Costos Directos	C\$ 70,440.00	C\$ 845,280.00												
Costos Indirectos														
Insumos	C\$ 1,824.00	C\$ 21,888.00												
Depreciación	C\$ 324.44	C\$ 3,893.31												
Sub total Costos Indirectos	C\$ 2,148.44	C\$ 25,781.31												
Total Costos	C\$ 85,216.90	C\$ 1,022,602.85												

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 57 CIF Mensual

Catering La Mariette													
Cédula N° 6 Proyecciones de Costos del Servicio Mensual Paquete Festivo													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Gastos del Personal	C\$ 8,628.46	C\$ 103,541.54											
Costos Directos	C\$ 22,800.00	C\$ 273,600.00											
Costos Indirectos	C\$ 6,668.44	C\$ 80,021.31											
Total	C\$ 38,096.90	C\$ 457,162.85											

MG Centro de Capacitaciones													
Cédula N° 6 Proyecciones de Costos del Servicio Mensual de Paquete Festivos													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Gastos del Personal	C\$ 12,628.46	C\$ 151,541.54											
Costos Directos	C\$ 70,440.00	C\$ 845,280.00											
Costos Indirectos	C\$ 2,148.44	C\$ 25,781.31											
Total	C\$ 85,216.90	C\$ 1,022,602.85											

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 58 Estado de resultado proyectado mensual

Estado de Resultado Proyectado Mensual													
Del _____ al _____ 2021													
Expresado en Córdoba													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	total
Ventas	C\$ 172,388.68	C\$ 2,068,664.20											
Costo del Servicio	C\$ 123,313.81	C\$ 1,479,765.70											
Utilidad Bruta	C\$ 49,074.88	C\$ 588,898.51											
Gastos Operativos													
Gastos de Venta	C\$ 16,681.06	C\$ 200,172.73											
Gastos de Administración	C\$ 15,942.55	C\$ 191,310.55											
Total gastos operativos	C\$ 32,623.61	C\$ 391,483.29											
Utilidad de Operación	C\$ 16,451.27	C\$ 197,415.22											
Utilidad neta del ejercicio	C\$ 16,451.27	C\$ 197,415.22											

