



**MAESTRIA EN ADMINISTRACION DE
EMPRESAS**

**PROYECTO:
“HOSTERIA SAN JOSE”**

TUTOR

Ing. Ana Jaramillo, MBA

INTEGRANTES

Econ. Martha Moreira

Ing. Silvia Estrada M.

Ing. Carlos Monar

NOVIEMBRE-2003



DP-07301

CONTENIDO:

I. RESUMEN EJECUTIVO

II. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

III. ESTUDIO DE MERCADO.

- Análisis del sector.
- Análisis del mercado
- Plan de Mercadeo

IV. ANÁLISIS TÉCNICO

- Análisis del producto
- Facilidades
- Equipos y maquinarias
- Distribución de las instalaciones

V. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO

- Grupo Empresarial
- Descripción de cargos
- Administración de Recursos Humanos
- Organizaciones de apoyo

VI. ANÁLISIS LEGAL Y SOCIAL

- Aspectos legales
- Análisis social
- Análisis ambiental

VII. ANALISIS ECONOMICO

- Inversión en activos fijos
- Inversión en capital de trabajo
- Presupuesto de ingresos
- Presupuesto de materias primas, servicios e insumos.
- Presupuesto de personal
- Presupuesto de otros gastos
- Análisis de costos

VIII. ANALISIS DE VALORES PERSONALES

IX. ANALISIS FINANCIERO

- Flujo de caja
- Estado de resultados
- Balance general

X. ANALISIS DE RIESGOS E INTANGIBLES

- Riesgos financieros
- Riesgos económicos
- Riesgos de mercado
- Riesgos técnicos

RESUMEN EJECUTIVO

El sur de Manabí se ha convertido en los últimos años en uno de los destinos turísticos de mayor crecimiento dentro del Ecuador. Debido a la mejor difusión de los encantos y atracciones de la zona, acompañados de un clima agradable y una gran biodiversidad, han convertido al sur de Manabí en el destino preferido de miles de visitantes cada año; esta es la razón por la cual nació la idea de desarrollar un proyecto para la creación de un hotel de primera categoría que se llamará el "HOSTERIA SAN JOSE".

La hostería "San José", estará ubicada en zona de San José, junto a la playa San José, ubicada en el cantón Montecristi, en la provincia de Manabí, país Ecuador. El área de construcción aproximadamente será de 10.000 metros cuadrados, repartidos en: 10 cabañas, recepción/administración, bar-restaurant, cocina, piscina, áreas exteriores, área de parqueamiento.

Busca atender cubrir la demanda insatisfecha de un segmento de mercado que lo constituyen turistas extranjeros y nacionales de ingresos medio alto y alto, hombres de negocios y ejecutivos y sus familias. Actualmente el promedio de visita a la zona esta entre 100.000 visitantes al año.

A la vez, propiciar el incremento de actividades económicas relacionadas al turismo y por ende crear nuevas fuentes de empleo a las familias de la zona.

Debido al incremento de la demanda en los últimos años, se han ido creando también nuevos hosterías, sin embargo éstas no cubren la demanda actual.

Servicios a Prestarse

- Alojamiento.



La Hostería dispondrá inicialmente de 10 cabañas, 22 habitaciones, con una capacidad máxima para albergar 42 personas. Las habitaciones estarán amobladas y equipadas, con agua caliente y fría, TV satelital, aire acondicionado y teléfono.

▪ **Restaurante.**

El restaurante dará servicio a 100 personas simultáneamente. Estará equipado con equipo de audio, video y aire acondicionado; tendrá una vista panorámica al mar, con una parte cubierta y otra al aire libre. Estará abierto al público.

El menú que ofrecerá será amplio y variado, con comida típica costeña y especialidades propias.

▪ **Bar-Cafetería**

La cafetería ocupará una zona del restaurante principal, en un ambiente acogedor; su capacidad será para 40 personas. Contaremos también con un servicio de pista de baile a fin de complementar todas las necesidades que requiere el turismo más exigente.

• **Servicio “San José”**

Noches de “Teatro y Rumba”, estarán compuestos por presentaciones de actores nativos del poblado San José. Además tendrá servicios de sauna, gimnasio, piscina, jacuzzi, para cualquier cliente.

Se organizaran tours, excursiones, veladas y peñas, paquetes turísticos para recorridos por el Parque Nacional Machalilla Isla de la Plata y demás Costas aledañas.

• **Centro de convenciones**

Para reuniones sociales, ofreceremos un salón de eventos con capacidad para 100 personas. Su estructura permitirá la realización de congresos, seminarios (con servicio de internet), bodas o cualquier otra reunión social.

Basándonos en el estudio técnico, la inversión requerida para la realización de la hostería asciende a aproximadamente a \$450.000.

El 70% de la inversión requerida será financiada con crédito a través del CFN, a una tasa del 12%. Es decir que el valor requerido de los accionistas es de \$140.000.

El proyecto producirá una rentabilidad del 24%, la inversión será recuperada en 5 años y tiene un VAN de \$52.000.

II. ANTECEDENTE DEL PROYECTO

1. GENERALIDADES

1.1 Denominación o razón social

Es una compañía anónima, llamada SAN JOSE S.A., que es la iniciadora del proyecto de construcción de la Hostería "San José".

1.2 Actividad : Turística

1.3 Dirección de la oficina: Provincia de Manabí, cantón Manta, parroquia Manta, calle 13 y Av. 15, teléfono 623366, Fax 624980.

1.4 Dirección de la actividad a desarrollarse: Provincia de Manabí, cantón Montecristi, parroquia San José, carretera principal Puerto Cayo.

1.5 Conformación Jurídica

Sociedad Anónima. Accionistas:

NOMBRE	NACIONALIDAD	ACCIONES (%)	No. CEDULA
Estrada Medranda Silvia	Ecuatoriana	33%	1304778754
Monar Merchán Carlos	Ecuatoriana	33%	0601639818
Moreira Vera Martha	Ecuatoriana	33%	1304348616

Es una empresa ecuatoriana con domicilio en la ciudad de Manta provincia de Manabí.

Los inversionistas presentan el perfil necesario para iniciar una unidad productiva en el campo turístico en nuestro país, por cuanto le permitirá un mejor acercamiento y manejo del turismo receptivo.

III. ESTUDIO DE MERCADO

ANÁLISIS DEL SECTOR

El turismo se define como todas las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos. Durante mucho tiempo en el Ecuador la actividad turística estuvo enfocada en dos polos: Quito (negocios y vacaciones) y Guayaquil (negocios). En los últimos años, se han desarrollado nuevas actividades y variantes de las tradicionales ramas de servicio en el sector del turismo. Estas nuevas ramas han explotado nuevos sectores y lugares. El sur de Manabí es uno de los nuevos sectores explotados, este sector no solo cuenta con hermosas playas y paisajes sino también con una gran riqueza de flora, fauna, ecosistemas, etc. En este nuevo sector se ha explotado el llamado turismo ecológico o ECOTURISMO.

El ecoturismo se constituye en una rama o derivación especializada de la actividad turística diferenciada bajo el criterio de protección, conservación, aprovechamiento sustentable de los recursos y educación al visitante respecto del ecosistema de determinada área. Es además un viaje responsable que conserva el entorno natural y sostiene el bienestar de la población local.

Esta actividad promete ser una de las mayores generadoras de mano de obra a nivel nacional, ha sido poco explotada durante muchos años. En los últimos años ha tenido un crecimiento grande, pero en regiones localizadas como Quito, Galápagos, Baños, Cuenca, el Oriente, (ciertas regiones), y el sur de Manabí.

El ecoturismo se puede dividir en ciertas ramas como:



1-Turismo de aventura (dura o suave), Aquel donde el participante disfruta de aventuras que implican cierto nivel de riesgo, como andinismo, navegación de rápidos, etc.

2-Agroturismo : viaje donde el visitante participa en actividades agrarias, realiza quehaceres o trabajos en granjas, ranchos o huertos.

3-Turismo ecológico propiamente: donde los visitantes mediante caminatas, botes, autos, etc. disfruta y admira las riquezas ecológicas de ciertos ecosistemas.

En el sur de Manabí se pueden disfrutar en mayor o menor grado todos los tipos arriba descritos, por contar con una gran riqueza natural, y diferentes lugares para realizar aventuras.

Cuando nos referimos al sur de Manabí nos referimos a los 5 cantones ubicados en la Costa sur de Manabí: Manta, Jaramijó, Montecristi, Jipijapa y Puerto López. Estos 5 cantones contienen aproximadamente unos 600.000 habitantes y poseen gran cantidad de lugares de interés turístico: playas, islas, arrecifes, bosques de diferentes tipo, sembríos, piscinas medicinales, fauna y flora diversa.

El turismo en el sur de Manabí se ha desarrollado a partir del desarrollo de hosterías al pie del mar, cuyo mayor atractivo eran las playas y los paisajes. Esta actividad se origina en el norte de Guayas hasta el sur de Manabí. A partir de esto, ha comenzado la explotación de los recursos del Parque Nacional Machalilla y la observación de las Ballenas Jorobadas. El sur de Manabí se ha convertido en el destino de muchos Nacionales y Extranjeros que no se conforman con una sola visita y procuran regresar para disfrutar otra vez de las bellezas de este lugar. La base del turismo en el sur de Manabí esta en:

- a- Playas, buen clima, diversidad de ecosistemas, etc.
- b- Cercanía a centros urbanos como Guayaquil y Manta; y carreteras que la conectan con el resto del Ecuador.
- c- Seguridad para viajeros, esta zona tiene pocos registros de violencia y genera una buena atmósfera para extranjeros y nacionales.

El crecimiento de esta actividad ha sido sostenido y con altas tasas. Esto se debe a algunos factores:

1-Cambio de las preferencias Nacionales: Luego de la crisis, la población cambio de preferencias por aquellas de costos más moderados. Las opciones del sur de Manabí son relativamente baratas al compararlas con otros destinos nacionales o internacionales.

2-Cambio de Preferencias Extranjeras: en los países de mayor desarrollo debido a la gran difusión sobre la protección del Medio Ambiente, ha aumentado increíblemente la demanda de opciones turísticas económicas y donde se pueda apreciar la naturaleza.

3-Mayor inversión en infraestructura. La aparición de nuevos hoteles, de diferente precio y comodidad, como los nuevos servicios de botes, alquiler de automotores, opciones de buceo, pesca y demás han creado un ambiente más favorable para los turistas; brindando mas opciones a precios relativamente económicos.

4-Mejora de Vías. Luego del fenómeno del niño, las vías han sido reconstruidas y la nueva ruta del sol Manta-Puerto Cayo ha sido abierta, lo que ha permitido a los turistas llegar sin riesgo a la zona del Sur de Manabí.

5-Mejor Difusión: Se ha incrementado a nivel publico y privado la difusión de las bondades del Sur de Manabí. Mas agencias de viajes a nivel nacional e internacional tienen paquetes donde se incluye Manabí. Así mismo, existen paginas WEB de Manabí, sus hoteles y atracciones para que se conozca en todo el mundo las bellezas de esta tierra.

6-El gran Crecimiento de la Ciudad de Manta: esto ha traído nuevas fabricas, negocios, visitantes, lo que aumenta la demanda de opciones de turismo cercanas.

Es difícil determinar la totalidad de visitantes que acuden al sur de Manabí y cuanto tiempo permanecen en esa región. Estos datos se pueden extrapolar de otras

informaciones y fuentes. El numero total de visitantes aproximado se puede determinar usando estadísticas sobre el uso de los hoteles en las zonas de Puerto Cayo y Puerto López. El crecimiento del turismo ecológico se puede medir de manera general en el incremento del numero de visitantes al Parque Machalilla.

El turismo extranjero y nacional han crecido en proporciones parecidas y de manera constante. El único descenso en el crecimiento se genera en los años 1997 y 1998. Esto se explica por la grave crisis política y económica que vivió el país lo que generó que muchos gobiernos recomendaran a sus ciudadanos a evitar el Ecuador; y por el fenómeno del Niño, que destruyó puentes en el norte del Guayas y destruyó las carreteras lo que trajo como consecuencia una disminución en el numero de visitantes.

En la actualidad el sur de Manabí recibe a mas de 100 mil visitantes por año (ver cuadro de hoteles). En su mayoría nacionales (79%) y una gran cantidad de extranjeros (21%), se calcula que puede gastar entre 25 a 45 dólares diarios, sin incluir vista de Ballenas, buceos u otras actividades de costos más altos. Esto nos deja, asumiendo una visita mínima de 2 o 3 días entre US\$ 5'500.000,00 a US\$ 13'000.000,00 por año.

En el caso de las visitas a las ballenas, se calcula que aproximadamente el 25% de los visitantes realizan las observaciones, estas cuestan aproximadamente 30 o 40 dólares. Esto nos deja otros US\$900.000,00 solo en este rubro.

Esta cifra se puede comparar con el total del aporte del turismo a nivel nacional, que es del 1.8% del PIB.

ATRATIVOS TURISTICOS DEL SUR DE MANABI

▪ PARQUE NACIONAL MACHALILLA:

Es el único parque Isleño-Continental del país, tiene una extensión de 55 mil hectáreas. Posee hermosos paisajes de playa y muestras de bosque seco tropical en amplias zonas. Se podría argumentar que sus principales atractivos lo constituyen las playas de los Frailes, Salaite, Bálsamos, entre otras. Cuenta con varios islotes y las islas de Salango y

la Plata la cual es muy importante por sus recursos naturales (flora y fauna) y arqueológicos.

FLORA.- Algarrobo, palo santo, ceibo, balsa, guayacán, laurel, y algunas variedades de orquídeas y bromelias.

FAUNA.- venado, osos hormigueros, ardilla y diversas aves como pelícanos, fragatas, piqueros, etc.

Durante el viaje a la Isla de la Plata dependiendo de la época de visita se pueden observar ballenas y delfines (junio a septiembre), a más de grandes colonias de aves como piqueros, albatros y fragatas, existen lobos marinos, tortugas marinas y es un sitio ideal para el buceo de observación.

Este parque presenta un recurso cultural significativo con sus áreas arqueológicas pertenecientes a la cultura Manteña

▪ PUERTO LOPEZ

El área turística de Puerto López esta compuesta por muchos lugares, que van desde los bosques tropical húmedo y tropical seco, arrecifes coralinos, acantilados, islas e islotes, con fauna y flora únicas y representativas. Este lugar se usa como centro en la actividad de observación de las ballenas. Y es el principal centro hotelero de la zona, cuenta con numerosos restaurantes donde se puede disfrutar de buena comida y del renombrado ESPONDILUS, marisco denominado en la antigüedad comida de los dioses.



En Puerto López se realiza año a año el Festival Mundial de Observación de Ballenas. La presencia de ballenas jorobadas tiene lugar entre junio y septiembre, con motivo de la época de reproducción del mamífero. Las ballenas emigran de la zona antártica

buscando el lugar idóneo para el nacimiento de los ballenatos. Durante el tiempo referido, los enormes animales permanecen en el Bajo de Cantagallo –cerca de la Isla de la Plata- donde se puede disfrutar de un bello espectáculo.

- **COMUNA DE AGUAS BLANCAS** (parte del Parque Machalilla y el Cantón Puerto López)

Pequeña comuna donde se puede observar a través de una caminata, ruinas de la antigua capital de la Cultura Manteño, restos de entierros funerarios, el museo, caminata por el pequeño bosque de la Zona y baños en la piscina de azufre.

- **BOSQUE NUBOSO DE SAN SEBASTIAN**

Zona húmeda de gran vegetación y fauna, se organizan paseos que incluyen acampar y recorridos con caballos.

- **ISLA SALANGO.-**

Es un escenario para el buceo, el paseo en lancha alrededor de la isla encanta a los turistas. En tierra firme, la playa es de uso exclusivo de los turistas hospedados en la hostería Piqueros Patas Azules.

Pese a que la recesión económica por la que atravesó el país obligó a las personas a posponer la demanda de la mayoría de los servicios, en este tipo sector específico, el impacto es menor debido a su naturaleza, aunque las personas buscan minimizar los costos. Su punto más crítico fue el año de 1999 y conforme la economía se vaya reactivando el sector también lo hará.

