

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.



Estudio de prefactibilidad para la creación de un restaurante  
Eco Friendly, 100% orgánico ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

Jenny Constanza Neira Roa ID 390715  
Brian Niño Mantilla ID 768802  
Nathaly Alexandra Rubio Casanova ID 766904

Corporación Universitaria Minuto de Dios  
Rectoría Virtual y a Distancia  
Programa Especialización en Gerencia de Proyectos  
Noviembre de 2020

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

Estudio de prefactibilidad para la creación de un restaurante  
Eco Friendly, 100% orgánico ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

Jenny Constanza Neira Roa ID 390715  
Brian Niño Mantilla ID 768802  
Nathaly Alexandra Rubio Casanova ID 766904

Trabajo de Grado presentado como requisito para optar al título de Especialista en Gerencia de  
Proyectos

Asesor(a)  
Jhony Alexander Barrera Lievano  
Magíster en Dirección Estratégica con Especialidad en Gerencia

Corporación Universitaria Minuto de Dios  
Rectoría Virtual y a Distancia  
Programa Especialización en Gerencia de Proyectos  
Noviembre de 2020

## Contenido

Lista de tablas .....	8
Lista de figuras.....	10
Lista de anexos.....	10
Resumen.....	12
Abstract.....	13
Introducción .....	14
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	15
1.1 Descripción del problema.....	15
1.1.1 Diagrama de Ishikawa.....	16
1.1.2 Análisis del diagrama de Ishikawa .....	17
2. OBJETIVOS.....	20
2.1. Objetivo general .....	20
2.2. Objetivos específicos.....	20
3. JUSTIFICACIÓN.....	21
4. ESTUDIO DE MERCADO.....	22
4.1. Descripción del producto.....	22
4.1.1. Atributos.....	22
4.1.2. Beneficios.....	22
4.1.3. Clasificación.....	23
4.1.4. Asignación de la marca .....	23
4.1.4.1. Nombre .....	23
4.1.4.2. Logotipo.....	24
4.1.5. Presentación .....	24
4.1.5.1. Diseño.....	24
4.1.5.2. Materiales .....	25
4.1.5.3. Embace .....	27
4.1.5.4. Empaque .....	27

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

4.1.5.5.	Embalaje .....	28
4.1.6.	Etiquetado.....	28
4.1.7.	Servicio de apoyo .....	29
4.1.7.1.	Garantía .....	29
4.1.7.2.	Servicio post venta.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
4.1.8.	Ficha técnica del producto.....	29
4.2.	Descripción del sector económico donde se enmarca el proyecto .....	30
4.2.1.	Sector y generalidades del sector .....	30
4.2.2.	Estadísticas del sector.....	30
4.2.3.	Estructura del mercado.....	31
4.3.	Estructura del mercado local donde se ubica el proyecto.....	32
4.3.1.	Ubicación y zona de influencia .....	32
4.3.2.	Mercado proveedor .....	33
4.3.2.1.	Matriz de precios de materias primas .....	34
4.3.3.	Mercado distribuidor .....	34
4.4.	Análisis de la oferta .....	34
4.4.1.	Factores determinantes de la oferta.....	34
4.4.2.	Matriz de competidores .....	35
4.4.3.	Identificación de productos sustitutos y productos complementarios.....	36
4.5.	Análisis de la demanda .....	37
4.5.1.	Mercado objetivo.....	37
4.5.2.	Perfil del consumidor .....	37
4.5.3.	Proyección de demanda potencial a 10 años .....	37
4.5.3.1.	Resultados validación de encuesta .....	39
4.5.4.	Proyección de ventas a 10 años.....	41
4.6.	Precio .....	42
4.6.1.	Precio de venta de la competencia .....	42
4.6.2.	Costo de producción unitario .....	43
4.6.3.	Costo de producción total.....	44
4.6.4.	Precio de venta validado en el mercado (resultados encuesta) .....	44
4.6.5.	Asignación de precio.....	45

4.6.6.	Punto de equilibrio .....	45
4.7.	Promoción y distribución.....	46
4.7.1.	Canales de comunicación.....	47
4.7.2.	Fuerza de ventas .....	47
4.7.3.	Estrategia publicitaria.....	50
4.7.4.	Canales de distribución .....	51
4.8.	De la encuesta .....	52
4.8.1.	De la construcción del instrumento.....	53
4.8.2.	De la validación del instrumento.....	55
4.8.3.	De la población total y la muestra.....	55
4.8.4.	Resultados .....	56
4.8.5.	Análisis de la información y conclusiones .....	57
5.	ESTUDIO TÉCNICO .....	60
5.1.	Localización del proyecto.....	60
5.1.1.	Macrolocalización .....	60
5.1.2.	Microlocalización.....	61
5.1.2.1.	Opciones de elección de ubicación.....	64
5.1.2.2.	Elección de ubicación.....	66
5.2.	Proceso de producción.....	66
5.2.1.	Descripción del proceso de producción .....	66
5.2.2.	Diagrama de flujo proceso de producción.....	67
5.2.3.	Tecnología para el desarrollo del proyecto .....	68
5.2.4.	Descripción de personal para el proceso de producción .....	72
5.2.5.	De la planta.....	75
5.2.5.1.	Distribución de la planta.....	75
5.2.5.2.	Obras físicas de adecuación.....	76
5.2.5.3.	Valoración de las obras físicas .....	77
5.2.6.	Control de calidad y seguridad industrial.....	79
5.2.7.	Resumen de la inversión necesaria para la puesta en marcha .....	81
5.2.7.1.	Compra o arrendamiento del lugar de operación.....	81
5.2.7.2.	Inversión en maquinaria .....	82

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

5.2.7.3.	Inversión en obras físicas .....	85
5.2.7.4.	Resumen inversión .....	87
6.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO – ORGANIZACIONAL .....	88
6.1.	Identificación de la organización.....	88
6.1.1.	Nombre.....	88
6.1.2.	Slogan.....	88
6.1.3.	Logotipo .....	88
6.2.	Planeación estratégica.....	89
6.2.1.	Misión.....	89
6.2.2.	Visión .....	89
6.2.3.	Valores organizacionales.....	89
6.2.4.	Objetivos organizacionales .....	89
6.2.5.	Políticas organizacionales .....	90
6.3.	Estructura organizacional .....	90
6.3.1.	Organigrama.....	91
6.3.2.	Marco legal de vinculación .....	91
6.4.	Inversión en adecuación administrativa .....	92
6.5.	De la constitución de la sociedad .....	93
6.5.1.	Acta de constitución y estatutos de la sociedad .....	93
6.5.2.	Costos de constitución.....	93
6.5.3.	Estructura patrimonial .....	93
7.	ESTUDIO LEGAL .....	94
7.1.	Legislación que afecta al proyecto por su ubicación.....	94
7.2.	Legislación que afecta el desarrollo y/o venta del producto .....	94
7.3.	Legislación que afecta los procesos de contratación y vinculación laboral según el proyecto 95	
7.4.	Legislación tributaria que afecta el proyecto.....	95
8.	ESTUDIO AMBIENTAL.....	97
9.	ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO.....	98
9.1.	Definición de inversiones diferidas .....	98
9.2.	Definición de inversiones fijas .....	98

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

9.3. Estructura de capital .....	99
9.3.1. Recursos propios .....	99
9.3.2. Recursos con terceros.....	99
9.4. Proyección de presupuestos a 10 años.....	99
9.4.1. Presupuesto de ventas.....	99
9.4.2. Presupuesto de producción.....	100
9.4.3. Presupuesto de gastos operacionales, no operacionales e ingresos no operacionales..	100
9.5. Proyección de estados financieros a 10 años.....	100
9.5.1. Estado de situación financiera.....	101
9.5.2. Estado de resultados .....	103
9.6. Proyección de flujo de caja a 10 años.....	104
10. EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO.....	106
10.1. Presentación de indicadores financieros de liquidez y rentabilidad.....	106
10.2. Evaluación financiera - Valor Presente Neto y TIR.....	109
10.2.1. Determinación de la tasa de descuento .....	109
10.2.2. Cálculo del Valor Presente Neto .....	109
10.2.3. Cálculo de la Tasa Interna de Retorno .....	109
11. CONCLUSIONES.....	110
Referencias.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Anexos .....	116

## Lista de tablas

Tabla 1. Productos .....	25
Tabla 2. Ficha Técnica.....	29
Tabla 3. Estadísticas PIB de los últimos 5 años.....	30
Tabla 4. Análisis del precio del producto sustitutos respecto a la competencia .....	34
Tabla 5. Análisis del precio del producto respecto a la competencia .....	35
Tabla 6. Matriz de competidores .....	36
Tabla 7. Personas que han comido alimentos orgánicos.....	38
Tabla 8. Estratificación .....	38
Tabla 9. Proyección de demanda potencial a 10 años .....	39
Tabla 10. No. de días dispuestos a consumir comida orgánica .....	40
Tabla 11. Proyección de ventas a 10 años .....	41
Tabla 12. Precio de venta del producto objeto.....	42
Tabla 13. Precio de los productos sustitutos.....	42
Tabla 14. Costo de opciones .....	43
Tabla 15. Costos fijos, variables y unidades producidas .....	43
Tabla 16. Rango de precios.....	44
Tabla 17. Asignación de precio .....	45
Tabla 18. Punto de equilibrio datos .....	46
Tabla 19. Punto de equilibrio gráfico .....	46
Tabla 20. Fuerza de ventas.....	47
Tabla 21. Conclusiones.....	58
Tabla 22. Matriz de ubicación .....	66
Tabla 23. Tecnología para el desarrollo del proyecto.....	68
Tabla 24. Descripción de personal para el proceso de producción.....	72
Tabla 25. Adecuaciones .....	76
Tabla 26. Valoración de las obras físicas.....	77
Tabla 28. Lugar de operación .....	81
Tabla 29. Inversión en maquinaria.....	82
Tabla 30. Inversión en obras físicas.....	85
Tabla 31. Resumen inversión.....	87
Tabla 32. Esquema de contratación .....	91
Tabla 33. Costos de inversión de adecuaciones.....	92
Tabla 34. Costos de constitución .....	93
Tabla 35. Legislación que afecta al proyecto por ubicación.....	94
Tabla 36. Legislación que afecta la venta del producto.....	95
Tabla 37. Legislación que afecta los procesos de contratación .....	95

