



ESCUELA DE CIENCIAS ECONOMICAS EMPRESARIALES

PLAN DE NEGOCIO

BUFFET MI SABOR

AUTORES Y CARRERA:

Martha Elizabeth Canales Díaz	Administración de Empresas
Massiel Benazir Castaño González	Administración Turística y Hotelera
Xóchitl Abigail García	Economía
Jimmy Ofilio Pérez Guido	Contaduría pública y finanzas
Alisohn Dayana Obando Ramírez	Mercadotecnia

TUTOR:

Mba. Lisbeth Mejía Martínez
MSC. Marbell Guzmán Potosme

MANAGUA, 14 DE DICIEMBRE DEL 2018

INDICE

DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO.....	2
RESUMEN EJECUTIVO	3
1. OBJETIVOS.....	4
1.1. Objetivo General.....	4
1.2. Objetivos Específicos	4
2. APORTE DEL PROYECTO A LA ECONOMIA LOCAL/NACIONAL	5
3. PERFIL ESTRATEGICO	5
3.1. Misión	5
3.2. Visión	5
3.3. Estrategia del Negocio	6
4. PLAN DE MARKETING.....	7
4.1.4. Ambiente Tecnológico.....	7
4.1. Análisis del Entorno.....	7
4.1.2. Ambiente Socio Cultural.....	11
4.1.2.1 Condiciones Demográficas	12
4.1.3. Ambiente Político Legal	13
4.1.1. Ambiente Económico	17
Análisis del Sector	18
Análisis de las Cinco Fuerzas de Porter	18
4.1.5. Amenaza de Nuevos Ingresos.....	19
4.1.6. Poder De Negociación De Los Proveedores	19
4.1.7. Poder De Negociación De Los Compradores	20
4.1.8. Rivalidad Competitiva	20
4.1.9. Productos Sustitutos	21
FODA	21
4.2. Investigación de Mercados	24
Antecedente	24
Definición del Problema	25
Justificación del Problema.....	26
Necesidades de la Información	26
Objetivos de la Investigación	27
Objetivos Generales	27
Objetivos Específicos	27
Metodología	27

Tipo De Investigación	28
Fuentes de Datos	28
Población y Muestra	30
Instrumento De Recolección De Datos.....	30
Validación, Evaluación y Trabajo de Campo	31
Análisis de Resultados	31
4.3. Descripción Del Producto/Servicio	32
4.4. Análisis de la Competencia	38
4.5. Objetivos de marketing	42
4.6. Descripción del Mercado Meta	42
4.7. Demanda y Participación de Mercado	43
Demanda potencial.....	43
Demanda real	43
4.8. Estrategias de Marketing	44
4.9. Plan de Acción	46
Acciones de producto	46
Acciones de precio	49
Acciones de promoción	50
Acciones de distribución.....	52
4.10 proyección de ventas	52
5. PLAN DE PRODUCCION	53
Cursograma de Actividades	53
5.2. Activos Fijos.....	55
5.3. Vida Útil de los Activos Fijos	56
5.4. Terminos Y Condiciones de la Compra de Equipos, Mantenimientos y Reparaciones	57
5.5. Materia Prima Necesaria y Costo de la Materia Prima	59
5.6. Ubicación de la planta	59
5.7. Mano de Obra Directa e Indirecta.....	62
Mano de Obra Directa	63
Mano de Obra Indirecta.....	64
5.8. Gastos Generales de la Empresa.....	65
6. PLAN DE ORGANIZACIÓN	67
6.1. Forma de la Empresa.....	67
6.2. Estructura Organizacional	71
6.3. Actividades y Gastos Pre Operativos	74

7. PLAN DE FINANZAS	77
Estado de Pérdidas y Ganancias.....	78
8. Balance General	80
9. Estado de Flujo de Caja	81
Programa de Devolución del Préstamo	81
10. Punto de Equilibrio	82
11. Razones Financieras	83
12. Valor Actual Neto y Tasa Interna De Retorno	84
13. Valor Actual Neto (VAN) y Tasa Interna de Retorno (TIR)	84
14. Relación Beneficio Costo	84
15. Periodo De Recuperación	85
16. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	86
ANEXOS	88
Salario Mínimo	90
Encuesta y entrevista	93
Resultados de los instrumentos de Investigación	97
Anexos 2 – costos de la materia prima.....	104
Cotizaciones	109
Requisitos Varios para Inscripción, Permisos de Operaciones	113
Fichas Ocupacionales	120
Tabla de Amortización de Préstamo	125
Cuotas establecidas para depreciación de activo Fijo	126

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Las Cincos Fuerzas Competitivas de Porter	19
Tabla 2. Cruce de variables	23
Tabla 3. Cruce de variables	23
Tabla.4 fuente de investigación	29
Tabla 5. Giro del mercado	31
Tabla 6. Descripción del producto o servicio	33
Tabla 7. Descripción del producto o servicio	34
Tabla 8. Descripción del producto o servicio	35
Tabla 9. Descripción del producto o servicio	36
Tabla 10. Demanda potencial del mercado a 5 años.....	43

Tabla 11. Proyección de la demanda real a 5 años	44
Tabla 12. Estimación de participación del mercado a 5 años	44
Tabla 13. Descripción del proceso de producción	46
Tabla 14. Precio de venta proyectado a 5 años	50
Tabla 15. Presupuesto de promoción a 5 años.....	51
Tabla 16. Proyección de ventas a 5 años	52
Tabla 17. Cursograma	54
Tabla 18. Costos Totales de Activos Fijos	55
Tabla 19. Costos de equipo de producción	55
Tabla 20. Costos de Equipos de Oficina	56
Tabla 21. Costos de Equipos de computación	56
Tabla 22. Vida Útil de los Activos Fijos.....	56
Tabla 23. Costos de materia prima	58
Tabla 24. Costo de Materia Prima por Plato	58
Tabla 25. Costo de Empaque	58
Tabla 26. Calculo Mano de obra directa anual.....	62
Tabla 27. Calculo Mano de obra indirecta anual	62
Tabla 28. Calculo Mano de obra directa a 5 años	63
Tabla 29. Calculo Mano de obra indirecta a 5 años	64
Tabla 30. Gastos de generales	65
Tabla 31. Gasto de servicios básicos	66
Tabla 32. Gasto de oficina	66
Tabla 33. Gastos de materiales de limpieza	66
Tabla 34. Forma de la empresa	70
Tabla 35. Actividades pre-operativos	74
Tabla 36. Diagrama de Gantt.....	75
Tabla 37. Gastos pre-operativos.....	76
Tabla 38. Gastos Supuestos de Inversión.....	77
Tabla 39. Estado de Pérdida y Ganancia	78
Tabla 40. Balance General.....	80
Tabla 41. Flujo de Caja	81
Tabla 42. Cálculo Cuota Préstamo	82
Tabla 43. Punto de Equilibrio	82
Tabla 44. Razones Financieras	83
Tabla 45. Calculo de VAN y TIR	84

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa del local	59
Figura 2. Plano arquitectónico	61
Figura 3. Estructura de la organización	72



BUFFET MI SABOR

DEDICATORIA

Dedicamos este plan de negocio en primera instancia a Dios, por darnos la fuerza tanto mental como física necesaria en estos cuatro años de carrera universitaria, con su luz ha iluminado nuestro camino.

En segunda instancia a nuestros padres, que siempre nos han dado su apoyo incondicional desde el primer momento que decidimos estudiar la carrera de administración de empresas, por lo tanto, le dedicamos todo nuestro esfuerzo puesto en este proyecto.



AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Politécnica de Nicaragua por habernos permitido ser parte de esta gran familia y haber abierto las puertas de su seno científico para poder estudiar esta carrera, así como también a los diferentes docentes que brindaron sus conocimientos y apoyo para seguir adelante cada día.

A Dios nuestro creador por guiar nuestros pasos y darnos las fuerzas necesarias para continuar hacia adelante, luchando día a día por alcanzar nuestros sueños. A nuestras familias por siempre creer en nosotros, también a nuestros tutores de plan de negocio por habernos guiado a lo largo de estos meses y habernos brindado la oportunidad de recurrir a sus capacidades y conocimientos científicos.

Por último, agradecemos a los que fueron nuestros compañeros de clase durante todos los niveles y sobre todo a los que formaron parte de este proyecto, ya que, gracias al compañerismo, la amistad y su apoyo, nos han aportado fuerzas de seguir adelante en nuestras carreras profesionales.



BUFFET MI SABOR

RESUMEN EJECUTIVO

El presente plan de negocio de la empresa B U F F E T M I S A B O R constituye la forma de culminación de estudios de sus autores, con el objetivo de obtener el título de Licenciatura en Administración de Empresas otorgado por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Politécnica de Nicaragua UPOLI- Managua.

Este servicio consiste en la implementación de un sistema de entrega de platos de comida saludable mediante pedidos realizados por medio de licitaciones así como la promoción en diversos medios como internet, aplicación de Smartphone, pagina web. Es decir, de comercializar comida saludable vía delivery. Este gran negocio conlleva a la formación de una empresa que será mixta por su presencia en la web.

Contará con una primera sede ubicada en carretera norte, para atender a los distritos ubicados en la zona las cuales concentran un gran número de empresas que contratan a miles de trabajadores que representan nuestros posibles clientes potenciales.

Se pretende elaborar los platillos para luego ser distribuidos directamente a los consumidores finales, el cual también funcionará como la oficina de atención al cliente. Lo que se busca con este proyecto es poder satisfacer la necesidad de alimentarse a diario, pero con un producto distinto, un producto tradicional que simboliza una comida hogareña con un toque gourmet. El mérito innovador radica en que llegamos a las oficinas y ofrezcamos una comida rica, sana y variada, en formato casero y fácil de consumir.

La Evaluación Financiera estima una inversión requerida para la implementación del presente Plan de Negocios, por un monto de U\$ \$29.124,30 los cuales estarán compuestos por un 40% de Financiamiento y un 60% de aportes de los 5 accionistas (Patrimonio) para compras de equipos, capital de trabajo y gastos pre-operativos en su totalidad antes de la apertura de este.



1. OBJETIVOS

1.1. Objetivo General:

Analizar la viabilidad de mercado, técnica, organizativa y financiera de la apertura de un buffet de comida saludable y precios accesibles que preste servicio a las empresas ubicadas en la carretera norte de la ciudad de Managua en el segundo semestre del 2018.

1.2. Objetivos Específicos:

- 1.** Elaborar un estudio de mercado que nos permita establecer la factibilidad de la producción y comercialización de alimentos en el municipio de Managua.
- 2.** Diseñar una correcta estructura Organizativa para garantizar que cumpla en su totalidad con las operaciones del negocio.
- 3.** Determinar a través de un estudio financiero el monto requerido de capital para la inversión y su rentabilidad.
- 4.** Establecer el proceso de producción más adecuado que permita minimizar los costos de producción.



BUFFET MI SABOR

2. APOORTE DEL PROYECTO A LA ECONOMIA LOCAL /NACIONAL

BUFFET MI SABOR además de generar ingresos, también aportará en la economía nacional. El establecimiento estará legalmente constituido, el cual se traduce a pagos de los impuestos tributarios establecidos en el país.

estará constituida legalmente en el registro mercantil por lo tanto aportará a la economía del municipio de Managua; la cual estará en Nicaragua, pagando impuestos en las diferentes entidades del Gobierno y así cumplir con las obligaciones de ley que se establecen.

Este servicio de BUFFET MI SABOR brindará una alternativa a los trabajadores que laboran en la zona, ofreciendo un servicio de calidad, buen sabor y buen precio sin perder su esencia sin salir de su casa o lugar de trabajo. La empresa empleará a un total de 7 Personas cuyos salarios serán igual o mayor que el salario mínimo del sector. También se aportará al INSS e INATEC en concepto de régimen social

3. PERFIL ESTRATEGICO

3.1. MISION

Satisfacer las necesidades alimenticias de nuestros consumidores, ofreciéndoles una alimentación saludable y de calidad, con un excelente servicio en todo momento hasta su entrega.

3.2. VISION

Ser reconocidos como un negocio comprometido con los más estrictos estándares de calidad y productividad para satisfacer las necesidades de los clientes, entregándoles una alimentación sana y saludable.



BUFFET MI SABOR

Nuestros Principios:

Reflejan nuestro comportamiento diario en el negocio, estos son:

- a. Trabajo en equipo: con respeto y responsabilidad hacia los clientes y colaboradores
- b. Exigencia de calidad: la exigencia de calidad prevalece como un principio de cumplimiento obligatorio en todas las áreas de nuestro negocio, desde el diseño y la producción de nuestros productos, hasta las labores comerciales y de marketing y la atención al cliente.
- c. Orientación al cliente: a través de mantenernos atentos a sus necesidades cambiantes y expectativas, con el objetivo de mantenerlos satisfechos y a gusto con nuestros servicios.
- d. Ética e Integridad: respecto al trato hacia nuestros empleados y clientes, a la calidad de nuestros productos, a los compromisos asumidos, y a la gestión profesional.

3.3. ESTRATEGIA DEL NEGOCIO

Al tratarse de un sector muy competitivo nuestro BUFFET MI SABOR utilizara una estrategia de diferenciación. Por ello, vamos disponer de una amplia variedad de productos que permitan adaptarse al tipo de público.

La oferta del establecimiento se dividirá en:

Un Menú compuestos por cinco platos diferentes para cada día de la semana.

Este menú deberá estipularse en un contrato por 1 año.



BUFFET MI SABOR

Para que el negocio funcione es necesario establecer el diseño de los procesos de aprovisionamiento y elaboración de forma eficaz y rentable, respetando los estándares de la calidad.

4. PLAN DE MARKETING

4.1. ANALISIS DEL ENTORNO Y SECTOR.

ANÁLISIS EXTERNO

4.1.1. Ambiente económico

El presente plan de negocio de la empresa de servicio y productos BUFFET MI SABOR constituye la forma de culminación de estudios de sus autores, con el objetivo de obtener el título de Licenciatura en Administración de Empresas otorgado por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Politécnica de Nicaragua UPOLI Managua. Desde el primer momento en que decidimos hacer un Plan de Negocio, se planteaba hacer algo relacionado al sector terciario alimentos y bebidas, por lo que la idea llegó al ver que en el sector del distrito IV hay muchos lugares que ofrecen este servicio, pero no como este tipo de negocio que creemos ser capaz de crear para brindar variedad, calidad y sobre todo un sabor diferente al que están saboreando actualmente. Los principales clientes del BUFFET MI SABOR serán las Empresas aledañas al sector.

Entre las actividades económicas con mayor incorporación al Instituto Nicaragüense de Seguridad Social (INSS), durante los últimos doce meses, se ubicaron comercio, hoteles y restaurantes y servicios comunales y personales.

Todas las actividades económicas experimentaron crecimiento en el empleo promedio anual, dentro de las que destacan: comercio, hoteles y restaurantes (11.9%); agropecuario, silvicultura y pesca (10.2%), electricidad y agua (9.6%) y construcción (9.0%).

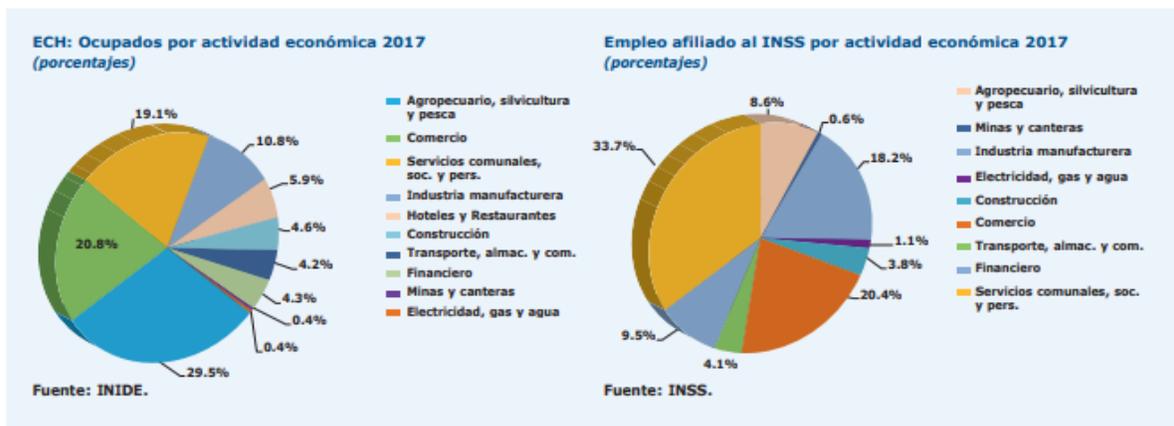


BUFFET MI SABOR

Según las estadísticas del banco central los indicadores laborales de la población nicaragüense han mejorado en años recientes. Tanto el empleo afiliado al INSS como el empleo de la ECH corroboran esta mejora en el mercado laboral, lo cual es consistente con el crecimiento económico que ha experimentado la economía nicaragüense en los últimos años. No obstante, permanecen retos en términos de la formalización del empleo y de la mejora en la productividad del trabajo.

INFLACION

El Índice de Precios al Consumidor nacional (IPC) acumuló una inflación de 5.68 por ciento en 2017, superior a las de 2016 (3.13%) y 2015 (3.05%). En términos promedio, la inflación de 2017 fue de 3.85 por ciento, levemente mayor a la de 2016 (3.52%) pero inferior a la de 2015 (4.00%).



Fuente –manual del banco central 2017



BUFFET MI SABOR

Los determinantes de la inflación en Nicaragua, se pueden clasificar en internos y externos. Dentro de los determinantes internos sobresalen: i) condiciones climáticas; ii) la política de subsidios y estabilidad de precios ejecutada por el gobierno; y iii) la tasa de deslizamiento cambiario de 5.0 por ciento. Los determinantes fueron los precios internacionales de los alimentos y Del petróleo.

Gráfico I-3.8
Inflación nacional por divisiones
(porcentaje y puntos porcentuales)



Fuente: BCN.

Fuente manual del banco central 2017

Entre los determinantes internos, el factor climático y un buen abastecimiento interno tuvieron una incidencia positiva en la evolución del IPC. El Gobierno mantuvo un monitoreo constante de las condiciones climáticas y un diálogo permanente con los principales sectores productivos del país. En esta dinámica, se establecieron metas productivas y necesidades de importación de manera oportuna, lo cual contribuyó a una oferta adecuada de productos y estabilidad de precios.

Tabla I-3.1
Productos de mayor y menor contribución acumulada 2017
(porcentaje y puntos porcentuales)

Productos	Ponderación(%)	Variación(%)	Contribución (pp)
Positiva			
Gas butano envasado	1.60	31.26	0.35
Queso	1.59	13.67	0.27
Almuerzo	5.92	3.67	0.25
Tarifa de Consumo de Energía Eléctrica	3.01	6.97	0.20
Tarifa de Consumo de Agua Potable	1.68	14.97	0.20
Huevos de gallina	0.84	16.75	0.19
Gasolina para automóvil	2.08	9.39	0.17
Papas	0.44	33.49	0.14
Servicio de hospitalización	0.60	13.05	0.13
Mensualidad Primaria	0.79	11.34	0.13
Negativa			
Quequisque	0.06	(40.27)	(0.05)
Ajo	0.05	(22.78)	(0.02)
Yuca	0.08	(8.54)	(0.01)
Aparato telefónico	0.30	(3.60)	(0.01)
Equipo de DVD	0.14	(12.39)	(0.01)
Carne de cerdo sin hueso	0.26	(1.40)	(0.00)
Maíz en grano	0.02	(12.81)	(0.00)
Camarón	0.07	(3.85)	(0.00)
Equipo de sonido	0.26	(3.51)	(0.00)
Pan tostado	0.03	(11.85)	(0.00)

Fuente: BCN.

Fuente –manual del banco central 2017



BUFFET MI SABOR

Inflación por división

El 68.9 por ciento de la inflación nacional de 2017 se concentró en cuatro divisiones: alimentos y bebidas no alcohólicas (35.2% del total), alojamiento y electricidad (16.2%), educación (9.2%) y transporte (8.3%). Así, la división de alimentos y bebidas no alcohólicas registró un aumento anual de 5.67 por ciento en 2017 y contribuyó con 2.0 puntos porcentuales a la inflación general (-0.25 p.p en 2016).

Se observó un alza de precios principalmente en productos pertenecientes a los grupos de frutas y verduras y derivados de la leche.

La división de transporte registró una inflación interanual de 6.37 por ciento (5.38% en 2016) y una contribución de 0.47 puntos porcentuales (0.39 p.p en 2016). Esta división se caracterizó por alzas continuas en los precios de los combustibles nacionales (10.79%) ante los incrementos en los precios internacionales de los mismos.

Finalmente, el resto de divisiones alcanzaron una inflación promedio de 4.60 por ciento (5.38% en 2016), y contribuyeron con 1.77 puntos porcentuales a la inflación interanual (2.23 p.p en 2016).



Fuente –manual del banco central 2017



BUFFET MI SABOR

El BUFFET MI SABOR aportará en muchos sectores, generando empleos y contribuyendo al desarrollo económico local.

4.1.2. Ambiente socio-cultural

En nuestra capital (Managua) las tendencias han venido cambiando la demografía en los estilos de vida de las personas en la sociedad, la clase media ha aumentado hay más personas que tienen su tiempo sumamente ocupado, entre el trabajo, los hijos y tareas del hogar, en su mayoría quienes se ven mayormente afectadas con estos cambios son las mujeres, por lo que día a día deberán preparar la comida para sus hijos, el esposo e incluso para ellas mismas. En muchas ocasiones por estos cambios de vida que genera la era de la modernización lleva a comer fuera de casa porque el tiempo no ajusta debido a las múltiples funciones que deben de desarrollar.

Lo que influye de manera positiva en la idea de nuestro plan de negocio atendiendo a la necesidad de crear alternativas de acuerdo a la manera de vivir de la sociedad actual.

La creciente evolución del mercado laboral demanda una alimentación sana, de manera que no perjudique el estado anímico del trabajador causando algún tipo de malestar en su estómago, siguiéndole a esto las solicitudes de permiso para asistir al médico. Por eso creamos BUFFET MI SABOR, para ofrecer a las empresas comida sana, de calidad y a un precio accesible.

Comer en comedores de empresa tienes la ventaja de integrarte socialmente, mantiene trabajadores saludables y enérgicos y lo más importante mejora el clima laboral.



BUFFET MI SABOR

4.1.2.1 CONDICIONES DEMOGRAFICAS

Este territorio, se ubica en la parte Norte central de la ciudad de Managua, se calcula que hay una densidad poblacional de 16,248 Habitantes por Kilómetro Cuadrado., es un distrito totalmente urbano con mayor flujo de población influenciado por la presencia del Mercado Oriental donde convergen compradores de todo el país y por contar con el único centro de recreación a nivel de ciudad como El Malecón y otros sitios de interés turístico y cultural.

Las principales vías del distrito son la Carretera Norte, Dupla Norte y Sur, calles 14 y 15 de septiembre, Pista Larreynaga, calle Colón, calle José Martí, avenida Bolívar, Pista Radial Santo Domingo, avenida Xolotlán, Pista de la Solidaridad, Pista Juan Pablo II y avenida 10 - Paseo Tiscapa.

Sectores Productivos:

A nivel del distrito existe una actividad comercial e industrial, siendo las principales: Jabonería América, Jabonería El Hogar, La Perfecta, La Selecta, La Chontal, Calzado Rolter, Nabisco Cristal, La Mercurio, INPASA, Plásticos Modernos, Cervecería Victoria, Cereales de Centroamérica S.A, Industrias Metálicas, Laboratorios Rarpe, PANAMCO, Industrias de Elásticos las 3 F, Café El Caracol, Pierson Jackman, Standard Steel, COMPASA, La Prensa, El Nuevo Diario, Nicaplas Industrial, J. Román Molina Gómez, Foguel de Nicaragua, Envases Centroamericanos Van Leer, y la Industria Kojak , 4 Universidades estas son Recinto Universitario Carlos Fonseca Amador, Universidad de las Américas (ULAM), Universidad John Hopkins.

En el aspecto económico este distrito cuenta con el área de compras más importante del país.