ANÁLISIS DEL MERCADO PROPIAMENTE DICHO

PRODUCTO (SERVICIO)

Por lo expuesto anteriormente, por la consideración de precios y servicios de calidad que necesita el cliente en la zona de influencia del proyecto, además por la apertura de los mercados y la libre competencia, consideramos como razón suficiente para elaborar el proyecto de construcción de una nueva hostería, la misma que ofrecerá todas las

comodidades de hospedaje, alimentación, paseos, caminatas, salidas en bote y servicio de guías a los turistas; contaremos con un centro de convenciones moderno para empresas, grupos, asociaciones, gremios y otros visitantes que necesiten realizar seminarios, convenciones, talleres de trabajo, cursos, seminarios y otras actividades similares.

En toda la oferta existente actualmente, no existe un hotel similar que ofrezca habitaciones con comodidades de primera categoría y una infraestructura para tener seminarios y conferencias, con aire acondicionado, proyector digital, computadora, servicio de Internet y otros. Este nicho de mercado no se encuentra atendido a pesar de que la zona se ha vuelto uno de los destinos de moda para nacionales y extranjeros, y no se ha aprovechado la posibilidad de traer seminarios, exposiciones y simposios de alto nivel.

Así mismo, ofrecer al turista de recursos la opción de estar en un lugar con todas las comodidades y seguridades, en un ambiente tropical.



La idea es aprovechar el hotel en los meses de temporada playera de costa y la temporada de observación de ballenas. Paralelamente ofrecer en las ciudades cercanas (Guayaquil, Manta y Portoviejo) el servicio de un lugar de retiro para empresas, seminarios.

CAPACIDAD DE ALOJAMIENTO							
Cant	Cabañas	No.Habitac.	Tot.habit	No.Plazas	Total plazas	No.camass	Total camas
2	Suite matrimonial	1	2	2	4	1	2
2	Suite Ejecutiva	1	2	2	2	2	2
2	Cabaña doble	2	4	4	8	3	6
2	Cabaña triple	3	6	6	12	5	10
2	cabaña familiar	4	8	8	16	7	14
10	TOTAL	11	22	21	42	17	34

El éxito del hotel depende del excelente servicio brindado por nuestro personal de servicio. Así mismo, depende de su eficiencia, pues siendo uno de los rubros de mayor costo, debe ser eficiente y compuesto del personal indispensable.

Servicios a Prestarse.

La empresa propietaria de la hostería tratará de implementar un servicio de alojamiento y servicios turísticos durante las 24 horas del día, atendidas por expertas guías en lo posible, con dominio por lo menos de un idioma extranjero, complementado con restaurante, bar, cafetería, gimnasio. piscina, jacuzzi, sauna y sala de convenciones con internet, para lo cual deben incurrir en considerables montos de inversiones y poder brindar al cliente y público en general un servicio de primera calidad.

▪ **Alojamiento.**

La Hostería dispondrá inicialmente de 10 cabañas, 22 habitaciones, con una capacidad máxima para albergar 44 personas, cada habitación tiene un área promedio de 20 metros cuadrados, con baño privado, closet, teléfono, televisor, muebles consistentes en: camas, mesita, silla, muebles para maletas, peinadora y aire acondicionado.

Por lo tanto, la hostería en la forma como está concebido el proyecto, será de primera categoría, a tono con las más exigentes normas de calidad del turismo nacional e internacional.

▪ **Restaurante.**

El restaurante dará servicio a 100 personas simultáneamente, para lo cual contara con un total de 20 mesas de cuatro personas, 4 mesas de 6 personas y una barra de restaurante para 16 personas, estará equipado con equipo de audio, video y aire acondicionado; tendrá una vista panorámica al mar, con una parte cubierta y otra al aire libre. Estará abierto al público.

El menú que ofrecerá será amplio y variado, con comida típica costeña y especialidades propias, atendido por un Jefe de Comedor.

▪ **Bar-Cafetería**

La cafetería ocupará una zona del restaurante principal, será con parasoles y sin ventanales, es decir un ambiente acogedor; su capacidad será para 40 personas. Contaremos también con un servicio de pista de baile a fin de complementar todas las necesidades que requiere el turismo más exigente.

• **Servicio “San José”**

Noches de “Teatro y Rumba”, estarán compuestos por presentaciones de actores de nativos del poblado San José. Además tendrá servicios de sauna, gimnasio, piscina, jacuzzi, para cualquier cliente.

Paquetes turísticos para recorridos por el Parque Nacional Machalilla Isla de la Plata y demás Costas aledañas a Manta, San Lorenzo.

CLIENTES

El consumidor final en este caso, será de dos tipos: nacionales y extranjeros.

El cliente tanto nacional como extranjero, no está segmentado en cuanto a edad, sexo, para la utilización de los servicios que prestará la hostería a implementarse, se ha tomado en cuenta, el nivel de ingreso de las personas, debido justamente a la categoría del hotel y consecuentemente los precios por los servicios, lo cual hace que la población consumidora o consumidor potencial pertenezca a una clase media alta y alta, refiriéndonos al turista ecuatoriano.

En cuanto a turistas extranjeros se refiere, se concluye que aquellos que viajan por avión principalmente, hacen uso de los servicios de hoteles de lujo, primera y segunda categoría internacional en un 53.5%.

- *Preferencias del Consumidor.*

Por lo general el usuario en la mayoría de ocasiones, se inclina por hoteles que tengan una ubicación privilegiada, esto es, cercanía a zonas naturales de belleza inigualable y en condiciones de seguridad extrema, a fin de tener la mayor tranquilidad y esparcimiento posible, así como a facilidades de acceso al transporte, lugares de atracción turística, cercanía a las ciudades de negocios, centros de servicios, centros de diversión, otros.

La presentación, decoración, servicios y aseo de la hostería es otro de los elementos por los cuales el usuario, utiliza o no los servicios de un determinado tipo de hotel.

La atención y las alternativas que se le ofrecen, en cuanto a la prestación de otros servicios dentro del hotel, es otro motivo por el cual se establecen preferencias.



De los visitantes actuales, se calcula que gastan entre 35 a 45 dólares diarios, sin incluir vista de Ballenas, buceos u otras actividades de costos más altos. En su mayoría vienen en los grandes feriados de Fin de año, Carnaval, Semana Santa y temporada de observación de ballenas. En su gran mayoría, estas personas visitan o realizan los tours náuticos de la ISLA DE LA PLATA y BALLENAS. Estos tours están entre 35 y 45 dólares.

En los últimos años, han ido apareciendo nuevas hosterías, cada vez más modernas y con mas comodidades. El publico ha preferido las más modernas, lo que genera una competencia en mejorar las instalaciones.

Los turistas del sur de Manabí, son personas de recursos medios o medios altos, personas que en la actualidad están pagando aproximadamente 35 a 75 dólares por habitación y 10 dólares diarios en comida y bebida. De acuerdo a Estudios de mercado, sabemos que de los 100.000 visitantes, aproximadamente el 25 o 30% visita la isla de la Plata. Este es un grupo que esta dispuesto a pagar 35 dólares para visitar la isla, de este grupo el 20% son personas de ingresos elevados que buscan siempre el mejor hotel de la zona y que ofrezcan las mejores comodidades.

El proyecto es captar la parte mas alta del mercado, el segmento de mayores ingresos, que estará interesado en un lugar bonito, confortable y moderno.

A continuación detallamos algunos datos de información estadística proveniente del Ministerio de Turismo, esta información presenta un "Perfil del Visitante No Residente en el Ecuador – segmento aéreo - en Temporada Alta año 2001, como resultado de 1316 Encuestas realizadas en las Jefaturas de Provinciales de Migración Aéreas de Pichincha y Guayas.

Las principales variables analizadas como resultado de las encuestas referidas son las siguientes:

♦ LUGAR DE RESIDENCIA : el 41% de los encuestados reside en el continente Americano, el 33% en Europa, y el 26% en países de Asia, Africa y Oceanía. Siendo el

35% residentes de Estados Unidos, el 9% de Francia y Reino Unido, el 8% de España, el 6% de Alemania, entre los principales y en menor proporción otros países de América, Europa y los procedentes de Asia, Oceanía y Africa.

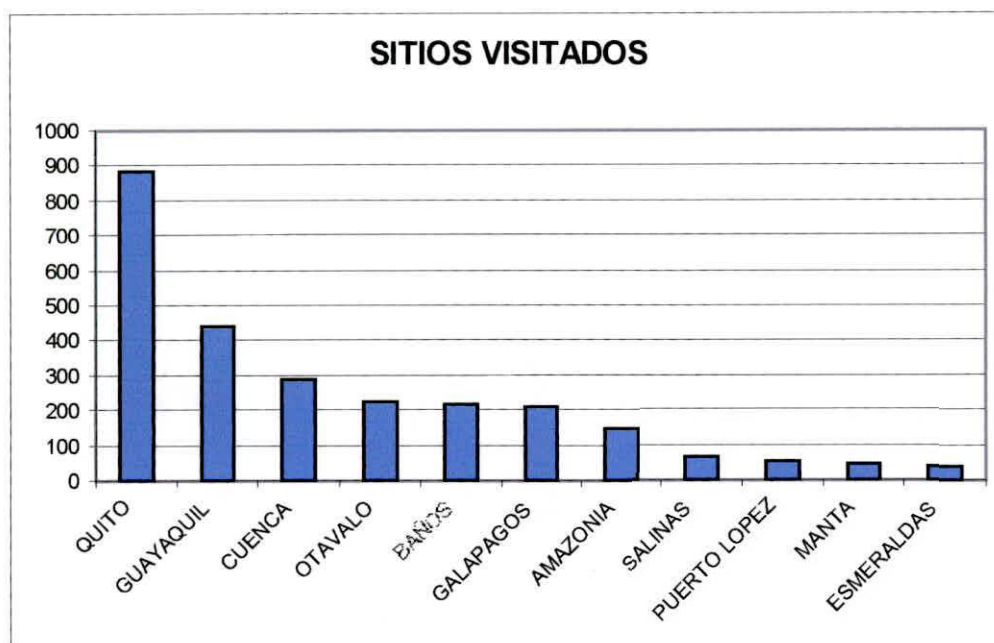
- ♦ ECUATORIANOS RESIDENTES EN EL EXTERIOR : El 13% de encuestados corresponde a ecuatorianos residentes en el exterior
- ♦ PERMANENCIA EN EL ECUADOR : La permanencia promedio es de 23 días.
- ♦ PRINCIPAL OCUPACION : El 35% de los visitantes encuestados son profesionales, el 18% son directores y funcionarios públicos de alto nivel, el 17% estudiantes, el 7% empleados privados, el 6% son comerciantes y /o vendedores, entre otros.
- ♦ PRINCIPAL MOTIVO DE VISITAR EL ECUADOR : El 62% visita el país por vacaciones, el 18% por Visita a Familiares y/o amigos y el 11% por Negocios y/o Motivos profesionales entre los principales.

MOTIVO DE LA VISITA	TAMAÑO DE LA MUESTRA	
	SALIDA	%
VACACIONES	812	61.70
VISITA A FAM/AMIGOS	236	17.93
NEGOCIOS/MOTIV. PROFES.	141	10.71
SALUD	6	0.46
RELIGIÓN	36	2.74
OTROS	85	6.46
		100.00

◆ VISITO EL PAIS MOTIVADO POR TURISMO DE NATURALEZA/ECOTURISMO

Los visitantes encuestados manifiestan, en un 42% que su visita estuvo motivada por turismo de naturaleza/ ecoturismo.

- ◆ MEDIOS DE COMUNICACIÓN QUE INFLUYEN EN LA DECISION DE VIAJAR AL ECUADOR: El 15% de los visitantes encuestados manifiestan que su visita al país estuvo influenciada por Guías Turísticas , el 13% por Agencias de Viajes , el 10% por Internet y el 5% por Televisión, entre otros .
- ◆ PRIMERA VISITA AL ECUADOR : El 60% visita el Ecuador por primera vez, mientras que el 38% ha venido en otras ocasiones.
- ◆ ALOJAMIENTO UTILIZADO : El 37% utiliza únicamente alojamiento hotelero, el 28% casa de familiares y/o amigos. Mientras que el 15% de los entrevistados utiliza paralelamente alojamiento hotelero y otro tipo de alojamiento y el 12% utilizó alojamiento hotelero y casa de familiares y/o amigos durante su permanencia en el país.
- ◆ PRINCIPALES SITIOS VISITADOS : El 67% Quito, el 33% Guayaquil, el 22% Cuenca, el 17% Otavalo, 16% Galápagos y Baños y el 11% la Amazonía entre otros.



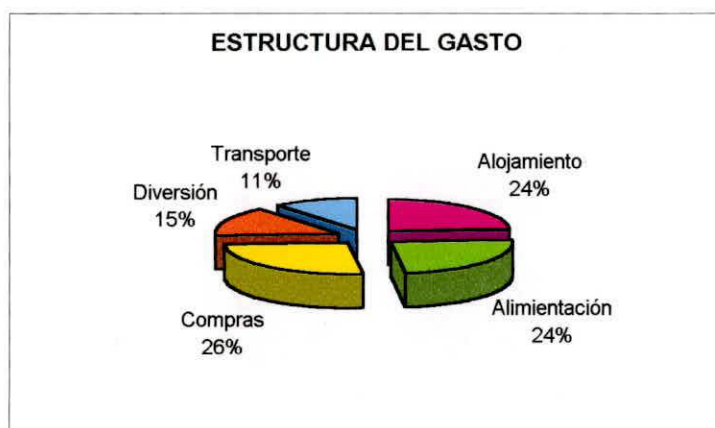
- ♦ **VISITA MOTIVADA POR ECOTURISMO:** Los visitantes encuestados manifiestan en un 42% que su visita al Ecuador estuvo motivada por turismo de naturaleza/ ecoturismo. En el caso de visitantes de países del continente Americano el 27.47% tiene esta motivación y el 56.12% de los visitantes de países del continente europeo.

En el 69.76% de visitantes encuestados, influyeron aspectos ambientalistas en su decisión de compra de productos y servicios turísticos.

Y el 65.35% de encuestados en términos generales considera que en los servicios turísticos ofrecidos en el país se toman en cuenta factores ambientales.

- ♦ **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS :** El 54 % realiza Visitas Culturales, el 43% compras, el 37% visita a familiares y/o amigos, el 17% deportes y el 9% al aprendizaje de español
- ♦ **UTILIZACION DE PAQUETES TURISTICOS :** El 69% No utiliza paquete turístico para el viaje y el 30% si utiliza paquete turístico para ingresar al país.

- ♦ **GASTO DIARIO POR PERSONA** : según los datos obtenidos se estima un gasto de US \$ 65.70
- ♦ **ESTRUCTURA DEL GASTO** : Alojamiento 24%, Alimentación 24%, Compras 26%, Diversión 15%, Transporte interno 11%



- ♦ **PERSONAS QUE SE INCLUYEN EN EL GASTO** : Una persona está financiando a 2 personas en promedio.
- ♦ **EVALUACION DE LA VISITA AL ECUADOR** : El 34% manifiesta que la visita al Ecuador estuvo de acuerdo a sus expectativas, el 32% por encima de sus expectativas, el 25 % muy por encima de sus expectativas y un 6% por debajo de sus expectativas.
El 95% de encuestados manifiesta su deseo de recomendar la visita al Ecuador y el 83% tiene intención de regresar de visita al país.

COMPETENCIA

En la actualidad, la oferta turística consiste en los hoteles, agencias de viajes, operadores de turismo y dueños de botes en las localidades del sur de Manabí. La concentración más grande se encuentra en la zona comprendida entre Puerto López y

Puerto Cayo. En esas localidades se encuentran concentrados la mayoría de hoteles y prestadores de servicios turísticos.