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

Tabla 38. Legislación tributaria que afecta el proyecto .....	96
Tabla 39. Inversiones diferidas .....	98
Tabla 40. Inversiones fijas .....	98
Tabla 41. Recursos propios.....	99
Tabla 42. Recursos con terceros .....	99
Tabla 43. Presupuesto de ventas .....	99
Tabla 44. Presupuesto de producción .....	100
Tabla 45. Presupuesto de ingreso y gastos no operacionales.....	100
Tabla 46. Estado de situación financiera .....	101
Tabla 47. Estado de resultados.....	103
Tabla 48. Proyección de flujo de caja a 10 años.....	104
Tabla 49. Indicador financiero liquidez .....	106
Tabla 50. Indicador financiero solidez.....	106
Tabla 51. Indicador financiero capital neto de trabajo .....	107
Tabla 52. Indicador financiero margen de utilidad bruta.....	107
Tabla 53. Indicador financiero margen operacional de utilidad .....	108
Tabla 54. Indicador financiero margen neto de utilidad.....	108

## Lista de figuras

Figura 1. Diagrama árbol del problema .....	16
Figura 2. Logo Restaurante.....	24
Figura 3. Menú del restaurante. Fuente: (Gourmet, s.f.).....	24
Figura 4. Productos menaje comestibles. Fuente: (SWE, s.f.).....	27
Figura 5. Productos empaque comestible. Fuente: (GREENPACK, s.f.).....	27
Figura 6. Moto para domicilios. Fuente: (COOLTRA, s.f.) .....	28
Figura 7. Carta del restaurante .....	28
Figura 8. Resultados pregunta No. 1.....	40
Figura 9. Resultados pregunta No. 2.....	40
Figura 10. Resultados encuesta respuesta No. 4.....	44
Figura 11. Punto de equilibrio gráfico .....	46
Figura 12. Canal de distribución No. 1 .....	52
Figura 13. Canal de distribución No. 2.....	52
Figura 14. Canal de distribución No. 3 .....	52
Figura 15. Formato de encuesta Pregunta No. 1 .....	53
Figura 16. Pregunta No. 2.....	53
Figura 17. Pregunta No. 3 .....	54
Figura 18. Pregunta No. 4 .....	54
Figura 19. Pregunta No. 5 .....	54
Figura 20. Pregunta No. 6.....	55
Figura 21. Respuesta encuesta pregunta No. 1 .....	56
Figura 22. Respuesta encuesta pregunta No. 2 .....	56
Figura 23. Respuesta encuesta pregunta No. 3 .....	56
Figura 24. Respuesta encuesta pregunta No. 4 .....	57
Figura 25. Respuesta encuesta pregunta No. 5 .....	57
Figura 26. Respuesta encuesta pregunta No. 6 .....	57
Figura 27. Mapa Sabana de Bogotá. Fuente: (CUNDINAMARCA, s.f.)2020 .....	60
Figura 28. Mapa del Municipio de Chía. Fuente: (PUBLIKEYTY, s.f.)2020 .....	62
Figura 29. Mapa de Cajicá. Fuente: (VARGAS & ESPITIA, 2017).....	62
Figura 30. Mapa de Cota. Fuente: (HERNÁNDEZ, 2018).....	63
Figura 31. Lote Municipio de Chía. Fuente: (Fincaraíz.com.co, s.f.)2020 .....	64
Figura 32. Lote de Cajicá. Fuente: (Fincaraíz.com.co, Lotes en venta en Cajicá, s.f.)2020 .....	65
Figura 33. Lote de Cota. Fuente: (Fincaraíz.com.co, Lote en venta Cota, s.f.)2020 .....	65
Figura 34. Diagrama de flujo proceso de producción.....	67
Figura 35. Logo Restaurante.....	88
Figura 36. Organigrama .....	91

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

### **Lista de anexos**

Anexo 1. Modelo canvas.....	116
Anexo 2. Matriz de precios de materias primas.....	117
Anexo 3. Acta de constitución y estatutos .....	121
Anexo 4. Planta general .....	133
Anexo 5. Planta primer piso cocina y zona de atención .....	134
Anexo 6. Planta piso dos, zona administrativa .....	135
Anexo 7. Vista del restaurante No. 1 .....	136
Anexo 8. Vista del restaurante No. 2 .....	137
Anexo 9. Vista del restaurante No. 3 .....	138
Anexo 10. Vista del restaurante No. 4 .....	139
Anexo 11. Vista del restaurante No. 5 .....	140
Anexo 12. Resultados de las encuestas desarrolladas .....	

Restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C.

## **Resumen**

El mercado de los restaurantes hoy en día presenta una universalidad de propuestas en la forma como presentan sus platos y alimentos, por lo tanto, el propósito de este estudio de prefactibilidad es incluir una nueva tendencia con experiencias innovadoras en la presentación de los platos, infraestructura ecológica, diversificación de sus alimentos orgánicos y un ambiente para disfrutar con la naturaleza. De esta manera se pretende mejorar los hábitos alimenticios ocasionados por la cotidianidad en la cual nos vemos marcados por el estrés, por las diversas actividades que desarrollamos a nivel personal, laboral y familiar, lo cual hace que dejemos la alimentación en un segundo plano y no le damos la importancia necesaria. Por esta razón consumimos alimentos procesados, con un alto grado de conservantes y fungicidas.

Cabe destacar que el origen de los productos orgánicos a utilizar en la preparación de los platos, se desarrollaran con un factor diferenciador respecto a otros restaurantes que manejan la misma línea de comida, junto a nuevas tendencias que destacan un estilo de vida saludable con el fin de que se vea que comer sano es una necesidad.

En conclusión, es importante contar con una propuesta de un restaurante donde se proporcione una selección de platos elaborados con productos orgánicos, como frutas, vegetales, carnes y pescados que garanticen su producción basada en procesos orgánicos y ECO FRIENDLY, sumado al hecho de contar con un espacio libre de ruido y ecológico, en donde se pueda interactuar con la naturaleza y vivir una experiencia memorable.

*Palabras clave:* Restaurante, orgánicos, ecológico.

### **Abstract**

The restaurant market today presents a universality of proposals in the way they present their dishes and food, therefore, the purpose of this pre-feasibility study is to include a new trend with innovative experiences in the presentation of dishes, infrastructure ecological, diversification of its organic food and an environment to enjoy with nature. In this way, it is intended to improve the eating habits caused by the daily life in which we are marked by stress, by the various activities that we develop at a personal, work and family level, which makes us leave food in the background and not we give it the necessary importance. For this reason we consume processed foods, with a high degree of preservatives and fungicides.

It should be noted that the origin of the organic products to be used in the preparation of the dishes, will be developed with a differentiating factor compared to other restaurants that handle the same food line, along with new trends that highlight a healthy lifestyle in order to that eating healthy is seen as a necessity.

In conclusion, it is important to have a proposal for a restaurant where a selection of dishes made with organic products is provided, such as fruits, vegetables, meat and fish that guarantee their production based on organic processes and ECO FRIENDLY, in addition to the fact of having a noise-free and ecological space, where you can interact with nature and have a memorable experience.

keyword: Restaurant, organic, ecological.

## **Introducción**

Actualmente la alimentación es uno de los problemas fundamentales que se presenta a nivel mundial, por el mal uso de los alimentos y la toma de decisiones incorrectas sobre su consumo, está propiciado por factores socioculturales que traen hábitos alimentarios inadecuados y enfermedades (Martínez, 2011). Por lo tanto, una alimentación saludable, conlleva a una buena calidad de vida.

Por esta razón, es trascendental determinar cuáles son los productos que generan un mayor riesgo a la salud, dependiendo de donde provienen, pues muchos de ellos contienen químicos. El no seguir una dieta sana, afectan al cambio climático, el medio ambiente y a los seres humanos que consumen dichos alimentos, con consecuencias directas en la salud humana (España, 2019).

Teniendo en cuenta lo anterior, se genera la necesidad de que las familias consuman alimentos cultivados orgánicamente, más nutritivos y producidos de una manera amigable para el medio ambiente, los cuales pueden ser suministrados mediante un restaurante orgánico y con una línea de comida saludable.

Así las cosas, es importante contar con restaurantes que suministren productos orgánicos, los cuales son vitales para la economía del país, siendo que generan relaciones con la sociedad, con las familias, en donde se pueden ofertar servicios y generan puestos de trabajo (Barrera Lievalo, Parada Fonseca , & Serrano Serrato, 2019).

## **1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La cotidianidad y el transcurrir de los días se evidencian la poca atención que se dedica a la alimentación, se le puede agregar a muchos factores como pueden ser falta de tiempo debido a las ocupaciones diarias, vida social teniendo en cuenta que se asiste a muchas reuniones familiares y de tipo social por lo que se presta la ocasión para consumir muchos alimentos en su mayoría snack, bebidas gaseosa y con licor las cuales contienen muchos adictivos, preservantes y colorantes; otro factor puede ser moda esto se debe a los medios de comunicación quienes en sus avisos publicitarios mencionan muchos lugares de comidas rápidas los cuales se convierten en tendencias haciendo que las personas lo tomen como una nueva opción a la hora de comer y esto lo hace sin importar que tan saludable pueda ser lo que consumen.

### **1.1 Descripción del problema**

Dentro del entorno social se ha evidenciado la poca atención que se le dedica a la alimentación, lo cual se le puede adjudicar a muchos factores, entre ellos:

1. La falta de tiempo por las ocupaciones diarias.
2. La vida social, lo que implica que en muchas ocasiones se consuman alimentos en su mayoría snack y bebidas gaseosas, los cuales contienen muchos adictivos, preservantes y colorantes.
3. La moda, pues los medios de comunicación influyen por avisos publicitarios, muchos establecimientos que suministran comidas rápidas, haciendo que las personas lo tomen como única opción a la hora de comer, sin que les importe que tan saludable pueda ser lo que consumen.