BUFFET MI SABOR

4.1.3. Ambiente político legal

Las regulaciones juegan un papel muy importante para el desarrollo de nuestro negocio. El organismo que regula la sanidad de los alimentos es el Ministerio de Salud, el cual se rige por el reglamento sanitario de los alimentos, que establece las condiciones sanitarias que deberá seguir la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos. Esto se aplica a todas las personas

Naturales o jurídicas, que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

Además debemos considerar las normativas generales que se exigen a cualquier empresa que comercialice bienes o servicio, esto es generar contratos de trabajo, amparados en la ley 185 del código de trabajo en donde se especifique todo lo relacionado al empleado (salario, horario laboral, seguro social, prestaciones sociales etc.). Existen también proyectos de ley que hablan sobre el derecho de los consumidores de recibir información exacta, estandarizada y comprensible sobre el contenido de los productos alimenticios.

INSCRIPCION ANTE LA DGI

Requisitos de Inscripción Cuota Fija.

Ingresos por ventas mensuales iguales o menores a C\$ 100,000.00 córdobas o bien dispongan de inventario de mercancías con un costo no mayor a C\$ 500,000.00 córdobas.

Base Legal: art. 251 de la Ley N° 822 LCT.



BUFFET MI SABOR

Formalidades para la inscripción

La persona natural debe acudir a la Administración de Rentas más cercana al domicilio donde realizará su actividad económica, presentando y cumpliendo con las siguientes formalidades:

1. Llenar el formulario de inscripción proporcionado gratuitamente;
2. Tener la edad de 18 años cumplidos;
3. Documento de identificación ciudadana:
 - a. Nacionales: Cédula de Identidad Ciudadana, de acuerdo a lo establecido en el literal f) del
Artículo 4, de la Ley N° 152 Ley de Identificación Ciudadana.
 - b. Nacionales residentes en el exterior: Pasaporte y/o Cédula de Residencia en el extranjero, en Base al artículo 1 de la Ley N° 514 Ley de Reforma a la Ley N° 152, Ley de Identificación Ciudadana.
 - c. Extranjeros: Pasaporte extendido por la autoridad competente de su país de nacionalidad, de conformidad a lo establecido en Artos. 87, 89 y 213 de la Ley N° 761, Ley General de Migración y Extranjería; Arto. 65, inciso 2 y Arto. 69, inciso 1.3 de su reglamento. La Cédula de residencia permanente condición 1 (A TRABAJAR) queda de manera opcional, o sea si la persona solicita que la inscriban con dicho documento.
4. Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal:
Debe presentar al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, energía eléctrica, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. Si la factura no está a su nombre, debe adjuntarle constancia de la persona que aparece reflejada en la misma.



BUFFET MI SABOR

5. En caso de ser una tercera persona quien realiza el trámite, la representación deberá ser mediante un escrito simple, presentando original y fotocopia de su cédula de identidad.

Documentos que emiten Pequeños Contribuyentes

Extenderá su Cédula RUC, Certificado de Inscripción como Pequeño Contribuyente, Usuario y Contraseña para ingresar a la VET.

Base Legal: Decreto N° 850 del 28 de octubre de 1981

Costo de la inscripción

La inscripción de contribuyentes de Cuota Fija no tiene costo alguno ante DGI.

Base Legal: Ord. Séptimo del Convenio Interinstitucional DGI-ALMA-INSS

Declaraciones como Pequeño Contribuyente

Debe pagar una cuota fija mensual, con base a la tarifa establecida por Ley.

Base Legal: art.7 del Decreto N° 850 Ley Creadora del Registro Único del Ministerio de Finanzas

Obligaciones como Pequeño Contribuyente

Sus obligaciones luego de Inscribirse como Pequeño Contribuyente son las siguientes:

1. Emitir factura simplificada de venta a solicitud del comprador;
2. Llevar registros simplificados de ingresos y gastos;
3. Respaldar o documentar sus inventarios con facturas formales emitidas por contribuyentes que tributen;
4. Exhibir el original del Certificado de Inscripción;



BUFFET MI SABOR

5. Guardar en forma separada y cronológica según el caso para ser presentas a requerimiento de la Administración Tributaria:
 - a. Facturas por compras y prestación de servicios,
 - b. los soportes por pagos de alquiler y a la municipalidad,
 - c. los recibos por pagos realizados a la Administración Tributaria ;
6. Notificar a la Administración de Rentas con 30 días de anticipación el cierre definitivo del negocio, cuando corresponda.

Base Legal: art. 258 de la Ley de Concertación Tributaria

Pago de la Cuota Fija

La Cuota fija establecida para un mes, según tarifa, se deberá cancelar durante los primeros quince días del mes siguiente.

Base Legal: art. 254 de la Ley de Concertación Tributaria y art. 167 de su Reglamento

Obligaciones de los sujetos al régimen

- Presentar solicitud de inscripción como sujeto al Régimen.
- Efectuar mensualmente el pago de la cuota fija.
- Exigir facturas a sus proveedores o prestatarios de servicios.
- Mantener archivada la documentación, para ser presentada cuando lo requiera la DGI.
- Llevar cuaderno de anotaciones de compras y ventas diarias.
- Extender Facturas que cuando el cliente lo solicite sin desglosar impuesto alguno que grave sus operaciones excepto que el cliente lo exija.
- Exhibir en lugar visible donde se desarrolla su actividad el original del certificado de inscripción en el RUC de cuota fija.



BUFFET MI SABOR

- Informar a la DGI sobre los siguientes cambios del negocio: o Cambio de domicilio. O Cambio de dueño. O Cambio de actividad económica. o Cierre temporal o definitivo.
- La cuota de cada mes deberá pagarse dentro de los Primeros quince días del mes siguiente.
- La inscripción del contribuyente debe realizarse en la Administración de Rentas más cercana a su domicilio, donde a la vez se le entregará una Resolución que establece el monto de las cuotas mensuales que deberá pagar en cualquiera de los Bancos autorizados por la DGI.

A continuación, se detallan los requerimientos legales para la creación de un buffet

2. Inscripción en la Alcaldía de Managua

3. Permisos de cuerpo de Bomberos

4. Permiso del MINSA

4.1.4. Ambiente tecnológico

En las instalaciones del BUFFET MI SABOR, se dispondrá del material adecuado para la preparación de la comida, donde se encuentra la zona de producción que cuenta con 2 cocinas industriales, 1 horno, un Refrigerador Industrial, 3 (tres) mesas para trabajo, mesa y equipos de lavado.

La tecnología utilizada en cuanto a trabajo de oficina respecta, está enfocada básicamente a Internet y usos básicos de Office; con el fin de poder tener un control sobre todos los procesos tanto del negocio como los de soporte y atención de pedidos vía correo para garantizar una buena gestión de toda la empresa.



BUFFET MI SABOR

MI SABOR contara con una estructura y espacio adecuado para la habilitación del BUFFET Contando con lo siguiente:

- a- Seguridad en las puertas y ventanas.
- b- Instalaciones de fregadores.
- c- Espacios para manipulación, preparación y almacenamientos de alimentos.
- d- Estufa o fogón, refrigeradora, congelador, mesas, sillas, exceptuando las áreas de difícil acceso o apartadas, exceptuando las áreas de pobreza extrema y de difícil acceso.
- e- Servicios de agua, luz y disponibilidad de letrina y lavamanos.
- f- Adecuada ventilación e iluminación del área.
- g- Dirección completa y adjuntar el croquis o plano de la ubicación y distribución del Comedor.

ANÁLISIS DEL SECTOR

ANÁLISIS DE LAS CINCO FUERZAS DE PORTER

En la siguiente tabla se muestra el resumen de Las cinco fuerzas de Porter del sector, es un modelo estratégico que establece un marco para analizar el nivel de competencia dentro de una industria, y poder desarrollar una estrategia de negocio. Este análisis deriva en la respectiva articulación de las 5 fuerzas que determinan la intensidad de competencia y rivalidad en una industria, y por lo tanto, en cuan atractiva es esta industria en relación a oportunidades de inversión y rentabilidad. En la siguiente tabla se muestra el resumen de las cinco fuerzas de Porter.



BUFFET MI SABOR

Fuerza	Intensidad
Amenaza de nuevos ingresos	ALTA
Poder de negociación de los proveedores	Baja
Poder de negociación de los compradores	ALTA
Rivalidad Competitiva	Baja
Productos Sustitutos	Alta

Tabla# 1-fuente propia

4.1.5. Amenaza de nuevos ingresos

En el sector a establecer en el mercado hay un gran número de competidores. Todos ellos con mucha experiencia (economías de escala, lealtad de clientes, requerimiento de capital, ubicación).

No existen barreras de entradas al sector, la única limitante la constituye el capital para invertir, por lo que este sector resulta atractivo a la inversión que se ha visto incrementada en los últimos años, por lo que podemos concluir que la amenaza de nuevo ingreso es alta.

4.1.6. Poder de negociación de los proveedores

En el negocio que se desarrollara, las compras por volumen son indispensables para atender la gran cantidad de platos que se vende. Es así que existen proveedores de distintos tipos, los hay para las carnes, verduras, bebidas, insumos, etc. También se tiene centros de abastos mayoristas, donde se pueden adquirir directamente de productores verduras frescas, entre otros. También se considera que el formar alianzas estratégicas fortalecería nuestra relación con los proveedores y reduciría el riesgo de estar desabastecidos y con los mejores precios.



BUFFET MI SABOR

Una vez establecidos los proveedores con los cuales llevaremos a cabo este proyecto procedemos a la negociación ya que lo que ofrecemos a su vez es un producto y servicio del cual ambos tiene que ir juntos y con la misma importancia, tener capacidad de negociación y relación con los proveedores, permite productos frescos y de alta calidad, mejores precios y exclusividad en la entrega. Nuestro producto consiste básicamente ofrecer comida de calidad, por lo que el poder de negociación de los proveedores es bajo.

4.1.7. Poder de negociación de los compradores

BUFFET MI SABOR trabajara directamente con las empresas, es decir un mercado institucional, a través de licitaciones, pero al existir muchas empresas que compiten en el sector por lograr una mayor participación por lo que el poder de negociación de los compradores es alto

Este servicio tiene mucha demanda ya que es un mercado amplio y competitivo Teniendo como estrategia la idea de abarcar las empresas y universidades en el sector de carretera norte.

4.1.8. Rivalidad competitiva

Para el análisis de la competencia se distinguen varios tipos de competidores:

Las grandes cadenas de comida rápida (McDonald, Burger-King, pizza hut, tiptop etc.). En ellas destaca la rapidez en el servicio, precios competitivos, y que en el propio establecimiento se puede consumir la comida. Además, se caracterizan por ofrecer una gran rapidez en el servicio a domicilio.

Otros establecimientos de comida como restaurantes, bares, que ofrecen el servicio de comida a domicilio.



BUFFET MI SABOR

Estos establecimientos no ofrecen una comida saludable por lo tanto nuestra rivalidad competitiva es baja.

4.1.9. Productos sustituto

Nuestra empresa, está en la industria de los servicios de alimentos caseros, lo que significa que la industria no está reservada a solo las empresas sustitutas directas de nuestra propuesta, sino que también a todas aquellas que brinden alimentos.

El sector abarca una amplia gama de negocios desde comida rápida hasta restaurantes, por lo tanto, se puede considerar que cualquier alimento puede considerarse como un sustituto directo o indirecto a los productos que ofrecemos. Hay costes de cambio relativamente bajo en este sector, ya que un consumidor medio tiene poco dinero invertido y la lealtad en las marcas existentes es baja y pueden pasar fácilmente a diferentes productos sin ningún tipo de repercusión económica.

Esto puede ser visto como una oportunidad y una amenaza, porque ya que hay consumidores que pueden estar más dispuestos a intentar un nuevo producto en el mercado como las comideras y fritangas, puede ser una amenaza porque los consumidores tienen muchas alternativas a los productos específicos de nuestra elaboración.

MATRIZ FODA

A continuación, se presenta una síntesis de evaluación de aquellos factores que afectan la situación interna de nuestra empresa y los factores externos (positivos y negativos) que enfrentaremos al inicio de las operaciones. Debido que nuestro negocio se está creando se tomaran en cuenta dos factores.



BUFFET MI SABOR

• FORTALEZAS

- Contratos con los mejores proveedores en el mercado, permitiéndonos comercializar sus productos con la marca de la empresa.
- Reducción de costos (infraestructura e insumos).
- Elaboración de una página web y una aplicación para celulares para los pedidos (mediano plazo).
- Personal calificado para el transporte de los pedidos que tengan conocimiento de las rutas donde se realizaran los pedidos.

• OPORTUNIDADES

- Creciente demanda de esta clase de comida en los principales distritos.
- cambios en los hábitos de alimentación
- acceso a financiamiento
- ofertas de productos para la industria alimenticia de calidad y bajo precio.
- acceso a nuevos procesos de producción.

• DEBILIDADES

- Marca desconocida en el mercado.
- Poco conocimiento del giro del negocio.
- No brindar el servicio de desayuno y cena.

• AMENAZAS

- reforma fiscal que elimine la cuota fija.
- cambio de gusto de los consumidores
- cierre de empresas en el área
- reformas al inss que signifique mayores costos en mano de obra para la empresa.
- crisis económicas



BUFFET MI SABOR

ESTRATEGIA F.O	ESTRATEGIA D.O
<p>La empresa brindara a los clientes el mejor servicio y producto en base a la experiencia y confiabilidad de los proveedores.</p> <p>El transporte de los productos se realizará en los tiempos establecidos.</p> <p>Importancia en la salud y la buena alimentación de los clientes</p>	<p>La gran demanda que existe en el mercado y el gran conocimiento de las personas por la tecnología nos ayudara a obtener clientes a pesar de ser una marca poco conocida en el mercado.</p> <p>La elección de los proveedores nos permite brindar productos que cumplan con los estándares de calidad</p>

Tabla# 2- cruce de variables -fuente propia

ESTRATEGIA F.A	ESTRATEGIA D.A
<p>Contaremos con el personal calificado para el trasporte de los alimentos con rutas establecidas.</p> <p>Diferenciarnos de la competencia, no únicamente por precio, si no por proceso de producción y materia prima utilizada.</p>	<p>Mediante la página de la empresa asi como en Facebook, informar a la población la importancia y los beneficios que conlleva una alimentación saludable.</p> <p>Fidelizar a los proveedores para fijar precios de escala ante posibles cambios en la economía del país.</p>

Tabla# 3- cruce de variables -fuente propia



BUFFET MI SABOR

4.2. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

ANTECEDENTES

En el Índice Mensual de Actividad Económica (IMAE) del Banco Central de Nicaragua (BCN) se destaca el crecimiento del sector, el cual en estas estadísticas se une a los hoteles.

“La producción de hoteles y restaurantes creció 5.2 por ciento interanual (3.6 por ciento en el acumulado enero-noviembre). En este resultado incidió la mayor afluencia de visitantes, el inicio de la temporada de cruceros 2015-2016 y la realización de actividades culturales y gastronómicas en varios departamentos del país”, detalla la máxima institución bancaria del país en el informe de noviembre.

Si bien, el porcentaje de crecimiento acumulado anual que muestra el IMAE en hoteles y restaurantes hasta noviembre es menor al 11.7 por ciento con que cerró 2014, para Sylvia Ramírez de Levy, presidenta de Canatur, es evidente cómo se desarrolla este sector y destacó como ejemplo que en la reciente celebración de San Valentín los restaurantes mostraron una “excelente capacidad”.

El crecimiento en el sector restaurantero también se puede ver en el impacto del aumento de las ventas de alimentos y bebidas a este sector, que, según Rosendo Mayorga, presidente de la Cámara de Comercio y Servicios de Nicaragua (CCSN), ha crecido anualmente.

Según las estadísticas de CCSN, en comparación con 2014 la venta en alimentos y bebidas al sector de restaurantes creció 11 por ciento en 2015 y en comparación entre febrero de este año y el mismo mes el año pasado, el incremento es de 12 por ciento, cifra que se espera se mantenga a lo largo de todo el año.



BUFFET MI SABOR

El sector restaurantero avanza a buen ritmo, asegura la Cámara Nacional de Turismo de Nicaragua (Canatur), pues el año pasado tuvo un crecimiento de diez por ciento, que fue producto del incremento en el turismo, tanto nacional Como internacional.

Según censos de la Asociación de Restaurantes de Managua (ARM), miembro de Canatur, 2015 cerró con 720 negocios de ese tipo en la capital, sin embargo, a estos se les debe incluir los que no están formalizados o abrieron recientemente, señala René Hauser, presidente del gremio.

En las últimas estadísticas publicadas por el Instituto Nicaragüense de Turismo (Intur), hasta 2014 se reportaba a nivel nacional 1,770 restaurantes y el total del segmento alimentos y bebidas, donde también entran bares, cafeterías y centros recreativos, sumaban 5,211 locales en todo el país. Para Managua, según estas estadísticas, en 2014 había 568 restaurantes.

El paso que viene ahora que hay una gran oferta es que se potencie más la gastronomía para la atracción de más turistas, indica el presidente de la ARM.

Definición del problema.

En los últimos años se ha venido presentando un problema Nutricional en los colaboradores de las empresas de carretera norte, debido a que estas empresas ofrecen por lo general una cantidad de alimentos no saludables a los colaboradores en la hora del descanso y almuerzo que en ninguna medida nutren en tan importante bienestar común, pues solo suministran calorías vacías, sin aporte de proteínas, vitaminas y minerales.

Existe cierta dificultad encontrar una empresa de comidas que brinde alimentos saludables con un plan nutricional integrado, Y a la vez que se haga delivery a oficinas y/o domicilios.

El problema sería en el segmento del mercado, ya que restaurantes no incorporan en su menú comida para veganos o que sean saludables, además que las



BUFFET MI SABOR

personas no saben preparar estas comidas ni tampoco como llevar una dieta balanceada.

Estas personas tratan de asesorarse muchas veces en estos temas, pero por la falta de tiempo no son constantes hacia sus propósitos.

Justificación del Problema

El llevar a cabo este plan de negocio permitirá que muchas familias sean beneficiadas ya que el desarrollo de la sociedad implica la mejora en las condiciones de vida como; salario, Educación, alimentación, vivienda, higiene recreación y sobre todo la salud y en este BUFFET encontrar una opción para consumir.

Nos hemos dado cuenta de la importancia que tiene el almuerzo y la alimentación sana para un buen funcionamiento en el trabajo. De igual manera hemos revisado los tipos de servicios que ofrecen en la zona donde estará ubicado nuestro negocio y hemos contactado que nuestra ventaja competitiva es muy alta porque nos enfocaremos en brindar un servicio de calidad y a un precio estándar.

El propósito fundamental es comprobar que la hipótesis planteada sea la misma o tenga similitud al problema o dificultad de acceso en los entrevistados.

De ser así se reafirma que se cubre el problema latente que existe en el nicho de mercado enfocado, lo cual da luz verde en relación con el proyecto.

Necesidades de la Información

Para la realización de la investigación es necesario contar con la información siguiente;

- gustos y preferencia de consumo de los colaboradores de las empresas.



BUFFET MI SABOR

- requerimientos para participar de los procesos de licitación.
- requerimientos para proceso de inscripción de una sociedad mercantil.
- proceso de inscripción de seguridad social.
- requerimientos para obtener licencia sanitaria
- requerimientos para obtener número ruc
- proceso de conformación de sociedad mercantil.
- proveedores de maquinaria y equipos de cocina.
- proveedores de materia prima.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION

OBJETIVOS GENERALES

Elaborar un estudio de mercado con el propósito de conocer la viabilidad del negocio de comidas con entregas en empresas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer estrategias de comercialización para el producto
- Identificar qué tipo de hábitos alimenticios tienen los consumidores
- Analizar la competencia
- Posicionar la empresa en el mercado a través de estrategias de promoción que permitan la fidelización de los clientes
- Establecer una estrategia de precios que permita colocarnos en ventaja frente a la competencia sin afectar la calidad del producto

METODOLOGÍA

El diseño de la Investigación es el plan para la realización Del Proyecto de Investigación de mercados, este determina el procedimiento para la obtención de información y el análisis de datos con el fin de resolver el problema de investigación.



BUFFET MI SABOR

TIPO DE INVESTIGACION

Los tipos de investigación utilizados en el presente documento son: Exploratoria-Descriptiva y Concluyente.

El propósito de esta investigación es conocer la aceptación de un nuevo proveedor de servicio de comida saludable en el sector de carretera norte, se utilizó un tipo de investigación exploratoria la cual es apropiada en las primeras etapas del proceso de toma de decisiones, cuando se está en busca de oportunidades potenciales, Investigación descriptiva porque busca como explorar el comportamiento, gustos, preferencia de los consumidores, los nichos de mercado para introducir un nuevo producto. Consiste en describir las características de la población como: tamaño del mercado, quienes compran el producto, conocer la competencia. La investigación descriptiva determina: quién, qué, cuándo, dónde y cómo. La investigación Concluyente nos brindará información para realizar un plan de mercadeo y proyecciones de ventas para realizar análisis financieros.

FUENTE DE DATOS

Investigación exploratoria: Para esta investigación se hará uso de las fuentes secundarias, como es el caso de instituciones gubernamentales y empresas privadas. Obtuvimos información sobre los requerimientos para registrar la empresa, permisos y licencias para operar, normas sanitarias que regirán el funcionamiento del buffet. Asimismo, se realizaron visitas a empresas proveedoras de insumos y equipos necesarios para la puesta en marcha de la empresa.

A continuación se listan las instituciones del gobierno que intervienen de forma directa y trabajan de forma conjunta para las gestiones de trámites:



BUFFET MI SABOR

INSTITUCION	FUNCIONES
<p>Dirección general de ingresos DGI</p>	<p>Entidad encargada de Indicar a las personas naturales y jurídicas que deben presentar las declaraciones tributarias dentro de los plazos o términos que señalan las leyes tributarias. Así Como Requerir el pago y percibir de los contribuyentes y responsables los tributos adecuados y Asignar el No. Ruc a contribuyente y responsable.</p>
<p>Alcaldía de Managua</p>	<p>Entidad encargada de regular la matrícula de cualquier actividad, negocio o establecimiento de personas naturales o jurídicas titulares verificando que los mismos estén solventes con el Tesoro Municipal , la cual extiende una Constancia de Matrícula al Contribuyente</p>
<p>Ministerio de salud MINSA</p>	<p>Se encarga de llevar un control sanitario del ambiente, siendo su principal objetivo mantener las condiciones higiénicas sanitarias básicas, que garanticen el mejoramiento continuo de la salud de la población, según el Decreto No. 432 de 10 de abril de 1989 Publicado en La Gaceta No.71 de 17 de abril de 1989.</p>
<p>Dirección general de bomberos</p>	<p>Ente regulador en materia bomberil y órgano consultivo del Estado, para lo cual debe contribuir en las acciones de búsqueda, rescate y servicio pre hospitalario de conformidad a lo que dispone la Ley No. 337, "Ley Creadora del Sistema Nacional para la Prevención, Mitigación y Atención de Desastres" Encargados de Otorgar Licencias y Certificados a las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o extranjeras, que se dediquen a la importación, distribución, comercialización, almacenamiento, manipulación de productos y prestación de servicios que por su naturaleza impliquen riesgos de explosión o incendios.</p>

Tabla#4 –fuente propia



BUFFET MI SABOR

Investigación Descriptiva Concluyente

El uso de diferentes fuentes de datos, permitirán obtener una información confiable y de gran valor para la elaboración del plan de negocios. Fuentes Primarias mediante entrevista dirigida a empresas que requieren este servicio lo que nos ayuda con información preliminar en cuanto a la elaboración y producción de un menú diferente que cumpla con los estándares de calidad y los parámetros establecidos por dichas empresas respectivamente.

Como Fuentes Secundarias utilizaremos internet, entrevistas a la competencia, etc.

Población y Muestra

El universo de estudio y población de interés fueron tomadas por medio de la investigación exploratoria, tomando en cuenta todas las empresas que ofrecen comida a sus colaboradores para dar inicio al proyecto, en la investigación descriptiva concluyente los colaboradores de dichas empresas clasificándolos en el área administrativa y el área de ventas y producción

Instrumento De Recolección De Datos

Investigación Exploratoria

Se realizó un análisis de fuentes secundarias, donde se revisaron documentos con temas relacionados al tipo de negocio en el que se desea incursionar. Asimismo, se consultaron empresas proveedoras de materia prima, insumos y equipos necesarios para la elaboración de los platillos a ofertar. Todo esto encaminado para obtener información de vital importancia que fuese utilizada para elaborar muchos de los aspectos incluidos en el plan de negocio, que a través del análisis de la información sería encontrada.