En el año 1999 existían 6 hoteles en Puerto Cayo y 10 en Puerto López y zonas aledañas (Atamari, Puerto Rico, Salango, etc) desde ese entonces en la localidad de Puerto López se han abierto algunos más.

Considerando la temporada alta 150 días del año, vemos que tenemos una ocupación entre el 90 y 91%, ya que en la temporada alta los hoteles están prácticamente llenos, hay que realizar reservaciones con mucho tiempo de anticipación, es decir estamos trabajando en el límite de saturación. Prueba de esto es que los nuevos hoteles abiertos, como Mantaraya, tienen un buen nivel de ocupación.

A continuación incluimos un detalle de los principales hoteles en la zona:

HOTELES / HOSTERIAS	CAPACIDAD	UBICACIÓN
Host. Atamari	17 Habitaciones, sala/ conf/ adec	Cordillera Chongon
Host. Alandaluz	28 cabañas/ 1 sala pequeña de conferencia	Puerto Rico
Host. Piqueros Patas Azules	24 habt, sala/ conf/ adec	Puerto Rico
H. y Cabañas Pacífico	25 habitaciones, 7 Suites, 2 cabañas, Sala de conferencias	Pto. López
Host. Mantaraya Lodge	15 Habit, sala/ conf/ adec	Pto. López
Host. Mandala	(16 Habitaciones, sala/ conf)	Pto. López
H. Puerto Cayo		Pto. López
Luz de Luna	41 Habitaciones	Pto. López
H. Machalilla (Machalilla)	28 Habita, sala/ conf/ adec	Machalilla

Servicios complementarios de la zona

En cuanto a prestadores de servicios, existe aproximadamente 15, que se dedican en su mayoría a transportar mediante botes a los turistas a observar a las ballenas, bucear, pescar o simplemente recorridos de diversión. Estos operadores tienen un total de 13 botes, y existen permisos para 5 más. Los botes se han incrementado de gran manera, desde su inicio hace 8 años. Se espera que el único limitante para esto sea las regulaciones de entrada al Parque Machalilla y la Isla de la Plata, por lo que hay que explotar otros segmentos como la pesca, el buceo y simplemente la observación del perfil costanero. Cada bote lleva aproximadamente a 15 personas, lo que nos da un total aproximado por día de 200 pasajeros que por 150 días de temporada alta son 30.000 visitantes, es decir que están trabajando a su capacidad máxima, pues se estima que un 25 a 30% de los visitantes al sur de Manabí usen los botes.

De conversaciones con operadores se confirma que cada uno de los 15 operadores lleva aproximadamente unos 2000 a 2500 pasajeros por año.

Por lo expuesto anteriormente, podemos concluir que en este mercado, la oferta (hoteles, prestadores de servicios), tienen el poder de negociación, ya que son quienes fijan sus precios, los cuales deben ser aceptados por los turistas que llegan a las costas de Manabí, ya que no hay gran variedad de oferta que los haga más competitivos.

La industria hotelera en el sur de Manabí y norte de la costa del Guayas, se ha venido desarrollando de manera informal y rápidamente. Es una industria muy rentable. Es probablemente uno de los sectores de mayor crecimiento en los últimos años. Este sector esta compuesto por los aproximadamente 16 hoteles comprendidos entre las poblaciones de Puerto Cayo y Puerto López en Manabí y San José en el Guayas.

Esta industria empero se ha desarrollado de una manera muy empírica y basada en la costumbre ecuatoriana de "copiar" lo que han hecho otros. En esta industria hay aproximadamente competidores de primera clase, y de segunda y tercera.

La industria es dedicada básicamente a brindar cabañas o habitaciones económicas en lugares de gran interés por su belleza natural. La mayoría de los hoteles ofrecen ciertos servicios adicionales o tours: ballenas, parque de Machalilla, etc

- **Precios de la Competencia.**

Establecimientos (1ra. Categoría)

ATAMARI

TIPO DE HABITACION	TARIFA DOLARES	CAPACIDAD MINIMA	CAPACIDAD MAXIMA
Doble (baño privado afuera)	50.00 U\$D	2 Personas	2 Personas
Triple (baño privado afuera)	70.00 U\$D	3 Personas	4 Personas
Matrimonial	55.00 U\$D	2 Personas	2 Personas
Suite	80.00 U\$D	2 Personas	3 Personas
Suite Ejecutiva	85.00 U\$D	2 Personas	4 Personas
Casa Individual	95.00 U\$D	2 Personas	3 Personas
Casa Familiar	225.00 U\$D	2 Personas	8 Personas

Estos precios no incluyen impuestos.

El valor es por habitación la noche, no por persona.

ALANDALUZ

Cabañas con baño ecológico

Habitaciones Veraneras Área de playa – Inodoros Aboneros Secos – privados.

	Temp. Alta	Temp. Baja
Valor x noche /SGL	30.00 usd	22.00 usd
Valor x noche /DBL	46.00 usd	34.00 usd
Valor x noche /TPL	59.00 usd	44.00 usd
Niños 4 / 11	6.00 usd	4.00 usd

Cabañas con baño convencional

Mini – Suites Área Central – Baño Convencional - privados.

	Temp. Alta	Temp. Baja
Valor x noche /SGL	30.00 usd	22.00 usd
Valor x noche /DBL	46.00 usd	34.00 usd
Valor x noche /TPL	59.00 usd	44.00 usd
Niños 4 / 11	6.00 usd	4.00 usd

Cabañas Colinas de Alándaluz Área de Colinas – 2 Habitaciones – Baño Convencional
- Privado y compartido

	Temp. Alta	Temp. Baja
Valor x noche /SGL	16.00 usd	12.00 usd
Valor x noche /DBL	26.00 usd	20.00 usd
Valor x noche /TPL	39.00 usd	29.00 usd
Valor x noche /CPL	52.00 usd	39.00 usd
Persona extra	10.00 usd	7.00 usd
Niños 4 / 11	6.00 usd	4.00 usd



PLAN DE MERCADEO

- ESTRATEGIAS DE PROMOCION

Los canales de distribución por medio de los cuales se comercializarán todos los productos de la hostería serán los operadores turísticos, las agencias de viajes, las oficinas de guías turísticos.

Agencias de Viajes: Agencias calificadas IATA

Delgado Travel

Metropolitan Touring

Manatours

Operadores

Manta Express

Orietgal

Centro Aéreo

Metropolitan Touring

La hostería en sus primeros años debe gastar en publicidad impresa en revistas de tarjetas de crédito, empresas de televisión por cable, y en diarios.

Así mismo, nos contactaríamos con las empresas de asesoría de Recursos Humanos para poner nuestras instalaciones a las ordenes a precios módicos al principio.

Bajo el sistema de comisiones, se pueden tener vendedores en Quito y Guayaquil que promocionen el lugar dentro de empresas, difundir los programas de cursos vacacionales y paseos escolares. Así mismo, se contactara empresas de turismo, que por comisiones recomendaran grupos nacionales e internacionales.

El ultimo paso de la promoción será la pagina WEB, de poco costo, pero una vez conocido el hotel será la herramienta fundamental del negocio.

- **ESTRATEGIAS DE PLAZA**

Los servicios mencionados anteriormente se complementarán con una excelente atención del personal de meseros, camareros y guías, debidamente capacitados y entrenados para brindar un servicio de primera categoría, cuya misión aparte de promocionar la hostería es de brindar ayuda a los turistas nacionales o extranjeros que deseen visitar las instalaciones y las zonas de interés.

Otra prioridad de la hostería será darse a conocer en las universidades, colegios, entidades públicas y empresas y convertirnos en el destino predilecto de paseos en grupos, cursos de integración empresarial, capacitación de alta gerencia y seminarios internacionales.

La atención en su mayoría será personalizada, a través de agentes propios y agencias de viaje, que promocionaran el lugar y sus servicios. Como estrategia de introducción ofreceremos precios de promoción y paquetes interesantes, manteniendo promociones a través de la publicidad permanente en radio y TV, ofreciendo paquetes para concursantes en los diferentes programas de TV en el Ecuador y fuera de él.

- **ESTRETEGIAS DE PRECIOS**

Para proyectar los ingresos, los precios hemos dividido en 4 segmentos: Habitación, bar restaurante, uso de sala para conferencias y programas de visitas a lugares de interés turístico de la zona sur de Manabí.

- **Habitación:** Hemos establecido un precio promedio de \$40, que es el precio promedio del mercado. En los meses de julio a septiembre, son los meses de mayor afluencia de los turistas nacionales y extranjeros, por la observación de las ballenas subiremos la tarifa a \$50. El porcentaje de ocupación de la hostería, lo ubicamos entre el 4% y el 80% por mes, dependiendo de la temporada, y por la capacidad de las 22 habitaciones.

- Bar/Restaurant: Hemos considerando que únicamente utilizarán 2 personas por habitación, a un promedio de \$6 por plato, por 2 comidas; con excepción de los meses de julio a septiembre, solo consideramos una comida diaria, ya que el turista pasa todo el día fuera de la hostería en los tours.
- Sala de conferencias: Para las conferencias hemos establecido un precio promedio de \$30 diarios por persona, lo cual incluye el hospedaje y el desayuno, considerando un promedio de 30 personas en cada evento y un día de hospedaje.
- Eventos sociales: Para los eventos sociales no se cobrará el alquiler del lugar, sino la comida, que será de \$20 por persona, con un promedio de 100 personas por evento.
- Programas de visitas a lugares de interés: Se refiere a paseos por senderos ecológicos, cursos vacacionales, dirigidos por guías de turismo ecológico, los cuales establecemos un precio de \$25 diarios por persona, esto incluye hospedaje y desayuno, considerando un promedio de 30 personas en cada salida y dos días de hospedaje.

- POLITICAS DE SERVICIO AL CLIENTE

La administración elaborará un plan de servicio al cliente, que permita conocer la percepción de los segmentos de clientes, usuarios y consumidores de los diferentes productos y servicios que ofrece la hostería, así como su comportamiento dentro y fuera de la zona de influencia con el fin de estar en un permanente cambio y que se pueda asumir los nuevos requerimientos. Este conocimiento se logrará a través un buzón de sugerencias, encuestas personales, resolución de cuestionarios y conversaciones informales con los visitantes, durante los paseos y estadía en las instalaciones de la hostería.

También se realizará un trabajo especial con los niños y jóvenes que visiten la hostería, con el fin de dejar en ellos la inquietud de poder contestar preguntas vía correo electrónico, de la flora y fauna del lugar en forma más detenida y minuciosa, así como enviarles fotografías tomadas durante los trayectos y estadía a fin de que puedan cumplir con sus tareas escolares sobre las ciencias naturales. La página web de la

hostería también invitará a los niños y jóvenes a disfrutar de un recorrido virtual por la zona, toda vez que se diseñará un cuestionario que ilustre los lugares visitados y que les permita identificar los sitios por los cuales hicieron las caminatas y que más les gustó o disgustó, así como cual sería el nuevo prototipo de servicio.

IV. ANALISIS TECNICO O INGENIERIA DEL PROYECTO.

ANALISIS DEL PRODUCTO.

Existe la posibilidad técnica de construcción de las 10 cabañas previstas en la parte de investigación de Mercado, además de la infraestructura de los servicios complementarios, e instalaciones de los equipos requeridos para dar un buen servicio.

ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO.-

Como ya hemos dicho se trata de brindar los servicios de hospedaje en cómodas cabañas amobladas y equipadas, con agua caliente y fría, TV satelital, acondicionador de aire, y teléfono, además de servicios especiales y complementarios , bar restaurante, Sala de convenciones y Eventos , servicios de Internet, y la organización de tours , excursiones , veladas y peñas .

PROCESO DE SERVICIOS.-

El desarrollo del proceso que se va a utilizar para brindar este servicio, es el de otorgar una atención esmerada y de calidad para el cliente, ya sea teniendo las instalaciones en optimas condiciones de funcionamiento, desde la recepción de los huéspedes, alimentación, disposición de servicios complementarios y especiales que incluyen a la Isla de la Planta, Playa los Frailes, y al Museo Arqueológico de Agua Blanca que se encuentra dentro del Parque Nacional Machalilla, para luego hacer el cobro de los servicios que haya utilizado ya sea al contado o con tarjeta de crédito para su posterior despedida.

Materia prima básica.- Las materias primas básicas, para brindar este servicio son los víveres para la alimentación de los huéspedes tales como:

Arroz, azúcar, leche, queso, carnes (pollo, res, cerdo), Marisco (pescado, pulpo, calamar, camarón, langostinos, ostión, otros), Verduras y legumbres, frutas condimentos, otros.

La condición de operación será en ambiente agradable, inocuo e higiénico, que no cause ningún daño a la salud de los consumidores.

Maquinarias y equipos requeridos.- Para brindar un ambiente agradable, y para que los servicios complementarios y especiales funcionen de acuerdo a lo previsto se requieren los siguientes equipos y maquinarias principales que son:

TV, , teléfonos, computadoras, filtros purificadores de agua, equipo de piscina e hidromasaje, equipo de bombeo de agua, equipo calentador de agua, cámara de frío, cocina industrial equipada con otros elementos de cocina, vajillas y utensilios de cocina, equipos de baño de vapor sauna.

El Consumo Unitario.- Es muy difícil de calcular para este tipo de servicio, la cantidad de materia prima requerida, así como los insumos y servicios, es muy relativo y la cantidad depende de gustos, costumbres, y estado de ánimo de los clientes.

UBICACIÓN.-

La ubicación de las cabañas tendrán que estar frente al mar, con amplias y hermosas playas en Manabí, en lugar con flora y fauna natural, que brinde al turista un ambiente natural y acogedor, facilidad de acceso vehicular para la transportación de materiales, materia prima e insumos, infraestructura de servicios básicos, cercana a Puerto López para la realización de tours a la Isla de la Plata, a Machalilla para la visita la playa los Frailes y a las ruinas arqueológicas de Agua Blanca, de Manta y Jipijapa para la provisión de los materiales y materia primas, la posibilidad para acceder a la mano de obra.

Las cabañas estarán ubicadas en el sector La Punta de San José del Cantón Montecristi de la Provincia de Manabí en Ecuador, dado que hay la disponibilidad de terreno y una posibilidad de compra, ya que en los otros lugares los dueños de los terrenos no quieren vender, además San José tiene amplias y hermosas playas que asemejan un paraíso, tiene vías de acceso de primer orden, infraestructura básica para las instalaciones de las cabañas como electricidad y telecomunicaciones, un entorno natural provisto de abundante flora y fauna; una distancia hacia Puerto Cayo relativamente corta de

aproximadamente 14 Km. A Puerto López de 40 Km. Hasta Manta 55 Km. y hacia Jipijapa 34 Km, porque son estos lugares nuestros principales proveedores de mano de obra, materia prima e insumos, que hacen de este lugar el mas idóneo para la instalación de las cabañas.

FACILIDADES

Facilidad de transporte.- Existen facilidad de transporte ya que la hostería dispondrá de 2 vehículos: una furgoneta y una camioneta para hacer el traslado de los turistas cuando lleguen a Manta y desde allí hasta la hostería; para el transporte del personal, la provisión de materia prima e insumos, y para el desalojo de residuos sólidos se utilizara la camioneta.

Legislación local.- Dentro de los permisos locales que se deberán obtener se encuentra el de línea de fabrica, aprobación de planos, permisos de construcción en el Municipio de Montecristi que tiene un costo de US\$2.000.00 y el permiso de funcionamiento, la licencia anual de funcionamiento tiene un costo de US\$284.00 y diseño, proyecto y tramite de instalación del servicio eléctrico US\$700.00 concesión de 2 líneas telefónicas a US\$220.00 cada una.

La construcción será de tipo mixta elaborada de hormigón, caña, madera (curada), y cady y eternit.

Los servicios especiales que tendrán que instalarse son de acondicionador de aire, generación de vapor, servicios de Internet, que serán fáciles de instalar ya que el sector tiene fluido eléctrico y un mono-canal para la realización de las telecomunicaciones, la ventilación e iluminación también serán fáciles de instalar.