1.1.1 Diagrama árbol del problema

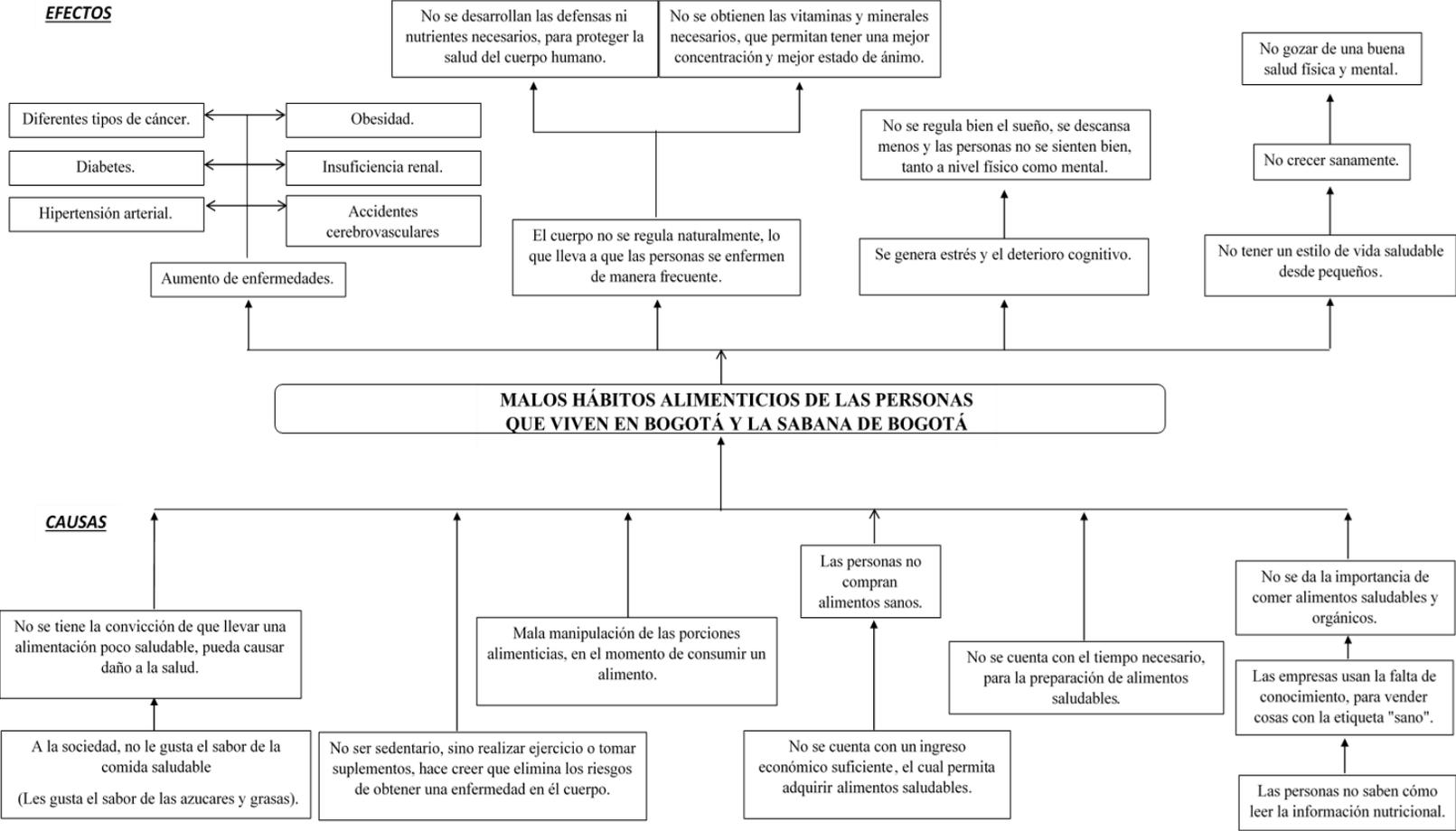


Figura 1. Diagrama árbol del problema

### 1.1.2 Análisis del diagrama de Ishikawa

Las personas están teniendo malos hábitos alimenticios en todas las partes del mundo, el estudio se centrará en la población que se encuentra ubicada en la ciudad de Bogotá y en la sabana de está.

Para entender esta situación, es necesario evidenciar algunas circunstancias del porque no se consume comida saludable; dentro de las cuales se encuentran que a las personas no les gusta el sabor de la comida saludable y no creen que llevar una alimentación poco saludable pueda causar daño a la salud (Alimentación saludable, págs. MINSALUD, 2020). Así mismo, se tiene la creencia que realizar actividad física constantemente o tomar suplementos, eliminara o mitigara el riesgo de obtener una enfermedad en el cuerpo (OMS, 2018). También se debe resaltar que los malos hábitos alimenticios se generan por el mal manejo de la cantidad de las porciones que se dan en el momento de servir y consumir los alimentos (Alimentación saludable, págs. MINSALUD, 2020). Adicionalmente muchas personas, no cuentan con un ingreso económico suficiente, el cual permita adquirir alimentos saludables y sanos (Alimentación saludable, págs. MINSALUD, 2020). La vida agitada que se lleva encamina a que las personas no tengan el tiempo necesario para la preparación de alimentos saludables y por lo tanto, buscan alimentarse de productos con conservantes y aditivos (OMS, 2018). Las empresas usan la falta de conocimiento de los consumidores, para vender alimentos con la etiqueta “sano”, esto sucede porque las personas no se informan y por lo tanto al leer desconocen el contenido nutricional de los productos ofertados y es por esta razón que no se le da la importancia de comer alimentos saludables y orgánicos (OMS, 2018). Debido a esto, no logran entender cómo se debe tener una alimentación sana y no caer en malos hábitos alimenticios. Teniendo en cuenta los anteriores precedentes, es necesario, hacer alusión a lo siguiente:

Según el Ministerio de salud de Colombia en su ABECE de la alimentación saludable, menciona algunas características que se debe tener en cuenta para contar con una alimentación sana, por lo tanto, (Alimentación saludable, págs. MINSALUD, 2020) en su artículo señala:

1. **Completa:** debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
2. **Equilibrada:** debe incluir cantidades adecuadas de los grupos alimentos, los cuales al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.

3. **Suficiente:** en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento de un peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
4. **Adecuada:** se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos y hábitos alimentarios de los individuos.
5. **Inocua:** es aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume.

Como se puede evidenciar anteriormente, una alimentación saludable además de ser deliciosa y agradable a la vista debe satisfacer otras necesidades muy importantes para el cuerpo, ya que todos los días se gasta energía y si dentro de la comida que se consume no se cumple con la cuota que el cuerpo requiere, se empezara a tener problemas alimenticios, que en este caso serían los relacionados con la desnutrición, al no aportarle al cuerpo los nutrientes necesarios que lo requieren.

El tener malos hábitos alimenticios, está generando enfermedades en el cuerpo humano como: Hipertensión arterial, accidentes cerebrovasculares, diabetes, insuficiencia renal, diferentes tipos de cáncer y obesidad (bíblica, 2014). De igual manera es importante tener en cuenta que, el cuerpo no se regula naturalmente (Alimentación saludable, págs. MINSALUD, 2020). Lo que lleva a que las personas se enfermen más y que no se generen las defensas, nutrientes necesarios, vitaminas y minerales, pues las mismas son necesarias para contar con una buena concentración, mejor estado de ánimo y proteger la salud del cuerpo humano.

Además, los malos hábitos alimenticios, llevan a que las personas sufran de estrés y deterioro cognitivo, lo que genera que no se regule bien el sueño, se descansa menos y las personas no se sienten bien durante el transcurso del día, tanto a nivel físico como mental (Franco, 2007). Por esta razón es necesario desde el núcleo familiar, se oriente a los niños para que desde pequeños tengan un estilo de vida saludable, crezcan sanos y cuenten con una buena salud.

Por otro lado, si la alimentación excede las calorías y carbohidratos requeridos, se iría al extremo (saturación de alimentos). Pues esta alimentación no es sana y no le aporta los nutrientes requeridos al cuerpo y lo que se provoca es un mal hábito alimenticio generando trastornos en el organismo (OMS, 2018). Los cuales a medida que pasa el tiempo pueden ocasionar complicaciones graves en la salud.

Para entender cómo se controlan los efectos que se generan en la salud del cuerpo humano, por tener malos hábitos alimenticios, se cita lo siguiente:

La OMS menciona que los aditivos, están autorizados por dicha entidad para ser agregados a los alimentos y de esta manera pueden tener una mejor conservación, frescura, textura y sabor; pero a su vez, advierten y responsabilizan a las naciones como los garantes de la supervisión, mediante los entes reguladores y de control de cada país. Además, recomienda a las autoridades nacionales que controlen la presencia de aditivos en los alimentos y las bebidas que se fabrican en sus países y que verifiquen que cumplen con la legislación vigente y con los usos y condiciones autorizadas. Estas autoridades deben supervisar la actividad de la industria alimentaria, que es la principal responsable de la utilización sin riesgo y conforme a la legislación de los aditivos alimentarios. (OMS, 2018)

Para evitar dichos trastornos en el organismo, es importante empezar a incluir en la alimentación diaria: Frutas, verduras, cereales y alimentos sanos; los cuales se pueden hacer en casa comprando estos alimentos o asistiendo a restaurantes dedicados a ofrecer alimentación saludable y de calidad.

## **2. OBJETIVOS**

Se plantean los objetivos de los estudios de mercado, técnico, administrativo y financiero, para conocer la prefactibilidad de la constitución de restaurante ECO FRIENDLY y 100% orgánico, en la sabana de Bogotá D.C., es importante concluir con todos los objetivos para determinar la viabilidad del proyecto.

### **2.1.Objetivo general**

Determinar la prefactibilidad de la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de BOGOTÁ D.C.