BUFFET MI SABOR

Investigación Descriptiva, Concluyente

La investigación se basará en datos estadísticos y de información recopilada en entrevistas realizadas a empresas que realizan el proceso de licitación para contratar el servicio de comida como beneficio a sus colaboradores para conocer sus necesidades, requerimientos, procesos y preferencias dentro de los estándares de calidad, elaboración, higiene y nutrición de los alimentos.

Metodología de la investigación

En el proceso investigativo se usaran Fuentes de información primaria y secundaria, Como: Centros estadísticos, Fichas Técnicas y demás información relevante sobre el servicio; provenientes de los lugares que ofrecen este tipo de servicios, Asi Como Realización de entrevistas a empresas licitadas; para la obtención de mayor información.

Para realizar el cálculo de las proyecciones de las ventas, se aplicara métodos de proyección lineal, y también como herramienta Microsoft Excel.

Tabla de frecuencia

Giro del negocio				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Comercio	3	30.0	30.0	30.0
compra y venta de productos	2	20.0	20.0	50.0
Válidos Servicio	3	30.0	30.0	80.0
Producción	2	20.0	20.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Tabla #5-fuente propia



BUFFET MI SABOR

Decidimos conocer al sector que más requiere el servicio de licitación de comida para así saber cuáles serían nuestros mayores clientes potenciales aquí podemos ver que el sector que más demandan este servicio es el sector comercio y el sector servicio

4.3. Descripción del Producto/Servicio

BUFFET MI SABOR se especializara en la prestación del servicio a empresas, que por su naturaleza representa un ingreso que es muy común en el sector económico de nuestro país, brindando un servicio con calidad para satisfacer la demanda.

El negocio contara con dos orientaciones claves: Por un lado se ofrecerá este servicio a empresas particulares por medio de licitación con oficinas en un determinado radio o zona, específicamente en el km6 de la carretera norte – Managua. Aquí se apunta a ejecutivos y empleados que buscan una comida rica, sana y variada, en formato casero y fácil de consumir. En tanto nuestra otra arista serán domicilios/personas particulares quienes, en base a un mundo en constante movimiento y con limitaciones de tiempo y espacio, no son capaces de preparar sus propios productos en casa, y buscan algo similar, de bajo costo que les solucione la necesidad básica de alimentarse, pero que buscan una alternativa diferente, rápida y eficaz, pero a la vez desde la comodidad de su hogar. Cabe mencionar que en principio la orientación principal del Buffet Mi Sabor será hacia el primer segmento señalado: la empresa, por un tema estratégico que será explicado con mayor detalle conforme se avance en el presente documento.

El Servicio de almuerzo, debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, incorporamos alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones.



BUFFET MI SABOR

A continuación detallamos los 4 platos principales que ofertaremos en los procesos de licitación

PLATO# 4
CURVINA EMPANIZADA
ARROZ
VEGETALES AL VAPOR
ENSALADA DE LECHUGA
TAJADAS FRITAS

INGREDIENTES
6 onz pescado corvina
4 onz de arroz sancochado
Harina
1/3 de cebolla
1/3 de chiltoma dulce
2 dientes de ajo
2.5 gr sazoador de pescado
1 gr pimienta negra
Chayote
Zanahoria
15 gr de sal
Lechuga
Tomate
plátano verde
15 ml vinagre blanco
10 ml de mantequilla

valor nutricional			
Calorías	grasas	carbohidratos	proteínas
153	6,3g	0g	22,5g
130	0,3g	28,2g	2,7g
364	1,0g	76,3g	10,3g
40	0,1g	9,3g	1,1g
27	0,2g	6,3g	1,0g
9	0,1g	2,0g	0,4g
2	0,1g	0,3g	0,1g
36	0,8g	7,2g	1,0g
48	0,4g	10,1g	3,1g
0	0,0g	0,0g	0,0g
23	0,2g	4,3g	2,0g
23	0,2g	5,1g	1,2g
116	0,2g	31,1g	0,8g
2,7	0,0g	0,1g	0,0g
102	11,5g	0,1g	0,1g
1,057,70	21,4g	180,4g	46,3g

Total

Tabla#6-fuente propia.



BUFFET MI SABOR

PLATO #3
CERDO ASADO
ARROZ
FIJOLES FRITOS
ENSALADA DE REPOLLO
TORTILLA

INGREDIENTES
4onz de lomo de cerdo
4 onz de arroz sancochado
2 gr de achiote
1/2 naranja agria
15 gr de sal
1/2 cebolla
1/3chiltoma dulce
3 dientes de ajo
frijoles fritos
Repollo
zanahoria
tortilla
2ml vinagre blanco

valor nutricional			
calorías	Grasas	carbohidratos	Proteínas
17	5g	0g	20g
130	0,3g	28,2g	2,7g
50	0g	11g	1g
120	0g	0g	0g
0	0g	0g	0g
64	0,2g	14,9g	1,8g
27	0,2g	6,3g	0,1g
13	0,1g	3,0g	0,6g
183	8g	12g	15g
50	0g	0g	26g
627	13g	67g	22g
20	0g	3g	1g
15	1g	1g	0g
1,316	27,8g	120,4g	90,2g

Tabla#7-fuente propia



BUFFET MI SABOR

PLATO# 2
CARNE DE RES JALAPEÑO
ARROZ
FRIJOLES MOLIDOS
ENSALADA PICO DE GALLO
TOSTONES

INGREDIENTES
4 onz de lomo de res
2.5 gr sazónador de res
2 gramos de pimienta negra
4 onz de arroz sancochado
1 Chile Jalapeño
1/2 cebolla
1/2 chiltoma dulce
1/3 de tomate
2 dientes de ajo
15 gramos de sal
100 ml de leche
100 ml crema dulce
frijoles sancochados/ licuados
plátano verde
15 ml de aceite mazorca
1/3 limón criollo

valor nutricional			
calorías	Grasas	carbohidratos	proteínas
323	19,0g	0,8g	37,0g
0	0,0g	0,0g	0,0g
2	0,1g	0,3g	0,1g
130	0,3g	28,2g	2,7g
4	0,1g	0,9g	0,1g
64	0,2g	14,9g	1,8g
27	0,2g	6,3g	0,1g
27	0,2g	6,3g	0,1g
9	0,1g	2,0g	0,4g
0	0,0g	0,0g	0,0g
122	6,5g	9,6g	6,3g
794	79,4g	9,4g	13,8g
104	5g	10g	6g
116	0,2g	31,1g	0,8g
121	13,6g	0,0g	0,0g
13	0,0g	5g	1g
1,856	124,9g	124,8g	70,2g

Tabla#8-fuente propia



BUFFET MI SABOR

PLATO# 1
POLLO A LA PLANCHA
ARROZ
PURE DE PAPAS
ENSALADA DE LECHUGA
TAJADAS FRITAS

INGREDIENTES
pechuga de pollo 4 onz
arroz sancochado 4 onz
1/3 cebolla
1/3 chiltoma dulce
2 dientes de ajo
15 gramos de sal
200 ml de leche
100 ml crema dulce
2.5 gramos sazonador de pollo
2 gramos de pimienta negra
2.5 onz de papa cocida
10 ml de mantequilla
15 ml aceite mazorca
lechuga
Tomate
ml vinagre blanco
plátano verde

valor nutricional			
Calorías	grasas	carbohidratos	proteínas
153	6,3g	0g	22,5g
130	0,3g	28,2g	2,7g
40	0,1g	9,3g	1,1g
27	0,2g	6,3g	1,0g
9	0,1g	20g	1,0g
0	0,0g	0,0g	0,0g
149	7,9g	11,7g	7,7g
794	79,4g	9,4g	13,8g
36	0,8g	7,2g	1,0g
48	0,4g	10,1g	3,1g
87	0,1g	20,1g	1,9g
23	0,2g	4,3g	2,0g
121	13,6g	00g	0,0g
23	0,2g	4,3g	2,0g
23	0,2g	5,1g	1,2g
116	0,2g	31,1g	0,8g
1,779,00	110g	167,1g	61,8g

Tabla#9-fuente propia



BUFFET MI SABOR

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre: “BUFFET MI SABOR “

Slogan: “sabores de casa”



El Buffet tendrá el nombre “MI SABOR “ya que es un nombre original que refleja el objetivo principal de nuestra empresa, satisfacer las necesidades de nuestros clientes enfocándonos en el sabor y la calidad del producto final.

Nuestro logo representa la sencillez de nuestra esencia, creando una combinación entre la comida nutritiva con los sabores del hogar, una comida diferente llena de sabores que nutran nuestro organismo y nos ayude a mejorar nuestro estilo de vida.

El slogan “sabores de casa “es una muestra clara de lo que pretendemos desarrollar en nuestro negocio, diferenciarnos por nuestros sabores y por la parte fundamental, la nutrición de nuestros clientes.



BUFFET MI SABOR

Los colores usados para el logotipo de nuestro “BUFFET MI SABOR” fueron los siguientes:

Amarillo: Es un alimento eficaz en la psicología del color en la alimentación, ya que su presencia denota atención y se asocia con luz y energía, nos alegra a la hora de la comida y nos abre el apetito en grandes cantidades.

Rojo: Estimula nuestro apetito, los chefs más prestigiosos por costumbre suelen incluirlos siempre en casi todos sus platos, ya que es un color intenso que llama la atención a la hora de comer, además proporciona a la persona energía, elevando el ritmo respiratorio y otorgándonos un delicioso manjar.

Naranja: Asociado mayormente a alimentos cítricos que hacen de referencia una vida saludable. Este color tiene el poder de activar nuestro organismo, lo que ocasiona la necesidad repentina de comer y una creciente hambre, mientras nuestro cerebro está siendo influenciado mentalmente para esto.

Verde: El verde refleja vida sana, además de ser un color que nos transmite bastante tranquilidad y emoción, suele elevar mucho también nuestro apetito.

4.4. Análisis de la competencia

La competencia en este sector según información obtenida a través de entrevistas orales a las personas que hacen el consumo de este producto en carretera norte km.6. Nos manifiestan que existen varios comedores que ofrecen el servicio de Comedor entre los cuales tenemos:



BUFFET MI SABOR

- Comedor “De Colores”.

El Comedor De Colores se encuentra ubicado puma 7 sur 1C. Abajo Managua, cabe mencionar que inicio su apertura en el 2008, su dueña actual Doña María Auxiliadora Malespín, después de su jubilación pensó en crear un centro de educación inicial debido a la demanda existente en este barrio ya pretendían ser los primeros en tener este tipo de servicio a Empresas.

Este Comedor cuenta con las instalaciones adecuadas ya que todas las personas que llegan a degustar d esta comida han realizados comentarios favorables ya que hay espacio tanto para el adulto como para los niños. La publicidad Doña María la hacen por medios de volantes, y plataformas digitales donde a conocer a sus clientes sus servicios que ofrecen.

Los requisitos que se requieren para la contratación de cocineros y demás personal, capacitado en la materia, con



muchos deseos de preparar comida para el deleite del público que lo requiera. Según su Propietaria, la competencia no le afecta debida al precio accesible que ofrece.

- Comedor “De La Abuela”.

La ubicación de este Comedor se encuentra del costado sur de la Universidad Centroamericana, Barrio San Juan – Managua, este comedor brinda el servicio de almuerzo a Empresas por Licitación, tiene alrededor de 3 Empresas a las que atiende anual.

Esta idea de negocio nació como seguramente en la mayoría de los hogares capitalinos, el comedor era el centro del hogar. Su vida estaba en función de los quehaceres de la casa y dentro de ellos el más importante desde





BUFFET MI SABOR

mi punto de vista, la preparación de la comida. Las dos abuelas fueron grandes devotas de la cocina y aunque tenían ayuda doméstica, ésta era una labor que nunca delegaban. Ver el amor con el que ellas preparaban, hacían y servían a la familia fue dónde nació mi pasión por la cocina.

El Comedor hace su publicidad por medio de volantes y lo más usual para estas señoras, que dicen es lo mejor que las personas que ya consumen su servicio la recomienden con otros y así expandir su producto a otros sectores.



- Comedor “Don Domingo “

El centro se encuentra ubicado del semáforo de Multímetro las Américas 2C. al este pista principal, dentro de la Universidad Nacional de Ingeniera, tiene diez años de estar brindando sus servicios en esta institución.

Se atiende un total de 250 personas diario, cuenta con 2 tipos de comida para el almuerzo, su infraestructura no es moderna.

Cabe mencionar que este Comedor hace sus promociones a través de los estudiantes ya que son sus principales consumidores del producto, además para fidelizar a sus clientela, proporciona descuento 10% a estudiantes que tengan hermanos , solamente deben de presentar cedula de identidad .

Según el dueño la competencia actual existente no le afecta debido al precio que el ofrece de los alimentos que se consumen en su comedor.





BUFFET MI SABOR

- **Comedor “ Mi Sazón”**

Este Comedor se encuentra ubicada colonia Villa Progreso Frente a la Universidad Politécnica de Nicaragua. Avenida Principal – Managua. Este comedor su infraestructura cuenta con tres divisiones una donde el cliente



elige lo que va a degustar, posterior donde la solicita y finalmente donde lo consume dentro del local. Es un servicio bastante completo ya que cuenta con muchas opciones ya sea alimenticia o de bebidas naturales.

Cabe mencionar que el único comedor que incorpora en su publicidad brochurd para dar a conocer detalles de su servicio. Según su propietaria la competencia no le afecta ya que al tener un comedor completo de tres secciones lo hace único en los alrededores con este tipo de servicio.

Competencia Indirecta

Nuestra competencia indirecta serían las BUFFET pequeños, comidas rápidas, Los Pollos fritos, cafetines cerca de las Empresas , ya que resultaría una opción viable para que el empleador piense en la opción de no ofrecer este tipo de beneficio al trabajador , buscando reducir costos , aunque quizás estos Comedores no le brinden una alimentación sana y saludable a sus trabajadores



BUFFET MI SABOR

4.5. OBJETIVOS DE MARKETING

De mercado

Posicionar el producto en el mercado que proporcione un toque innovador, relajante y fácil de adquirir, creando un valor agregado de cuidar la salud.

De Venta

- Lograr un incremento de las ventas de 20% anualmente, para obtener ganancias que nos ayuden a tener más producción y comercialización.
- Crear tendencia al consumo de comida rica y saludable para los empleados que no les proporcionen pesadez para terminar su jornada laboral.
- Satisfacer las necesidades de nuestros potenciales clientes con la elaboración del producto de calidad y arreglo del cliente.
- Lograr el reconocimiento del producto y la colocación del mismo en el mercado facilitando al consumidor su adquisición.

4.6. DESCRIPCIÓN DEL MERCADO META

En base a investigación de estudio nuestro producto está dirigido como principal mercado al sector alimentos y bebidas que registró un aumento anual de 5.67 por ciento en 2017 y contribuyó con 2.0 puntos porcentuales a la inflación general (-0.25 p.p en 2016). Por lo cual está dirigido a las empresas que ofrecen como beneficio a sus colaboradores una alimentación sana y balanceada.



4.7. DEMANDA Y PARTICIPACION DE MERCADO.

La demanda del producto se estimó en función de los resultados que se obtuvieron de las encuestas que se aplicaron durante el proceso de Investigación, los datos obtenidos nos permitieron calcular la demanda potencial que existe en el mercado, la demanda real y su proyección y de esta estimar la participación de mercado que espera obtener la empresa.

DEMANDA POTENCIAL.

La demanda potencial se estimó según el porcentaje de empresas que en la actualidad ofrecen el servicio de alimentación a sus trabajadores, representando estas el 20% del total de empresas, lo que equivale a 77 empresas, de estas el 90% brindan el servicio de almuerzo lo que equivale a 69 empresas.

Demanda potencial del mercado.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
platos de comida	1,425,859	1,525,669	1,632,466	1,746,739	1,869,011

Tabla #10 Fuente: Elaboración propia en base a encuesta.

Esta estimación se realizó considerando el crecimiento del sector que según datos del informe anual del BCN del 2017, fue del 7%.

DEMANDA REAL.

Para la determinación de la demanda real se consideró a las empresas que están dispuestas a cambiar de proveedor, estas representan el 90%, lo que nos permite estimar una demanda que se muestra en la siguiente tabla.



BUFFET MI SABOR

PROYECCION DE LA DEMANDA REAL DEL MERCADO EN MILES DE PLATOS AL AÑO.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Platos de comida	1,283,273	1,373,102	1,469,220	1,572,065	1,682,109

Tabla # 11 Fuente: Elaboración propia en base a encuesta.

PARTICIPACION DE MERCADO.

Para estimar nuestra participación de mercado consideramos, el número de competidores que existen en el mercado, el tamaño de estos y la similitud de nuestros productos, tenemos muchos competidores en el mercado, directos e indirectos, son pequeños y los productos son similares al nuestro, por lo que estimamos una participación del 5% del mercado actual.

ESTIMACION DE PARTICIPACION DE MERCADO.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Platos de comida 5%	64,164	68,655	73,461	78,603	84,105

Tabla #12 Fuente: Elaboración propia en bases a encuesta.

4.8. ESTRATEGIAS DE MARKETING

ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO

La empresa adoptará una estrategia de posicionamiento por diferenciación, esta consistirá en diferenciarnos de la competencia, no por precio, si no por proceso de producción y materia prima utilizada, lo que permitirá generar un producto libre de químicos que brinde una mejor experiencia al paladar de los consumidores.

Basado en aportar a las nuevas tendencias de alimentación sana, que en la actualidad una parte considerable del mercado meta procura.



BUFFET MI SABOR

Al igual que garantizar un proceso adecuado al consumidor final, el proceso de producción a emplearse permitirá mantener una estructura de costos bajos , lo que generara un mayor margen de utilidad al productor.

Producto real o esperado: el producto, es un plato saludable con un precio a las empresas licitadas de C\$70.00; cada plato estará depositado en un recipiente de plástico estandarizado, que proteja el contenido y lo mantenga caliente libre de contacto con el medio ambiente, el mismo que será entregado por un encargado en la dirección acordada. Parte del producto es nuestra comunicación post venta con el cliente para recoger su opinión y sugerencia.

La calidad percibida: La calidad es definida como “una propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor” (Consulta en sitio web RAE, 2008). De esta definición se pueden extraer dos conceptos claves: que la calidad es inherente a un producto y que permite darle valor.

En este sentido BUFFET MI SABOR se enfocara en la calidad del servicio a prestar, de forma que se cuente con el ambiente adecuado que propicie la calidad de la comida que ahí se preparara, esto a través de los productos que se utilizaran para la realización de esto y la logística que se utilizara para la entrega en tiempo.

Metodología: Tiene el propósito de ofrecer una alternativa superior trabajando específicamente comprometidos con la calidad del servicios, esa será nuestra mejor carta ante nuestros clientes, presentar comida hecha con productos frescos 100 porciento naturales .



BUFFET MI SABOR

Servicio Potencial

Como servicio potencial del BUFFET MI SABOR, se ofrecerá la posibilidad de tener un servicio de buffet para eventos, a precios completamente accesibles a nuestros posibles clientes, adicionalmente ofreceremos un descuento sobre el monto total a los clientes que ya tienen un contrato con nosotros.

4.9. Plan de acción

Acciones del producto

Descripción del Proceso de Producción

BENEFICIOS QUE TENDRA EL CLIENTE AL CONSUMIR NUESTROS ALIMENTOS:

GRUPO BENEFICIARIO	AREA DEL CAMBIO	INDICADORES DEL CAMBIO
Todas las personas que consuman el alimento	Salud y nutrición	Alimentación Sana, mayores índices de higiene, mejor relación entre la edad, el peso y la estatura, micro alimentación más balanceada.

Tabla#13-fuente propia



BUFFET MI SABOR





BUFFET MI SABOR

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

En este proceso nos enfocamos más que en los demás pero sin quitarle importancia, ya que en este abordamos la calidad y rendimiento.

Una vez que elegimos proveedores tomamos en cuenta la calidad y el precio de tal manera nos abastecemos tanto de productos perecederos y no perecederos en el local.

Una vez que ingresa en nuestro local se selecciona y se almacena, Luego producción requisa la materia prima para iniciar el proceso.

Picado de verduras y descongelados de carnes

Seleccionamos lo primero que vamos a utilizar para la elaboración de los platos a elaborar, comenzamos con la etapa de lavado de las verduras para eliminar impurezas y desinfección de las legumbres, una vez realizado este proceso se procede a elaborar los cortes y la preparación de los ingredientes.

El Proceso continúa con el descongelamiento de las carnes y realizar los Cortes manuales para su preparación.

Cocción de la carne y freimiento de pollo

Una vez hecho los cortes se preparan las carnes con sus respectivos ingredientes, Su cocción de acuerdo al menú seleccionado a entregar.



BUFFET MI SABOR

Preparación de complementos y elaboración de ensaladas

En la preparación de los complementos ya sean verduras o carbohidratos

La elaboración se hará bajo parámetros de nutrición, las ensaladas serán desinfectadas para garantizar la inocuidad del producto y usaremos productos frescos.

Empacar los alimentos

Una vez preparados los alimentos se empacará en un depósito de plástico grueso resistente reciclable.

Transportar la comida y entregar en las empresas

Empacados los alimentos se pondrá un sello de seguridad con nuestro logo, se guardará en cajas grandes y se pondrán dentro de la camioneta en la cual se harán las entregas en las empresas en los horarios establecidos.

Acciones de precio

La estrategia de precios es un factor clave al momento de realizar la introducción de un producto nuevo al mercado, por lo que esta depende del segmento de mercado al cual va dirigido el producto, el nivel de ingreso de este segmento y el mix de marketing y los objetivos de mercado que se pretenden alcanzar.

Para nuestro producto nos enfocaremos en definir un precio que este en correspondencia con los productos similares que en la actualidad se ofertan en el mercado, esto considerando el precio a establecer al intermediario, el cual le proporcione un margen de utilidad similar o mejor que el de los productos actuales que el oferta en su establecimiento.



BUFFET MI SABOR

Se definió un precio de venta de acuerdo a la competencia existente en el mercado, siendo este un precio inicial por plato de \$2.25 dólares, estimándose un incremento según la inflación del sector que es del 5.6% según el BCN, ya que esta afecta el costo de los insumos a utilizar en el proceso de elaboración de los productos.

PRECIO DE VENTA PROYECTADO.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRECIO	\$2.25	\$2.38	\$2.51	\$2.65	\$2.80

Tabla # 14 - Fuente: Elaboración propia en base a encuesta

Acciones de promoción.

La promoción tiene *objetivos específicos* que lograr. Entre ellos se encuentran los siguientes:

- **Generar conciencia:** O capacidad en la audiencia prevista de reconocer o recordar nuestro producto.
- **Obtener el interés:** O aumento en el deseo (en la audiencia prevista) de informarse acerca de algunas características de nuestro producto.
- **Conseguir la prueba:** O la primera compra real del producto o marca y el uso o consumo del mismo.
- **Lograr la adopción:** Es decir, que luego de que los clientes tuvieron una experiencia favorable en la primera prueba, se debe conseguir la compra y usos recurrentes del producto o marca por parte del consumidor mediante el proceso de licitación.



BUFFET MI SABOR

En función de esto se procurara a través del packaging que el consumidor pueda diferenciar nuestro producto de la competencia, esto a través de informar al consumidor de las características de nuestro producto y como beneficia su consumo al usuario.

De esta forma despertaremos el interés en los consumidores, con la información de que el empaque es de buena calidad y que esto no altera las características de los componentes de la comida, por lo que podrá disfrutar de un producto natural, esto se lograra a través de degustación del producto.

A través de las degustaciones se podrá influir en el comprador para que adquiera el producto por primera vez, para que a través de esta prueba él logre tomar la decisión más importante para la empresa, que es si adoptara el producto o no, según el nivel de satisfacción que el consumidor haya alcanzado.

Presupuesto de promoción.