Las vías de acceso se encuentran en buenas condiciones, por la vía costanera desde Puerto Cayo hasta San Mateo; en lo que se refiere a la construcción de las puertas de las cabañas de madera "laurel" curada, los servicios higiénicos se instalaran en proporción de uno cada cuatro personas, y serán privados para cada cabaña y baños adicionales fuera de ellas en un numero de 5 para varones y 5 para mujeres.

EQUIPOS Y MAQUINARIAS

Especificaciones del proceso del servicio.- Como ya conocemos que la empresa es de servicios, y tenemos un diagrama de proceso y se describirá cada uno de los procesos de venta de los servicios.

Recepción.- Una vez hecha la reservación, ya sea por parte de las empresas de servicio turísticos o por la misma recepción de la hostería. Cuando el turista llega a las instalaciones en su vehículo o en el de la compañía, se procede a darle la bienvenida por parte del administrador, asistente o recepcionista, luego pasa a hospedarse en el tipo de cabaña que halla reservado, acompañado por un empleado.

Hospedaje.- El huésped una vez instalado en las habitaciones podrá solicitar a la recepción cualquier servicio de los que allí se brinden y controlara los equipo de TV, purificador de agua, acondicionador de aire, a sus gustos y conveniencia.

Alimentación, servicios complementarios y especiales.- La alimentación que haya sido contratada, así como los del bar y restaurante podrá ser servida desde las 7:30 a.m. hasta las 20:00 p.m. los servicios complementarios estarán disponibles en todo momento, los tours que serán desde las 08:00 hasta la 12:00 p.m.

Cobranzas.- Cuando los huéspedes así lo soliciten se les hará la cuenta de todos los servicios utilizados, para proceder al cobro y efectúa los respectivos descuentos.

Retirada y despedida.- La retirada y despedida de los huéspedes será con la presencia del administrador, asistente, o recepcionista. Con un Botones que será el encargado de llevar el equipaje.

Tipo de equipos y maquinarias.- Los equipos principales que se requieren para brindar estos servicios son los siguiente:

- Televisión
- Soporte de TV
- Planchas

- Soportes para plancha
- Horno microondas
- Lavadoras
- Equipo de sonido
- Discjockey y luces
- Acondicionador de aire
- Calentador de agua a gas
- Cilindro de gas con pulmón y manguera
- Purificador de agua
- Cocina industrial
- Refrigeradoras
- Teléfonos
- Central telefónica
- Equipo de computación para administración
- Equipo de computación sala de Internet
- Equipo de radio transmisión
- Cámara frigorífica
- Sistema de bombeo de cisternas
- Caja registradora
- Extintores de incendios
- Botiquín de primeros auxilios
- Equipamiento de cocinas
- Amoblado de habitaciones
- Equipos y muebles de oficina
- Herramientas de mantenimiento
- Furgoneta
- Equipo de seguridad y vigilancia
- Equipo de Proyección IN FOCUS

En los anexos se encuentra detallada la cantidad y calidad de los equipos y maquinarias.



Necesidad de infraestructura.- Se necesitan 10 cabañas de construcción mixta de dos plantas para la adecuación de las habitaciones e instalación de los aires, TV, teléfonos, calentadores de agua, y purificadores de agua.

Construcción de área de cocina donde se instalara una cocina industrial totalmente equipada, área para cámara frigorífica donde se instalara una unidad evaporadora, bases para la instalación del sistema de bombeo de la hostería. Un modulo destinado para la administración, sala de Internet y bazar, bar Restaurante , espacios para recreación y garita para los guardias.

La forma de adquisición de los equipos será de contado.

La instalación de estos equipos estará a cargo de los distribuidores y del jefe de mantenimiento y seguridad industrial de la hostería, los equipos son automáticos, y serán controlados por los usuarios y empleados dependiendo del área donde se encuentren.

Se elaborara un cronograma de mantenimiento de acuerdo al criterio del ingeniero jefe de mantenimiento de la hostería.

Utilización de las instalaciones.- La capacidad estará en función de los días hábiles de hospedaje, es decir la hostería será utilizada en un 21 % de su capacidad instalada, debido a que solo se la utilizara 76 días de los 365 días posibles en el año.

DISTRIBUCION DE LAS INSTALACIONES

La distribución de la hostería llevara, zona de parqueadero vehicular, garita de guardias, sala de recepción, bar restaurante, cabañas para los turistas, zonas de juegos para chicos sala de Internet, salón de eventos, terraza mirador. Ver planos en anexos adjuntos.

Las cabañas estarán amobladas con camas, veladores, closet, sala de estar, TV, acondicionador de aire, teléfono vía recepción, calentador de agua, filtro purificador de agua.

V.

ANALISIS ADMINISTRATIVO.

GRUPO EMPRESARIAL.-

Los integrantes del grupo empresarial son los siguiente:

- Ing Silvia Estrada
- Ing. Carlos Monar
- Eco. Martha Moreira

Las experiencias que tiene los miembros del grupo empresarial y que son útiles para la empresa son:

Ing. Silvia Estrada, posee experiencia de una importante multinacional de Consultoría Empresarial y además, así como también en la parte contable financiera de empresas industriales.

El Ing. Carlos Monar tiene trece años de experiencia en la calificación de proyectos de inversión de los sectores agroindustrial pesca industrial y turístico en la provincia de Manabí.

La Eco. Martha Moreira, posee amplia experiencia en el área organizacional, proyectos de desarrollo empresarial, Recursos Humanos, así como en la gerencia de restaurantes de franquicia internacional.

Las participaciones que tendrá el grupo empresarial a favor de la compañía serán la supervisión del proyecto de construcción y luego de la puesta en marcha la supervisión de la administración.

Las utilidades que se reciban del ejercicio de la Cia., cumpliendo con todas las obligaciones de ley serán repartidas anualmente de acuerdo al porcentaje de acciones que cada socio posea.

DESCRIPCIÓN DE CARGOS

GERENTE (1)

Será el representante legal de la Cia en todo acto comercial que realice y tendrá que ajustarse a lo estipulado en la Ley de Compañías en la Secc. 1 del Art. 125-132 y reportará sobre su gestión a la Junta General de Accionistas .

El objetivo de su cargo, será planificar, organizar y dirigir con sus los diferentes puestos subalternos las actividades y operaciones normales de la hostería.

RECEPCIONISTA/CAJERA (1)

Será la encargada del manejo de las comunicaciones telefónicas, de internet y valija de correspondencia. Colaborará con la administración proporcionando información a los huéspedes relacionada al uso de los servicios de internet y utensilios de playa.

Se encargará además del cobro de cuentas de hospedaje de los clientes y del cobro de las cuentas en el bar restaurant. Reportará a la Gerencia.

CONTADOR (1)

Estará bajo las ordenes del Gerente y lo reemplazará en su ausencia.

JEFE DE MANTENIMIENTO (1)

Tendrá a su cargo el Mantenimiento, seguridad e higiene industrial en la hostería . Cumplirá un Cronograma Anual de Mantenimiento de Equipos, Maquinas e instalaciones. Supervisará la limpieza de la hostería en todas sus instalaciones para lo cual contará con 2 mucama y 2 botones

CHEF (1)

Será el responsable de la preparación de la preparación de las comidas y reportará a la Gerencia. Solicitará al gerente la provisión de los insumos necesarios.

Trabjará en base a un programa de menús elaborado conjuntamente con la gerencia.

Llevará un inventario diario de consumo de los víveres e insumos.

AYUDANTE DE COCINA (2)

Reportará al Cocinero, y le ayudará a esta en las tareas de preparación de comidas. Reemplazará a este en caso de ausencia por días libres, vacaciones, etc.

BOTONES-MESERO (2)

El botones será responsable de atender proporcionar a los clientes cualquier ayuda u orientación en cuanto al uso de las instalaciones. Así mismo se encargarán de la limpieza de las instalaciones. Reportarán en las tareas de limpieza al Jefe de Mantenimiento y trabajarán en coordinación con la Cajera y el Barman.

MUCAMA (2)

Es la persona responsable del aseo y de las habitaciones, así como de la provisión de vituallas para los huéspedes.

ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

La administración de Recursos Humanos se realizará de una forma totalmente técnica, desde el proceso de selección. El personal se deberá cumplir con un nivel educativo de acuerdo a su función y deberán poseer un perfil personal orientado hacia el servicio al cliente. Todos los empleados recibirán una inducción y capacitación al inicio de su incorporación.

Se pagarán sueldos de acuerdo a la tabla salarial del Código de Trabajo vigente y de ser posible se pagarán comisiones o incentivos a fin de mantener recursos humanos motivados y competitivos.

Se cumplirá el Régimen laboral Ecuatoriano en cuanto a remuneraciones, seguridad social, etc.

ORGANIZACIONES DE APOYO

La Cia. contará con un asesor legal para realizar cualquier tramite legal relacionado a las actividades de la Hostería, quien percibirá un salario anual.

También se contratará un seguro contra riesgos de accidentes y globales.

VI. ANALISIS LEGAL, SOCIAL Y AMBIENTAL

Aspecto Legal

Para la administración de la Hostería "San José", se constituirá una sociedad que responda a la naturaleza de un negocio, es decir, una compañía anónima, conformada inicialmente con tres accionistas fundadores, quienes inicialmente son quienes han desarrollado el proyecto y elaborado cada estudio del mismo, por lo que su aporte de capital corresponde en un inicio al mínimo que dispone la Ley de Compañías para este tipo de sociedades, esto es, \$800,00, repartidas en partes iguales es decir, el paquete accionario será del 33,33% cada accionista.

El proyecto se ha elaborado cumpliendo las especificaciones legales que rigen para la utilización de las tierras que bordean a las playas, así como, las regulaciones que exigen los gobiernos locales, Municipios y Juntas Parroquiales, además, de los requisitos que exige la oficina provincial del Ministerio de Turismo. Entre estos formulismos tenemos por ejemplo la aprobación de planos por parte del colegio de Arquitectos, Colegio de Ingenieros Civiles, permiso de construcción por parte de la Junta Parroquial, permiso para el uso de tierras por parte del Ministerio de Defensa (La Marina), calificación del servicio en la primera categoría por parte del Ministerio de Turismo, afiliación a la Cámara de Turismo.

Aspectos Sociales de la Comunidad "San José"

La creación y construcción de la Hostería en la zona de "San José", representara un desarrollo socioeconómico, toda vez que se generara puestos de trabajo (guías eco turísticos, puestos para la atención turística, puesto de servicios), además de la posibilidad de generar puestos indirectos de trabajo (por ejemplo artesanías del lugar, productos tropicales, productos del mar) y el intercambio cultural con gente de otros países y regiones, lo que sin duda elevara el nivel de educación de las comunidades.

Análisis ambiental

Este tipo de proyectos generalmente son considerados como de un importante impacto al ecosistema del lugar, sin embargo dentro de la filosofía de la empresa, está la de proteger el medio ambiente, a través de mitigar estos impactos en gran parte, ya sea con medidas como una educación permanente a los visitantes en el cuidado a la flora, fauna y comunidades del lugar; o evitando que no se destruya la belleza panorámica, previo, durante y después de la construcción, así como, los que vayan a utilizar los servicios respeten estos actores, sobre la base de la información sobre el manejo y comportamiento que deben tener de cada usuario de los servicios que prestará la Hostería.

Los potenciales impactos ambientales que la ejecución y construcción de la Hostería “San José” puedan causar, tienen que ser analizados, toda vez, que todo proyecto de esas características causa, por lo tanto es necesario definir los potenciales impactos antes, durante y después de la ejecución del proyecto. Esto es necesario hacerlo con el fin de que se logre aplicar medidas de mitigación, con el fin de que principalmente los costos sean considerados dentro de los presupuestos del proyecto, y así lograr reducir los impactos al mínimo efecto.

Los impactos negativos identificados en la construcción es el movimiento de tierra que será necesario realizar para la construcción de las cabañas y demás infraestructura, principalmente donde se asentara la hostería, el mismo que cambiara el paisaje original, lo que se puede considerar como irreversible, por lo que la consideración es que es necesario dar este impacto, caso contrario sería imposible realizar el proyecto.

También, la hostería producirá desechos sólidos y líquidos, así como, la emisión de gases, los mismos que responden a las operaciones que tiene que realizarse para la prestación de los servicios turísticos de hospedaje, bar, restaurante y diversión.

- **Residuos Sólidos**

Los residuos sólidos se clasificarán en: de origen orgánico y de origen inorgánico, los mismos que serán clasificados desde su origen a fin de ser evacuados y desalojados. Los primeros serán procesados en un compost que será construido por el lugar y los segundos serán transportados a los botaderos destinados para este fin en la ciudad de Manta. Este desalojo de los orgánicos para su tratamiento tendrá que ser diario, y de los inorgánicos cada dos días, con el fin de evitar la aparición de roedores y cucarachas, así como evitar malos olores. Los recipientes serán fundas plásticas y sacos de fibra de polietileno, con el fin de dar seguridad en el transporte.

- **Residuos Líquidos**

Los residuos líquidos serán tratados en un sistema de pozo séptico biodegradable y totalmente cubierta (para aguas de las duchas, lavaderos y aguas negras), se ha estimado un costo de alrededor de \$8,500,00 el mismo que tendrá una descarga que dure aproximadamente 12 años.

Los riegos para la comunidad no existirán toda vez que estas instalaciones estarán dentro de los terrenos de la hostería y totalmente protegidos para su acceso.

- **Emanaciones de Gases**

El uso de combustión tanto de las cocinas, hornos, fogatas, calentadores de agua; producen anhídrido carbónico y gases que fluirán a través de chimeneas, por lo que su evacuación y el tipo de combustible usado (gas) no tendrán casi ninguna visibilidad siquiera a la vista peor al olfato, es decir, su impacto en el lugar será mínimo.

- **Impacto Social**

Para el sector este proyecto tendrá un impacto positivo, ya que se capacitara a lugareños a fin de que en una gran mayoría ocupen los puestos de trabajo, lo que generara nuevas fuentes de ingresos para las familias del lugar.

Así mismo, se ha podido sondear opiniones de gente del lugar, los mismos que ven con buenos augurios la presencia de turistas en la zona, lo que indirectamente generara puestos de trabajo para diferentes actividades de apoyo a los turistas, como guías de turismo, transporte en lanchas por las riveras de las costas, vista de ballenas, turismo de aventura en los bosques tropicales del lugar, paseos en caballo, entre otras actividades lucrativas. Es decir, la población será beneficiaria directa del proyecto en cuanto a nuevas formas de generar progreso en las comunidades circundantes.

VII.

ANALISIS ECONOMICO

- **Inversión en activos fijos**

Basándonos en el estudio técnico, la inversión en activos fijos para la realización de la hostería asciende a aprox. \$450.000 , (Ver anexo No.4)

- **Inversión en capital de trabajo**

Las políticas operativas serán las siguientes:

- Los días promedio de inventario de materia prima, consistente en comida para el restaurante, será de 5 días.
- En lo referente a la forma de cobro a los clientes, pensamos cobrar un 30% en efectivo y la diferencia , o sea 70% a crédito, con tarjetas de crédito, lo cual es prácticamente en efectivo, porque los cobros con las compañías emisoras de tarjetas de crédito serian semanales.
- Los pagos a proveedores será al contado,
- Como colchón de efectivo, mantendremos el sueldo de todo el personal fijo, correspondiente a un mes.

- **Presupuesto de Ingresos**

En base al análisis de mercado, y con las políticas de ventas y cartera elaboramos el presupuesto de ingreso. Ver anexo No. 5

- **Presupuesto de materias primas, servicios e insumos**

De acuerdo con el resultado del análisis técnico y con las políticas de compra (100% al contado) se elaboro el presupuesto de materias primas, servicios e insumo. Ver anexo No.6

- **Presupuesto de personal**

Basados en el análisis administrativo, obtenemos el presupuesto del personal de las distintas áreas. El gasto anual asciende a aproximadamente \$40.000. Ver anexo No.7

- **Presupuesto de otros gastos**

En el anexo No.8 se adjuntan el detalle de otros gastos de operación, administración y ventas.