### **2.2.Objetivos específicos**

- Desarrollar el estudio de mercado para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de BOGOTÁ D.C.
- Desarrollar el estudio técnico para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de BOGOTÁ D.C.
- Desarrollar el estudio administrativo para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de BOGOTÁ D.C.
- Desarrollar el estudio económico y financiero para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de BOGOTÁ D.C.
- Realizar la evaluación financiera para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de BOGOTÁ D.C.

### **3. JUSTIFICACIÓN**

El estudio de la prefactibilidad de mercado, técnico, administrativo, económico y financiero para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C., se realiza para saber si en el país el consumo de vegetales es poco, bien sea por costumbre o necesidad. Por esta razón, se desea evaluar la creación de un restaurante que maneje estrictamente sus alimentos con abonos orgánicos, mejorando sus técnicas y perfeccionando su calidad, lo cual ayude a elevar defensas al ser humano y que pueda evitar posibles enfermedades a corto, mediano y largo plazo.

Se plantean los objetivos de realizar un estudio de mercado, técnico, administrativo, económico y financiero, porque son los que van a demostrar la prefactibilidad que puede tener la creación del restaurante ECO FRIENDLY y 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá D.C., teniendo en cuenta que el estudio financiero es el último que se debe realizar, para poder tener previstas todas las variables económicas que se generen en los estudios que darán respuesta a cada uno de los objetivos, los cuales se buscan desarrollar.

Con la creación de este restaurante, se pretende vincular a las personas en situación de vulnerabilidad (Personas con condición de discapacidad, desplazados, campesinos, población indígena y mujeres u hombres cabezas de familia), para poder ayudarlos en su crecimiento económico y mejorar su entorno social.

## **4. ESTUDIO DE MERCADO**

Para iniciar a hablar sobre el estudio de mercado es importante que tengamos claro que en Colombia no regimos por el sistema económico de libre mercado y libre empresa el cual consiste en que los consumidores pueden escoger la opción que mejor le convenga en cuanto al valor. (Murcia, 2009)

### **4.1. Descripción del producto**

A continuación, se desarrolla cada uno de los puntos que contempla el estudio de mercado los cuales se realizarán mediante los procesos de investigación de procesos relacionados con cada uno de los puntos.

#### **4.1.1. Atributos**

El menú para ofrecer está constituido con productos 100% orgánicos, saludables y frescos, los cuales son cultivados con buenas prácticas agrícolas y dan buen manejo al medio ambiente (Eco friendly).

Los alimentos ofrecidos contienen los nutrientes, vitaminas y minerales necesarios que contribuyen con el buen funcionamiento de la salud humana, ya que estos no han tenido contacto con aditivos, herbicidas, colorantes y fungicidas en su proceso de cultivo.

El producto para entregar (almuerzo), está constituido por: 1 porción de proteína, 1 tubérculo, 1 cereal, 1 porción de ensalada, 1 jugo natural (opcional) y 1 porción de postre (opcional), los cuales están elaborados con productos orgánicos, manteniendo la cantidad de calorías suficientes que necesita el cuerpo, de acuerdo con tablas nutricionales y manteniendo una elaboración de estos, libre de grasas saturadas, azúcares y aditivos.

#### **4.1.2. Beneficios**

El producto (Almuerzo), podrá ser escogido por el comensal a su gusto, teniendo en cuenta el menú ofrecido según la temporada de cosecha en la que se encuentre y que es 100% orgánico.

Se incluirán como proveedores para la elaboración del producto, los campesinos que viven en los pueblos aledaños a la ciudad de Bogotá que tengan la certificación de buenas prácticas agrícolas - BPA expedida por el ICA, quienes en sus parcelas se dedican a la siembra

de productos que se encuentre en cosecha, para ello tienen dentro de sus culturas muchos hábitos de cultivo en los cuales no se contemplan los fungicidas, ni cualquier químico para el aceleramiento de los productos, garantizando de esta manera un alimento completamente natural con todos sus nutrientes.

El producto se ofrecerá a la mesa con la premisa de una entrega no mayor a 5 minutos, luego de realizar la orden de este, se entregará a domicilio a zonas cercanas a la sabana de Bogotá (No mayor a 10 km a la redonda de la ubicación del restaurante) y servicio al vehículo (carro o moto).

Adicionalmente, con el fin de contribuir con el medio ambiente, el menaje donde viene el producto es comestible.

#### **4.1.3. Clasificación**

Según el especialista en proyectos el Señor Nicolás Parrado, establece las tipologías de los bienes y/o servicio mencionando:

##### **1. Bienes y servicio finales**

- No duraderos, perecederos o de consumo inmediato (Mendez, 2016).

Nuestros platos por ser orgánicos tienen un tiempo de duración menor al de los alimentos que son tratados con químicos, esto teniendo en cuenta que utilizan algunos preservantes.

#### **4.1.4. Asignación de la marca**

El restaurante lleva el este nombre teniendo en cuenta que los platos son 100% orgánicos, el lugar está al aire libre rodeado de la naturaleza que cubre la hermosa sabana de Bogotá y siempre cuidando el medio ambiente

##### **4.1.4.1.Nombre**

Nombre del restaurante: **ECOMIDA JAB.**

Nombre del producto: Almuerzos Eco Friendly (Respetuosos con el medio ambiente).

#### 4.1.4.2. Logotipo



Figura 2. Logo Restaurante.

#### 4.1.5. Presentación

A continuación, se realiza la presentación del diseño del plato a ofrecer.

##### 4.1.5.1. Diseño

El producto (Almuerzo), se visualizará con los siguientes productos:

1. Proteína: Carne, pescado, cerdo o pollo.
2. Tubérculo: Papa, yuca o plátano.
3. Cereal: Arroz o mazorca.
4. Ensalada: Cesar, del campo, campestre, rusa, de la casa o fruta natural.



Figura 3. Menú del restaurante. Fuente: (Gourmet, s.f.)

#### 4.1.5.2. Materiales

A continuación, se presenta la descripción de materiales con los que se elabora el producto:

Tabla 1. Productos

Tipo de producto	Nombre producto	Tipo de producto	Nombre producto	Tipo de producto	Nombre producto	
Aromáticas	Atado mixto	Frutas	Uva nacional	Hortalizas	Perejil crespo	
	Caléndula	Hongos y lácteos	Champiñones		Perejil liso	
	Cidrón		Cuajada		Pimentón rojo	
	Hierbabuena		Leche de vaca cruda		Plátano colicero	
	Limonaria		Mantequilla artesanal		Plátano maduro	
	Manzanilla		Orellanas		Plátano verde	
	Ruda		Queso campesino ecológico		Rábano con hoja	
	Toronjil		Acelgas		Rábano sin hoja	
Condimentarías	Cebollín	Hortalizas	Auyama mini		Remolacha con hoja	
	Jengibre		Ajo		Remolacha sin hoja	
	Laurel		Apio		Repollo morado	
	Menta		Arracacha		Repollo verde	
	Orégano		Bkale		Rúgula	
	Sal marina		Arveja en vaina		Tomate cherry	
	Romero		Berenjena		Tomate chonto	
	Tomillo		Berros		Tomate larga vida	
Frutas	Agraz		Hortalizas		Brócoli	Tomate milano
	Aguacate hass				Calabacín amarillo - verde	Yacón
	Aguacate lorena				Calabaza	Yuca
	Arándanos				Cebolla cabezona blanca	Zanahoria
	Banano bocadillo			Cebolla cabezona roja	Zanahoria mini o baby	
	Banano			Cebolla larga	Zuchinni amarillo - verde	
	Ciruela nacional			Cebolla puerro	Huevos y pollo	Huevos orgánicos
	Coco			Cilantro		Huevos de codorniz
	Curuba			Col china		Pollo orgánico (Entero con piel)
	Durazno nacional			Col rizada – kale		Pollo orgánico (Entero despresado sin piel)
	Feijoa			Coliflor		Pollo orgánico (Menudencias)

Tipo de producto	Nombre producto	Tipo de producto	Nombre producto	Tipo de producto	Nombre producto
	Fresas		Cubios		Pollo orgánico (Presa - alas)
	Granadilla		Espárragos		Pollo orgánico (Presa sin piel - pechuga deshuesada)
	Guayaba pera		Espinaca baby		Pollo orgánico (Presa sin piel - pechuga)
	Higo		Espinaca Bogotá		Pollo orgánico (Presa sin piel - pierna pernil)
	Limón		Frijol verde desgranado	Pan	Arepas de arroz integral precocidas
	Lulo		Frijol verde en vaina		CROUTONES
	Mandarina arrayana		Germinada alfalfa		Pan de centeno
	Mandarina lisa		Germinado fenogreco	Procesados y granos	Aceite extra virgen de ajonjolí
	Mango de azúcar o común		Germinada lenteja		Aceite de coco
	Mango tommy		Germinada raíz china		Aceite de oliva
	Manzana Ana o de agua		Germinado trébol rojo		Aceitunas manzanillas verde con hueso
	Maracuyá		Guatila		Aceitunas moradas con hueso
	Melón		Haba desgranada		Arroz integral
	Mora		Haba en vaina		Arroz orgánico blanco
	Naranja común		Habichuela		Café orgánico molido
	Naranja tanjelo		Lechuga Batavia		Chocolate granulado orgánico instantáneo
	Naranja Valencia		Lechuga escarola		Hamburguesas de garbanzo
	Papaya		Lechuga morada crespita		Hamburguesas de lentejas
	Papaya pequeña		Lechuga romana verde		Panela
	Papaya hawaiana		Lechuga verde crespita		Banano deshidratado
	Papayuela		Maíz desgranado		Barra de granola de quinua sin azúcar
	Pera nacional		Mazorca		Compota orgánica
	Piña		Papa criolla	Deditos de queso arroz integral	
	Pitaya		Papa pastusa	Granola en barra de quinua	
	Tomate de árbol		Papa sabanera	Mango deshidratado	
	Uchuva		Pepino cohombro	Piña deshidratada	
	Uva isabela		Pepino para rellenar	Tomates deshidratados	

#### 4.1.5.3. Envase

El envase para suministrar el producto será mediante un menaje comestible, el cual tendrá el contacto directo con el producto, y facilitará la manipulación, distribución y uso final del mismo.