	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
creación de página web	300				
mantenimiento página web		150	159.75	170.13	181.19
publicidad en redes	250	266.25	283.56	301.99	321.62
degustaciones	200	252	307.38	366.36	402.17
Total	\$750	\$668.25	\$750.69	\$838.48	\$904.98

Tabla # 15 - Fuente: Elaboración propia

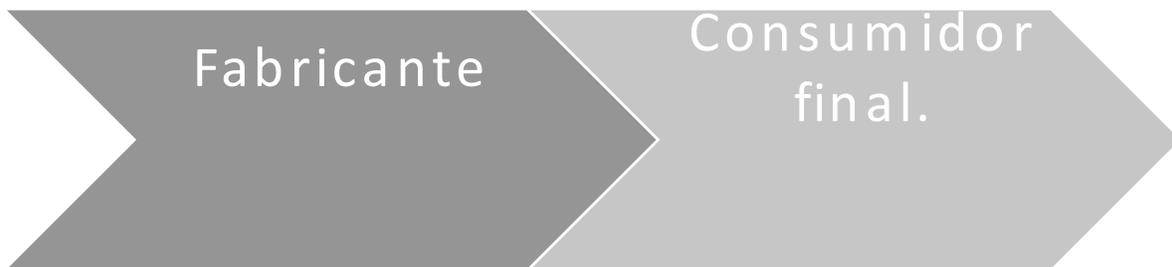


BUFFET MI SABOR

Acciones de Distribución.

La planta de producción estará ubicada en Semáforos de la róbela 4 cuadras al lago 1 ½ arriba, en la ciudad de Managua.

Nuestro canal de distribución es:



Un canal directo de distribución es la forma más corta y sencilla de canal de distribución y se ha convertido en algo cada vez más común desde la llegada de Internet. Un canal directo de distribución describe una situación en la que el productor vende un producto directamente a un consumidor sin la ayuda de intermediarios esto para garantizar el aumento de las ventas de la empresa.

4.10. PROYECCIO DE VENTAS

Para estimar la proyección de ventas anuales de la empresa, se multiplico el precio de cada año por el número de platos que se pretenden vender.

VENTAS ANUALES.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	\$144,368.2	\$163,124.5	\$184,317.7	\$208,264.2	\$235,321.9

Tabla # 16 Fuente: Elaboración propia en base a encuesta

Se estiman ventas el primer año por 144,368.2 dólares, y al quinto año de 235,321.9 dólares, generándose en el transcurso de los cinco años del análisis un incremento en las ventas de un 63%.



BUFFET MI SABOR

5. PLAN DE PRODUCCION.

El plan de producción nos sirve para detallar Como se van a fabricar los productos que se han previsto venderse, trata de conocer los recursos humanos y materiales que habrá que movilizar para llevar adelante a la empresa.

5.1. CURSOGRAMA DE ACTIVIDADES

Contratación del Servicio: El proceso de contratación del servicio comienza con el proceso de licitación, una vez establecido el menú y los costos,

El segundo proceso es cuando el cliente llama o ingresa a la página Web de la empresa, en la sección de “Contrata tu menú”, selecciona el tipo de menú que desea, y el periodo por el cual desea contratarlo.

Preparación del pedido: Este proceso comienza con la compra de insumos, el cual mayoritariamente será despachado por los proveedores, los cuales deben ser cuidadosamente seleccionados y certificados, ya que los ingredientes de nuestros menús son fundamentales en el producto final. Al comienzo de cada día se preparan todos los pedidos diarios y se envasan en contenedores especialmente diseñados para este tipo de productos.

Despacho del pedido: Luego se realiza el despacho de acuerdo a las rutas, que se diseñarán según la conveniencia y en relación a la planificación horaria establecida para el total de entregas del día. En este punto es esperable que un principio la planificación de entregas sea más sencilla, pero conforme aumente la cantidad de clientes y sean más diversificados en cuanto a su locación, esta planificación se volverá algo más compleja, por lo que será necesario apoyar la estructuración de rutas con algún especialista ayudado de una constante retroalimentación que se pretende realizar con los clientes en cuanto a la conformidad del pedido y tiempo de espera entre otros.



BUFFET MI SABOR

5.2. Activos Fijos

En la siguiente tabla de costos de activos fijos del BUFFET MI SABOR se muestra el monto total de los activos fijos que la empresa requiere para iniciar operaciones.

Concepto	Costo
Edificio	U\$ 794.96
Equipo de oficina	U\$2,144.46
Equipo de producción	U\$7,149.39
Vehículo	U\$ 400.00
Total	U\$10,488.81

Tabla# 18. Costos Totales de Activos Fijos Fuente: Elaboración Propia

Equipo de producción			
Descripción	Cant	Precio unt	Total
Mesa De Trabajo 30"x96"	1	270.79	270.79
Cocina Industrial A Gas 6 Quemadores 3S/3D y Plancha	1	1043.73	1043.73
Refrigerador Vertical de 49 pies cúbicos 115V/60Hz/1Ph	1	3567.45	3567.45
Plato blanco redondo de melamina borde ancho 10 1/2"	12	7.19	86.28
Vaso apilable azul celeste de SAN 16 Oz	12	1.08	12.96
Tenedor Barcelona de mesa de acero inoxidable 18/0 calibre 7"	12	0.99	11.88
Cuchillo Barcelona de mesa de acero inoxidable 18/0 calibre 8 3/4"	12	1.64	19.68
Cuchara Barcelona para servir de acero inoxidable 18/0 calibre 7	12	1.56	18.72
Cucharón de una pieza mango largo de acero inoxidable 18/8 16oz	4	1.17	4.68
Cuchillo Deshuesador Rígido De 8"	6	15.64	93.84
Cuchillo para Chef de 10"	6	26.52	159.12
Horno Microondas 1,000 Watts Controles Digitales 120V/60Hz/1Ph	1	701.50	701.50
Licuada de Alimentos de 15 Lts Volcable 120V/60Hz/1Ph	1	546.68	546.68
Olla De Aluminio 80 Qt	2	125.09	250.18
Tapa P/Olla 80 Qt	2	21.71	43.42
Paila de 14" recubierta de Quantum2, de aluminio	2	33.46	66.92
Paila de 12" recubierta de Quantum2, de aluminio	2	24.60	49.20
Paila de 10" recubierta de Quantum2, de aluminio	2	18.25	36.50
Paila de 8" recubierta de Quantum2, de aluminio	2	12.52	25.04
Paila de 7" recubierta de Quantum2, de aluminio	2	8.78	17.56
olla 28QT	1	88.42	88.42
sarten 7- 1/2 Qt	1	34.84	34.84
Total			\$7,149.39

Tabla#19 .costos de equipo de producción fuente-elaboración propia



BUFFET MI SABOR

Mobiliario y equipo de Oficina			
Descripcion	Cant	Precio unt	Total
Telefono	1	15.00	15.00
Cafetera	2	15.10	30.20
Escritorio	1	156.39	156.39
Abanico de techo	4	45.10	180.40
Silla de escritorio	1	158.41	158.41
Sillas plasticas apilables de color Rojo con marco de acero.	6	41.60	249.60
Total			\$ 790.00

Tabla# 20. Costos de Equipos de Oficina Fuente: Elaboración Propia

Equipo de Computación			
Descripcion	Cant	Precio unt	Total
Computadora laptop	1	680.00	680.00
Impresora	1	195.31	195.31
Cámara de Seguridad e instalación	1	479.15	479.15
Total			\$1,354.46

Tabla# 21. Costos de Equipos de computación Fuente: Elaboración Propia

5.3. VIDA UTIL DE LOS ACTIVOS FIJOS

Se realizan los cálculos de depreciación de los activos fijos BUFFET MI SABOR utilizando el método lineal, y porcentajes de depreciación basados en el artículo 34 del reglamento de la Ley 822, Ley de Concertación Tributaria y Equidad Fiscal de Nicaragua

Vida Útil de los Activos Fijos

Concepto	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Mobiliario y equipo de Oficina	\$790	\$158.00	\$158.00	\$158.00	\$158.00	\$158.00	\$790.00
Equipo de Computación	\$1,354.46	\$677.23	\$677.23	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$1,354.46
Equipo de producción	\$7,149.39	\$1,429.88	\$1,429.88	\$1,429.88	\$1,429.88	\$1,429.87	\$7,149.39
Total	\$9,293.85	\$2,265.11	\$2,265.11	\$1,587.88	\$1,587.11	\$1,587.11	\$9,293.85

**Tabla# 22. Vida Útil de los Activos Fijos
Fuente: Elaboración Propia**



BUFFET MI SABOR

5.4. TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA COMPRA DE EQUIPOS, MANTENIMIENTOS Y REPARACIONES.

Para el funcionamiento, BUFFET MI SABOR, deberá de contener todos los activos Fijos que en su mayoría están relacionado con mobiliario y equipo de oficina que son distribuidos por casas comerciales como Ofi-Muebles S.A., Maxi Pali, COPASA, Comtech, etc. La Papelería y materiales para uso de oficina, serán distribuidos por las Librerías Hispamer, GOMPER, Librería Jardín, Distribuidora Universal y para los Equipo de cocina serán distribuidos por IMISA, Plástica el Redentor y Mercado oriental

5.5. MATERIA PRIMA NECESARIA Y COSTO DE LA MATERIA PRIMA.

Granos Básicos		
Aceite Mazorca	\$18.00	Bidón
Arroz Faisán	\$34.09	Quintal
Frijoles Santa Rosa	\$37.21	Quintal
Espagueti Roma	\$ 7.30	Bolsón
Coditos roma	\$ 7.00	Bolsón
Mayonesa Mc	\$11.00	Galón
Salsa de tomate Kern s	\$ 8.00	Galón
Salsa Inglesa	\$ 9.14	Galón
Mostaza Mc	\$ 8.21	Galón
Bolsa de Sal	\$ 2.00	Arroba
Pimienta Bali	\$ 8.22	Lb
Ajo en dientes	\$ 3.68	Docena
Hongos Lata	\$16.68	Docena
Vinagre Blanco	\$ 3.71	Galón
TOTAL	U\$174.24	

Carnes		
Res lomo	\$21.69	10 lbs
Res posta	\$21.07	10 lbs
Trasera de cecina	\$20.14	10 lbs
Carne molida	\$17.04	10 lbs
Mano de piedra	\$20.14	10 lbs
TOTAL	U\$100.08	
Cerdo		
Cerdo Lomo	\$22.62	10 lbs
Cerdo Posta	\$18.59	10 lbs
TOTAL	U\$41.21	
Pollo		
pechuga especial	\$11.15	10 lbs
pierna entera	\$7.64	10 lbs
Pescado	\$20.10	10lbs
TOTAL	\$38.89	
TOTAL CARNES	U\$180.18	



BUFFET MI SABOR

Verduras y Vegetales		
Pipián	\$2.47	Docena
Chayote	\$2.32	Docena
Zanahoria	\$2.47	Docena
Repollo	\$3.71	Docena
Lechuga	\$4.65	Docena
Pepino	\$1.39	Docena
Chile Jalapeño	\$2.16	Lb
Papa	\$34.09	Quintal
Tomate	\$17.04	Caja
Cebolla	\$46.49	Quintal
Chiltoma	\$17.96	Malla
Ajo en dientes	\$0.92	Lb
Apio	\$0.61	Lb
limón agrio	\$0.46	Docena
naranja agria	\$0.92	Docena
naranja chocoya	\$0.61	Docena
limón mandarina	\$0.92	Docena
plátano maduro	\$2.01	Docena
plátano verde	\$2.16	Docena
TOTAL	U\$143.36	

Lácteos		
Leche	\$3.60	Galón
Crema	\$3.08	Galón
Embutidos		
mortadela delmor	\$18.48	docena
chorizo delmor	\$16.68	docena
Tortilla de Maíz	\$8.00	200und
Tanque de Gas	\$263.47	100 Lbs
Total	U\$313.31	

TOTAL MP U\$811.09

Tabla# 23. Costos de materia prima
Fuente: Elaboración Propia

Tabla 24. Costo de Materia Prima por Plato
Fuente: Elaboración Propia

GASTOS DE PRODUCCIÓN 1 AÑO			
CONCEPTO	UNIDADES	COSTO POR UNIDAD	COSTO TOTAL
EMPAQUE	48000	0,12	U\$ 5760

Tabla 25. Costo de Empaque por 1 año
Fuente: Elaboración Propia

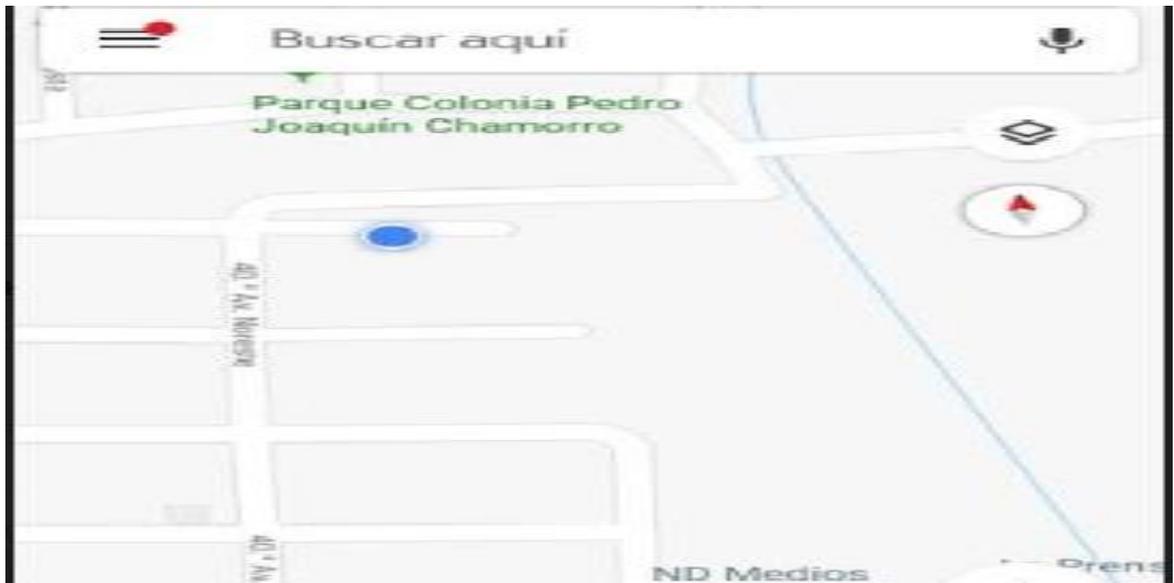


BUFFET MI SABOR

5.6. UBICACIÓN Y DISEÑO DE LA PLANTA

Localización de la instalación

BUFFET MI SABOR estará ubicado en la ciudad de Managua de los semáforos de la robelo 4c al lago 1 ½ arriba en una punta de plancha, eligiendo este lugar porque es una de las principales zona de negocios.



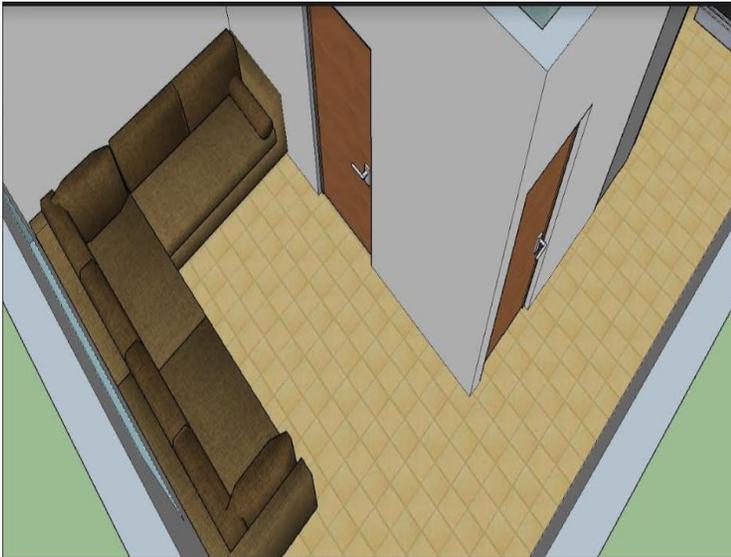
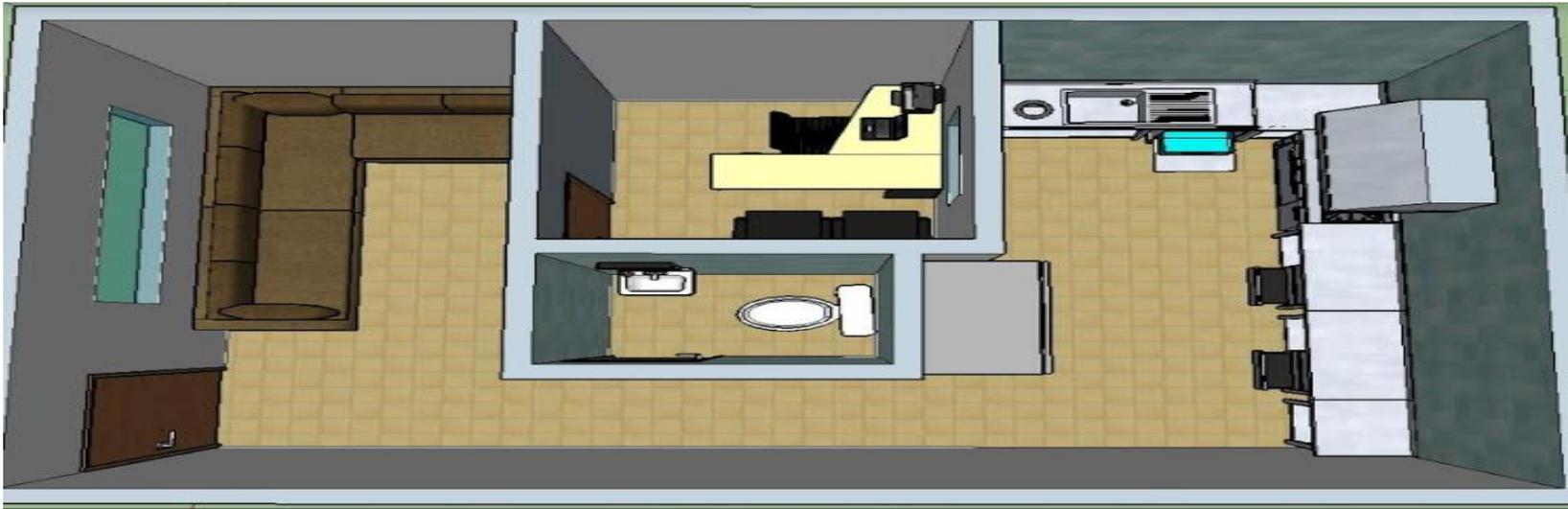
Figura#1 mapa del local Fuente: Elaboración Propia

Distribución de las instalaciones

Las instalaciones una distribución abierta, donde se podrá apreciar la oficina del gerente general, una sala donde se reunirá los socios para discutir y tomar decisiones con respecto a la empresa, un baño, también un área de ventas y la distribución de la cocina donde se hará la preparación de los alimentos, por último un área de almacén donde se pondrán etiquetas de la empresa, envases, etc.

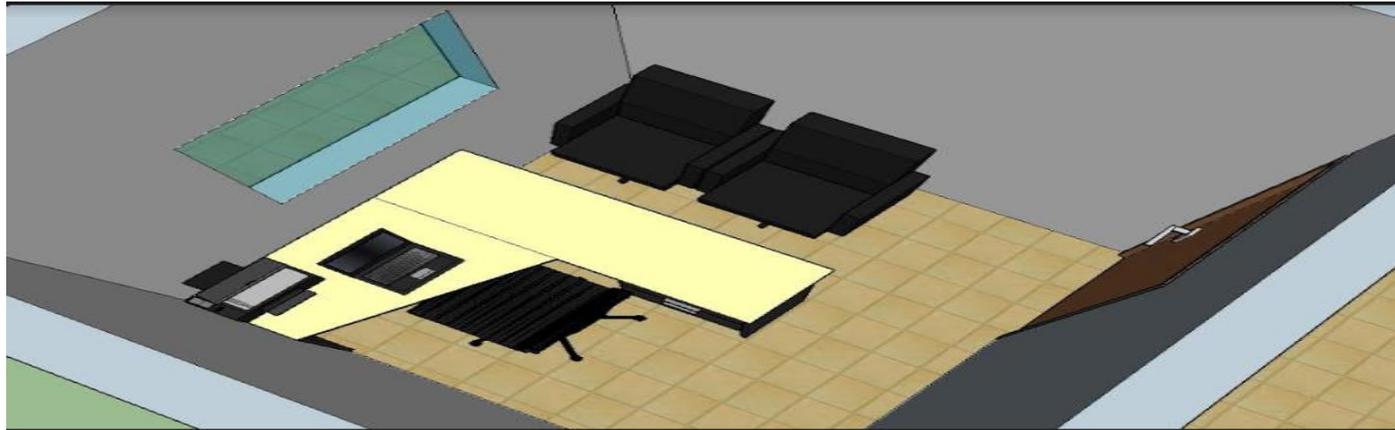


BUFFET MI SABOR





BUFFET MI SABOR



Figura#2. Plano Arquitectónico Fuente: Elaboración Propia





BUFFET MI SABOR

5.7. MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA

BUFFET MI SABOR empleara a 6 trabajadores, la cual tendrá un aumento salarial anual según lo estipula la ley, 3 de ellos serán parte de mano de obra directa y 2 de mano de obra indirecta.

Mano de obra directa	Nº de personas en el cargo	Salario mensual por colaborador	Salario Anual
Ayudante de cocina	2	\$231,43	\$5,554,32
Responsable de cocina	1	\$332,32	\$3,987,84

Tabla# 26.calculo Mano de obra directa anual: Elaboración Propia

Detalle del costo del personal con las prestaciones sociales M.O.D.					
Costo personal	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Empleados	3	3	3	3	3
Salarios	\$ 20.295,00	\$ 22.405,68	\$ 24.735,96	\$ 27.308,52	\$ 30.148,56
Prestaciones + seguridad social	\$ 9.335,70	\$ 10.306,61	\$ 11.378,54	\$ 12.561,92	\$ 13.868,34
Total costo personal	\$ 29.630,70	\$ 32.712,29	\$ 36.114,50	\$ 39.870,44	\$ 44.016,90

Mano de obra Indirecta	Nº de personas en el cargo	Salario mensual por colaborador	Salario anual
Administrador general	1	\$400,23	\$4,802,76
Conductor-repartidor	1	\$255,50	\$3,066,00
Responsable de logística	1	\$332,32	\$3,987,84

Detalle del costo del personal con las prestaciones sociales M.O.I.					
Costo personal	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Empleados	3	3	3	3	3
Salarios	\$ 33.346,08	\$ 36.813,96	\$ 40.642,56	\$ 44.869,68	\$ 49.536,00
Prestaciones + seguridad social	\$ 15.339,20	\$ 16.934,42	\$ 18.695,58	\$ 20.640,05	\$ 22.786,56
Total costo personal	\$ 48.685,28	\$ 53.748,38	\$ 59.338,14	\$ 65.509,73	\$ 72.322,56

Tabla# 27.calculo Mano de obra indirecta anual: Elaboración Propia

Prestaciones y Régimen Social están calculadas como un 46% sobre el salario de empleados (19 inss, 8.33 por tres (aguinaldo, vacaciones, indemnización), 2 inatec)



BUFFET MI SABOR
Mano de Obra Directa

La Mano de Obra Directa es la fuerza de trabajo empleada para lavar, cortar, preparar y transformar la materia prima en los alimentos procesados.

A continuación se muestra los costos de mano de obra directa en concepto de salarios proyectados para los próximos 5 años, Aquí se considera un aumento de salario del 10.04 % anual para mano de obra directa a partir del 2do año.