- **Análisis de costos**

El punto de equilibrio obtenido dados los costos fijos , variables y precio de venta, es de 1124 habitaciones anuales, y las habitaciones vendidas proyectadas son 2858, lo cual se refleja en las utilidades proyectadas en el estado de resultados. Ver anexo No. 9

VIII.

ANÁLISIS DE VALORES PERSONALES

Con este análisis se procura conocer la calidad y atributos de las personas que integran el grupo empresarial y se puede decir que los mismos se manejan con una permanente practica de los valores morales, éticos y cívicos, que se reflejan en la personalidad y comportamiento en la sociedad; que les ha servido de mucho para tener éxitos personales y profesionales.

El proyecto no perjudicará la imagen de las comunidades cercanas donde se ejecutará, mejor, ayudará al desarrollo turístico del sector y de la zona brindando plazas de trabajo e impulsando el turismo en estos lugares desconocidos por propios y extraños.

El grupo empresarial de desarrollara de una buena manera puestos que sus integrantes se conocen muy bien desde hace mucho tiempo, y han compartido diferentes reuniones familiares y de trabajo.

El efecto del proyecto sobre otros negocios será positivo desde un punto de vista de mejoramiento de los servicios, ya que los incentivará a reestructurar mejorar sus actividades, buscarán mejorar sus instalaciones y dar mejores servicios, trayendo consigo un bienestar común de los involucrados en estos quehaceres.

Los dueños de la idea, como se dijo anteriormente, esto es, los accionistas fundadores que conforman el grupo empresarial, han generado y construido una escala de valores a través de toda su vida, entre los cuales están: la honradez, tenacidad, respeto, responsabilidad y justicia.

Lo que también los caracteriza, es el espíritu de colaboración y la confianza en nuestra región que sumado a la iniciativa, creatividad, innovación y amor por el trabajo de calidad, nos convierten en los pilares básicos de un modelo de desarrollo transparente, sostenido y sustentable.

Aspectos Éticos y Morales

Quienes han desarrollado la idea y elaborado el presente estudio, confían que sus valores se transmitan en los lineamientos éticos y morales, que nuestra sociedad esta dispuesta a tolerar, cuyas prácticas no causarán impactos sociales potenciales, en las costumbres que las comunidades vecinas y la del Sitio San José, mantienen desde sus ancestros, por lo que las actividades de hospedaje, alimentación y atención ecoturística en esta zona se encuentra bajo los rangos éticos y morales de una sociedad civilizada. Esto es brindando confort, seguridad y esparcimiento paisajístico tanto en tierra como en las aguas del océano pacifico y que son propios de la zona.

IX.

ANALISIS FINANCIERO

- **Flujo de caja**

Como vemos en el anexo No. 12 adjunto, la Hostería San José, manejará un buen nivel de tesorería aun después de cancelar la obligación contraída para la construcción. Esta obligación será contraída con la Corporación Financiera Nacional a 8 años plazo con un año de gracia para capital e interés y a una tasa del 12%. Ver tabla de amortización en el anexo No. 13 adjunto.

Con este flujo de efectivo y por los 10 años analizados, el proyecto rendirá una tasa interna de retorno del 23.78% y un VAN de \$52.000 con una tasa esperada de los socios del 14%

- **Estado de resultados**

Las proyecciones de los resultados de la Hostería se la ha efectuado por 10 años por la alta inversión inicial, ya que en menos años no sería rentable. Como observamos en el anexo No. 11 , la hostería presenta utilidades desde el 1er año.

- **Balance General**

El balance general se encuentra adjunto en el anexo No. 10

X. ANÁLISIS DE RIESGOS E INTANGIBLES

- **Riesgos Financieros**

Entre los principales riesgos financieros son las fuentes de financiamiento propias, es decir, el capital de los accionistas. Si no se realiza un aporte inicial importante, ocasionaría un retraso en la ejecución del proyecto.

- **Riesgos Económicos**

Entre los potenciales riesgos económicos esta la inestabilidad política del país, lo que de alguna manera aleja a los inversionistas y prestamistas

Los riesgos económicos que pueden presentar son la subida de los sueldos por encima de los presupuestados, incremento de la inflación superior a lo pronosticado por el ministerio de finanzas, aumento desmesurado del costo de los equipos, materias primas e insumos, y el incremento de los precios de los servicios básicos y especiales.

- **Riesgo De Mercado**

Los riesgos que podrían ocurrir en cuanto al mercado serían una recesión económica en el país, que los usuarios o consumidores de este tipo de servicios y no los usen con la frecuencia proyectada; los cambios de la corriente del turismo ecológico y de la panorámica de la playa afectada por fenómenos naturales, es decir, un crecimiento sin control de la competencia, esto ocasionaría una disminución de los clientes potenciales; por último la falta de carreteras en buen estado y de servicios de transporte terrestre y aéreo a las ciudades de Portoviejo, Bahía y Manta, que son los lugares de destino inicial, alejaría la posibilidad de captar a la demanda potencial con mayor facilidad.

- **Riesgo Técnicos**

Con los pronósticos del proyecto, tanto de costos como de inversión y financiamiento en un periodo mayor a tres meses, desde la entrega del proyecto terminado, éste podría verse afectado por intereses particulares de políticos “ecologistas” que puedan declarar al sitio “San José” como zona protegida, impidiendo construcciones de hosterías, hoteles y afluencias de visitantes en forma masiva, esto puede generar cambios sustanciales en el diseño y presupuesto del proyecto.

PLANOS

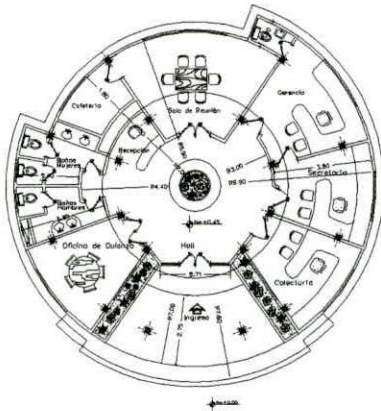
IMPLANTACION GENERAL ***"HOSTERIA SAN JOSE"***

NOMENCLATURA

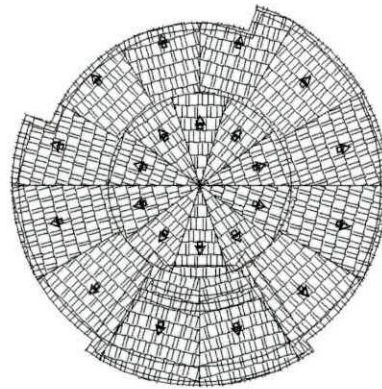
- ① PARQUEADERO
- ② ADMINISTRACION
- ③ PISCINA DE NIÑOS
- ④ PISCINA DE ADULTOS
- ⑤ SAUNA Y BAÑO TURCO
- ⑥ BATERIA SANITARIA
- ⑦ CANCHA MULTIPLE
- ⑧ BAR RESTAURANTE
- ⑨ SALA DE JUEGOS
- ⑩ PARQUEADERO
- ⑪ AUDITORIO
- ⑫ CABAÑAS EJECUTIVAS
- ⑬ CABAÑAS GRUPALES
- ⑭ CABAÑAS MATRIMONIALES
- ⑮ CABAÑAS FAMILIARES
- ⑯ CABAÑAS TRIPLES



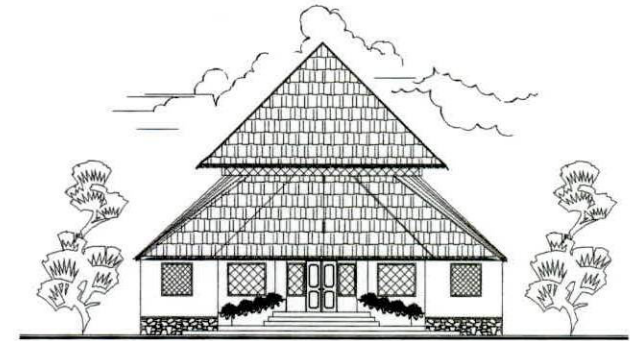
ADMINISTRACION



ESCALA _____ 1 : 100



ESCALA _____ 1 : 100



ESCALA _____ 1 : 125

PLANTA ARQUITECTONICA

1 : 125

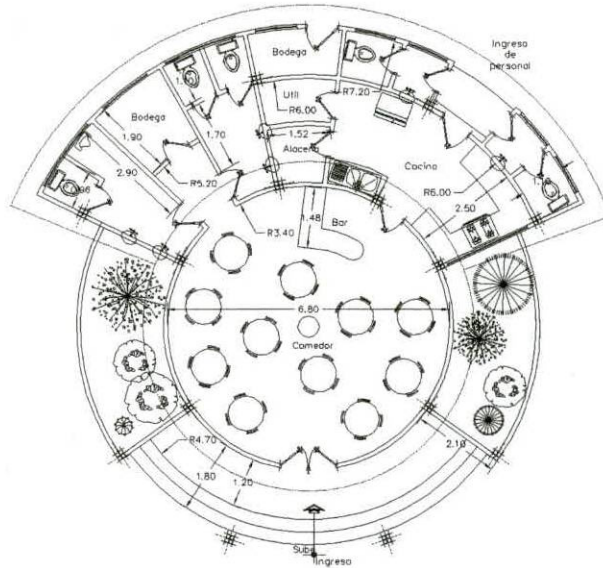
ESCALA _____ 1 : 125



ESCALA _____ 1 : 125

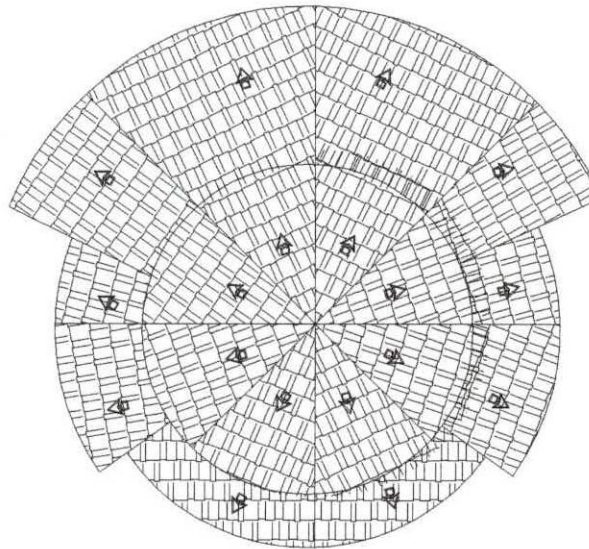
PLANOS ARQUITECTONICOS

BAR RESTAURANTE



PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA 1 : 100



PLANTA DE CUBIERTA

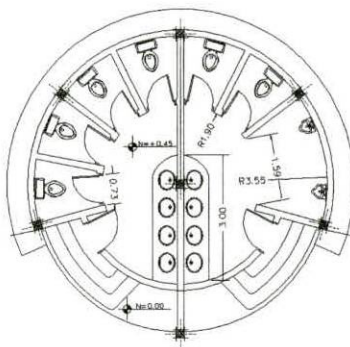
ESCALA 1 : 100



FACHADA PRINCIPAL

ESCALA 1 : 125

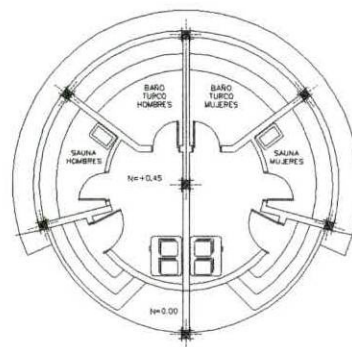
BATERIA SANITARIA



PLANTA ARQUITECTONICA

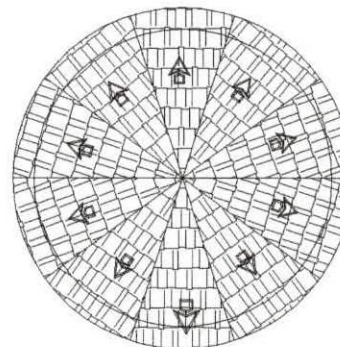
ESCALA 1 : 100

SAUNA Y TURCO



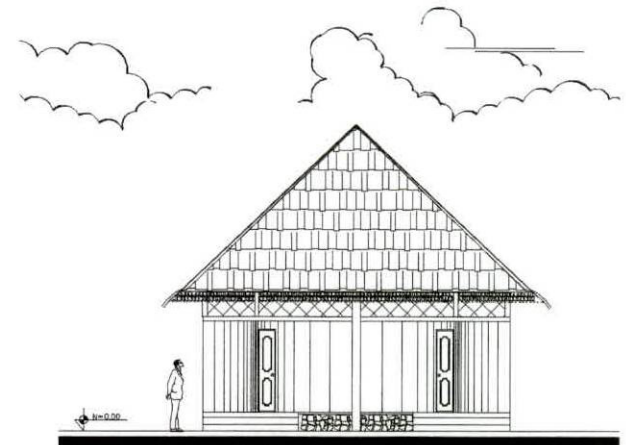
PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA 1 : 100



PLANTA DE CUBIERTA

ESCALA 1 : 100

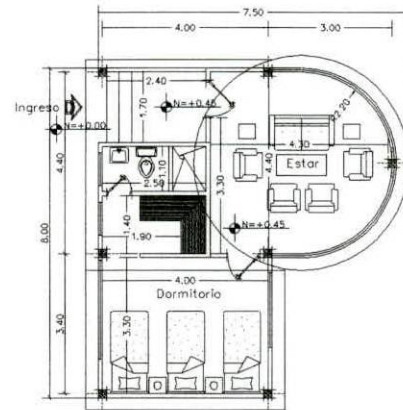


FACHADA PRINCIPAL

ESCALA 1 : 100

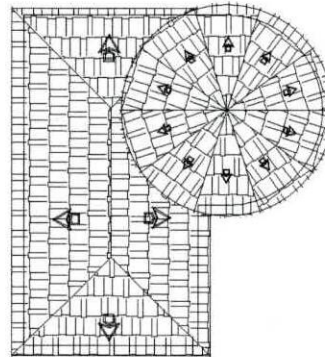
PLANOS ARQUITECTONICOS

CABAÑA TRIPLE



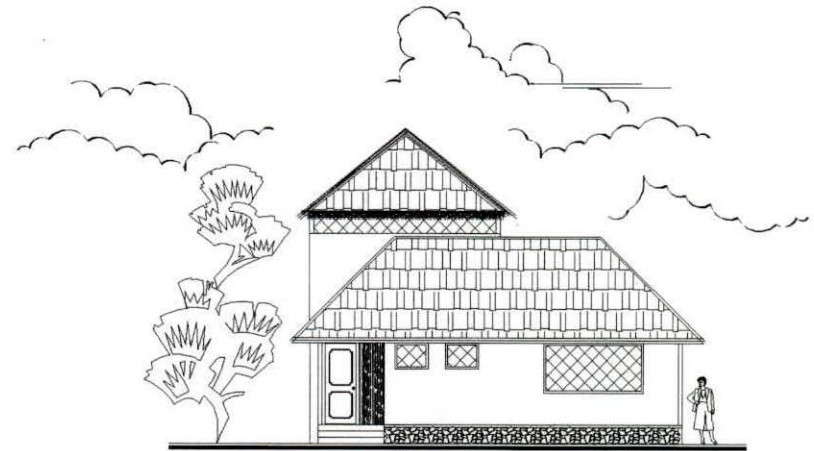
PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA 1 : 100