Figura 4. Productos menaje comestibles. Fuente: (SWE, s.f.)

#### 4.1.5.4. Empaque

Teniendo en cuenta que el tercer canal de distribución del restaurante se realizará a través de domicilios a zonas cercanas a la sabana de Bogotá, el empaque del producto será una caja de cartón biodegradable marcada con el logo del restaurante, con el fin de mantenerlo fresco y limpio, el cual permite transportarlo sin que el producto tenga contacto con el exterior.



Figura 5. Productos empaque comestible. Fuente: (GREENPACK, s.f.)

#### 4.1.5.5. Embalaje

Para llevar el producto al comensal, se realizará mediante una moto la cual contendrá un contenedor térmico, que permitirá el transporte del producto de una manera segura y conservando la temperatura desde su cocción.



Figura 6. Moto para domicilios. Fuente: (COOLTRA, s.f.)

#### 4.1.6. Etiquetado



  
**ECOMIDA**  
100% Orgánico

**Fresco & Orgánico**

**CARNES**

- POLLO
- CARNE DE RES
- CARNE DE CERDO
- PESCADO

**ENSALADAS**

- ENSALADA CÉSAR
- ENSALADA DEL CAMPO
- ENSALADA CAMPESTRE
- ENSALADA RUSA
- ENSALADA DE LA CASA
- ENSALADA DE FRUTA NATURAL

**JUGOS NATURALES**

- FRESA
- MORA
- GUANABANA
- MARACUYA
- LIMONADA
- FREIJOA

**TUBERCULOS**

**CEREALES**

**SNACKS**

**POSTRES**

*Atendemos reuniones  
empresariales y familiares*

Figura 7. Carta del restaurante

#### 4.1.7. Servicio de apoyo

Para los restaurantes y en el caso del restaurante orgánico la garantía que se le puede ofrecer al comensal es un apoyo durante la estadía en el restaurante, cuidando que cada momento de la visita sea un momento gratificante y el comensal desee regresar nuevamente.

##### 4.1.7.1. Garantía

Se garantiza que los alimentos que comprenden el producto (almuerzo), son 100% orgánicos, frescos y saludables, los cuales son cultivados por los proveedores, bajo los estándares de calidad que son exigidos para el sector agrícola y los productos orgánicos.

#### 4.1.8. Ficha técnica del producto

Tabla 2. Ficha Técnica

Ficha técnica: <b>ECOMIDA JAB</b>																																													
	<b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>																																												
<table border="1"> <tr> <td>Nombre Comercial:</td> <td><b>ECOMIDA JAB</b></td> </tr> <tr> <td>Dirección:</td> <td>Vereda vía parcelas</td> </tr> <tr> <td>Localidad:</td> <td>Cota</td> </tr> <tr> <td>Teléfono:</td> <td>3106188256</td> </tr> <tr> <td>E-mail</td> <td><a href="mailto:ecomidajab@hotmail.com">ecomidajab@hotmail.com</a></td> </tr> <tr> <td>Tipo de establecimiento:</td> <td>Restaurante</td> </tr> <tr> <td>Tipo de cocina:</td> <td>orgánica</td> </tr> <tr> <td>Año de apertura:</td> <td>2020</td> </tr> </table>	Nombre Comercial:	<b>ECOMIDA JAB</b>	Dirección:	Vereda vía parcelas	Localidad:	Cota	Teléfono:	3106188256	E-mail	<a href="mailto:ecomidajab@hotmail.com">ecomidajab@hotmail.com</a>	Tipo de establecimiento:	Restaurante	Tipo de cocina:	orgánica	Año de apertura:	2020	<table border="1"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Tabla nutricional en gramos por plato</th> </tr> <tr> <td><i>Proteína</i></td> <td><i>Cantidad por persona</i></td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>125 gramos</td> </tr> <tr> <td>Pollo</td> <td>160 gramos</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>150 a 175 gramos</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Esta ración de una proteína se puede calcular palma de la mano</b></td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Verduras</th> </tr> <tr> <td><i>Verduras</i></td> <td><i>Cantidad por persona</i></td> </tr> <tr> <td>Ensaladas</td> <td>180 a 225 gramos</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>se puede calcular a modo visual en un plato pando llenando hasta la mitad</b></td> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Carbohidratos</th> </tr> <tr> <td><i>Carbohidratos</i></td> <td><i>Cantidad por persona</i></td> </tr> <tr> <td>Arroz, cereales, legumbres (Todo lo que nace de la tierra)</td> <td>60 a 75 gramos</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Se calcula como la tercera parte de un plato pando</b></td> </tr> </table>	Tabla nutricional en gramos por plato		<i>Proteína</i>	<i>Cantidad por persona</i>	Carne	125 gramos	Pollo	160 gramos	Pescado	150 a 175 gramos	<b>Esta ración de una proteína se puede calcular palma de la mano</b>		Verduras		<i>Verduras</i>	<i>Cantidad por persona</i>	Ensaladas	180 a 225 gramos	<b>se puede calcular a modo visual en un plato pando llenando hasta la mitad</b>		Carbohidratos		<i>Carbohidratos</i>	<i>Cantidad por persona</i>	Arroz, cereales, legumbres (Todo lo que nace de la tierra)	60 a 75 gramos	<b>Se calcula como la tercera parte de un plato pando</b>	
Nombre Comercial:	<b>ECOMIDA JAB</b>																																												
Dirección:	Vereda vía parcelas																																												
Localidad:	Cota																																												
Teléfono:	3106188256																																												
E-mail	<a href="mailto:ecomidajab@hotmail.com">ecomidajab@hotmail.com</a>																																												
Tipo de establecimiento:	Restaurante																																												
Tipo de cocina:	orgánica																																												
Año de apertura:	2020																																												
Tabla nutricional en gramos por plato																																													
<i>Proteína</i>	<i>Cantidad por persona</i>																																												
Carne	125 gramos																																												
Pollo	160 gramos																																												
Pescado	150 a 175 gramos																																												
<b>Esta ración de una proteína se puede calcular palma de la mano</b>																																													
Verduras																																													
<i>Verduras</i>	<i>Cantidad por persona</i>																																												
Ensaladas	180 a 225 gramos																																												
<b>se puede calcular a modo visual en un plato pando llenando hasta la mitad</b>																																													
Carbohidratos																																													
<i>Carbohidratos</i>	<i>Cantidad por persona</i>																																												
Arroz, cereales, legumbres (Todo lo que nace de la tierra)	60 a 75 gramos																																												
<b>Se calcula como la tercera parte de un plato pando</b>																																													
<table border="1"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Servicios</th> </tr> <tr> <td>Buffet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Domicilios</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eco cine</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Auto comida</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Wifi</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acceso para personas con discapacidad</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eventos empresariales o familiares</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Parqueadero</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zona de juegos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zona fumadores</td> <td></td> </tr> </table>	Servicios		Buffet		Domicilios		Eco cine		Auto comida		Wifi		Acceso para personas con discapacidad		Eventos empresariales o familiares		Parqueadero		Zona de juegos		Zona fumadores		<table border="1"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Horario</th> </tr> <tr> <td>De miércoles a jueves</td> <td>12:00 am a 5:00 pm</td> </tr> <tr> <td>Viernes, Sábado y Domingo</td> <td>12:30 am a 5:30 pm</td> </tr> <tr> <td>Eventos</td> <td>12:00 am a 8:00 pm</td> </tr> </table>	Horario		De miércoles a jueves	12:00 am a 5:00 pm	Viernes, Sábado y Domingo	12:30 am a 5:30 pm	Eventos	12:00 am a 8:00 pm														
Servicios																																													
Buffet																																													
Domicilios																																													
Eco cine																																													
Auto comida																																													
Wifi																																													
Acceso para personas con discapacidad																																													
Eventos empresariales o familiares																																													
Parqueadero																																													
Zona de juegos																																													
Zona fumadores																																													
Horario																																													
De miércoles a jueves	12:00 am a 5:00 pm																																												
Viernes, Sábado y Domingo	12:30 am a 5:30 pm																																												
Eventos	12:00 am a 8:00 pm																																												
<table border="1"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Métodos de Pago</th> </tr> <tr> <td>Efectivo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tarjetas débito y crédito</td> <td></td> </tr> </table>	Métodos de Pago		Efectivo		Tarjetas débito y crédito		<table border="1"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Capacidad</th> </tr> <tr> <td>Mesas:</td> <td>25 unidades</td> </tr> <tr> <td>Eco cine:</td> <td>28 autos</td> </tr> <tr> <td>Parqueaderos carros:</td> <td>30 espacios</td> </tr> <tr> <td>Parqueaderos motos:</td> <td>92 espacios</td> </tr> <tr> <td>Aforo máximo:</td> <td>212 personas</td> </tr> </table>	Capacidad		Mesas:	25 unidades	Eco cine:	28 autos	Parqueaderos carros:	30 espacios	Parqueaderos motos:	92 espacios	Aforo máximo:	212 personas																										
Métodos de Pago																																													
Efectivo																																													
Tarjetas débito y crédito																																													
Capacidad																																													
Mesas:	25 unidades																																												
Eco cine:	28 autos																																												
Parqueaderos carros:	30 espacios																																												
Parqueaderos motos:	92 espacios																																												
Aforo máximo:	212 personas																																												

Fuente: Creación propia

#### 4.2.Descripción del sector económico donde se enmarca el proyecto

El restaurante se ubicará en la sabana de Bogotá donde los visitantes podrán tener una experiencia al aire libre rodeados de naturaleza, para que en compañía de familiares, amigos o compañeros de trabajo disfruten de comida saludable y a su vez cuidando la salud.

##### 4.2.1. Sector y generalidades del sector

Los restaurantes pertenecen al sector terciario que hace referencia a actividades de servicio, los cuales mediante a su funcionamiento aportan a la economía, aunque este sector ofrezca servicios intangibles (Republica, 2020). Para la cámara de comercio de Bogotá los restaurantes pertenecen al:

Código CIU 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas

La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo. (Comercio, 2020)

##### 4.2.2. Estadísticas del sector

A continuación, se muestra como se ha comportado el mercado de los restaurantes, aportando al producto interno bruto del país, según las estadísticas del DANE para los últimos 5 años.