Mano de OBRA DIRECTA	Año 1 / Mes		Año 2 / Mes		Año 3 / Mes		Año 4 / Mes		Año 5 / Mes	
	Cant	Salario	Cant	Salario	Cant	Salario	Cant	Salario	Cant	Salario
Ayudante de Cocina	2	\$ 231,43	2	\$ 255,50	2	\$ 282,07	2	\$ 311,41	2	\$ 343,79
Responsable de Cocina	1	\$ 332,32	1	\$ 366,88	1	\$ 405,04	1	\$ 447,16	1	\$ 493,67
			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -
			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -
			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -
			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -
			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -
Total	3	\$ 795,18	3	\$ 877,88	3	\$ 969,18	3	\$ 1.069,97	3	\$ 1.181,25
Total por año	\$	9.542,16	\$	10.534,54	\$	11.630,14	\$	12.839,67	\$	14.175,00

Tabla#28-Fuente: Elaboración propia



BUFFET MI SABOR
Mano de Obra Indirecta

Se entiende como Mano de Obra Indirecta que no interviene directamente en la Producción o transformación de la materia prima y en la obtención del producto final.

A continuación se muestra los costos de mano de obra indirecta en concepto de salarios proyectados para los próximos 5 años, adicional se considera un aumento de salario del 9 % anual para mano de obra directa a partir del 2do año.

Crecimiento anual **10,4%**

Mano de OBRA INDIRECTA	Año 1 / Mes		Año 2 / Mes		Año 3 / Mes		Año 4 / Mes		Año 5 / Mes	
	Cant	Salario	Cant	Salario	Cant	Salario	Cant	Salario	Cant	Salario
Administrador General	1	\$ 362,53	1	\$ 400,23	1	\$ 441,86	1	\$ 487,81	1	\$ 538,54
conductor –repartidor	1	\$ 231,43	1	\$ 255,50	1	\$ 282,07	1	\$ 311,41	1	\$ 343,79
Responsable de Logística	1	\$ 332,32	1	\$ 366,88	1	\$ 405,04	1	\$ 447,16	1	\$ 493,67
				\$ -		\$ -		\$ -		\$ -
				\$ -		\$ -		\$ -		\$ -
				\$ -		\$ -		\$ -		\$ -
				\$ -		\$ -		\$ -		\$ -
				\$ -		\$ -		\$ -		\$ -
Total	3	\$ 926,28	3	#####	3	\$ 1.128,96	3	\$ 1.246,38	3	\$ 1.376,00
Total anual		#####	\$	12.271,36	\$	13.547,58	\$	14.956,53	\$	16.512,01

Tabla#29-Fuente: Elaboración propia



BUFFET MI SABOR

5.8. GASTOS GENERALES DE LA EMPRESA.

La siguiente tabla muestra los gastos generales en los primeros 5 años de operaciones de la empresa además de los detalles de Gastos por servicios básicos, Gastos administrativos y Gastos de limpieza al primer año de funcionamiento.

Gastos Generales					
Detalles	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Presupuesto de Mercadeo	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00
Depreciación	\$ 2.265,11	\$ 2.265,11	\$ 1.587,88	\$ 1.587,88	\$ 1.587,88
Servicios básicos (agua, luz teléf., internet)	\$ 1.594,80	\$ 1.597,99	\$ 1.601,18	\$ 1.604,38	\$ 1.607,59
Alquiler de Equipo Rodante	\$ 400,00	\$ 422,40	\$ 446,05	\$ 471,03	\$ 497,41
Material de Reposición	\$ 471,22	\$ 497,61	\$ 525,47	\$ 554,90	\$ 585,98
Gastos de Limpieza	\$ 345,27	\$ 364,61	\$ 385,02	\$ 406,58	\$ 429,35
Gastos de empaque	\$ 5.760,00	\$ 6.082,56	\$ 6.423,18	\$ 6.782,88	\$ 7.162,72
1% sobre ventas	\$ 1.443,69	\$ 1.631,25	\$ 1.843,19	\$ 2.082,65	\$ 2.353,23
Matricula alcaldía (2%)	\$ 2.887,38	\$ 3.262,51	\$ 3.686,37	\$ 4.165,31	\$ 4.706,46
Gastos Generales	\$ 15.917,47	\$ 16.874,04	\$ 17.248,36	\$ 18.405,62	\$ 19.680,63
Gastos Generales sin depreciación	\$ 13.652,36	\$ 14.608,93	\$ 15.660,48	\$ 16.817,74	\$ 18.092,75

Tabla#30-Fuente: Elaboración propia



BUFFET MI SABOR

Gastos de Servicios Básicos Año 1		
Concepto	Costo Mensual	costo Anual
Agua	30,30	363,6
Electricidad	60,60	727,2
Teléfono , internet, Cable	42,00	504
Total servicios básicos		U\$ 1594,8

Tabla 31. Gasto de Servicios Básicos

Fuente: Elaboración Propia

Materiales de Reposición				
Artículos	Medidas	Unidades	Costo por unidad	Costo Total
Grapa	caja de 100	4,00	0,18	0,72
Papel Bond	resma	10,00	4,05	40,5
Tóner Hp	unidad	2,00	46,55	93,1
Lapiceros	caja de 12	60,00	4,25	255
Folder Tamaño carta	caja de 100	3,00	4,70	14,1
Botellones de agua	unidad	30,00	2,26	67,8
Total Gastos de oficina 1 año				471,22

Tabla 32. Gastos de Oficina

Fuente: Elaboración Propia

GASTOS DE LIMPIEZA				
Artículos	Unidades		Costo por unidad	Costo Total
Cloro	12,00	galones	5,45	65,4
Lampazo	4,00	unidad	6,36	25,44
Escoba	8,00	unidad	3,03	24,24
Trapos Limpiadores	15,00	unidad	1,51	22,65
Desinfectante	12,00	galones	4,54	54,48
Desengrasante	12,00	galones	3,63	43,56
Guantes	2,00	caja	8,48	16,96
Mascarillas	2,00	caja	13,63	27,26
Aromatizante	24,00	unidades	2,72	65,28
Total Gastos de oficina				345,27

Tabla 33. Gasto de Materiales de Limpieza

Fuente: Elaboración Propia



BUFFET MI SABOR

6. PLAN DE ORGANIZACIÓN

Estructura organizacional y recursos humanos

6.1. FORMA DE LA EMPRESA

BUFFET MI SABOR, está inscrito como una Sociedad Anónima, es una persona jurídica formada por la reunión de un fondo común, suministrado por accionistas responsables solo hasta el monto de sus respectivas acciones, administrada por mandatarios revocables, y conocida por la designación del objeto de la empresa, en el nombre deberá figurar necesariamente la indicación “Sociedad Anónima” o “S.A.”

Requisitos para constituirse en el registro público mercantil:

- ❖ Registrarse en la DGI para Obtener el RUC.
- ❖ Poder de administración a representante legal
- ❖ Registrarse en la alcaldía de Managua
- ❖ Apertura de cuenta
- ❖ Inscribirse en ley sectorial según la naturaleza de la empresa

Al ser un BUFFET de comida, se debe obtener una licencia de funcionamiento por el Ministerio de Salud de la República de Nicaragua (MINSA), por medio del cual este autoriza la apertura y operación en su entidad territorial.

Ventajas de ser una sociedad Anónima:

- ❖ El capital social se divide en acciones que pueden transmitirse libremente.
- ❖ Se motiva la inclusión de nuevos socios y el mantenimiento económico de la empresa.
- ❖ La facultad de administración puede recaer sobre una persona o un grupo, sin que se requiera la cualidad de accionistas.
- ❖ La responsabilidad de los socios inversores está limitada al capital aportado.
- ❖ Existe una mayor posibilidad de reunir un mayor capital para la empresa en



BUFFET MI SABOR

Comparación con una sociedad individual.

- ❖ La administración corresponde a todos y a cada uno de los socios, aunque se puede delegar en uno o en un tercero.

Desventajas de ser una sociedad Anónima:

- ❖ Las Sociedades Anónimas son más rígidas, complejas y estrictas a la hora de gestionar su funcionamiento.
- ❖ Cada vez que haya un cambio en la organización, es obligatorio modificar los estatutos.



BUFFET MI SABOR

Trámite	Instancia /Institución dónde se realiza el trámite	Requisitos	Duración
INSCRIPCIÓN DE CONTRIBUYENTE DE CUOTA FIJA	DIRECCIÓN GENERAL DE INGRESOS DGI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llenar el formulario de inscripción proporcionado gratuitamente 2. Tener la edad de 18 años cumplidos 3. Documento de identificación ciudadana: <ol style="list-style-type: none"> a. Nacionales: Cédula de Identidad Ciudadana, de acuerdo a lo establecido en el literal f) del Art 4, de la Ley Nº 152 Ley de Identificación Ciudadana. 4. Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal: Debe presentar al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, energía eléctrica, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. Si la factura no está a su nombre, debe adjuntarle constancia de la persona que aparece reflejada en la misma. 5. En caso de ser una tercera persona quien realiza el trámite, la representación deberá ser mediante un escrito simple, presentando original y fotocopia de su cédula de identidad. 	1 DIA
INSCRIPCIÓN O MATRICULA	ALCALDIA DE MANAGUA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Libre deuda de patente Documento de identidad (copia simple) Cédula de identidad (persona natural, socios y representante legal nacional), pasaporte o cédula de residencia (extranjeros) 2. Libre deuda de patente Cédula de registro único de contribuyente (RUC) (copia simple) (Persona natural y jurídica) 3. Escritura pública de constitución y estatutos de la empresa Escritura pública de constitución y estatutos de la empresa (copia simple) (Persona jurídica) 4. Poder especial para representación ante INTUR (copia simple) (Persona jurídica) 5. Libre deuda de patente Permisos especiales (copia simple) (Policía Nacional y Medio Ambiente) 	1 DIA



BUFFET MI SABOR

<p>CERTIFICADO DE OPERACIONES</p>	<p>DIRECCIÓN GENERAL DE BOMBEROS</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registrarse en el libro de servicios de la delegación de bomberos. 2. Inspeccionar el local 3. Llenar el formulario de solicitud de inspección 4. Fotocopia de cédula de identidad, si es personal natural o número RUC en caso de ser persona jurídica. 5. Original y fotocopia del Boucher de pago de arancel de acuerdo a la ley 837 art 92, según el índice de peligrosidad. 6. presentar el plan de emergencia y evacuación. 	<p>48 HORAS</p>
<p>LICENCIA SANITARIA</p>	<p>MINISTERIO DE SALUD MINSA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. solicitar el formulario en el Centro de Salud correspondiente de acuerdo a la ubicación geográfica del local. 2, inspección sanitaria, el tiempo aproximado desde que realizo la solicitud, hasta la fecha que se realizará la inspección es de 20 días máximo. 3. Matricula de la Alcaldía. 4. Certificación de Inspección de Bomberos. 5. Constancia de Fumigación. 6. Certificados de Salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos). 7. Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico. 8. Resolución Administrativa emitida por la Policía Nacional. (Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito). 9. Ficha de Inspección Sanitaria. 10. Pago de arancel. 11. una vez revisado y cumplido con todos los requisitos dirigirse al Sistema Local de Atención Integral en Salud (SILAIS) de su Localidad para que emitan la constancia de trámite de la Licencia Sanitaria. 	<p>30 DIAS</p>

Tabla#34-Fuente: Elaboración propia



BUFFET MI SABOR

6.2. Estructura organizacional

Organigrama

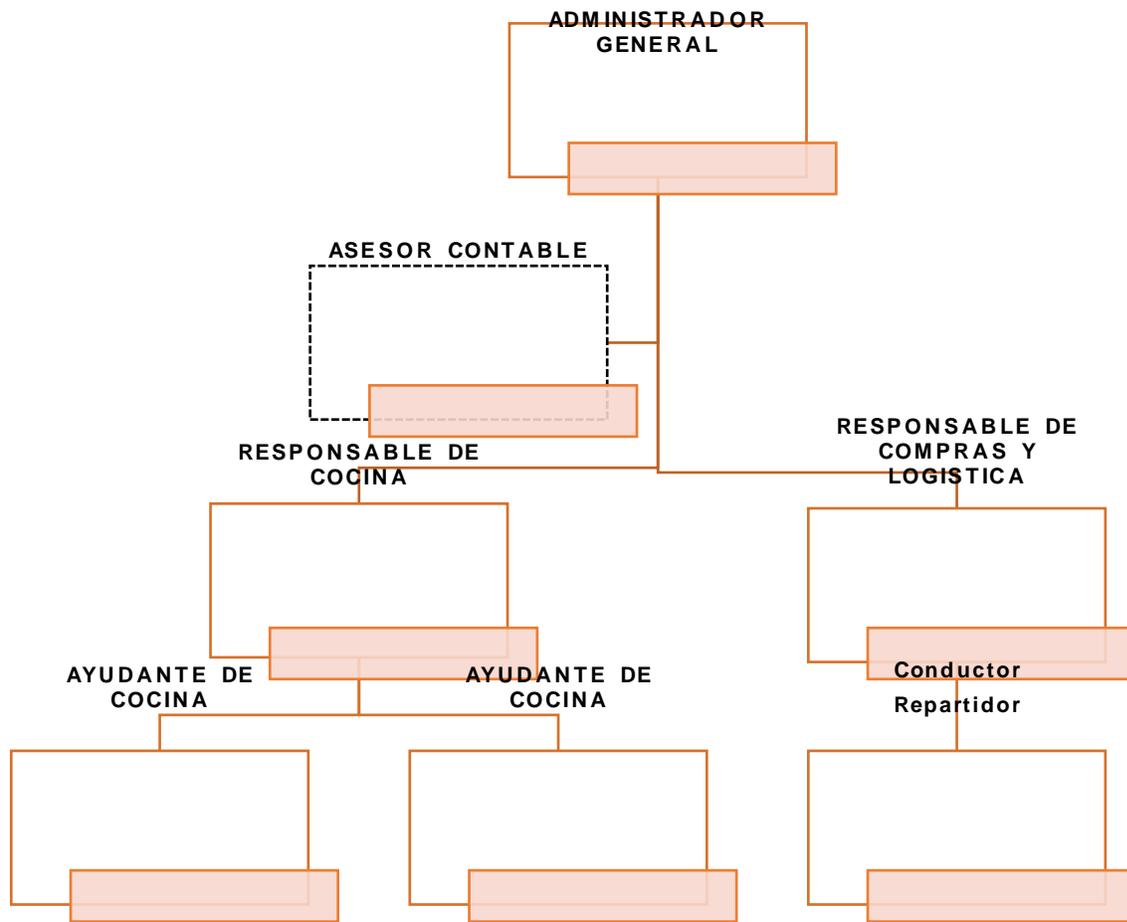
La estructura organizacional que tendrá la empresa es de tipo lineal funcional, la autoridad será ejercida por un propietario jefe y este delegará las funciones de cada colaborador. Serán supervisadas directamente por el Administrador General del Bufete.

Administrador general del BUFFET que será uno de los socios de la junta, teniendo a su cargo la dirección del todo el personal y deberá tomar decisiones con respecto a esto, será encargado de supervisar las cuentas generales del local, mantener un completo control de gastos y vigilar la operación del centro. Será la máxima autoridad, quien determine las políticas y/o cambios de las mismas.

En la siguiente escala, por debajo de la administración, se encuentran el área de marketing y logística, este último se encargará de la distribución y venta de los platos que el BUFFET MI SABOR ofrece.



BUFFET MI SABOR



ORGANIGRAMA BUFFET MI SABOR

Figura 3. Estructura de la Organización

Fuente: Elaboración Propia



BUFFET MI SABOR

Constitución legal de la Empresa

- BUFFET MI SABOR es una empresa de Servicios de Alimentos saludables a Domicilio, creada por la iniciativa de, Elizabeth Canales Díaz, Massiel Benazir Castaño, Xóchitl García, Jimmy OFilio Pérez Guido y Allison Obando siendo está constituida bajo sociedad anónima, dichos socios fundaran la empresa aportando equitativamente al 60% del capital de inversión. Todo esto con el objetivo de poner en marcha una idea emprendedora que será aportando entre dichos socios partes iguales.
- Por otro lado la sociedad anónima cuenta con ventajas tales como responsabilidad limitada ante terceros, las deudas de la empresa son solventadas con dinero de la misma y sin tomar capital personal de los socios, además en caso que uno de los socios desee retirase la sociedad no se disolvería.
- Previo a la organización de esta sociedad se tomaran en cuenta las respectivas medidas administrativas y tributarias conforme lo establece la Ley. Además se inscribirá la escritura social y los estatutos en el registro Mercantil Corres



BUFFET MI SABOR

6.3. ACTIVIDADES Y GASTOS PREOPERATIVOS.

Las Actividades pre-operativas que BUFFET MI SABOR debe de realizar antes de iniciar operaciones se detallan a continuación acompañado de la duración de cada una de estas.

Actividades	Duración
Elaboración de plan de negocio	3 meses
Registros legales de la Empresa	2 semanas
Permiso MINSA	1 mes
Solicitud y aprobación de Préstamo	3 semanas
Contactar proveedores	2 semanas
Acondicionamiento del local	1 mes
Compra de los activos	1 semana
Instalación de activos	1 semana
Reclutamiento de personal	2 semanas

**Tabla#35 Duración Actividades pre-operativas,
(Fuente: Elaboración Propia).**



BUFFET MI SABOR

Nº	Actividades pre-operativas	Mes/ Año 2018																																								
		Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6				Mes 7				Mes 8				Mes 9				Mes 10				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
1	Elaboración Plan de Negocio	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█																														
2	Registro legales de la empresa												█	█																												
3	Reclutamiento personal														█	█																										
4	Permiso Minsa																			█	█	█	█	█	█	█	█	█														
5	Solicitud y aprobación de préstamo																																									
6	Contactar proveedores																																									
7	Acondicionamiento del local																																									
8	Compra de activos																																									
9	Instalación de activos																																									

Tabla#36-Fuente: Elaboración propia



BUFFET MI SABOR

A continuación en la siguiente tabla se presentan los gastos de las Actividades pre- operativas a realizar.

Actividades	Costo
Cotizaciones	\$ 25.00
Permiso anual	\$ 52.50
Constituir y legalizar el BUFFET	\$ 600.00
Plan de negocio	\$ 400.00
Remodelación	\$ 794.96
Reclutamiento	\$ 50.00
Total Gatos Pre operacionales	\$ 1,922.46

Tabla#37-Fuente: Elaboración propia

El plan de negocio será elaborado por los socios, por lo tanto los gastos a incurrir son en concepto de transporte, impresiones y fotocopias. La constitución legal de la empresa incluye constancia de matrícula del negocio, registro en la DGI, registro de marca y la afiliación al INSS.



BUFFET MI SABOR

7. PLAN DE FINANZAS.

El monto de inversión para poner en marcha BUFFET MI SABOR es de \$29,124.30, de los cuales el 60% será asumido por los socios en parte iguales y es equivalente a \$17,357.49 y el restante 40% que correspondiente a \$11,766.81 será financiado por un préstamo a realizarse en la entidad bancaria Banco de la Producción, S.A. (Banpro).

Concepto	Inversion total	Financiamiento	
	Monto	Fondos Propios	Préstamo
Mobiliario y Equipo de Oficina	\$ 790.00	\$ 790.00	\$ -
Mobiliario y Equipo de Oficina	\$ 790.00	\$ 790.00	
Equipo de Computacion	\$ 1,354.46	\$ 1,354.46	\$ -
Equipo de Computacion	\$ 1,354.46	\$ 1,354.46	
Equipo de Producción	\$ 7,149.39	\$ 7,149.39	\$ -
cocina industrial	\$ 1,043.73	\$ 1,043.73	
Refrigerador Vertical	\$ 3,567.75	\$ 3,567.75	
Horno microondas	\$ 701.50	\$ 701.50	
Equipos Varios	\$ 1,836.41	\$ 1,836.41	
Capital de Trabajo:	\$ 17,907.99	\$ 8,063.64	\$ 9,844.35
Capital Trabajo	\$ 17,907.99	\$ 8,063.64	\$ 9,844.35
Gatos pre operativos	\$ 1,922.46		\$ 1,922.46
Gastos pre operativos	\$ 1,922.46		\$ 1,922.46
Totales:	\$ 29,124.30	\$ 17,357.49	\$ 11,766.81
	Total	Aporte	Financiamiento
	100%	60%	40%

Tabla# 38 Gastos Supuesto de Inversión Fuente: Elaboración Propia

Con los fondos propios se financiarán los Activos fijos y un 45% del valor para el capital de trabajo. En cambio el dinero del préstamo se utilizará para financiar los Gastos Pre- Operativos y el restante 55% del capital de trabajo.



BUFFET MI SABOR

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS.

En el siguiente estado resultado se presenta el total de ingreso y gastos incurridos por BUFFET MI SABOR durante los primeros cinco años de funcionamiento, con el fin de conocer las ganancias o pérdidas de la empresa.

Estado de Perdida y Ganancias Proyectada					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	\$144,369.00	\$163,125.42	\$184,318.68	\$208,265.36	\$235,323.19
Costo de los bienes vendidos	\$99,450.11	\$112,007.09	\$126,157.66	\$142,104.93	\$160,077.98
Utilidad Bruta	\$44,918.89	\$51,118.33	\$58,161.01	\$66,160.43	\$75,245.21
Gastos Generales (sin depreciación)	\$13,652.36	\$14,608.93	\$15,660.48	\$16,817.74	\$18,092.75
Gastos Administración	\$16,339.58	\$18,038.90	\$19,914.94	\$21,986.09	\$24,272.65
Depreciación	\$2,265.11	\$2,265.11	\$1,587.88	\$1,587.88	\$1,587.88
Total Gastos de Operación	\$32,257.05	\$34,912.93	\$37,163.30	\$40,391.72	\$43,953.28
Utilidad de Operación	\$12,661.84	\$16,205.40	\$20,997.72	\$25,768.71	\$31,291.94
Intereses pagados	\$1,065.17	\$799.89	\$508.64	\$186.90	
Utilidad antes de impuestos	\$11,596.67	\$15,405.51	\$20,489.07	\$25,581.81	\$31,291.94
Impuestos 30% IR	\$3,479.00	\$4,621.65	\$6,146.72	\$7,674.54	\$9,387.58
Utilidad neta	\$8,117.67	\$10,783.86	\$14,342.35	\$17,907.27	\$21,904.36

Tabla# 39 Estado de Pérdida y Ganancia Fuente: Elaboración Propia

Se puede apreciar que de los costos y gastos, el más representativo son los costos de los bienes vendido con 59% que corresponde a MOD, Costos de Materia prima, suministros de producción, gastos de administración y gastos de ventas, datos representativo porque nos da una idea hacia dónde van la mayor cantidad de dinero.

Se puede observar que el total de gastos generales y de administración corresponde a un 32% obtenido después de la venta.



BUFFET MI SABOR

Al culminar el primer periodo de operaciones BUFFET MI SABOR generará una utilidad de \$8,117.67 dólares, valor total que se obtiene después de haber cumplido con todas las obligaciones del negocio.

Se puede apreciar que el segundo año aumentará un 23.88% en comparación al año anterior. Esto debido a que se estimó un incremento del 7% para las unidades vendidas, aunque cabe señalar que también se estimó un aumento del 5.60% para el precio de venta, los gastos generales y costo de venta, esto como prevención de los efectos inflacionarios de los bienes y servicios.

En el tercer año la utilidad aumentará un 25.30% en comparación al segundo año, para el cuarto año y quinto año se observará un variación en la utilidad del 20.30% y 18.85% respectivamente.