PLANTA DE CUBIERTA

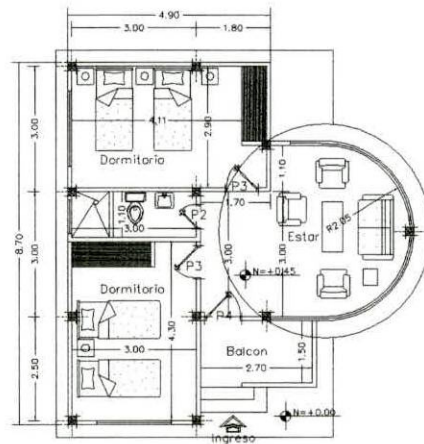
ESCALA 1 : 100



FACHADA PRINCIPAL

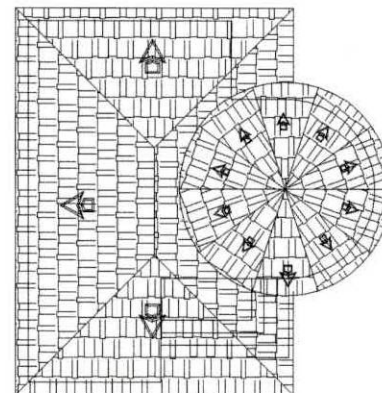
ESCALA 1 : 100

CABAÑA GRUPAL



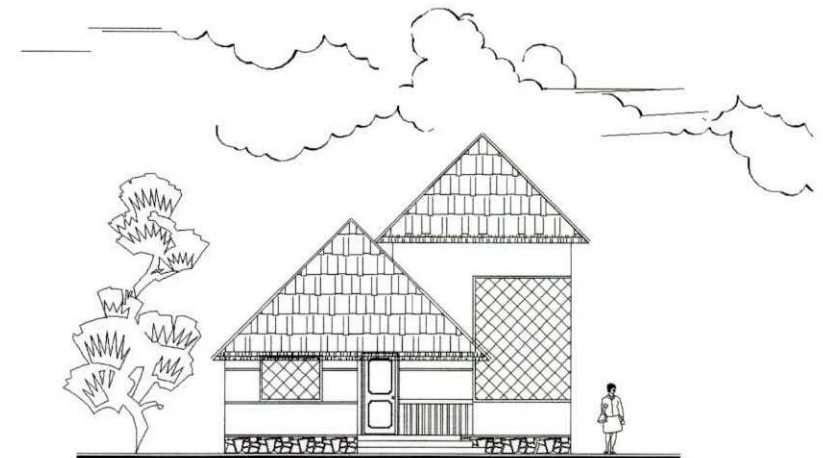
PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA 1 : 100



PLANTA DE CUBIERTA

ESCALA 1 : 100

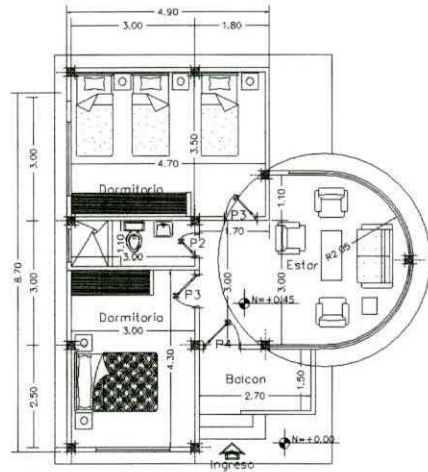


FACHADA PRINCIPAL

ESCALA 1 : 100

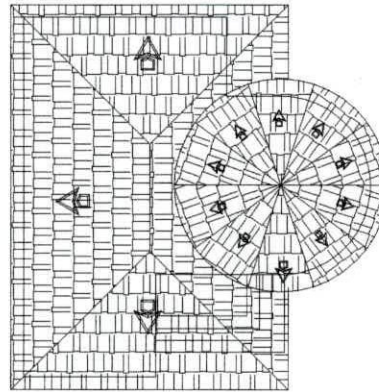
PLANOS ARQUITECTONICOS

CABAÑA FAMILIAR



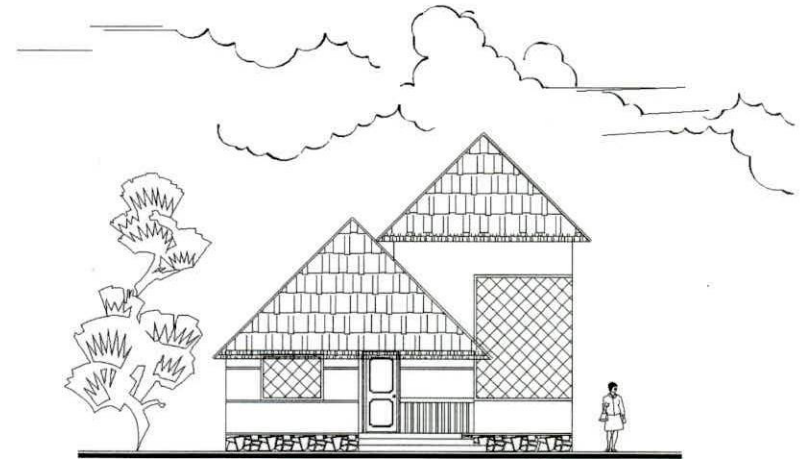
PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA 1 : 100



PLANTA DE CUBIERTA

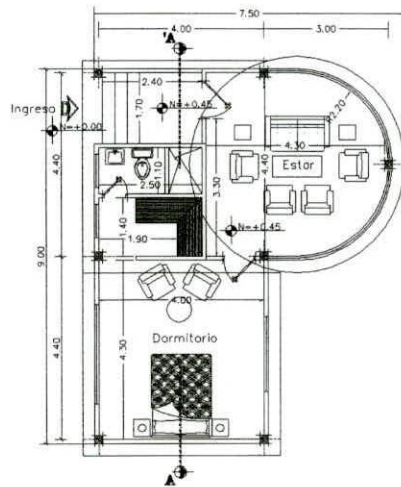
ESCALA 1 : 100



FACHADA PRINCIPAL

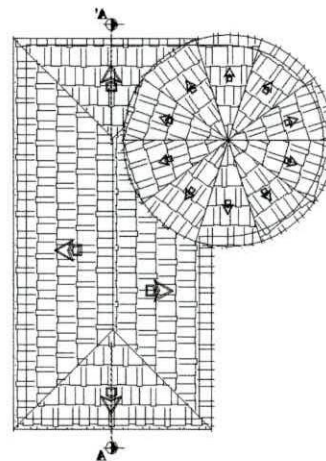
ESCALA 1 : 100

CABAÑA MATRIMONIAL



PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA 1 : 100



PLANTA DE CUBIERTA

ESCALA 1 : 100



FACHADA PRINCIPAL

ESCALA 1 : 100

A N E X O S

**PRESUPUESTO GENERAL PARA LA CONSTRUCCION
DE LA HOSTERIA "SAN JOSE"**

OBRAS CIVILES

	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNIT.	C.TOTAL
1	OBRAS PRELIMINARES				
	Guardiania		8.00	210.00	1,680.00
	Replanteo	m2	25,200.00	0.15	3,780.00
	Limpieza de terreno	m2	12,600.00	0.30	3,780.00
	Caseta de guardiania y bodega	m2	38.00	21.91	832.58
	Estudio de suelo	m2	24.00	12.00	288.00
	Analisis y resultados	m2	24.00	4.00	96.00
2	MOVIMIENTO DE TIERRA				
	Excavacion y desalojo	m3	4,160.00	2.50	10,400.00
	Desalojo manual	m3	800.00	1.92	1,536.00
	Relleno con lastre	m3	2,080.00	6.85	14,248.00
3	ESTRUCTURA DE H.A.				
	<u>Hormigon de replantillo</u>	m3	52.21	68.30	3,565.67
	(36 plintos/1er bloque) 1,728				
	(36 columnas/2do bloque) 1,728				
	(Piscina) 11,25				
	(Parqueadero, canchas multiples) 37,5				
	<u>Hormigon en plintos</u>	m3	20.34	120.19	2,444.66
	(36 plintos/01bloque) (1,0)(0,8)(0,25)				
	(36 plintos/2do bloque)/2Blo(1,0)(0,8)(0,25)				
	(12 plintos/admis.)(1)(0,75)(0,25)				
	(12 plintos/casa empleados(1)(0,75)(0,25)				
	<u>Hormigon ciclopeo</u>	m3	32.80	80.15	2,628.92
	200 ml de muro en comedor/Restaurant				
	160 ml de muro en canchas (0,20)(0,15)				
	300 ml de muro en parqueaderos (0,20)(0,15)				
	200 ml de muro en camineria (0,20)(0,10)				
	Hormigon en columnas 84 col. (0,2)(0,25)(3)	m3	12.60	215.64	2,717.06
	Hormigon en riostras 250 ml (0,2)(0,2)	m3	10.00	160.14	1,601.40
	Contrapiso de H.s. 1500 M2 (0,05)	m3	75.00	75.43	5,657.25
	Contrapiso de H.s. Cancha multiple (36)(36)(0,07)	m2	90.72	12.00	1,088.64
	Hormigon con vigas 284 ml en bloques restaurant (0,2	m3	17.04	145.55	2,480.17
	74 ml en bloque administracion	m3	4.44	145.55	646.24
	Hormigon en losa e=20 cm	m2	743.00	43.13	32,045.59
	Losa de administracion 143 m2				
	Losa en discoteca 300 m2				
	Losa en cocina - caja- servicios 300 m2				
	<u>Hierro estructural:</u>	Kg.	14,760.00	0.65	9,594.00
	Cisterna de H.A. 30 m3	Und.	1.00	4,000.00	4,000.00
	Cisterna de H.A. 15 m3	Und.	1.00	2,200.00	2,200.00
4	RUBRO PAREDES Y ENLUCIDOS				
	Mamposteria de ladrillo 15 cm	m2	60.00	9.58	574.80
	Mamposteria de 100mm	m2	725.40	6.25	4,533.75
	Enlucido vertical	m2	1,450.80	4.66	6,760.73
	Enlucido horizontal	m2	743.00	5.66	4,205.38
	Filos de ventanas	ml	200.00	1.07	214.00
	Masillado en losas	m2	743.00	1.02	757.86
5	RECUBRIMIENTOS				

**PRESUPUESTO GENERAL PARA LA CONSTRUCCION
DE LA HOSTERIA "SAN JOSE"**

OBRAS CIVILES

	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNIT.	C.TOTAL
	Ceramica de baño	m2	180.00	16.00	2,880.00
	Adoquin peatonal puesto	m2	180.00	9.50	1,710.00
	Tratamiento del piso de camineria	m2	204.00	14.00	2,856.00
6	INSTALACIONES SANITARIAS				
	<u>Desague de AA.SS.</u>	pto	28.00	14.23	398.44
	Administracion 4 puntos				
	Salon de actos 6 puntos				
	Discoteca 6 puntos				
	Casa de trabajadores 6 puntos				
	Aseo de restaurante 6 puntos				
	Pozo septico				8,500.00
7	INSTALACIONES DE AA.PP.	pto	53.00	24.51	1,299.03
	Administracion 11 puntos				
	Salon de actos 10 puntos				
	Discoteca 10 puntos				
	Casa de trabajadores 6 puntos				
	Aseo de restaurante 16 puntos				
	Inodoro	Und.	26.00	93.00	2,418.00
	Lavado	Und.	20.00	60.50	1,210.00
	Acometida AA.PP	MI	120.00	9.40	1,128.00
	Tuberia de 1/2 - 3/4	MI	200.00	1.25	250.00
	Posa septica, con divisiones para tratamientos de aguas servidas				-
	Cajas de revision	Gl.	1.00	8,562.00	8,562.00
8	INSTALACIONES ELECTRICAS				
	<u>Iluminacion 110 v</u>	pto.	124.00	22.36	2,772.64
	Administracion 13				
	Salon de actos 18				
	Discoteca 9				
	Casa de empleados 12				
	Area de restaurante 37				
	Iluminacion de caminatas 35				
	<u>Tomacorriente 110 v</u>	pto.	68.00	18.86	1,282.48
	Administracion 14				
	Salon de actos 8				
	Discoteca 12				
	Casa de empleados 12				
	Area de restaurante 18				
	Canchas deportivas 4				
	<u>Tomacorriente 220v</u>	pto.	28.00	31.23	874.44
	Administracion 2				
	Salon de actos 4				
	Discoteca 6				
	Casa de empleados 1				
	Area de restaurante 5				
	Canchas deportivas 6				
	Bombas: piscina, cisternas, hidromasajes 5				
	<u>Lamparas fluorescentes</u>	Und.	62.00	12.00	744.00
	<u>Caja termica</u>	Und.	10.00	150.00	1,500.00
	<u>Acometidas</u>	MI	40.00	8.00	320.00
	<u>Puntos de telefonos instalaciones internas</u>	Pto.	18.00	27.50	495.00
	Principales 3				

PRESUPUESTO GENERAL PARA LA CONSTRUCCION DE LA HOSTERIA "SAN JOSE"					
OBRAS CIVILES					
	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNIT.	C.TOTAL
	Extencion 15				
9	PUERTAS Y VENTANAS				
	<u>Puertas de laurel principales</u>	Und.	8.00	165.00	1,320.00
	Administracion 2				
	Discoteca 2				
	Casa de empleados 2				
	Restaurante 2				
	<u>Puertas de baños</u>	Und.	28.00	100.00	2,800.00
	Administracion 5				
	Salon de juegos 6				
	Discoteca 6				
	Casa de empleados 5				
	Restaurante 6				
	Area de restaurante 6				
	<u>Ventanas de madera y vidrio</u>	m2	90.00	65.00	5,850.00
	Administracion 9 m2				
	Casa de empleados 9 m2				
	Discoteca 12 m2				
	Restaurante 30 m2				
	Salon de juegos 30 m2				
	<u>Puertas de madera y vidrio</u>	m2	21.00	72.00	1,512.00
	Administracion 4,4 m2				
	Casa de empleados 4,4 m2				
	Discoteca 3,4 m2				
	Restaurante 4,4 m2				
	Salon de juegos 4,4 m2				
10	ACABADOS				
	Pintura de caucho interior y exterior	m2	890.00	3.80	3,382.00
11	OBRAS VARIAS				
	Limpieza general	m2	3,000.00	0.25	750.00
	Acabados de madera y barnizado con vidrio liquido	m2	45.00	7.50	337.50
	Poste de h.a. Para iluminacion de canchas multiples	u	10.00	300.00	3,000.00
	Acometidas y cables #2	m	100.00	1.50	150.00
	Pinturas de lineas de canchas multiples	ml	139.75	1.40	195.65
		Subtotal			182,853.89
		<i>Costos Indirectos</i>			20,113.93
		Total			\$202,967.82

**PRESUPUESTO GENERAL PARA LA CONSTRUCCION
DE LAS "10 CABAÑAS EN LA HOSTERIA SAN JOSE"**

OBRAS CIVILES

	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNIT.	C.TOTAL
1	OBRAS PRELIMINARES				
	Guardiania		8.00	210.00	1,680.00
	Replanteo	m2	381.60	0.45	171.72
	Limpieza de terreno	m2	381.60	0.41	156.46
	Caseta de guardiania y bodega	m2	24.00	21.91	525.84
	Estudio de suelo	m2	24.00	12.00	288.00
	Analisis y resultados	m2	24.00	4.00	96.00
2	MOVIMIENTO DE TIERRA				
	Excavacion y desalojo	m3	239.00	2.50	597.50
	Desalojo manual	m3	32.00	2.00	64.00
	Relleno con lastre	m3	250.00	6.85	1,712.50
3	ESTRUCTURA DE H.A.				
	<u>Hormigon de replantillo</u>	m3	4.59	68.30	313.50
	9 columnas (0,9x0,8x0,05)*3,24 (Caminerias y parte frontal de cabañas) 1,35				
	<u>Hormigon en plintos</u>	m3	12.96	120.19	1,557.66
	(90 plintos de 0,9x0,8x0,2)				
	<u>Hormigon ciclopeo</u>	m3	32.80	80.15	2,628.92
	36 ml de muro en cada cabaña				
	Hormigon en columnas 90 col. (0,2)(0,25)(3)	m3	13.50	215.64	2,911.14
	Hormigon en riostras 360 ml (0,2)(0,2)	m3	14.40	160.14	2,306.02
	Contrapiso de H.s. 31,2 M2 por cabaña	m2	312.00	11.98	3,737.76
	Hormigon para vigas, viguetas en cabañas	m3	27.11	145.55	3,945.86
	Hormigon en losetas para el baño e=15 cm	m3	26.00	36.45	947.70
	Estructuras de madera con viguetas y piso para planta alta, tratamiento con vidrio liquido incluido	m2	193.60	36.00	6,969.60
	<u>Hierro estructural:</u>	Kg.	1,500.00	0.65	975.00
4	RUBRO PAREDES Y ENLUCIDOS				
	Mamposteria de ladrillo 15 cm	m2	927.00	9.58	8,880.66
	Mamposteria de 100mm	m2	200.00	6.25	1,250.00
	Enlucido vertical	m2	2,182.40	4.66	10,169.98
	Enlucido horizontal	m2	100.00	5.66	566.00
	Filos de ventanas	ml	240.00	1.07	256.80
5	RECUBRIMIENTOS				
	Baldosa	m2	331.20	15.60	5,166.72
	Ceramica de baño	m2	110.00	16.00	1,760.00
	Adoquin peatonal puesto	m2	150.00	9.50	1,425.00
	Tratamiento del piso de camineria	m2	50.00	14.00	700.00
6	INSTALACIONES SANITARIAS				
	<u>Desague de AA.SS.</u>	pto	60.00	14.23	853.80
7	INSTALACIONES DE AA.PP.				
	Instalaciones de agua potable	pto	80.00	24.51	1,960.80
	Inodoro	Und.	10.00	93.00	930.00
	Lavado	Und.	10.00	60.50	605.00
	Acometida AA.PP	MI	200.00	9.40	1,880.00