Tabla 3. Estadísticas PIB de los últimos 5 años

<b>Comercio, reparación, restaurantes y hoteles en Colombia variación del valor agregado cuarto trimestre 2015</b>			
Producto	variación porcentual		
	Anual	trimestral	año total
Servicio de alojamiento, comidas y bebidas	3.6	0.7	4.1
Al término del cuarto trimestre del 2015, el valor agregado de la rama del comercio para este caso los restaurantes, incremento con respecto al trimestre anterior en un 3,6%; al cierre del año incremento en un 4,1% con relación al año 2014. Fuente DANE			
<b>Comercio, reparación, restaurantes y hoteles en Colombia variación del valor agregado cuarto trimestre 2016</b>			
Producto	variación porcentual		
	Anual	trimestral	año total
Hoteles, restaurantes, bares y similares	1.6	1.1	1.8
En el cuarto trimestre de 2016, respecto al trimestre inmediatamente anterior, el valor agregado de la rama del comercio en este caso restaurantes creció en 1,1%. Y para el cierre del año aumentó 1,6%, con respecto al mismo periodo del año anterior. Fuente DANE			

<b>Comercio, reparación, restaurantes y hoteles en Colombia variación del valor agregado cuarto trimestre 2015</b>			
Comercio, reparación, restaurantes y hoteles en Colombia variación del valor agregado cuarto trimestre 2017			
Producto	variación porcentual		
	Anual	trimestral	año total
Hoteles, restaurantes, bares y similares	0.3	-0.1	1.2
En el cuarto trimestre de 2017, el valor agregado de la rama Comercio restaurantes tuvo un crecimiento de 0,3% respecto al mismo periodo del año anterior 2016, pero no igual al tercer trimestre del mismo del mismo año en el cual tuvo un decrecimiento de 0,1%, aun así, el año cierra con un incremento de 1,2% con respecto al año anterior (2016). fuente DANE			
Comercio al por mayor y al por menor tasa de crecimiento de volumen, servicios de comidas 2018			
Producto	variación porcentual		
	Anual	trimestral	año total
alojamientos, servicio y comida	3.1	2.9	0.4
En el cuarto trimestre de 2018, el valor agregado de la rama Comercio restaurantes tuvo un crecimiento 1,9% con relación al mismo periodo del año anterior y un decrecimiento con respecto al trimestre anterior del mismo año, al cierre del año su incremento de 3,1% favorable al crecimiento del comercio en general. Fuente DANE			
Comercio al por mayor y al por menor tasa de crecimiento de volumen, servicios de comidas 2019			
Producto	variación porcentual		
	Anual	trimestral	año total
alojamientos, servicio y comida	4.9	4.7	0.2
En el cuarto trimestre de 2019, el valor agregado de la actividad de comercio al por mayor y al por menor, servicios de comida crece 4,7%, con relación al mismo periodo del año anterior; al cierre del año tiene un crecimiento de 4.9%. Fuente DANE			

Fuente: Adaptado de la página del DANE

#### 4.2.3. Estructura del mercado

La estructura de mercado en la cual se encuentra el restaurante **ECOMIDA JAB**, corresponde a un mercado de competencia imperfecta monopolística, en el que se manejan diferentes productos que son percibidos por el consumidor.

De esta manera se da la certeza de ofrecer a los clientes, entre una gran variedad de restaurantes; uno que les pueda satisfacer varias necesidades, el futuro comensal recibirá productos frescos, saludables, con la cantidad de nutrientes requeridos y adicionalmente un lugar que es responsable con el medio ambiente.

### **4.3. Estructura del mercado local donde se ubica el proyecto**

El restaurante por encontrarse ubicado en la en un municipio aledaño a la ciudad, y por tener la característica de pueblo hace que se conserven algunas culturas agronómicas que favorecerán conseguir con facilidad todos los proveedores que puedan garantizar productos de calidad para satisfacer a los clientes

#### **4.3.1. Ubicación y zona de influencia**

El restaurante se ubicará en la sabana de Bogotá, para conocer las bondades que ofrece la sabana de Bogotá, se citara lo que dice Somos Cundinamarca:

La Sabana de Bogotá está ubicada en el centro geográfico de Colombia, sobre la Cordillera Oriental, en la parte sur del altiplano cundiboyacense, la altiplanicie más extensa de los Andes colombianos, con una altura en promedio de 2.600 msnm.

**Límites geográficos** La Sabana de Bogotá está bordeada por una cadena montañosa que forma parte de la Cordillera Oriental cuyos puntos más sobresalientes son el Cerro de Manjuí al oeste, los cerros de Guadalupe y Monserrate al este, el Páramo de Sumapaz al sureste. Limita al norte con las provincias del Valle de Ubaté y Rionegro, al occidente con las provincias de Gualivá y Tequendama, al sur con la provincia del Sumapaz y el páramo de Sumapaz y al oriente con las provincias de Oriente, Guavio y Almeidas;

**Poblaciones** Las principales poblaciones de la sabana de Bogotá, además de la ciudad de Bogotá, son Mosquera. Madrid o Serrezuela. Funza. Facatativá. Subachoque. El Rosal. Tabio. Tenjo. Cota. Chía. Cajicá. Zipaquirá. Nemocón. Sopó. Tocancipá. Gachancipá. Sesquilé. Chocontá y Guatavita; **Clima** Tiene una temperatura promedio de 13.5 °C, que puede oscilar entre los -5 °C y los 26 °C. (Cundinamarca, s.f.)

El restaurante se ubicará en la sabana de Bogotá, teniendo como premisa que la misma cuenta con agradables propiedades tanto en la agricultura, ganadería, así mismo con buen clima propicio para un ambiente relajante.

Teniendo en cuenta lo anterior, se encuentra en: La sabana Centro, representa el 4,5% del área total del departamento, y está conformada por 11 municipios, como son Cajicá, Chía, Cogua, Cota, Gachancipá, Nemocón, Sopó, Tabio, Tenjo, Tocancipá y Zipaquirá (Bogotá, s.f.).

Ahora bien, el restaurante busca tener impacto en la sabana de Bogotá y en el interior de Bogotá, por lo tanto, se estudiará la mejor ubicación entre los municipios de Chía, Cajicá y Cota, los cuales tienen las siguientes características:

Chía: Se encuentra entre los destinos más frecuentados por locales y turistas, por sus grandes extensiones naturales, cultivos, quebradas, montañas, bosques y pastizales que adornan las carreteras que los conectan (Ciencuadras, 2020).

Cajicá: Está conformado por reservas naturales con lagunas, ciénagas, flora y fauna, que convierten el lugar en un escenario idílico para vivir, los hermosos paisajes en donde el verde prevalece sobre los edificios, se encuentra a 40 minutos de Bogotá, esta población proporciona un ambiente sereno y libre de estrés o contaminación (CONSTRUCTORES, 2018).

Cota: En este municipio tiene como características: La expansión de industrias fuente importante de abastecimiento de verduras y hortalizas de Bogotá y reforzamiento de vías, construcción de las nuevas redes de acueducto y alcantarillado, servicio de energía eléctrica, gas natural, telefonía y red de Internet. (Portafolio, Cota, 2007)

#### **4.3.2. Mercado proveedor**

Los proveedores que se requieren para la producción de los alimentos orgánicos y llegar a la finalidad de nuestro producto (Almuerzo), son los siguientes:

1. Proveedores de productos aromáticos, condimentarias, frutas, Hongos, lácteos, hortalizas, huevos, pollo, pan, procesados, granos y snacks:
  - Escarola orgánicos.
  - Collecta.
  - Siembra por metro.
  - Horti Organiko.
2. Proveedor carne de res:
  - Carnes los sauces S.A.
3. Proveedor carne de cerdo:
  - Fasaga carnes de nuestra crianza.
4. Proveedor pescado:
  - Pescadería Martínez Martelo.
5. Proveedor menaje (comestible):

- Maquinnovación.
6. Proveedor de postres:
- Xocolat & More.

#### 4.3.2.1. Matriz de precios de materias primas

El listado de las materias primas con sus precios, suministradas por los proveedores es muy extenso, por lo tanto, se colocará como anexo.

#### 4.3.3. Mercado distribuidor

En el momento que **ECOMIDA JAB** finaliza su producto (Almuerzo), es adquirido inmediatamente por el consumidor final (Comensal).

### 4.4. Análisis de la oferta

Para lograr conocer la oferta del restaurante en el sector se investigará mediante páginas de internet, para de esta manera lograr tener una claridad sobre lo que se debe tener en cuenta a la de buscar las mejores estrategias de mercado.

#### 4.4.1. Factores determinantes de la oferta

Los restaurantes que se tendrán en cuenta, para realizar la comparación de los precios del producto y de los bienes sustitutos, son los siguientes: La granja, el Gálapago campestre e Islamorada.

Tabla 4. Análisis del precio del producto sustitutos respecto a la competencia

Análisis del precio de los productos sustitutos respecto a la competencia								
Ítem	Producto	ECOMIDA	Competencia			Promedio de \$ de la competencia	Análisis	
			La granja	El Gálapago campestre	Islamorada		Precio por ítem del restaurante ECOMIDA, respecto al precio promedio de la competencia	
1	Bebidas calientes	\$ 4,500	\$4,250	\$ 4,300	\$ 4,850	\$ 4,467	1%	Por encima del valor promedio de la competencia.
2	Comidas rápidas orgánicas	\$ 30,000	\$36,400	\$19,700	\$ 38,400	\$ 31,500	- 5%	Por debajo del valor promedio de la competencia.