BUFFET MI SABOR

8. BALANCE GENERAL.

Balance general						
ACTIVOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activos circulantes	\$17,907.99	\$25,774.70	\$36,042.31	\$48,899.94	\$64,998.31	\$88,490.54
Caja y bancos	\$17,907.99	\$25,774.70	\$36,042.31	\$48,899.94	\$64,998.31	\$88,490.54
Activo fijo	\$9,293.85	\$7,028.74	\$4,763.63	\$3,175.75	\$1,587.87	-\$0.01
Mobiliario y Equipo de Oficina	\$790.00	\$790.00	\$790.00	\$790.00	\$790.00	\$790.00
Equipo de Computación	\$1,354.46	\$1,354.46	\$1,354.46	\$1,354.46	\$1,354.46	\$1,354.46
Equipo de Producción	\$7,149.39	\$7,149.39	\$7,149.39	\$7,149.39	\$7,149.39	\$7,149.39
Depreciación acumulada		-\$2,265.11	-\$4,530.22	-\$6,118.10	-\$7,705.98	-\$9,293.86
Activo Diferido	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46
Pre-Operativos (Constitución y Legalización)	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46
Total de activos diferidos	\$0.00	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46	\$1,922.46
Total de activos	\$29,124.30	\$34,725.90	\$42,728.40	\$53,998.15	\$68,508.64	\$90,412.99
PASIVOS	\$11,766.81	\$9,250.74	\$6,469.38	\$3,396.78	\$0.00	\$0.00
Pasivo largo plazo	\$11,766.81	\$9,250.74	\$6,469.38	\$3,396.78	\$0.00	\$0.00
Préstamo largo plazo	\$11,766.81	\$9,250.74	\$6,469.38	\$3,396.78	\$0.00	\$0.00
CAPITAL	\$17,357.49	\$25,475.16	\$36,259.02	\$50,601.37	\$68,508.64	\$90,412.99
Capital social	\$17,357.49	\$17,357.49	\$17,357.49	\$17,357.49	\$17,357.49	\$17,357.49
Utilidad acumulada			\$8,117.67	\$18,901.53	\$33,243.88	\$51,151.15
Utilidad del periodo		\$8,117.67	\$10,783.86	\$14,342.35	\$17,907.27	\$21,904.36
Total pasivo más capital	\$29,124.30	\$34,725.90	\$42,728.40	\$53,998.15	\$68,508.64	\$90,412.99

Tabla# 40 Balance General-Fuente: Elaboración Propia

Podemos observar que caja y banco tiene el mayor peso de todos nuestros activos correspondiente al 61%, seguidamente un 32% correspondiente a los activos fijos con lo cual se puede cubrir parte de nuestras deudas que corresponden a un 40% en el primer año.



BUFFET MI SABOR

9. ESTADO DE FLUJO DE CAJA.

Los datos presentados en la siguiente tabla reflejan los ingresos y egresos que poseerá BUFFET MI SABOR, obteniendo como resultado, el saldo en efectivo al final de un período determinado.

Flujo de caja						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Saldo inicial		\$17,907.99	\$25,774.70	\$36,042.31	\$48,899.94	\$64,998.31
Ingresos (Utilidad contable)	\$29,124.30	\$8,117.67	\$10,783.86	\$14,342.35	\$17,907.27	\$21,904.36
Egresos	\$11,216.31					
Amortización		\$2,516.07	\$2,781.35	\$3,072.60	\$3,396.78	\$0.00
Depreciación		\$2,265.11	\$2,265.11	\$1,587.88	\$1,587.88	\$1,587.88
Saldo final	\$17,907.99	\$25,774.70	\$36,042.31	\$48,899.94	\$64,998.31	\$88,490.54

Tabla #41 Flujo de Caja-Fuente: Elaboración Propia

Los datos anteriores se tienen como resultados flujos de caja que ascienden a \$25,774.70 en el año 1, hasta culminación del año 5 con \$88,490.54, siendo esto un reflejo del total disponible para el inversionista. Esto debido a que se va dando una acumulación de dividendos en cada período.

PROGRAMA DE DEVOLUCION DEL PRESTAMO.

El financiamiento necesario para BUFFET MI SABOR será gestionado por uno de los socios el cual se ofrecerá como garantía el mismo terreno donde estará el BUFFET valorado en \$32,000.00.

Cálculo Cuota Préstamo	
Monto	\$ 11,766.81
Interés Anual	10%
Plazo en Meses	48
Cuota	(\$298.44)
Seguros	0%
Cuota Total	\$ 298.44

Tabla #42 Cálculo Cuota Préstamo
Fuente: Elaboración Propia



BUFFET MI SABOR

El préstamo se realizará por medio del financiamiento PYMES que ofrece Banco de la Producción, S.A. (Banpro), con una tasa de interés anual del 10% sobre saldo a un período de pago de 48 meses.

10. PUNTO DE EQUILIBRIO.

El punto de equilibrio es aquel nivel de actividad en el que la empresa ni gana, ni pierde dinero, su beneficio es cero.

Punto de equilibrio (U\$)					
Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Porcentaje sobre ventas %	86%	84%	81%	79%	77%
Punto de Equilibrio	\$124,487.37	\$136,713.82	\$149,191.68	\$164,407.24	\$181,675.49
Ventas	\$144,369.00	\$163,125.42	\$184,318.68	\$208,265.36	\$235,323.19
Porcentaje sobre ventas %	35%	34%	33%	32%	32%
Costos Fijos	\$50,828.19	\$55,820.25	\$60,914.96	\$67,127.48	\$74,178.10
Mano de Obra Directa	\$14,026.98	\$15,485.78	\$17,096.30	\$18,874.32	\$20,837.25
Gastos Generales (sin depreciación)	\$13,652.36	\$14,608.93	\$15,660.48	\$16,817.74	\$18,092.75
Gastos Administración	\$16,339.58	\$18,038.90	\$19,914.94	\$21,986.09	\$24,272.65
Depreciación	\$2,265.11	\$2,265.11	\$1,587.88	\$1,587.88	\$1,587.88
Intereses pagados	\$1,065.17	\$799.89	\$508.64	\$186.90	\$0.00
Impuestos	\$3,479.00	\$4,621.65	\$6,146.72	\$7,674.54	\$9,387.58
Porcentaje sobre ventas %	59%	59%	59%	59%	59%
Costos Variables	\$85,423.14	\$96,521.31	\$109,061.36	\$123,230.61	\$139,240.73
Costo de Venta (sin M.O.D.)	\$85,423.14	\$96,521.31	\$109,061.36	\$123,230.61	\$139,240.73

Tabla #43 Punto de Equilibrio -Fuente: Elaboración Propia

En el cuadro anterior se detalla el resultado del punto de equilibrio, el cual nos indica que se deben de vender el 86% de las ventas proyectadas para el primer año, un 84% para el segundo, 81% al tercero, para el cuarto año se debe vender 79% y para el quinto año 77% de las ventas proyectadas respectivamente, lo que significa que la empresa obtendrá su punto de equilibrio con ventas mayores a la mitad de lo que se tiene proyectado, por lo que se debe procurar llegar a estos niveles para que así la empresa logre cubrir sus costos fijos y variables.



BUFFET MI SABOR

El porcentaje correspondiente al punto de equilibrio disminuye anualmente debido al incremento de las ventas durante los próximos años, los cuales permiten cubrir costos y generar mayor flujo de efectivo.

11. RAZONES FINANCIERAS.

Razones Financieras					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Rentabilidad sobre ventas	6%	7%	8%	9%	9%
Rentabilidad sobre inversión	28%	37%	49%	61%	75%

Tabla #44 Razones Financieras -Fuente: Elaboración Propia

Una vez realizado los cálculos correspondientes a la determinación de la rentabilidad del negocio, se puede concluir que BUFFET MI SABOR, obtendrá una rentabilidad sobre ventas del 6% en su primer año de operación, para los siguientes años se logra observar que la rentabilidad sobre ventas aumentará en pequeños porcentajes, hasta llegar a 9% en el quinto año. Estos montos fueron encontrados al dividir la utilidad neta entre las ventas totales.

La rentabilidad sobre la inversión, fue determinada al dividir la utilidad neta entre la inversión inicial, dando como resultado 28% de rentabilidad sobre inversión para el primer año y en el quinto año se logra una rentabilidad 75% de la inversión total.

Los incrementos en la rentabilidad sobre inversión se deben a que a medida que se recupera la inversión inicial aumentarán las utilidades.



BUFFET MI SABOR

12. VALOR ACTUAL NETO.

Flujo de fondos						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Utilidad contable		\$8,117.67	\$10,783.86	\$14,342.35	\$17,907.27	\$21,904.36
Depreciación		\$2,265.11	\$2,265.11	\$1,587.88	\$1,587.88	\$1,587.88
Amortización		\$2,516.07	\$2,781.35	\$3,072.60	\$3,396.78	
Flujo de fondos	\$ (29,124.30)	\$7,866.71	\$10,267.61	\$12,857.63	\$16,098.36	\$23,492.24
VAN al 10%	\$19,777.49					
TIRM	23%					
Tasa de descuento	0.10					

Tabla #45 Calculo de VAN y TIR -Fuente: Elaboración Propia

Para la toma de decisión sobre la rentabilidad de un proyecto, hay que compararlo con el beneficio que el dinero invertido en el proyecto pueda generar ganancias. La viabilidad financiera del plan de negocios se demuestra con el Valor Actual Neto, en este caso igual \$19,777.49, debido a que este es mayor que cero, se puede concluir que la idea de negocio es rentable, por lo tanto puede implementarse.

13. TASA INTERNA DE RETORNO.

La Tasa Interna de Retorno obtenida en las proyecciones es igual a 23%, siendo esta distante a la tasa de descuento aplicada equivalente a 10%, es por ello que se acepta la inversión, puesto que a mayor TIR, mayor rentabilidad.

14. RELACION BENEFICIO COSTO.

La relación costo beneficio es de \$1.61 dólares, es decir que por cada dólar invertido se obtiene un beneficio de \$0.61 dólar.



BUFFET MI SABOR

15. PERIODO DE RECUPERACION.

El período de recuperación de la inversión es de 1.75 años, dada una inversión total en este plan de \$29,124.30. Específicamente el proyecto se tardará 1 año, 8 meses y 3 días.



BUFFET MI SABOR

16. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

BANCO CENTRAL – INFROME ANUAL (2017)

http://www.bcn.gob.ni/publicaciones/periodicidad/anual/informe_anual/Informe%20Anual%202017.pdf

La prensa <https://www.laprensa.com.ni/2016/02/16/economia/1986721-restaurantes-en-expansion>

MIFIC <http://vui.mific.gob.ni/TRAMITES/tabid/1053/language/es-NI/Default.aspx>
<https://www.mific.gob.ni/en-us/aperturadeempresas.aspx>

Delegación Presidencial para la Promoción de Inversiones, Exportaciones y Facilitación del Comercio Exterior <http://www.tramitesnicaragua.gob.ni/>

Ministerio de trabajo

<http://www.tramitesnicaragua.gob.ni/procedure/185/30/step/88?l=es>

Instituto de seguridad social

<https://www.inss.gob.ni/index.php/tramites-36>

Dirección general de ingresos

<https://www.dgi.gob.ni/>

Alcaldía de Managua

<https://www.managua.gob.ni/>



BUFFET MI SABOR

Ministerio de salud

<http://www.minsa.gob.ni/>

<file:///C:/Users/admin/Downloads/DECRETO+432+REGLAMENTO+DE+INSPECCION+SANITARIA.pdf>

Benemérito cuerpo de bomberos

<http://bomberosdemanagua.org/>

<http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/b92aeea87dac762406257265005d21f7/1baffd69739b03d606257b91005bc44b?OpenDocument>



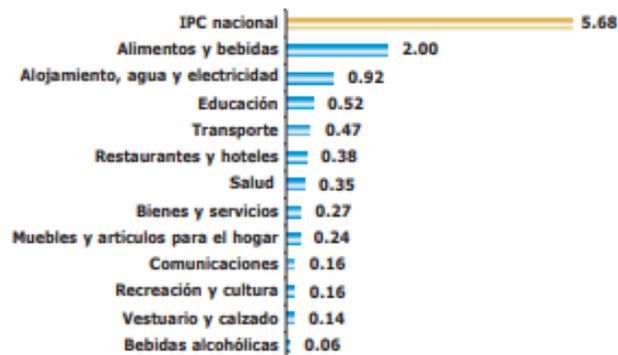
BUFFET MI SABOR

ANEXOS



Fuente –manual del banco central

Gráfico I-3.8
Inflación nacional por divisiones
 (porcentaje y puntos porcentuales)



Fuente: BCN.

Fuente manual del banco central 2017



BUFFET MI SABOR

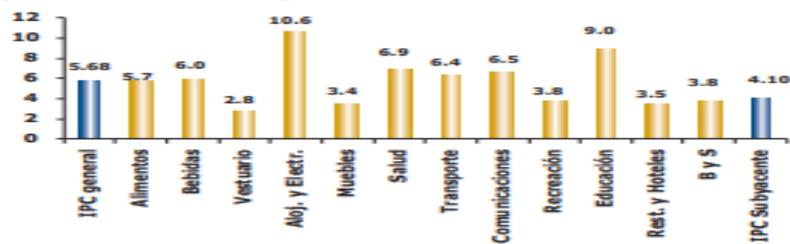
Tabla I-3.1
Productos de mayor y menor contribución acumulada 2017
 (porcentaje y puntos porcentuales)

Productos	Ponderación(%)	Variación(%)	Contribución (pp)
Positiva			
Gas butano envasado	1.60	31.26	0.35
Queso	1.59	13.67	0.27
Almuerzo	5.92	3.67	0.25
Tarifa de Consumo de Energía Eléctrica	3.01	6.97	0.20
Tarifa de Consumo de Agua Potable	1.68	14.97	0.20
Huevos de gallina	0.84	16.75	0.19
Gasolina para automóvil	2.08	9.39	0.17
Papas	0.44	33.49	0.14
Servicio de hospitalización	0.60	13.05	0.13
Mensualidad Primaria	0.79	11.34	0.13
Negativa			
Quequisque	0.06	(40.27)	(0.05)
Ajo	0.05	(22.78)	(0.02)
Yuca	0.08	(8.54)	(0.01)
Aparato telefónico	0.30	(3.60)	(0.01)
Equipo de DVD	0.14	(12.39)	(0.01)
Carne de cerdo sin hueso	0.26	(1.40)	(0.00)
Maíz en grano	0.02	(12.81)	(0.00)
Camarón	0.07	(3.85)	(0.00)
Equipo de sonido	0.26	(3.51)	(0.00)
Pan tostado	0.03	(11.85)	(0.00)

Fuente: BCN.

Fuente –manual del banco central

Gráfico I-3.9
Inflación nacional por divisiones
 (variación interanual)



Fuente: BCN.

Manual del banco central 2017



BUFFET MI SABOR

ENCUESTA



Universidad
Politécnica
de Nicaragua

N. de Encuesta ____

Fecha ____/____/____

Sirviendo a la Comunidad

Buenos días, somos estudiantes de la Carrera de Administración de Empresas y Comercio Internacional de la Universidad Politécnica de Nicaragua, como parte de nuestra culminación de estudios estamos creando un plan de negocio para un buffet empresarial , por lo tanto solicitamos de su colaboración para llenar la siguiente encuesta.(Dicha Investigación es de carácter universitario, **sus datos serán confidenciales**).

I. DATOS GENERALES

1. Edad:
2. Sexo:
3. Ingreso mensual:

II. INFORMACION

1. ¿Qué elementos influyen en la elección de un servicio de comida?
 - a) Precio
 - b) Buena atención
 - c) Buena sazón
 - d) Ubicación
 - e) Todas las anteriores

2. ¿requiere dentro del menú un platillo especial?

3. Que opinión le merece el nombre del buffet : “MI SABOR”
 - a) Muy interesante
 - b) Interesante
 - c) Neutro
 - d) Poco interesante
 - e) Nada interesante



BUFFET MI SABOR

4. ¿Utilizaría Este servicio?
 - a) Si , en cuanto estuviese en el mercado
 - b) Sí , pero dejaría pasar un tiempo
 - c) Puede que lo use o puede que no
 - d) No , no creo que lo use
 - e) No , no lo usaría

5. Entre qué precios usted estaría dispuesto a pagar por un servicios como nuestro buffet
 - a) 70
 - b) 80
 - c) 90 o mas

6. ¿porque solicitaría nuevamente a un Buffet?
 - a) Por la calidad de la comida
 - b) Por la calidad del servicio
 - c) Ambas
 - d) Otras

7. ¿Qué le parece la propuesta de implementar nuestro negocio con contratos para las empresas a domicilio?
 - a) Interesante
 - b) Bueno
 - c) Regular



BUFFET MI SABOR

ENTREVISTA



Nº _____

Sirviendo a la Comunidad

Buenos días, somos estudiantes de la Carrera de Administración de Empresas y Comercio Internacional de la Universidad Politécnica de Nicaragua, como parte de nuestra culminación de estudios estamos creando un plan de negocio para un buffet empresarial , por lo tanto solicitamos de su colaboración para llenar la siguiente entrevista.(Dicha Investigación es de carácter universitario, **sus datos serán confidenciales**).

Datos de Identificación

Nombre del Entrevistado:

Nombre de la Empresa:

Nombre del Entrevistador:

Correo electrónico:

Teléfono:

Fecha:

Lugar:

Objetivo de la Investigación

Comprender las necesidades específicas del cliente , así como el perfil del consumidor y el sector en estudio.



BUFFET MI SABOR

PREGUNTAS

1. ¿Qué requisitos necesitan para participar en los procesos de licitación de alimentos en su empresa?
2. ¿Cada cuánto realiza el proceso de licitación?
3. ¿Cuán importante es para usted la salud de sus colaboradores y Como contribuyen por medio de su alimentación para mantenerla?
4. ¿Qué tipo de alimentos prefieren en el menú y cuál es la forma de pago?
5. ¿Para qué tiempo de alimentación necesitan el servicio de comida, por cuanto tiempo extienden un contrato y cuál será la hora de entrega?
6. ¿Cuál es el plazo para presentar oferta?
7. ¿Qué factores toman en cuenta en el proceso de selección de la oferta?
8. ¿cuenta con un proveedor en la actualidad y cuál es?
9. ¿cuál es el Número de platos que licitan?

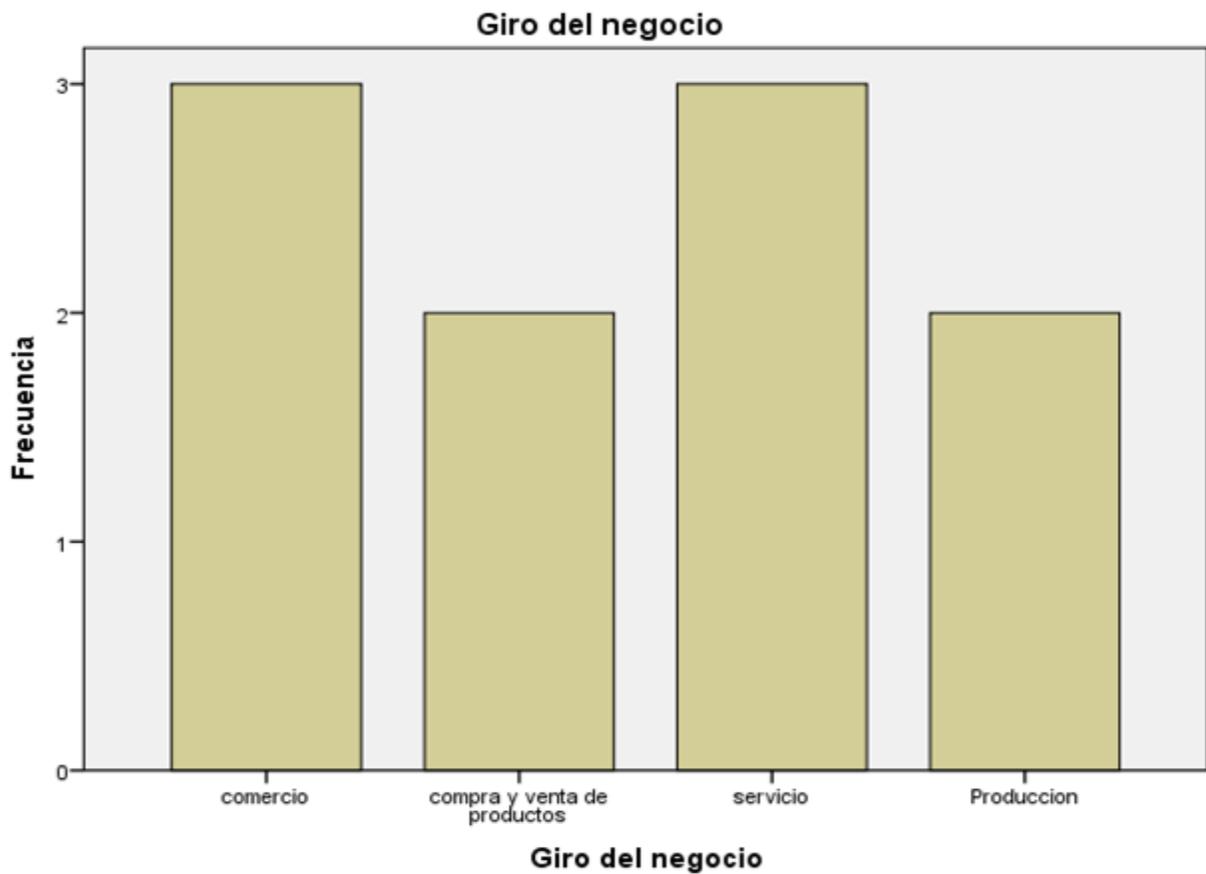


BUFFET MI SABOR

Resultado de los instrumentos de Investigación

Tabla de frecuencia

Giro del negocio				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Comercio	3	30.0	30.0	30.0
compra y venta de productos	2	20.0	20.0	50.0
Válidos Servicio	3	30.0	30.0	80.0
Producción	2	20.0	20.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	





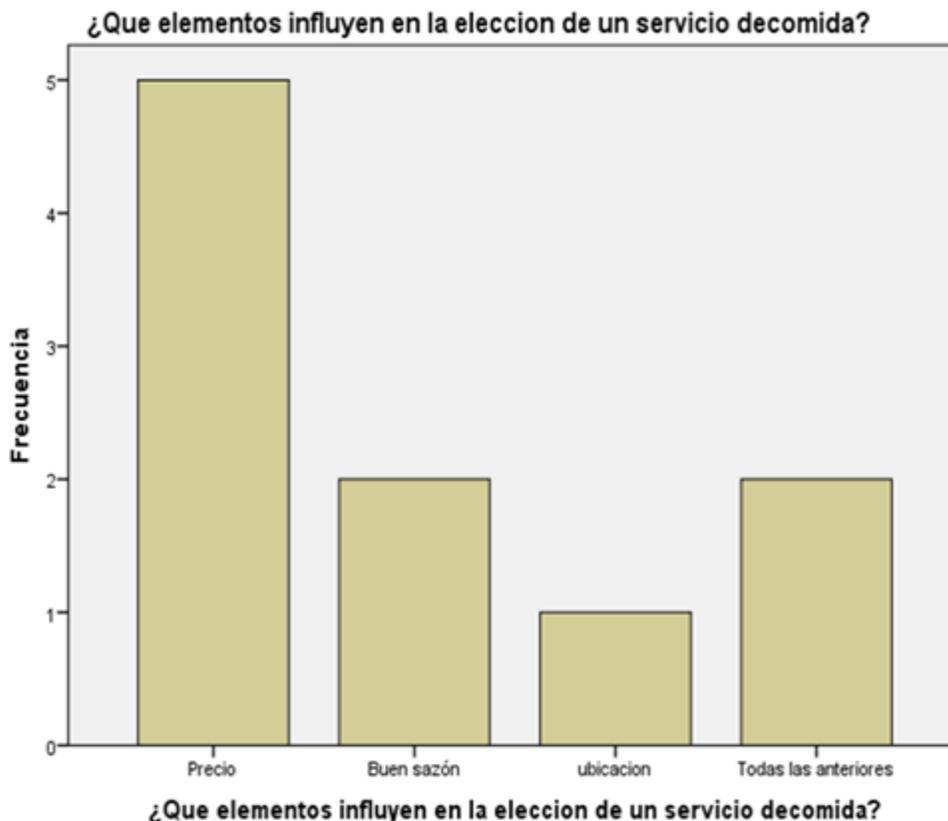
BUFFET MI SABOR

Decidimos conocer al sector que más requiere el servicio de licitación de comida para así saber cuáles serían nuestros mayores clientes potenciales aquí podemos ver que el sector que más demandan este servicio es el sector comercio y el sector servicio

¿Qué elementos influyen en la elección de un servicio de comida?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Precio	5	50.0	50.0	50.0
Buen sazón	2	20.0	20.0	70.0
Válidos Ubicación	1	10.0	10.0	80.0
Todas las anteriores	2	20.0	20.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Aquí pudimos ver que la mayoría de las empresas que solicitan el servicio de licitación de comida para los empleados es por el precio seguido de que tenga buena sazón y sea rica.