**PRESUPUESTO GENERAL PARA LA CONSTRUCCION
DE LAS "10 CABAÑAS EN LA HOSTERIA SAN JOSE"**

OBRAS CIVILES

	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNIT.	C.TOTAL
	Tuberia de 1/2 - 3/4	MI	200.00	1.25	250.00
	Posa septica, con divisiones para tratamientos de aguas servidas y				-
	Cajas de revision	Gl.	1.00	1,800.00	1,800.00
8	INSTALACIONES ELECTRICAS				
	Iluminacion 110 v	pto.	70.00	22.36	1,565.20
	Tomacorriente 110 v	pto.	70.00	18.86	1,320.20
	Tomacorriente 220v	pto.	10.00	31.23	312.30
	Caja termica	Und.	10.00	150.00	1,500.00
	Acometidas	MI	100.00	8.00	800.00
	Puntos de telefonos instalaciones internas	Pto.	10.00	27.50	275.00
9	PUERTAS Y VENTANAS				
	Puertas de laurel principales	Und.	10.00	165.00	1,650.00
	Puertas de baños	Und.	20.00	100.00	2,000.00
	Ventanas de madera y vidrio	m2	27.00	65.00	1,755.00
	Puertas de madera y vidrio	m2	24.00	72.00	1,728.00
10	ACABADOS				
	Pintura de caucho interior y exterior	m2	2,010.00	3.80	7,638.00
	Cubierta de eternit en la parte alta y cade en la parte baja para				
	decoracion tipica	m2	450.93	31.25	14,091.56
		Subtotal			104,675.20
		<i>Costos Indirectos</i>			11,514.27
		Total			\$116,189.47

PRESUPUESTO EQUIPOS - MUEBLES Y SUMINISTROS				
DESCRIPCION	CANTIDAD	CTO.UNIT.	CTO.TOTAL	
1 AMOBLADO DE CUARTOS				
TV Color 14"	21	265.00	5,565.00	
Soportes de TV	23	25.00	575.00	
Dispensadores de papel higienico	30	11.50	345.00	
Amoblado de cabañas, discoteca, bar/restaurante,				
decoracion con plantas y otros	1	15,000.00	15,000.00	
Aire acondicionado	25	600.00	15,000.00	
2 COMUNICACIONES				
Computador portatil	1	1,800.00	1,800.00	
Computador	2	700.00	1,400.00	
UPS BC Internet 500 VA	3	127.00	381.00	
Infocus	1	2,000.00	2,000.00	
Impresora laser	1	350.00	350.00	
Mesas para computadoras	3	100.00	300.00	
Sillas para mesas de computadoras	6	10.00	60.00	
Instalacion de internet y elaboracion de p	1	300.00	300.00	
<u>Central telefonica</u>				
6 lineas externas y 20 internas	1	1,000.00	1,000.00	
Telefono programador	1	150.00	150.00	
Telefonos	23	50.00	1,150.00	
Concesion de lineas telefonicas	2	220.00	440.00	
Fax con telefono inalambrico	1	400.00	400.00	
Central con 4 radio transmisores para co	1	250.00	250.00	
Instalacion de directv	8	400.00	3,200.00	
3 EQUIPOS DE COCINA				
Horno microonda	1	300.00	300.00	
<u>Cocina Industrial</u>				
Cocina de 6 quemadores	1	1,700.00	1,700.00	
Sistema de distribucion de gas	1	177.00	177.00	
Campana extractora con motor	1	1,273.00	1,273.00	
Plancha asadora	1	209.00	209.00	
Lavadero industrial	1	734.00	734.00	
Licuadaora industria de 8 litros	1	77.00	77.00	
Refrigeradora de 1 puerta	1	500.00	500.00	
Refrigeradora de 2 puertas	1	800.00	800.00	
Camara frigorifica	1	6,800.00	6,800.00	
<u>Suministros de cocina</u>				
Extractor de jugo	1	57.00	57.00	
Frascos para aliños	10	1.00	10.00	
Frascos para caramelos	5	1.00	5.00	
Exprimidoras de limon	2	2.00	4.00	
Tostadora	1	36.00	36.00	
Batidora	1	50.00	50.00	
Sarten	3	5.00	15.00	
Licuadaora	1	50.00	50.00	
Platera	5	5.00	25.00	
Tablas para picar	3	2.50	7.50	
4 SUMINISTROS RESTAURANTE				
<u>Equipamiento de cocina, discoteca, bar/restaurante</u>			-	

PRESUPUESTO EQUIPOS - MUEBLES Y SUMINISTROS				
DESCRIPCION	CANTIDAD	CTO.UNIT.	CTO.TOTAL	
Azucarero	2	4.20	8.40	
Ceniceros	40	4.00	160.00	
Cocteleras	2	5.60	11.20	
Copas para postre (6unds)	12	5.00	60.00	
Hieleras	2	18.00	36.00	
Jarras con medidas	2	7.50	15.00	
Juego de baldes	5	2.00	10.00	
Juego de cevicheras (6 piezas)	12	6.00	72.00	
Juego de charolas (3 piezas)	10	7.50	75.00	
Juego de copas (6 piezas)	14	5.00	70.00	
Juego de cubiertos (36 piezas)	3	12.00	36.00	
Juego de cucharas (36 piezas)	3	12.00	36.00	
Juego de cuchillos	3	1.00	3.00	
Juego de ollas	5	40.00	200.00	
Juego de reposteros (3 piezas)	3	5.00	15.00	
Juego de vasos tequila (6 piezas)	10	6.00	60.00	
Juego de vasos whisky (6 piezas)	10	6.00	60.00	
Juego de vasos cervezas (6 piezas)	14	6.50	91.00	
Juego de vasos cocktail	10	3.00	30.00	
Juegos de cucharon (3 piezas)	2	6.00	12.00	
Pica hielo	3	1.00	3.00	
Pinzas para hielo	20	1.50	30.00	
Salero	2	1.50	3.00	
Tazones	5	4.00	20.00	
Vajilla de 36 piezas (6 personas)	12	40.00	480.00	
Dispensador de servilletas	20	5.70	114.00	
Dispensador de papel toalla	5	11.50	57.50	
5 SUMINISTROS ADMINISTRACION (RECEPCION/LIMPIEZA)				
Tv color 20"	2	430.00	860.00	
Escritorio para administracion	1	180.00	180.00	
Archivador	1	50.00	50.00	
Sillas	4	10.00	40.00	
Calculadora	1	20.00	20.00	
Silla giratoria	1	20.00	20.00	
Caja registradora	1	200.00	200.00	
Equipo de sonido	1	570.00	570.00	
<u>Discjockey</u>			-	
Mezcladora	1	440.00	440.00	
Compactera	1	1,000.00	1,000.00	
Luces ritmicas	6	308.00	1,848.00	
Parlante amplificador	4	1,045.00	4,180.00	
Extintores	30	45.00	1,350.00	
Botiquin de primeros auxilios	1	40.00	40.00	
Calentador de agua a gas	11	120.00	1,320.00	
Cilindro de gas con pulmon y manguera	14	60.00	840.00	
Filtro purificador de agua	23	165.00	3,795.00	
Plancha grande	2	40.00	80.00	
Soportes para plancha	2	11.00	22.00	
Lavadora	2	650.00	1,300.00	
Escoba	5	2.50	12.50	
Carro de limpieza	2	70.00	140.00	
Dispensador de jabon liquido	30	30.00	900.00	
Trapeador	5	2.00	10.00	
Furgoneta 15 pasajeros	1	20,000.00	20,000.00	
Seguro	1	1,300.00	1,300.00	

PRESUPUESTO EQUIPOS - MUEBLES Y SUMINISTROS				
DESCRIPCION	CANTIDAD	CTO.UNIT.	CTO.TOTAL	
<u>Seguridad y vigilancia</u>				
Magnun 45	2	1,200.00	2,400.00	
Chalecos antibalas	2	200.00	400.00	
<u>Instalacion de servicio electrico</u>				
Medidor, diseño, proyecto y tramites de i	1	700.00	700.00	
6 AREA EXTERIOR (JARDINERIA, ENTRETENIMIENTO)				
<u>Piscina, hidromasaje y bombeo interno</u>				
Elementos para piscina	1	1,300.00	1,300.00	
Para hidromasaje, bomba de 1HP y accesorios	1	500.00	500.00	
Para bombeo interno, 3 bombas de 2HP	1	1,500.00	1,500.00	
<u>Herramientas para mantenimiento</u>				
Juego de llaves pico	1	20.00	20.00	
Juego de dados pico	1	25.00	25.00	
Martillos	1	7.00	7.00	
Juego de playos	1	30.00	30.00	
Juego de llaves hexagonales	1	7.00	7.00	
Espatulas	2	3.00	6.00	
Juego de destornilladores	1	20.00	20.00	
Cinceles	2	8.00	16.00	
Santiago	1	15.00	15.00	
Combo	1	12.00	12.00	
Equipo de seguridad industrial	1	50.00	50.00	
Taladro	1	50.00	50.00	
Otros	1	50.00	50.00	
<u>Juegos y entretenimiento</u>			-	
Juegos infantiles (columbios, resbaladera)	1	500.00	500.00	
Mesas de billar	2	320.00	640.00	
Futbolines	1	300.00	300.00	
Mesas de ping pong	2	100.00	200.00	
<u>Gastos Pre-operativos</u>				
Permisos de construccion, aprobacion de planos, linea de fabrica			2,000.00	
Permisos de funcionamiento			150.00	
Tramites de constitucion			320.00	
Aprobacion de planos y calificacion del ministerio de turismo			500.00	
Derechos de propiedad intelectual			100.00	
Gastos de reclutamiento del personal			1,000.00	
Gastos en capacitacion del personal			2,000.00	
Total			\$119,599.10	



BIBLIOTECA ESFERICA
ESFORA

HOSTERIA "SAN JOSE"			
DETALLE DE ACTIVO FIJOS			
Descripcion Activo	US\$	% Depreciacion	Depr. Annual
Terreno	20,000.00	0%	-
<u>Inversiones Depreciables</u>			
Edificio			
Construccion de Instalaciones	319,157.29	5%	12,168.01
Muebles y Enseres			
TV Color 14"	5,565.00		
Soportes de TV	575.00		
Dispensadores de papel higienico	345.00		
Amoblado de cabañas, discoteca, bar/restaurante, decoracion con plantas y otros	15,000.00		
Aire acondicionado	15,000.00		
Computador portatil	1,800.00		
Computador	1,400.00		
UPS BC Internet 500 VA	381.00		
Infocus	2,000.00		
Impresora laser	350.00		
Mesas para computadoras	300.00		
Sillas para mesas de computadoras	60.00		
Instalacion de internet y elaboracion de pagina web	300.00		
Central telefonica	3,140.00		
Central con 4 radio transmisores para comunicacion interna	250.00		
Instalacion de directv	3,200.00		
Suministros de cocina	259.50		
Equipamiento de cocina, discoteca, bar/restaurante	1,768.10		
Suministros de Administracion (Recepcion/Limpieza)			
Tv color 20"	860.00		
Escritorio para administracion	180.00		
Archivador	50.00		
Sillas	40.00		
Calculadora	20.00		
Silla giratoria	20.00		
Caja registradora	200.00		
Equipo de sonido	570.00		
Extintores	1,350.00		
Botiquin de primeros auxilios	40.00		
Cilindro de gas con pulmon y manguera	840.00		
Plancha grande	80.00		
Soportes para plancha	22.00		
Escoba	12.50		
Carro de limpieza	140.00		
Dispensador de jabon liquido	900.00		
Trapeador	10.00		
Seguridad y vigilancia			
Magnun 45	2,400.00		
Chalecos antibalas	400.00		
Instalacion de servicio electrico			
Medidor, diseño, proyecto y tramites de instalacion	700.00		
Herramientas para mantenimiento	308.00		
Juegos y entretenimiento	1,640.00		
Total Muebles y Enseres	62,476.10	10%	6,247.61
Maquinaria y Equipos			
Equipos de cocina			
Horno microonda	300.00		
Cocina Industrial	4,170.00		
Refrigeradora de 1 puerta	500.00		
Refrigeradora de 2 puertas	800.00		
Camara frigorifica	6,800.00		
Piscina, hidromasaje y bombeo interno			

HOSTERIA "SAN JOSE"				
DETALLE DE ACTIVO FIJOS				
Descripcion Activo	US\$	% Depreciacion Depr. Annual		
Elementos para piscina	1,300.00			
Para hidromasaje, bomba de 1HP y accesorios	500.00			
Para bombeo interno, 3 bombas de 2HP	1,500.00			
Discjockey	7,468.00			
Calentador de agua a gas	1,320.00			
Filtro purificador de agua	3,795.00			
Lavadora	1,300.00			
Total Equipos	29,753.00	10%		2,975.30
<u>Equipos de transporte</u>				
Furgoneta 15 pasajeros	20,000.00			
Seguro	1,300.00			
	21,300.00	20%		4,260.00
<u>Gastos Pre-operativos</u>	6,070.00	10%		607.00
Inversion Total	458,756.39			

HOSTERIA "SAN JOSE"
PRESUPUESTO DE INGRESOS
AÑO 1

PRESUPUESTO DE INGRESOS

AÑO 1

[illegible]