Fuente: Creación propia

Tabla 5. Análisis del precio del producto respecto a la competencia

Análisis del precio del producto respecto a la competencia								
Ítem	Producto	ECOMIDA	Competencia			Promedio de \$ de la competencia	Análisis	
			La granja	El Gálapago campestre	Islamorada		Precio por ítem del restaurante ECOMIDA, respecto al precio promedio de la competencia	
1	Platos fuertes	\$ 45,000	\$44,050	\$ 58,660	\$ 47,400	\$ 50,037	-11%	Por debajo del valor promedio de la competencia.
2	Jugos de frutas	\$ 5,110	\$ 6,800	\$ 7,400	\$ 10,200	\$ 8,133	-59%	Por debajo del valor promedio de la competencia.
3	Postres	\$ 12,000	\$ 8,500	\$ 9,000	\$ 14,200	\$ 10,567	12%	Por encima del valor promedio de la competencia.

Fuente: Creación propia

Teniendo en cuenta los anteriores resultados, la estrategia del restaurante va a ser ofrecer comida de alta calidad y diferenciada para generar una propuesta de mayor valor.

Cabe resaltar que el proceso de producción del producto ofrecido por ECOMIDA JAB, se realizara con productos 100% orgánicos y respetuosos con el medio ambiente, lo cual generara un grado de diferenciación respecto a los productos que están ofreciendo los otros oferentes.

#### 4.4.2. Matriz de competidores

A continuación, se presenta la matriz de los principales competidores que se identificaron en el mercado, se tuvieron en cuenta los siguientes restaurantes, que ya se encuentran en ejecución, los cuales son: La granja, el Gálapago campestre e Islamorada.

Tabla 6. Matriz de competidores

Nombre competidor	Producto	Características del producto	Ubicación	Estrategia de mercado
La granja	Ofrece más de 300 platos y 60.000 m2 de zona de esparcimiento.  El restaurante ofrece bebidas, entradas, menú para niños, platos fuertes a la parrilla, pastas, sopas, desayuno, postres, vinos y licores.	Las carnes son maduras y a la parrilla, bajo preparaciones artesanales, pescado fresco, pastas y línea vegetariana.	Km 12.0, Vía Siberia, Tenjo, La Isla, Cundinamarca	Este restaurante involucra la alimentación con eventos y visitas pedagógicas, discriminadas de la siguiente de forma:  Eventos: Fiestas infantiles, festejos a la medida, bautizos, primeras comuniones, cumpleaños, matrimonios y eventos empresariales.  Visitas pedagógicas: Granja, circo, talleres, parques, huerta y bosque nativo.
El Galapago campestre	El restaurante ofrece entradas, platos a la parrilla, hamburguesas, platos especiales, línea vegetariana, menú para niños, ensaladas, bebidas frías, bebidas calientes, cervezas, vinos, licores, postres, helado artesanal y malteadas.	Las carnes son maduras a la parrilla, lo cual exige combinar tiempo, excelente refrigeración y la selección de la mejor carne. Las hamburguesas son hechas de manera artesanal con ingredientes frescos, la mejor carne seleccionada y sin ningún tipo de conservante.	Cl 19 # 14 – 08, Chía, Cundinamarca	Servicio de domingo a domingo e incluyendo los festivos, entregan las mejores porciones de buen tamaño sin sacrificar la calidad, para pasar un buen rato en familia o con los amigos.
Islamorada	El restaurante ofrece entradas, platos fuertes, parrilladas, picadas, pescados, pastas, línea vegetariana, menú para niños, bebidas calientes, postres, cocteles, limonadas, jugos y cervezas.	Para la preparación de sus platos, usan ingredientes de la más alta calidad, se preparan frescos cada día.	Kilómetro 1 Vía las Margaritas, Sopó	Ofrecen paseo por el alucinante muelle en seco, las peceras de las cuevas de colores, actividades y retos en el parque temático escalando muros, saltando como niño o cruzando puentes, realización de eventos, música en vivo y teniendo una gran vista panorámica por la ubicación del restaurante.

Fuente: Creación propia

#### 4.4.3. Identificación de productos sustitutos y productos complementarios

Los productos sustitutos que se consideran para el producto objeto del restaurante **ECOMIDA JAB**, son:

1. Hamburguesa: De carne magra, pollo orgánico, garbanzo o lenteja, elaboradas con pan artesanal, vegetales y quesos orgánicos.

2. Pincho de carne magra, pollo, cerdo y vegetales orgánicos.

Los productos complementarios que se consideran para el producto objeto del restaurante

**ECOMIDA JAB**, son:

1. Bebidas calientes: Aromáticas y café orgánico.
2. Jugos naturales, con frutas orgánicas.
3. Postres saludables, sin azúcar y sin gluten.
4. Snacks: frutas deshidratadas, barras de granola y compota orgánica.

#### **4.5. Análisis de la demanda**

Después de conocer la oferta del mercado basado en lo investigado, es importante conocer cuál será la demanda de los productos y es importante tener claridad sobre el grupo del mercado al cual va dirigido

##### **4.5.1. Mercado objetivo**

Los productos ofrecidos en el restaurante **ECOMIDA JAB**, van dirigidos a todo tipo de personas sin importar edad, género, lugar de origen, esto incluye grupos de familias, grupos de oficina, grupos de amigos, parejas o personas solas que quieran vivir una experiencia en un ambiente sano y con una vista hermosa a la sabana.

##### **4.5.2. Perfil del consumidor**

El perfil detallado de los clientes va enfocado a personas que se encuentren en los estratos 4, 5 y 6 en la ciudad de Bogotá, que tengan el hábito por la comida saludable con el fin de adquirir productos netamente orgánicos, que quieran cuidar su cuerpo y que deseen pasar un rato agradable.

##### **4.5.3. Proyección de demanda potencial a 10 años**

Se tiene en cuenta un estudio elaborado en la ciudad de Medellín, en el cual se realiza una investigación de las personas que han consumido alimentos orgánicos, encontrando la siguiente información:

Tabla 7. Personas que han comido alimentos orgánicos

<b>Personas que han comido alimentos orgánicos</b>		
N° Habitantes en Medellín	2,372,330	
Por edades	Edades (Años)	%
	15 – 25	26%
	26 – 39	21%
	40 – 55	21%
	56 – 80	32%
Por sexo	Masculino	26%
	Femenino	74%
Por estrato	Cuatro	18%
	Cinco	29%
	Seis	53%
Por ocupación	Ama de casa	21%
	Estudiante	19%
	Jubilado	10%
	Trabaja	50%
Frecuencia con que come o comería un orgánico	Diario	39%
	Semanal	29%
	Mensual	8%
	Ninguna de las anteriores	26%
Frecuencia de visita a restaurantes	1 a 2 veces por semana	69%
	3 a 4 veces por semana	21%
	5 a 7 veces por semana	6%
	Ninguna de las anteriores	3%

Fuente: Creación propia

Con esta información se tomarán los porcentajes de personas que corresponden a los estratos 4, 5 y 6, que han comido alimentos orgánicos, para realizar la proyección de demanda potencial a 10 años.

Se encuentran los siguientes datos de estratificación para la ciudad de Bogotá, de acuerdo con información actualizada el 30 de agosto de 2019, por el DANE.

Tabla 8. Estratificación

N° Habitantes en Bogotá (2020)	7,320,479			Personas que han comido alimentos orgánicos		
	Estrato	%	N° de personas	%	N° personas	Total demanda potencial 2020
Por estrato	Sin estrato	5.40%	395,306	No aplica para la segmentación del mercado que se busca atender con la creación del restaurante <b>ECOMIDA</b> .		
	1	13.10%	958,983			
	2	26.80%	1,961,888			

N° Habitantes en Bogotá (2020)	7,320,479			Personas que han comido alimentos orgánicos		
		3	15.90%	1,163,956		
	4	5.40%	395,306	18%	71,155	197,580
	5	2.30%	168,371	29%	48,828	
	6	2.00%	146,410	53%	77,597	

Fuente: adaptación (DANE, s.f.)<sup>2020</sup>

Con esta información se encuentra la demanda potencial para el año 2020 (197.580 personas) y con datos de la población encontrados en la Secretaria Distrital de Planeación, se realiza la proyección de demanda potencial a 10 años, teniendo un incremento año a año del 1.185%.

Tabla 9. Proyección de demanda potencial a 10 años

Año	N° de personas proyectadas en Bogotá D.C por año	Proyección	Proyección demanda potencial por año (N° personas)
2018	7,150,000		
2019	7,234,737	1.012	
2020	7,320,479	1.012	197,580
2021	7,407,237	1.012	199,922
2022	7,493,584	1.012	202,252
2023	7,579,662	1.011	204,575
2024	7,665,613	1.011	206,895
2025	7,751,582	1.011	209,216
2026	7,837,451	1.011	211,533
2027	7,922,997	1.011	213,842
2028	8,008,214	1.011	216,142
2029	8,093,098	1.011	218,433
2030	8,177,645	1.010	220,715

Fuente: Creación propia

#### 4.5.3.1. Resultados validación de encuesta

Se realizó una encuesta compuesta por seis preguntas cerradas a una muestra de 244 personas ubicadas en la ciudad de Bogotá, que corresponden a una población de 197.580 personas, las cuales están dentro de los estratos 4,5 y 6.

Esta encuesta tuvo como objeto determinar si las personas están dispuestas a acudir a un restaurante que ofrece alimentos elaborados solo con productos orgánicos. La aplicación de está, arroja los siguientes resultados:

Pregunta 1: ¿Estaría dispuesto en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos?

Resultado:

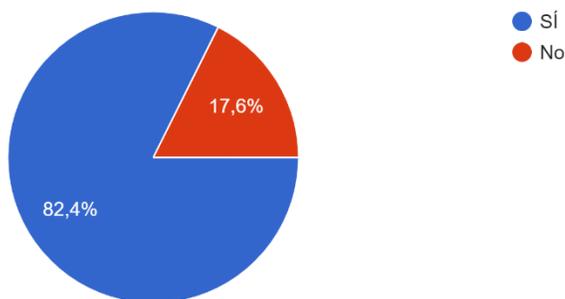


Figura 8. Resultados pregunta No. 1

Se concluye que 201 de las 244 personas encuestadas, estarían dispuestas en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos.

Pregunta 2: ¿Si usted tiene la posibilidad de asistir los 7 días a la semana a un restaurante, cuantas veces estaría dispuesto a comer comida orgánica?