BUFFET MI SABOR

¿Requiere dentro del menú un platillo en especial

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	1	10.0	10.0	10.0
No	9	90.0	90.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

Gráfico de barras

A las diferentes empresas que encuestamos no les interesa pedir algún Plato en especial porque le gusta la comida variedad.

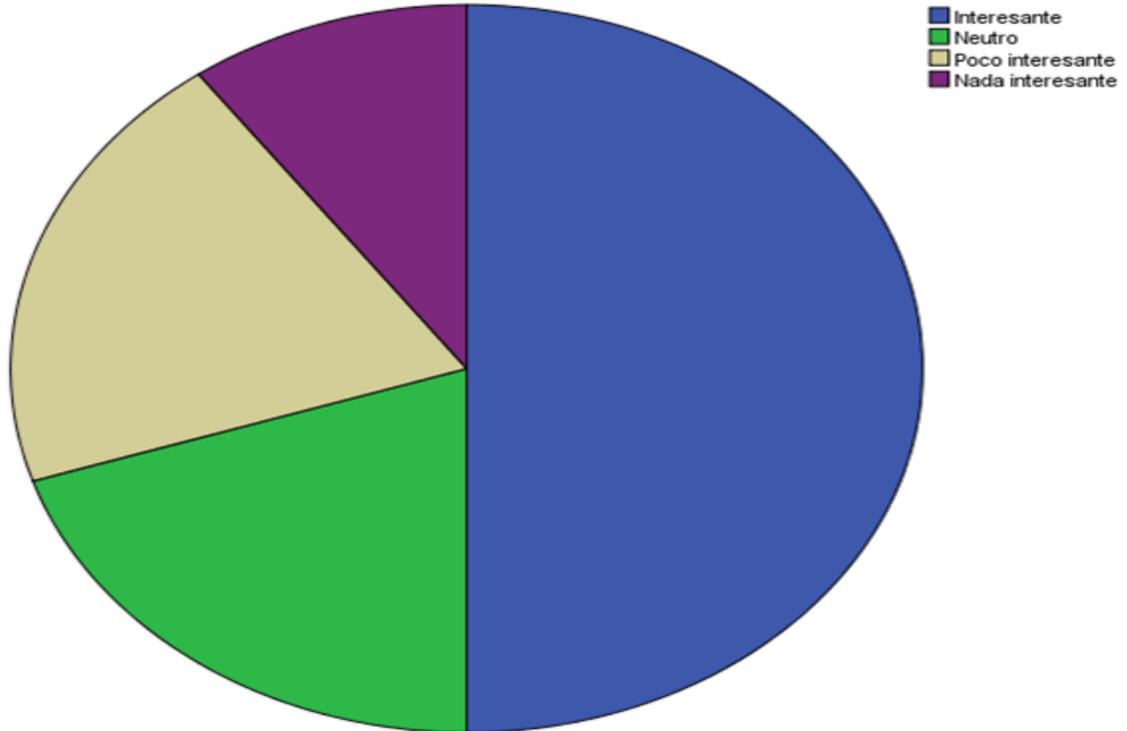
¿Qué le parece el nombre de buffet MI SABOR?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Interesante	5	50.0	50.0	50.0
Neutro	2	20.0	20.0	70.0
Poco interesante	2	20.0	20.0	90.0
Nada interesante	1	10.0	10.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	



BUFFET MI SABOR

¿Que le parece el nombre de buffet MI SABOR?



Aquí podemos ver que al 50% de los encuestados les parece interesante buffet mi sabor eso nos ayuda porque lo miran llamativo y nos ayuda a que puedan confiar en nosotros y probar nuestro servicio.

¿Cuenta con algún proveedor de este servicio?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	10	100.0	100.0	100.0



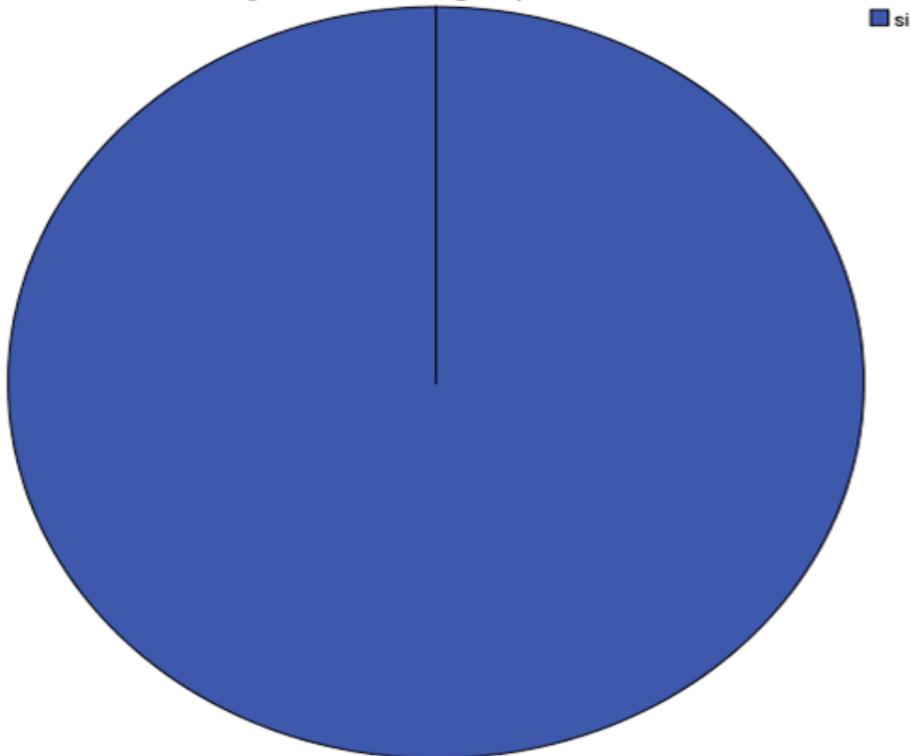
BUFFET MI SABOR

Todas las empresas encuestadas cuentan con su proveedor de comida por licitación esto nos quiere decir que si son posibles clientes.

¿Estaría dispuesto a cambiar de proveedor de alimentos?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
si	9	90.0	90.0	90.0
Válidos No	1	10.0	10.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

¿cuenta con algún proveedor de este servicio?



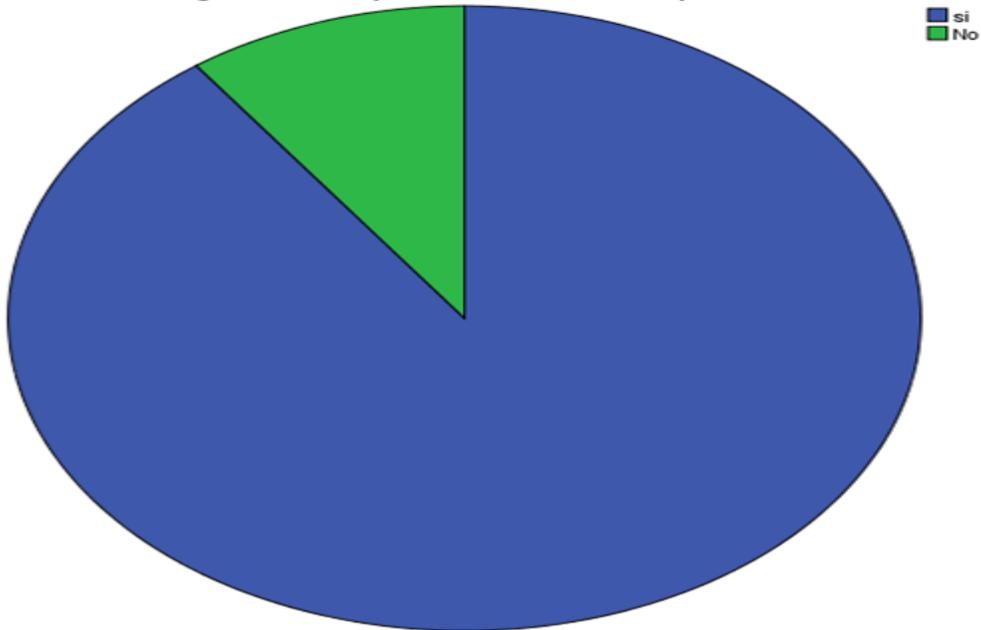
Aquí podemos ver que el 90% de las empresas visitadas opinan que podrían cambiar de proveedor todo depende que le ofrezcan y así deciden con cual se queda pero que siempre están abiertos nuevas propuestas



BUFFET MI SABOR

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos				
SI	8	80.0	80.0	80.0
No	1	10.0	10.0	90.0
Talvez	1	10.0	10.0	100.0
Total	10	100.0	100.0	

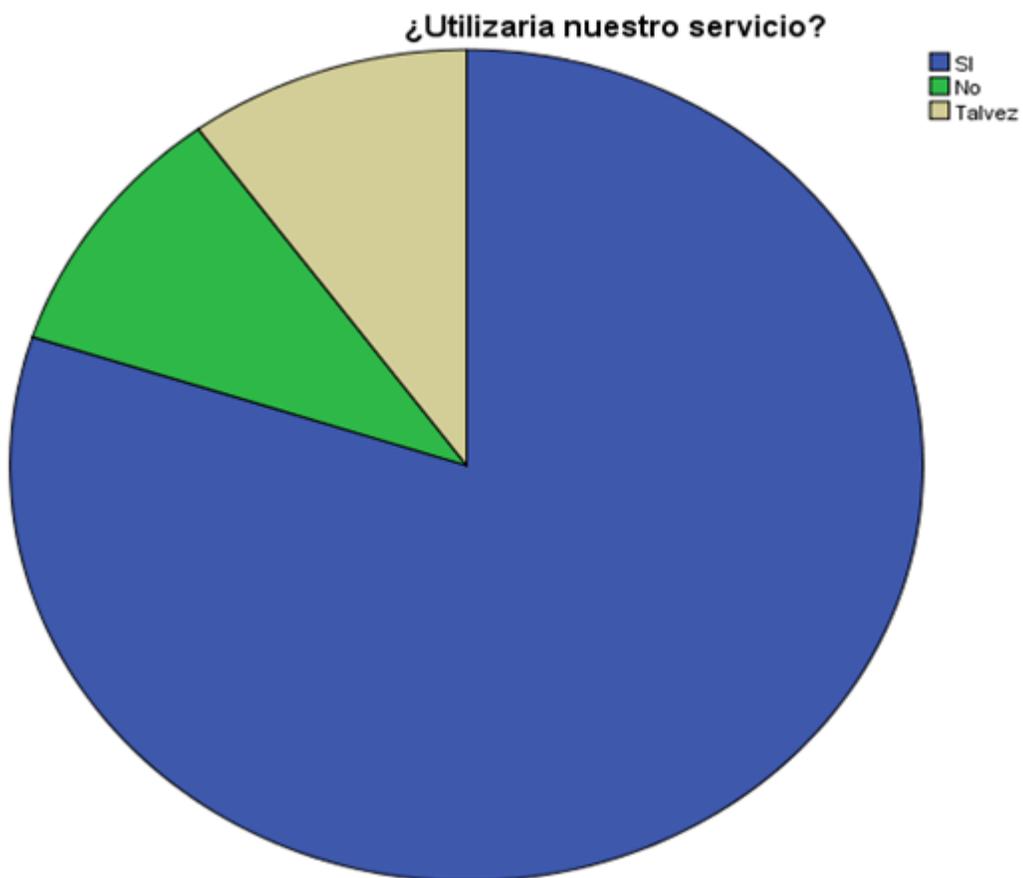
¿Estaría dispuestoa cambiar de proveedor de alimentos





BUFFET MI SABOR

Aquí podemos ver que el 80 % de las empresas encuestadas utilizarían nuestro servicio un 10% talvez y el 10% no lo harían porque no les gusta cambiar de proveedor.





BUFFET MI SABOR

COSTO DE LA MATERIA PRIMA.

NOMBRE DEL PLATO
CURVINA EMPANIZADA

PLATO 4
CURVINA EMPANIZADA
ARROZ
VEGETALES AL VAPOR
ENSALADA DE LECHUGA
TAJADAS FRITAS

CATEGORIA	RACIONES	PRECIO VENTA
ALMUERZO	1	C\$ 2,18

INGREDIENTES		UNIDAD	CANTIDAD	TOTAL
6 onz pescado curvina	\$0,2055	onz	6,0000	\$1,2330
4 onz de arroz sancochado	\$0,0215	onz	4,0000	\$0,0861
Harina	\$0,0017	gr	10,0000	\$0,0169
1/3 de cebolla	\$0,1174	und	0,3300	\$0,0388
1/3 de chiltoma dulce	\$0,0454	und	0,3300	\$0,0150
2 dientes de ajo	\$0,0047	und	2,0000	\$0,0094
2.5 gr sazonador de pescado	\$0,0052	gr	2,5000	\$0,0130
1 gr pimienta negra	\$0,0183	gr	1,0000	\$0,0183
Chayote	\$0,1957	und	0,2000	\$0,0391
Zanahoria	\$0,2088	und	0,2000	\$0,0418
15 gr de sal	\$0,0001	gr	15,0000	\$0,0021
Lechuga	\$0,0489	und	1,0000	\$0,0489
Tomate	\$0,0047	und	16,6600	\$0,0783
platano verde	\$0,1827	und	0,6000	\$0,1096
15 ml vinagre blanco	\$0,0010	ml	15,0000	\$0,0150
10 ml de mantequilla	\$0,0132	ml	10,0000	\$0,1323
		TOTAL		\$1,7502



BUFFET MI SABOR

		PLATO 3	
		CERDO ASADO	
		ARROZ	
		FIJOLES FRITOS	
		ENSALADA DE REPOLLO	
		TORTILLA	
NOMBRE DEL PLATO		RACIONES	PRECIO VENTA
CERDO ASADO		1	C\$ 2,18
CATEGORIA	RACIONES	PRECIO VENTA	
ALMUERZO	1	C\$ 2,18	

INGREDIENTES		UNIDAD	CANTIDAD	TOTAL
4onz de lomo de cerdo	\$0,1566	onz	4,0000	\$0,6263
4 onz de arroz sancochado	\$0,0215	onz	4,0000	\$0,0861
2 gr de achiote	\$0,0097	gr	2,0000	\$0,0194
1/2 naranja agria	\$0,0391	und	0,5000	\$0,0196
15 gr de sal	\$0,0001	gr	15,0000	\$0,0021
1/2 cebolla	\$0,1174	und	0,5000	\$0,0587
1/3chiltoma dulce	\$0,0454	und	0,3300	\$0,0150
3 dientes de ajo	\$0,0047	und	3,0000	\$0,0141
frijoles fritos	\$0,0235	onz	2,0000	\$0,0470
Repollo	\$0,3131	und	0,0500	\$0,0157
zanahoria	\$0,2088	und	0,1000	\$0,0209
tortilla	\$0,0470	und	1,0000	\$0,0470
2ml vinagre blanco	\$0,0010	ml	2,0000	\$0,0020
COSTO UNITARIO		TOTAL		\$0,9737

Tabla 24. Costo de Materia Prima por Plato Fuente: Elaboración Propia



BUFFET MI SABOR

NOMBRE DEL PLATO
JALAPEÑO DE RES

PLATO 2
CARNE DE RES JALAPEÑO
ARROZ
FRIJOLES MOLIDOS
ENSALADA PICO DE GALLO
TOSTONES

CATEGORIA	RACIONES	PRECIO VENTA
ALMUERZO	1	C\$ 2,18

INGREDIENTES		UNIDAD	CANTIDAD	TOTAL
4 onz de lomo de res	\$0,1566	onz	4,0000	\$0,6263
2.5 gr sazoador de res	\$0,0052	gr	2,5000	\$0,0130
2 gramos de pimienta negra	\$0,0183	gr	2,0000	\$0,0366
4 onz de arroz sancochado	\$0,0215	onz	4,0000	\$0,0861
1 Chile Jalapeño	\$0,2192	und	1,0000	\$0,2192
1/2 cebolla	\$0,1174	und	0,5000	\$0,0587
1/2 chiltoma dulce	\$0,0454	und	0,5000	\$0,0227
1/3 de tomate	\$0,0047	und	0,3300	\$0,0016
2 dientes de ajo	\$0,0047	und	2,0000	\$0,0094
15 gramos de sal	\$0,0001	gr	15,0000	\$0,0021
100 ml de leche	\$0,0008	ml	100,0000	\$0,0783
100 ml crema dulce	\$0,0007	ml	100,0000	\$0,0711
frijoles sancochados/ licuados	\$0,0235	onz	1,0000	\$0,0235
plátano verde	\$0,1827	und	0,6000	\$0,1096
15 ml de aceite mazorca	\$0,0009	ml	15,0000	\$0,0136
1/3 limón criollo	\$0,0391	und	0,3300	\$0,0129
COSTO UNITARIO		TOTAL		\$1,3846



BUFFET MI SABOR

NOMBRE DEL PLATO
POLLO A LA PLANCHA

PLATO 1
POLLO A LA PLANCHA
ARROZ
PURE DE PAPAS
ENSALADA DE LECHUGA
TAJADAS FRITAS

CATEGORIA	RACIONES		PRECIO VENTA	
ALMUERZO	1		C\$ 2,18	
INGREDIENTES	PRECIO NETO	UNIDAD	CANTIDAD	TOTAL
pechuga de pollo 4 onz	\$0,0783	onz	4,0000	\$0,3131
arroz sancochado 4 onz	\$0,0215	onz	4,0000	\$0,0861
1/3 cebolla	\$0,1174	und	0,3300	\$0,0388
1/3 chiltoma dulce	\$0,0454	und	0,3300	\$0,0150
2 dientes de ajo	\$0,0047	und	2,0000	\$0,0094
15 gramos de sal	\$0,0001	gr	15,0000	\$0,0021
200 ml de leche	\$0,0008	ml	200,0000	\$0,1566
100 ml crema dulce	\$0,0007	ml	100,0000	\$0,0711
2.5 gramos sazonador de pollo	\$0,0052	gr	2,5000	\$0,0130
2 gramos de pimienta negra	\$0,0183	gr	2,0000	\$0,0366
2.5 onz de papa cocida	\$0,0072	onz	2,5000	\$0,0179
10 ml de mantequilla	\$0,0132	ml	10,0000	\$0,1323
15 ml aceite mazorca	\$0,0009	ml	15,0000	\$0,0136
lechuga	\$0,0489	und	1,0000	\$0,0489
Tomate	\$0,0861	und	1,0000	\$0,0861
ml vinagre blanco	\$0,0010	ml	2,0000	\$0,0020
plátano verde	\$0,1827	und	1,0000	\$0,1827
COSTO UNITARIO			TOTAL	\$1,2253



BUFFET MI SABOR
COTIZACIONES



Rotonda El Gueguense 1/2 c. al lago
PBX: 2268 3499
Fax: 2268 2228
info@econo-mart.com
Ruc: J0310000013853
Managua, Nicaragua

Proforma
LO000919
14/11/2018

Cliente: 9999

BUFFETE MI SABOR

Dirección: DETALLE: ND

Teléfonos:

Contacto:

E-Mail:

Vendedor: Leonardo Ocampo

E-Mail: locampo@econo-mart.com

Observaciones:

Item	Cantidad	Descripción	Precio	Desc.	Importe
1	1.00	WT-3096-E Mesa De Trabajo 30"x96"	\$270.79	0.00	\$270.79
2	6.00	9018RED Sillas plasticas apilables de color Rojo con marco de acero.	\$41.60	0.00	\$249.60
3	1.00	F6CM-07E Cocina Industrial A Gas 6 Quemadores 3S/3D y Plancha	\$1,043.73	0.00	\$1,043.73
4	1.00	T-49-HC Refrigerador Vertical de 49 pies cúbicos 115V/60Hz/1Ph	\$3,567.45	0.00	\$3,567.45
5	12.00	CR010W Plato blanco redondo de melamina borde ancho 10 1/2"	\$7.19	0.00	\$86.28

1/4



BUFFET MI SABOR

6	12.00	5216-54 Vaso apilable azul celeste de SAN 16 Oz	\$1.08	0.00	\$12.96
					
7	12.00	B169FDNF Tenedor Barcelona de mesa de acero inoxidable 18/0 calibre 7"	\$0.99	0.00	\$11.88
					
8	12.00	B169KPTF Cuchillo Barcelona de mesa de acero inoxidable 18/0 calibre 8 3/4"	\$1.64	0.00	\$19.68
					
9	12.00	B169SDIF Cuchara Barcelona para servir de acero inoxidable 18/0 calibre 7 7/8"	\$1.56	0.00	\$18.72
					
10	4.00	LOP-160 Cucharón de una pieza mango largo de acero inoxidable 18/8 16oz	\$4.68	0.00	\$18.72
					
11	6.00	W5514-8 Cuchillo Deshuesador Rígido De 8"	\$15.64	0.00	\$93.84
					
12	6.00	W5510-10 Cuchillo para Chef de 10"	\$26.52	0.00	\$159.12
					
13	1.00	MCS10TS Horno Microondas 1,000 Watts Controles Digitales 120V/60Hz/1Ph	\$701.50	0.00	\$701.50
					



BUFFET MI SABOR

14	1.00	LAR-15PMB Licuadora de Alimentos de 15 Lts Volcable 120V/60Hz/1Ph	\$546.68	0.00	\$546.68
15	2.00	APT-80 Olla De Aluminio 80 Qt	\$125.09	0.00	\$250.18
16	2.00	APTC-80 Tapa P/Olla 80 Qt	\$21.71	0.00	\$43.42
17	1.00	AFQ-14 Paila de 14" recubierta de Quantum2, de aluminio	\$33.46	0.00	\$33.46
18	1.00	AFQ-12 Paila de 12" recubierta de Quantum2, de aluminio	\$24.60	0.00	\$24.60
19	1.00	AFQ-10 Paila de 10" recubierta de Quantum2, de aluminio	\$18.25	0.00	\$18.25
20	1.00	AFQ-08 Paila de 8" recubierta de Quantum2, de aluminio	\$12.52	0.00	\$12.52
21	1.00	AFQ-07 Paila de 7" recubierta de Quantum2, de aluminio	\$8.78	0.00	\$8.78

3/4



BUFFET MI SABOR

Total \$ 7,149.39

44

FACTURA COMERCIAL

Bienvenido a este Negocio,
donde atenderle es un placer, como Ud. se lo merece.
Gracias por su Compra lo esperamos de Nuevo

MI N°: _____

CONTADO
 CREDITO
 PROFORMA

DIA	MES	AÑO
14	11	18

CLIENTE: **BUFFET "MI SABOR"**

DIRECCION: _____

CANT.	DESCRIPCION	P. UNIT.	TOTAL
	Botin Aceite mazorca bidón	500.00	
	Quintal Anoz frasion	1,100.00	
	Quintal Frijoles santa Rosa	1,200.00	
	Unid Spagetti Roma	10.00	
	unid Ceditos Roma	8.00	
	Gln Mayonesa Mc	355.00	
	Gln Salsa de tomate Kems	280.00	
	Gln Salsa inglesa	295.00	
	Gln Mostaza Mc	265.00	
	Ardoa Bolsa de sal	50.00	
	lb Pimienta bali lb	265.00	
	lb Ajo en dientes lb	30.00	
	unid Hongos lata	45.00	
	Drama Sazonador pollo drama	27.00	
	Drama Sazonador res	27.00	
	Drama Sazonador camarón	27.00	
	Gln Vinagre blanco gln.	150.00	
TOTAL CS			4,714.00

NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES

JEHOVA ES MI PASTOR; NADA ME FALTARÁ. EN LUGARES DE DELICADOS PASTOS
 ME HARÁ DESCANSAR; JUNTO A AGUAS DE REPOSO ME PASTOREARÁ. SALMO 23:1-2
 ¡QUE DIOS TE BENDIGA Y DERRAME BENDICIONES EN TU VIDA Y TU CASA!

Recibi Conforme Entregó Conforme



BUFFET MI SABOR

FACTURA COMERCIAL

Bienvenido a este Negocio,
donde atenderle es un placer como Ud. se lo merece.
Gracias por su Compra lo esperamos de Nuevo.