HOSTERIA "SAN JOSE"
PLAN DE CONSUMO
RESTAURANTE-BAR

AÑO 1

Items	Medida	C.U. \$	Enero		Feb		Marzo		Abril		Mayo		Junio		Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre		Total Cant	Total \$	
			CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$	CANT	\$			
COLAS	2 litros	1.2	70	84.00	105	126.00	105	126.00	105	126.00	35	42.00	14	16.80	140	168.00	140	168.00	140	168.00	14	16.80	17.5	21.00	70	84.00	2,018.10	2,421.72	
AGUA	20 litros	1.8	27	48.60	40.5	72.90	40.5	72.90	40.5	72.90	13.5	24.30	5.4	9.72	54	97.20	54	97.20	54	97.20	5.4	9.72	6.75	12.15	27	48.60	983.34	1,770.01	
Agua	1/2 litro	0.3	500	150.00	750	225.00	750	225.00	750	225.00	250	75.00	100	30.00	1000	300.00	1000	300.00	1000	300.00	100	30.00	125	37.50	500	150.00	8,722.50	2,616.75	
Leche	Litro	1.2	100	120.00	150	180.00	150	180.00	150	180.00	50	60.00	20	24.00	200	240.00	200	240.00	200	240.00	20	24.00	25	30.00	100	120.00	2,883.00	3,459.60	
VINOS	1/2 litro	4	30	120.00	45	180.00	45	180.00	45	180.00	15	60.00	6	24.00	60	240.00	60	240.00	60	240.00	6	24.00	7.5	30.00	30	120.00	1,927.50	7,710.00	
Huevos	ca.	0.1	88	8.80	132	13.20	132	13.20	132	13.20	44	4.40	17.6	1.76	176	17.60	176	17.60	176	17.60	17.6	1.76	22	2.20	88	8.80	1,312.52	131.25	
CARNE	Kg.	4.5	33	148.50	49.5	222.75	49.5	222.75	49.5	222.75	16.5	74.25	6.6	29.70	66	297.00	66	297.00	66	297.00	6.6	29.70	8.25	37.13	33	148.50	2,328.98	10,480.39	
POLLO	Kg.	4	28	112.00	42	168.00	42	168.00	42	168.00	14	56.00	5.6	22.40	56	224.00	56	224.00	56	224.00	5.6	22.40	7	28.00	28	112.00	1,799.00	7,196.00	
PESCADO	Kg.	4	20	80.00	30	120.00	30	120.00	30	120.00	10	40.00	4	16.00	40	160.00	40	160.00	40	160.00	4	16.00	5	20.00	20	80.00	1,285.00	5,140.00	
MARISCOS	Kg.	5	18	90.00	27	135.00	27	135.00	27	135.00	9	45.00	3.6	18.00	36	180.00	36	180.00	36	180.00	3.6	18.00	4.5	22.50	18	90.00	1,384.20	6,921.00	
EMBUTIDOS	Kg.	8	12	96.00	18	144.00	18	144.00	18	144.00	6	48.00	2.4	19.20	24	192.00	24	192.00	24	192.00	2.4	19.20	3	24.00	12	96.00	180.00	1,440.00	
FRUTAS	Kg.	2.5	100	250.00	150	375.00	150	375.00	150	375.00	50	125.00	20	50.00	200	500.00	200	500.00	200	500.00	20	50.00	25	62.50	100	250.00	4,527.50	11,318.75	
LEGUMBRES	Kg.	1.5	100	150.00	150	225.00	150	225.00	150	225.00	50	75.00	20	30.00	200	300.00	200	300.00	200	300.00	20	30.00	25	37.50	100	150.00	3,262.50	4,893.75	
ARROZ	Kg.	1	100	100.00	150	150.00	150	150.00	150	150.00	50	50.00	20	20.00	200	200.00	200	200.00	200	200.00	20	20.00	25	25.00	100	100.00	2,630.00	2,630.00	
AZUCAR	Kg.	0.85	80	68.00	120	102.00	120	102.00	120	102.00	40	34.00	16	13.60	160	136.00	160	136.00	160	136.00	16	13.60	20	17.00	80	68.00	1,952.20	1,659.37	
PASTAS	Kg.	2.5	20	50.00	30	75.00	30	75.00	30	75.00	10	25.00	4	10.00	40	100.00	40	100.00	40	100.00	4	10.00	5	12.50	20	50.00	905.50	2,263.75	
Panes	Kg.	3	80	240.00	120	360.00	120	360.00	120	360.00	40	120.00	16	48.00	160	480.00	160	480.00	160	480.00	16	48.00	20	60.00	80	240.00	4,128.00	12,384.00	
ACEITE	Lt	1.4	60	84.00	90	126.00	90	126.00	90	126.00	30	42.00	12	16.80	120	168.00	120	168.00	120	168.00	12	16.80	15	21.00	60	84.00	1,881.60	2,634.24	
CONDIMENT	Kg.	8	5	40.00	7.5	60.00	7.5	60.00	7.5	60.00	2.5	20.00	1	8.00	10	80.00	10	80.00	10	80.00	1	8.00	1.25	10.00	5	40.00	574.25	4,594.00	
Gas	10Kg	4	30	120.00	45	180.00	45	180.00	45	180.00	15	60.00	6	24.00	60	240.00	60	240.00	60	240.00	6	24.00	7.5	30.00	30	120.00	1,927.50	7,710.00	
Varios																													
Costos				2,159.90		3,239.85		3,239.85		3,239.85		1,079.95		431.98	0	4,319.80	0	4,319.80		4,319.80		431.98		539.98		2,159.90		29,482.64	
Ingresos				3,168.00		4,752.00		4,752.00		4,752.00		1,584.00		633.60	0	6,336.00		6,336.00		6,336.00		633.60		792.00		3,168.00		43,243.20	
Utilidad				1,008.10		1,512.15		1,512.15		1,512.15		504.05		201.62	\$ 0.0	2,016.20		2,016.20		2,016.20		201.62		252.03		\$ 0.0	1,008.10		13,760.57

Cargo	No.Personas	Salario Basico	Componente Salarial	Nominal Mensual	Aporte Patronal 12.15%	Decimo 3er Sueldo	Decimo 4to Sueldo	Vacaciones	Total Beneficio Mensual	Total Gasto Mensual	No.Meses Trabajados	Total Gasto Anual
Personal directivo												
Gerente - administrador	1	500	16	516	60.75	41.67	10.17	20.83	133.42	649.42	12	7,793.00
Personal operativo												
Contadora/Secretaria	1	250	16	266	30.38	20.83	10.17	10.42	71.79	337.79	12	4,053.50
Recepcionista/Cajera	1	200	16	216	24.30	16.67	10.17	8.33	59.47	275.47	12	3,305.60
Jefe de mantenimiento	1	250	16	266	30.38	20.83	10.17	10.42	71.79	337.79	12	4,053.50
Chef	1	220	16	236	26.73	18.33	10.17	9.17	64.40	300.40	12	3,604.76
Ayudante de cocina 1	1	130	16	146	15.80	10.83	10.17	5.42	42.21	188.21	12	2,258.54
Ayudante de cocina 2	1	130	16	146	15.80	10.83	10.17	5.42	42.21	188.21	6	1,129.27
Botones/Mesero 1	1	130	16	146	15.80	10.83	10.17	5.42	42.21	188.21	12	2,258.54
Botones/Mesero 2	1	130	16	146	15.80	10.83	10.17	5.42	42.21	188.21	6	1,129.27
Barman	1	130	16	146	15.80	10.83	10.17	5.42	42.21	188.21	12	2,258.54
Mucama 1	1	120	16	136	14.58	10.00	10.17	5.00	39.75	175.75	12	2,108.96
Mucama 2	1	120	16	136	14.58	10.00	10.17	5.00	39.75	175.75	6	1,054.48
Guardia 1	1	150	16	166	18.23	12.50	10.17	6.25	47.14	213.14	12	2,557.70
Guardia 2	1	150	16	166	18.23	12.50	10.17	6.25	47.14	213.14	12	2,557.70
	14	2,610.00	224.00	2,834.00	317.12	217.50	142.33	108.75	785.70	3,619.70		40,123.36

Costos nomina mensuales	2,970.28
Gastos nomina mensuales	<u>649.42</u>
	3,619.70
Costos nomina anual	32,330.36
Gastos nomina anual	<u>7,793.00</u>
	40,123.36

HOSTERIA "SAN JOSE"
PRESUPUESTO DE PERSONAL

HOSTERIA "SAN JOSE"
PRESUPUESTO DE PERSONAL

Cargo	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
<i>Personal directivo</i>													
Gerente - administrador	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	7,793.00
<i>Personal operativo</i>													
Contadora/Secretaria	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	4,053.50
Recepcionista/Cajera	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	275.47	3,305.60
Jefe de mantenimiento	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	337.79	4,053.50
Chef	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	300.40	3,604.76
Ayudante de cocina 1	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	2,258.54
Ayudante de cocina 2		188.21	188.21	188.21	188.21		188.21	188.21	188.21	188.21		188.21	1,129.27
Botones/Mesero 1	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	2,258.54
Botones/Mesero 2		188.21	188.21	188.21	188.21		188.21	188.21	213.14				1,154.20
Barman	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	188.21	2,258.54
Mucama 1	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	175.75	2,108.96
Mucama 2		175.75	175.75	175.75	175.75		175.75	175.75	175.75	175.75			1,054.48
Guardia 1	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	2,557.70
Guardia 2	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	213.14	2,557.70
	3,067.53	3,619.70	3,619.70	3,619.70	3,619.70	3,067.53	3,067.53	3,619.70	3,619.70	3,644.63	3,067.53	3,067.53	40,148.29

HOSTERIA "SAN JOSE"
OTROS GASTOS
AÑO 1

MES	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	julio	agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
COSTOS DE OPERACIÓN													
Restaurante	2,159.90	3,239.85	3,239.85	3,239.85	1,079.95	431.98	4,319.80	4,319.80	4,319.80	431.98	539.98	2,159.90	29,482.64
Sueldos	3,067.53	3,619.70	3,619.70	3,619.70	3,067.53	3,067.53	3,619.70	3,619.70	3,644.63	3,067.53	3,067.53	3,067.53	40,148.29
Agua	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	1,800.00
Luz	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	4,800.00
Telefono	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,600.00
Mantenimiento Piscina	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	1,440.00
DirecTV	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,400.00
Seguro	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	12,000.00
Otros	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	1,800.00
Total	5,387.53	5,939.70	5,939.70	5,939.70	5,387.53	5,387.53	5,939.70	5,939.70	5,964.63	5,387.53	5,387.53	5,387.53	67,988.29

MES	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	julio	agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
GASTOS DE ADMINISTRACION													
Sueldos Administrativos	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	649.42	7,793.00
Alimentacion Personal	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	3,600.00
Otros	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00
Total	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	999.42	11,993.00

MES	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	julio	agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
GASTOS DE VENTAS													
Honorarios	600.00	600.00		-	600.00		600.00	600.00			-	600.00	3,600.00
Publicidad	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00						7,000.00
Total	1,600.00	1,600.00	1,000.00	1,000.00	1,600.00	1,000.00	1,600.00	600.00	-	-	-	600.00	10,600.00

90,581.29

ANEXO 9

HOSTERIA "SAN JOSE" ANALISIS DE COSTOS -PUNTO DE EQUILIBRIO

COSTOS FIJOS	\$	24,863.10	
COSTOS VARIABLES	\$	51,082.39	
CANTIDADES VENDIDAS			2858
PRECIO DE VENTA			40
COSTO VARIABLE UNITARIO			17.87
MG.CONTRIBUCION UNITARIO			22.13
PUNTO DE EQUILIBRIO		<u>24,863.10</u>	1,124
		22.13	

**BALANCE GENERAL
HOSTERIA "SAN JOSE"**

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ACTIVO CORRIENTE											
Caja - Bancos		109,599.91	104,955.22	118,770.79	135,279.98	154,925.73	177,533.01	203,087.40	231,574.04	307,977.61	381,882.35
ACTIVO FIJO											
Terreno	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00	20,000.00
Edificio	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29	319,157.29
Muebles y enseres	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10	62,476.10
Maquinarias y Equipos	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00	29,753.00
Equipos de transporte	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00	21,300.00
Depreciacion Acumulada		(25,650.92)	(51,301.85)	(76,952.77)	(102,603.69)	(128,254.61)	(153,905.54)	(179,556.46)	(205,207.38)	(230,858.30)	(256,509.23)
<u>Activo Diferido</u>											
Gtos. Constitucion	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00	6,070.00
Amort. Acumulada		(607.00)	(1,214.00)	(1,821.00)	(2,428.00)	(3,035.00)	(3,642.00)	(4,249.00)	(4,856.00)	(5,463.00)	(6,070.00)
TOTAL ACTIVO	458,756.39	542,098.38	511,195.77	498,753.41	489,004.68	482,392.50	478,741.87	478,038.33	480,267.05	530,412.70	578,059.52
PASIVOS											
Obligaciones bancarias	315,000.00	315,000.00	270,000.00	225,000.00	180,000.00	135,000.00	90,000.00	45,000.00	-	-	-
Intereses por Pagar											
Imptos. Por Pagar		30,211.47	16,061.96	17,624.61	19,167.51	20,863.81	22,552.27	24,232.67	25,904.75	27,568.27	27,265.47
PATRIMONIO											
Capital Pagado	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39	143,756.39
Utilidad del Ejercicio		53,130.52	28,246.90	30,995.00	33,708.37	36,691.52	39,660.90	42,616.07	45,556.63	48,482.13	47,949.62
Utilidad de Ejerc. Anteriores			53,130.52	81,377.42	112,372.41	146,080.78	182,772.31	222,433.20	265,049.28	310,605.91	359,088.04
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	458,756.39	542,098.38	511,195.77	498,753.41	489,004.68	482,392.50	478,741.87	478,038.33	480,267.05	530,412.70	578,059.52

HOSTERIA "SAN JOSE"
ESTADO DE RESULTADOS

INGRESOS	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Habitacion		130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00	130,152.00
Bar/Restaurant		49,579.20	52,553.95	55,181.65	57,940.73	59,678.95	61,469.32	63,313.40	65,212.80	67,169.19	69,184.26
Conferencia		6,300.00	6,678.00	7,011.90	7,362.50	7,583.37	7,810.87	8,045.20	8,286.55	8,535.15	8,791.20
Eventos Sociales		10,400.00	11,024.00	11,575.20	12,153.96	12,518.58	12,894.14	13,280.96	13,679.39	14,089.77	14,512.46
Programa Especial		3,750.00	3,975.00	4,173.75	4,382.44	4,513.91	4,649.33	4,788.81	4,932.47	5,080.45	5,232.86
total		200,181.20	204,382.95	208,094.50	211,991.62	214,446.81	216,975.66	219,580.37	222,263.22	225,026.56	227,872.79
EGRESOS											
Costos de operación		67,988.29	72,067.59	75,670.97	79,454.52	81,838.15	84,293.30	86,822.09	89,426.76	92,109.56	94,872.85
Gastos Administrativos		11,993.00	12,712.58	13,348.21	14,015.62	14,436.09	14,869.17	15,315.25	15,774.70	16,247.94	16,735.38
Gastos de Ventas		10,600.00	11,236.00	11,797.80	12,387.69	12,759.32	13,142.10	13,536.36	13,942.45	14,360.73	14,791.55
Depreciacion		25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92	25,650.92
Amortizacion gtos. Diferidos		607.00	607.00	607.00	607.00	607.00	607.00	607.00	607.00	607.00	607.00
Gastos Financieros		-	37,800.00	32,400.00	27,000.00	21,600.00	16,200.00	10,800.00	5,400.00	-	-
Total Egresos		116,839.21	160,074.09	159,474.90	159,115.75	156,891.48	154,762.49	152,731.63	150,801.84	148,976.15	152,657.70
Utilidad antes de Impuestos		83,341.99	44,308.86	48,619.60	52,875.88	57,555.33	62,213.17	66,848.74	71,461.38	76,050.40	75,215.09
Imptos. Y Part. Trabajadores		30,211.47	16,061.96	17,624.61	19,167.51	20,863.81	22,552.27	24,232.67	25,904.75	27,568.27	27,265.47
Utilidad Neta		53,130.52	28,246.90	30,995.00	33,708.37	36,691.52	39,660.90	42,616.07	45,556.63	48,482.13	47,949.62
Inflacion			6%	5%	5%	3%	3%	3%	3%	3%	3%

ANEXO 12

[illegible]

HOSTERIA "SAN JOSE"
TABLA DE AMORTIZACION

Capital 315,000.00
Tasa Interes 12%
Plazo 7 años

Anualidad		Capital	Interes	Saldo Capital
				315,000.00
1 PERIODO DE GRACIA TOTAL				315,000.00
2	\$82,800.00	\$45,000.00	37,800.00	270,000.00
3	\$77,400.00	\$45,000.00	32,400.00	225,000.00
4	\$72,000.00	\$45,000.00	27,000.00	180,000.00
5	\$66,600.00	\$45,000.00	21,600.00	135,000.00
6	\$61,200.00	\$45,000.00	16,200.00	90,000.00
7	\$55,800.00	\$45,000.00	10,800.00	45,000.00
8	\$50,400.00	\$45,000.00	5,400.00	-
9			-	-

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PROYECTO HOSTERIA "SAN JOSE"

[illegible]