MI N°: _____

CONTADO CREDITO PROFORMA

DIA	MES	AÑO
14	11	18

LIC. COM. _____ RUC: _____

CLIENTE: **BUFFET "MI SABOR"**

DIRECCION: _____

CANT.	DESCRIPCION	P. UNIT.	TOTAL
10lb	Res lomo	80.00	800.00
10lb	Res posta	75.00	750.00
10lb	Trasera de cecina	70.00	700.00
10lb	Carne molida	60.00	600.00
10lb	Mano de piedra	70.00	700.00
10lb	Cerdo lomo	80.00	800.00
10lb	Cerdo posta	65.00	650.00
10lb	Pillopechuga especial	10.00	100.00
10lb	pierna entera.	30.00	300.00
			TOTAL CS 5,700.00

NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES

JEHOVÁ ES MI PASTOR; NADA ME FALTARÁ. EN LUGARES DE DELICADOS PASTOS ME HARÁ DESCANSAR; JUNTO A AGUAS DE REPOSO ME PASTOREARÁ. SALMO 23:1-2
¡...QUE DIOS TE BENDIGA Y DERRAME BENDICIONES EN TU VIDA Y TU CASA...!

Jurisa
Recibi Conforme
[Signature]
Entregué Conforme

FACTURA COMERCIAL

Bienvenido a este Negocio,
donde atenderle es un placer como Ud. se lo merece.
Gracias por su Compra lo esperamos de Nuevo.

MI N°: _____

CONTADO CREDITO PROFORMA

DIA	MES	AÑO
14	11	18

CLIENTE: **BUFFET "MI SABOR"**

DIRECCION: _____

CANT.	DESCRIPCION	P. UNIT.	TOTAL
1lb	Tanque de gas tropigas 40lb	8,250.00	8,250.00
			TOTAL CS 8,250.00

NO SE ACEPTAN DEVOLUCIONES

JEHOVÁ ES MI PASTOR; NADA ME FALTARÁ. EN LUGARES DE DELICADOS PASTOS ME HARÁ DESCANSAR; JUNTO A AGUAS DE REPOSO ME PASTOREARÁ. SALMO 23:1-2
¡...QUE DIOS TE BENDIGA Y DERRAME BENDICIONES EN TU VIDA Y TU CASA...!

Jurisa
Recibi Conforme
[Signature]
Entregué Conforme



BUFFET MI SABOR

EMPAQUE





BUFFET MI SABOR

PRESUPUESTO DE REMODELACION DE CASA PARA BUFET MI SABOR					
No	Descripción	U/m	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
PUERTAS, PORTONES Y VENTANAS					
10,2	Suministro e instalación de puerta de Plywood (Incluye marco, cerradura y herrajes)	c/u	2,00	\$ 92,31	\$184,62
ELECTRICIDAD					
12,3	Suministro e Instalación de Tomacorriente Doble Polarizado	c/u	9,00	\$ 2,05	\$18,49
12,7	Suministro e Instalación de Apagador sencillo	c/u	2,00	\$ 3,75	\$7,50
12,8	Suministro e Instalación de Apagador Doble	c/u	2,00	\$ 11,77	\$23,55
HIDROSANITARIO					
13,1	Suministro e Instalación de Tubería de sistema de agua potable (Incluye accesorios y llaves)	ml	12,00	\$ 3,59	\$43,11
13,5	Suministro e Instalación de Inodoro Habilidad marca American Standar con sus accesorios	c/u	1,00	\$ 67,47	\$67,47
13,6	Suministro e Instalación de Lava+ manos habitad American Standar con sus accesorios	c/u	1,00	\$ 51,47	\$51,47
PINTURA					
15,1	Aplicación de pintura en paredes, vigas y columnas	m2	75,91	\$ 4,64	\$352,58
LIMPIEZA FINAL					
16,1	Limpieza Final	glb	1,00	\$ 46,17	\$46,17
Costo Total					\$ 794,97



BUFFET MI SABOR

Requisitos Varios para Inscripción, Permisos de Operaciones

INSCRIPCION ANTE LA DGI

Requisitos de Inscripción Cuota Fija.

Ingresos por ventas mensuales iguales o menores a C\$ 100,000.00 córdobas o bien dispongan de inventario de mercancías con un costo no mayor a C\$ 500,000.00 córdobas.

Base Legal: art. 251 de la Ley N° 822 LCT.

Formalidades para la inscripción

La persona natural debe acudir a la Administración de Rentas más cercana al domicilio donde realizará su actividad económica, presentando y cumpliendo con las siguientes formalidades:

1. Llenar el formulario de inscripción proporcionado gratuitamente;
2. Tener la edad de 18 años cumplidos;
3. Documento de identificación ciudadana:
 - a. Nacionales: Cédula de Identidad Ciudadana, de acuerdo a lo establecido en el literal f) del Artículo 4, de la Ley N° 152 Ley de Identificación Ciudadana.
 - b. Nacionales residentes en el exterior: Pasaporte y/o Cédula de Residencia en el extranjero, en Base al artículo 1 de la Ley N° 514 Ley de Reforma a la Ley N° 152, Ley de Identificación Ciudadana.
 - c. Extranjeros: Pasaporte extendido por la autoridad competente de su país de nacionalidad, de conformidad a lo establecido en Artos. 87, 89 y 213 de la Ley N° 761, Ley General de Migración y Extranjería; Arto. 65, inciso 2 y Arto. 69, inciso



BUFFET MI SABOR

1.3 de su reglamento. La Cédula de residencia permanente condición 1 (A TRABAJAR) queda de manera opcional, o sea si la persona solicita que la inscriban con dicho documento.

4. Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal:

Debe presentar al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, energía eléctrica, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. Si la factura no está a su nombre, debe adjuntarle constancia de la persona que aparece reflejada en la misma.

5. En caso de ser una tercera persona quien realiza el trámite, la representación deberá ser mediante un escrito simple, presentando original y fotocopia de su cédula de identidad.

Documentos que emiten Pequeños Contribuyentes

Extenderá su Cédula RUC, Certificado de Inscripción como Pequeño Contribuyente, Usuario y Contraseña para ingresar a la VET.

Base Legal: Decreto N° 850 del 28 de octubre de 1981

Costo de la inscripción

La inscripción de contribuyentes de Cuota Fija no tiene costo alguno ante DGI.

Base Legal: Ord. Séptimo del Convenio Interinstitucional DGI-ALMA-INSS

Declaraciones como Pequeño Contribuyente

Debe pagar una cuota fija mensual, con base a la tarifa establecida por Ley.

Base Legal: art.7 del Decreto N° 850 Ley Creadora del Registro Único del Ministerio de Finanzas



BUFFET MI SABOR

Obligaciones como Pequeño Contribuyente

Sus obligaciones luego de Inscribirse como Pequeño Contribuyente son las siguientes:

- Emitir factura simplificada de venta a solicitud del comprador;
- Llevar registros simplificados de ingresos y gastos;
- Respaldar o documentar sus inventarios con facturas formales emitidas por contribuyentes que tributen;
- Exhibir el original del Certificado de Inscripción;
- Guardar en forma separada y cronológica según el caso para ser presentas a requerimiento de la Administración Tributaria:
- Facturas por compras y prestación de servicios,
- Los soportes por pagos de alquiler y a la municipalidad,
- los recibos por pagos realizados a la Administración Tributaria ;
- Notificar a la Administración de Rentas con 30 días de anticipación el cierre definitivo del negocio, cuando corresponda.
- Base Legal: art. 258 de la Ley de Concertación Tributaria

Pago de la Cuota Fija

La Cuota fija establecida para un mes, según tarifa, se deberá cancelar durante los primeros quince días del mes siguiente.

Base Legal: art. 254 de la Ley de Concertación Tributaria y art. 167 de su Reglamento

Obligaciones de los sujetos al régimen

- Presentar solicitud de inscripción como sujeto al Régimen.
- Efectuar mensualmente el pago de la cuota fija.



BUFFET MI SABOR

- Exigir facturas a sus proveedores o prestatarios de servicios.
- Mantener archivada la documentación, para ser presentada cuando lo requiera la DGI.
- Llevar cuaderno de anotaciones de compras y ventas diarias.
- Extender Facturas que cuando el cliente lo solicite sin desglosar impuesto alguno que grave sus operaciones excepto que el cliente lo exija.
- Exhibir en lugar visible donde se desarrolla su actividad el original del certificado de inscripción en el RUC de cuota fija.
- Informar a la DGI sobre los siguientes cambios del negocio: o Cambio de domicilio. O Cambio de dueño. O Cambio de actividad económica. o Cierre temporal o definitivo.

La cuota de cada mes deberá pagarse dentro de los Primeros quince días del mes siguiente.

La inscripción del contribuyente debe realizarse en la Administración de Rentas más cercana a su domicilio, donde a la vez se le entregará una Resolución que establece el monto de las cuotas mensuales que deberá pagar en cualquiera de los Bancos autorizados por la DGI.

A continuación, se detallan los requerimientos legales para la creación de un buffet

Inscripción en la Alcaldía de Managua

Documentos que se deben suministrar

1. Libre deuda de patente Documento de identidad (copia simple)
Cédula de identidad (persona natural, socios y representante legal nacional),
pasaporte o cédula de residencia (extranjeros)



BUFFET MI SABOR

2. Libre deuda de patente Cédula de registro único de contribuyente (RUC) (copia simple)

(Persona natural y jurídica)

3. Escritura pública de constitución y estatutos de la empresa Escritura pública de constitución y estatutos de la empresa (copia simple)

(Persona jurídica)

4. Poder especial para representación ante INTUR (copia simple)

(Persona jurídica)

5. Libre deuda de patente Permisos especiales (copia simple)

(Policía Nacional y Medio Ambiente)

Costo aproximado del procedimiento NIO 932.50

La duración total es estimada y surge de la sumatoria de los tiempos invertidos en:

1) en las filas de espera, 2) en la ventanilla y 3) entre los pasos.

Permisos de cuerpo de Bomberos

Presentarse personalmente o por medio del apoderado a la delegación de bomberos de la localidad del negocio, posterior a eso deberá:

Registrarse en el libro de servicios de la delegación de bomberos.

Trasladarse con el inspector al local o negocio para realizar la inspección in situ.

De resultar aprobada la inspección deberá:

Llenar el formulario de solicitud de inspección y presentar los siguientes documentos:

1. Fotocopia de cédula de identidad, si es personal natural o número RUC en caso de ser persona jurídica.

2. Original y fotocopia del Boucher de pago de arancel de acuerdo a la ley 837 art 92, según el índice de peligrosidad.



BUFFET MI SABOR

En caso que el local requiera, según la norma técnica obligatoria nicaragüense de protección contra incendios, deberá presentar el plan de emergencia y evacuación.

Se entrega la Certificación de Inspección de Bomberos. El tiempo máximo de este proceso es de 48 horas.

Es importante saber:

En caso de que no cumpla con los requisitos de seguridad establecidos, como resultado de la inspección in situ, se entrega las recomendaciones al solicitante, las que deberá de cumplir sometiéndose a una re inspección in situ.

Permiso del MINSA

- El interesado presenta la solicitud ante la autoridad sanitaria del Centro de Salud correspondiente de acuerdo a su ubicación geográfica, se le facilita los requisitos, se entrega Formulario de Solicitud de Tramite de Licencia Sanitaria y se programa inspección del local.

- Se procede a realizar la inspección sanitaria, el tiempo aproximado desde que realizo la solicitud, hasta la fecha que se realizará la inspección es de 20 días máximo.

- Posterior a la inspección el interesado entrega los siguientes requisitos:

Matricula de la Alcaldía.

Certificación de Inspección de Bomberos.

Constancia de Fumigación.

Certificados de Salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos).

Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico.

Resolución Administrativa emitida por la Policía Nacional. (Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito).

Ficha de Inspección Sanitaria.



BUFFET MI SABOR
Pago de arancel.

Nota:

Quedan exentos de pago de arancel los Micros, Pequeños y Medianos negocios de la industria turística, que se encuentren inscritos en el Registro Nacional de Turismos de INTUR, conforme lo dispuesto en el Art. 28 de la ley 306, "Ley de Incentivos para la Industria Turística, para aplicar a este beneficio los negocios turísticos deberán presentar original y copia del Título Licencia actualizada. Si el interesado no tuviese el Título Licencia del INTUR, deberá pagar el arancel correspondiente, conforme lo dispuesto en la Resolución Ministerial 121-2007, del Ministerio de Salud.

Recepción y revisión de Requisitos en el Centro de Salud correspondiente, Si la documentación está completa y conforme, se le regresa al usuario para que este se dirija al Sistema Local de Atención Integral en Salud (SILAIS) de su Localidad. El SILAIS correspondiente recepción y revisa los documentos, se entrega constancia de trámite de la Licencia Sanitaria.

Si la revisión de la documentación es satisfactoria se emite la Licencia Sanitaria, la cual debe estar firmada y sellada por las autoridades competentes. Se debe tener en cuenta que: Si en la inspección no cumple con la regulación sanitaria se llega a una negociación con el interesado para establecer los plazos de cumplimiento de las no conformidades emitidas por el MINSa. Conforme los plazos establecidos posteriormente se realiza inspección para verificar el cumplimiento y continuar el procedimiento de trámite de licencia sanitaria. Si el establecimiento cambia de ubicación deberá solicitarse una nueva Licencia Sanitaria. Se debe colocar la Licencia Sanitaria en un lugar visible en el establecimiento, para que sea de conocimiento de la población. Vigencia: La Licencia Sanitaria tendrá una vigencia de dos años, renovándola treinta días antes de su fecha de vencimiento.



BUFFET MI SABOR

Fichas ocupacionales

Ficha ocupacional N°1

Nombre del puesto: Administrador

Puesto que supervisa; jefes, responsables e indirectamente a todo el personal de la empresa

Resumen del puesto;

Es la máxima autoridad en la empresa, es quien toma las decisiones cruciales para la empresa y determina las diversas políticas. Será el encargado de establecer alianzas con los proveedores que signifiquen reducción de costos, sin desmedro de la calidad de la oferta. Asimismo, será el encargado de articular todas las áreas de la organización y de mantener comprometido al personal. Del administrador depende el buen funcionamiento de la empresa. Por ende, debe tener conocimiento del desarrollo de labores de cada área.

FUNCIONES ESPECÍFICAS

- Presidir las Sesiones.
- Vigilar el cumplimiento de los fines y objetivos de la empresa.
- Velar por el cumplimiento de los acuerdos de la Junta General de Accionistas y del Directorio.
- Ejercer la representación legal, judicial, comercial y administrativa de la empresa, de acuerdo a las facultades expresamente establecidas en el estatuto de la empresa.
- Suscribir propuestas u ofertas, modificar las condiciones de las mismas.
- Dirigir las operaciones de la empresa.
- Supervisar la administración de los recursos humanos, materiales, económicos y financieros de la empresa conforme lo señala la Ley y las políticas establecidas.



BUFFET MI SABOR

REQUISITOS MINIMOS:

- Título profesional universitario en Administración, Economía, Derecho o carreras afines.
- 5 años de experiencia laboral.
- Conocimiento de Administración de Empresas.
- Manejo de Office Windows y de aplicativos.

Ficha ocupacional N°2

Nombre del puesto: Responsable de cocina

Resumen del puesto:

Es la máxima representación de una cocina. Se encargara de administrar la brigada de cocina, teniendo que tener la función de líder en la Planificación del trabajo, haciendo la elección del personal, Elaboración de los menús, cartas, etc. Asi como el Trato con los proveedores y hacer un recorrido por los establecimientos para conocer lo que los clientes opinan en referencia a nuestra comida

Funciones específica

- Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina y repostería.
- Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo.
- Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área.
- Realizar inventarios, controles de materiales, mercancías, etc... de uso en el departamento de su responsabilidad.
- Diseñar platos y participar en su elaboración.
- Realizar propuestas de pedidos de mercancías y materias primas y gestionar su conservación, almacenamiento y rendimiento.



BUFFET MI SABOR

- Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición.
- Colaborará en la instrucción del personal a su cargo.

REQUISITOS:

- 5 años de experiencia en el sector.
- Dominio de informática.
- Imprescindible Formación en Hostelería (Estudios en Escuelas de Hostelería), valorándose la asistencia a cursos y jornadas gastronómicas
- Persona creativa, con don de mando.

FICHA OCUPACIONAL N°3

Nombre del puesto: Ayudante de cocina

Resumen del puesto:

Este trabajara a la par del cocinero, ayudando en cualquier necesidad que este requiera. Entre sus funciones principales destaca el mantenimiento de la higiene y el orden de la cocina y los utensilios.

Funciones específica

- Ayudar a los cocineros a preparar los alimentos (p.ej., limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne).
- Medir y mezclar ingredientes, p.e., utilizando básculas y jarras medidoras.
- Preparar platos para servir.
- Preparar comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc.
- Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos.
- Desempaquetar y almacenar las existencias en congeladores, armarios y otras áreas de almacenaje.



BUFFET MI SABOR

- Mantener limpia la zona de trabajo (p.ej., limpiando las superficies de trabajo, los utensilios, los armarios y el equipo de cocina).
- Mantener limpia la cocina (p.ej., barriendo y fregando suelos y sacando la basura).

Requisitos:

- Estudios básicos
- 6 a 12 meses de experiencia

FICHA OCUPACIONAL N°3

Nombre del puesto: Responsable de compras y logística

Resumen del puesto

El responsable de compras y logística dirige la función de compras de la empresa de acuerdo con la estrategia adoptada, y asegura el cumplimiento de los objetivos de la compañía desde su área de actividad.

Funciones específica

- Dirige el aprovisionamiento de materiales. Establece los criterios que se deben cumplir en cuanto a calidad, capacidad tecnológica, capacidad de entrega y gestión directiva. Determina el campo de aplicación de la cooperación logística en lo que se refiere a los proveedores. Determina la política de negociación en términos de aprovisionamiento y establece las condiciones del contrato con los proveedores. Atiende las reclamaciones de los proveedores y analiza las causas para encontrar soluciones.
- Establece los procedimientos y procesos de la empresa en lo referente a la compra de materiales y productos.
- Coordina los sistemas de información de las áreas de compras, almacenes y producción que permitan una gestión eficaz del conjunto. Coordina el flujo de los materiales y productos acabados.



BUFFET MI SABOR

- Establece políticas de compras y de aprovisionamientos. Supervisa y dirige el proceso de selección de los proveedores potenciales. Estudia las implicaciones logísticas que tiene la ampliación o reducción de proveedores.
- Dirige los planes y las acciones de reducción de costos y de mejora de proveedores.
- Establece el sistema de mejora de las comunicaciones internas de compras, Analiza las condiciones del mercado y los cambios que pueden afectar sustancialmente a la marcha de la empresa.
- Gestiona los *stocks* de material. Desarrolla y controla el inventario de existencias con la finalidad de planificar las compras necesarias.

Requisitos

- Lic. En Administración y Dirección de Empresas, en Economía, comercio internacional o ingeniería técnica industrial.
- Experiencia mínima laboral de 2 años

Ficha ocupacional N°4

Nombre del puesto: Conductor –repartidor

Resumen del puesto

Se encargara de organizar la recepción, almacenamiento y entrega de los productos a las empresas.

Funciones específicas

- Carga y descarga de la camioneta
- controlar la distribución más rentable de productos y/o materias primas.
- Organizar y planificar la ruta
- cumplir los plazos de entrega de los bienes
- - Conducir la camioneta



BUFFET MI SABOR

Requisitos mínimos

- Carnet de Conducir.
- Mínimo 2 año de experiencia
- Capacidad de organización
- Buena coordinación psicomotriz

Tabla de Amortización de Préstamo

Tabla de amortización de préstamo						
Período	Cuota	Interés	Capital	Saldo		
0				\$ 11.766,81		
Año 1						
1	\$ 298,44	\$ 98,06	\$ 200,38	\$ 11.566,43		
2	\$ 298,44	\$ 96,39	\$ 202,05	\$ 11.364,38		
3	\$ 298,44	\$ 94,70	\$ 203,73	\$ 11.160,65		
4	\$ 298,44	\$ 93,01	\$ 205,43	\$ 10.955,22		
5	\$ 298,44	\$ 91,29	\$ 207,14	\$ 10.748,07		
6	\$ 298,44	\$ 89,57	\$ 208,87	\$ 10.539,20		
7	\$ 298,44	\$ 89,57	\$ 208,87	\$ 10.330,33		
8	\$ 298,44	\$ 86,09	\$ 212,35	\$ 10.117,98		
9	\$ 298,44	\$ 84,32	\$ 214,12	\$ 9.903,86		
10	\$ 298,44	\$ 82,53	\$ 215,90	\$ 9.687,96	AÑO 1	
11	\$ 298,44	\$ 80,73	\$ 217,70	\$ 9.470,25	Interés	Capital
12	\$ 298,44	\$ 78,92	\$ 219,52	\$ 9.250,74	\$ 1.065,17	\$ 2.516,07
Año 2						
13	\$ 298,44	\$ 77,09	\$ 221,35	\$ 9.029,39		
14	\$ 298,44	\$ 75,24	\$ 223,19	\$ 8.806,20		
15	\$ 298,44	\$ 73,38	\$ 225,05	\$ 8.581,15		
16	\$ 298,44	\$ 71,51	\$ 226,93	\$ 8.354,22		
17	\$ 298,44	\$ 69,62	\$ 228,82	\$ 8.125,40		
18	\$ 298,44	\$ 67,71	\$ 230,73	\$ 7.894,68		
19	\$ 298,44	\$ 65,79	\$ 232,65	\$ 7.662,03		
20	\$ 298,44	\$ 63,85	\$ 234,59	\$ 7.427,44		
21	\$ 298,44	\$ 61,90	\$ 236,54	\$ 7.190,90		
22	\$ 298,44	\$ 59,92	\$ 238,51	\$ 6.952,39	AÑO 2	
23	\$ 298,44	\$ 57,94	\$ 240,50	\$ 6.711,89	Interés	Capital
24	\$ 298,44	\$ 55,93	\$ 242,50	\$ 6.469,38	\$ 799,89	\$ 2.781,35



BUFFET MI SABOR

Año 3						AÑO 3		
25	\$	298,44	\$	53,91	\$	244,53	\$	6.224,86
26	\$	298,44	\$	51,87	\$	246,56	\$	5.978,29
27	\$	298,44	\$	49,82	\$	248,62	\$	5.729,68
28	\$	298,44	\$	47,75	\$	250,69	\$	5.478,99
29	\$	298,44	\$	45,66	\$	252,78	\$	5.226,21
30	\$	298,44	\$	43,55	\$	254,88	\$	4.971,32
31	\$	298,44	\$	41,43	\$	257,01	\$	4.714,32
32	\$	298,44	\$	39,29	\$	259,15	\$	4.455,16
33	\$	298,44	\$	37,13	\$	261,31	\$	4.193,85
34	\$	298,44	\$	34,95	\$	263,49	\$	3.930,37
35	\$	298,44	\$	32,75	\$	265,68	\$	3.664,68
36	\$	298,44	\$	30,54	\$	267,90	\$	3.396,78
Año 4						Interés	Capital	
37	\$	298,44	\$	28,31	\$	270,13	\$	3.126,65
38	\$	298,44	\$	26,06	\$	272,38	\$	2.854,27
39	\$	298,44	\$	23,79	\$	274,65	\$	2.579,62
40	\$	298,44	\$	21,50	\$	276,94	\$	2.302,68
41	\$	298,44	\$	19,19	\$	279,25	\$	2.023,43
42	\$	298,44	\$	16,86	\$	281,57	\$	1.741,86
43	\$	298,44	\$	14,52	\$	283,92	\$	1.457,94
44	\$	298,44	\$	12,15	\$	286,29	\$	1.171,65
45	\$	298,44	\$	9,76	\$	288,67	\$	882,98
46	\$	298,44	\$	7,36	\$	291,08	\$	591,90
47	\$	298,44	\$	4,93	\$	293,50	\$	298,40
48	\$	298,44	\$	2,49	\$	298,40	\$	-
						Interés	Capital	
						\$ 508,64	\$ 3.072,60	
						Interés	Capital	
						\$ 186,90	\$ 3.396,78	

Cálculo Cuota Préstamo	
Monto	\$ 11.766,81
<Interés Anual	10%
Plazo en Meses	48
Cuota	\$ (298,44)
Seguros	0%
Cuota Total	\$ 298,44



BUFFET MI SABOR