Resultado:

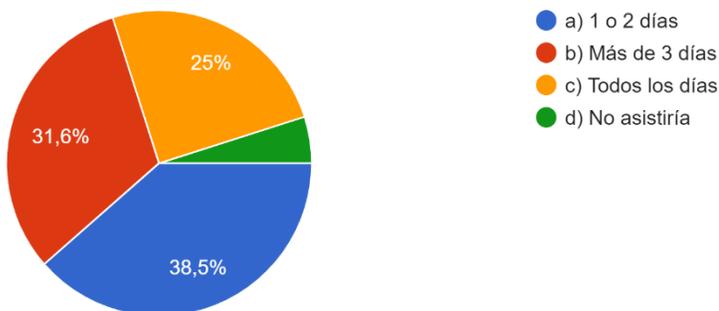


Figura 9. Resultados pregunta No. 2

Se determinó lo siguiente:

Tabla 10. No. de días dispuestos a consumir comida orgánica

N° de días que estaría dispuesto a consumir comida orgánica	% participación	N° personas
1 o 2 días	38.50%	94
Más de 3 días	31.60%	77
Todos los días	25.00%	61
No asistiría	4.90%	12
<b>TOTAL</b>	<b>100.00%</b>	<b>244</b>

Fuente: Creación propia

#### 4.5.4. Proyección de ventas a 10 años

Para encontrar la proyección de venta a 10 años, se debe calcular la capacidad física y la capacidad productiva del restaurante ECOMIDA JAB, de la siguiente forma:

$$\text{Capacidad física (CF)} = \frac{\text{área útil para el servicio en m}^2}{1,20 \text{ m}^2 \text{ por comensal}}$$

$$\text{Capacidad física (CF)} = \frac{(12\text{m} * 8\text{m})}{1,20 \text{ m}^2 \text{ por comensal}} = \frac{96\text{m}^2}{1.20\text{m}^2\text{por comensal}} = 80 \text{ comensales}$$

$$\text{Capacidad productiva (CP)} = \frac{\text{CF (capacidad física)} * \text{Tiempo total del servicio}}{\text{Tiempo del ciclo del servicio}}$$

$$\text{Capacidad productiva (CP)} = \frac{80 \text{ comensales} * 300 \text{ min}}{60 \text{ min}} = \frac{24000 \text{ comensales} * \text{min}}{60 \text{ min}} = 400 \text{ comensales/día}$$

Teniendo en cuenta la proyección de demanda potencial por año y la capacidad productiva por año, se realiza el siguiente cuadro:

Tabla 11. Proyección de ventas a 10 años

Año	Proyección demanda potencial por año (N° comensales)	Capacidad productiva por año (N° comensales)	% Capacidad productiva a atender	Proyección de ventas por año (N° Platos)	Participación de mercado (%)
2020	197,580	96,000	60%	57,600	29%
2021	199,922	97,138	60%	58,283	29%
2022	202,252	98,270	60%	58,962	29%
2023	204,575	99,399	60%	59,639	29%
2024	206,895	100,526	70%	70,368	34%
2025	209,216	101,653	70%	71,157	34%
2026	211,533	102,780	70%	71,946	34%
2027	213,842	103,901	70%	72,731	34%
2028	216,142	105,019	80%	84,015	39%
2029	218,433	106,132	80%	<b>84,906</b>	39%
2030	220,715	107,241	80%	<b>85,793</b>	39%

Fuente: Creación propia

#### 4.6. Precio

Determinar el precio del plato es un factor muy importante a la hora de ofertar y salir a competir por eso es claro conocer cómo se comporta el entorno con respecto a los valores a cobrar por plato es importante. A continuación, se presentan algunos casos.

##### 4.6.1. Precio de venta de la competencia

Los precios de venta de la competencia y los sustitutos se relacionan en las siguientes matrices:

Tabla 12. Precio de venta del producto objeto

Precio de venta del producto objeto							
Ítem	Producto	Competencia					
		La granja		El Galápagos campestre		Islamorada	
		Precio de venta	Características	Precio de venta	Características	Precio de venta	Características
1	Platos fuertes	\$44,05	Carnes maduras a la parrilla	\$58,66	Carnes de cortes gruesos	\$47,40	Arroces, salteados, carnes, parrilladas, picadas, pescados, pastas y menú vegetariano.
2	Jugos	\$6,80	Jugos llenos de frutas naturales	\$7,40	Jugos naturales en agua y en leche deslactosada.	\$10,20	Jugos naturales en agua, en leche y jugos fusión.
3	Postres	\$8,50	Obleas, copas de helado, flanes, malteadas, entre otros.	\$9,00	Helado artesanal, malteadas y el postre del día.	\$14,20	Postres a base de helado.

Fuente: Creación propia

Tabla 13. Precio de los productos sustitutos

Precio de venta de los productos sustitutos							
Ítem	Producto	Competencia					
		La granja		El Galápagos campestre		Islamorada	
		Precio de venta	Características	Precio de venta	Características	Precio de venta	Características
1	Bebidas calientes	\$ 4,250	Agua de panela con queso, chocolate, canelazo y aromáticas con hierbas de su jardín.	\$ 4,300	Cafés, aromática de frutas, té, vino caliente, canelazo naranjillo, otros.	\$ 4,850	Cafés, espressos, té, aromática, carajillo de ron, café irlandés y vino tinto caliente.
2	Comidas rápidas orgánicas	\$ 36,400	Diferentes tipos de hamburguesa, de lentejas, de champiñones, entre otras.	\$ 19,700	Hamburguesas realizadas de manera artesanal con ingredientes frescos y la mejor carne seleccionada.	\$ 38,400	Hamburguesas a la parrilla con pan artesanal y huevo frito.

Fuente: Creación propia

#### 4.6.2. Costo de producción unitario

Para determinar el costo de producción unitario del producto (Almuerzo), se contemplaron los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, para tener un producto final como se ilustra en la siguiente tabla:

Tabla 14. Costo de opciones

Materia prima plato estándar				
Materia prima	Cantidad	Unidad de compra (Kg)	Proción por materia prima (grs)	Costo unitario promedio
Proteína (Pollo - pescado - res)	1	KG	300	5,100
Tubérculo (Papa- yuca - plátano)	1	KG	125	625
Cereal (Arroz)	1	KG	125	400
Ensalada (Variable)	1	KG	300	1,185
			Valor total	\$ 7,310
Mano de obra				
Trabajador	Salario	Cant. De platos por hora	Valor hora	Valor total
Aux de cocina	1,500,000	6	6,250	1,042
			Valor total	\$ 1,042
Costo indirecto de fabricación				
Descripción	Unidad de compra	Cantidad	Valor por concepto	Valor por unidad
Menaje	Unidad	1	\$ 2,500	\$ ,500
Servicios públicos	Unidad	1	\$ 847	\$ 847
			Valor total	\$ 3,347
			Costo de producción Unitario (Total)	\$ 11,699

Fuente: Creación propia

Se estandariza el costo del plato que va a consumir el comensal (**\$11.699**), teniendo en cuenta el valor máximo que se encontró, para cada uno de los productos que componen el producto a entregar (1 porción de proteína, 1 tubérculo, 1 cereal, 1 porción de ensalada y su respectivo menaje comestible). De esta forma el restaurante **ECOMIDA JAB**, cobrara un solo valor por plato, sin importar la opción que escoja.

Tabla 15. Costos fijos, variables y unidades producidas

Costos fijos		Anual (\$)
Servicios públicos	Agua	\$ 14,400,000
	Luz	\$ 9,600,000
	Gas	\$ 9,600,000
Servicio de internet		\$ 3,000,000
Salarios		\$ 945,600,000
Costo fijo total anual		\$ 982,200,000

Costos variables		Anual (\$)
Preparación del plato		\$ 560,376,778
Costo variable total anual		\$ 560,376,778
Unidades producidas		Anual (Und)
Capacidad de producción (60%)		47900
Total unidades producidas anuales		47900

Fuente: Creación propia

### 4.6.3. Costo de producción total

*Costo de producción total anual = Costos variable unitario \* Cantidad a producir anual*

*Costo de producción total anual = \$11.699 \* 47.900 und)*

*Costo de producción total anual = \$560.382.100*

### 4.6.4. Precio de venta validado en el mercado (resultados encuesta)

Se realiza encuesta para validar el precio de venta que acepta el mercado, teniendo el siguiente resultado:

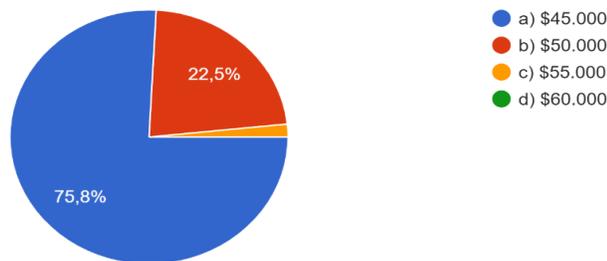


Figura 10. Resultados encuesta respuesta No. 4

Se determina lo siguiente:

Tabla 16. Rango de precios

Rango de pecios	% participación	N° personas
\$ 45,000	75.80%	185
\$ 50,000	22.50%	55
\$ 55,000	1.70%	4
\$ 60,000	0.00%	0
Total	100.00%	244

Fuente: Creación propia

Por lo tanto, el precio de venta que acepta el mercado es de: \$45.000 por plato.

#### 4.6.5. Asignación de precio

A continuación, se presenta la tabla de precios:

Tabla 17. Asignación de precio

Precio de venta del producto objeto				
Producto	Competencia			Promedio precio de venta de la competencia
	La granja	El Gálapago campestre	Islamorada	
	Precio de venta	Precio de venta	Precio de venta	
Platos fuertes	\$ 44,050	\$ 58,660	\$ 47,400	\$ 50,037

Fuente: Creación propia

$$\text{Precio de venta por plato} = \text{Costo de precio unitario por plato} + (\text{Costo de precio unitario por plato} * \% \text{ utilidad})$$

$$\text{Precio de venta por plato} = \$11.699 + (11.699 * 285\%)$$

$$\text{Precio de venta por plato} = \$11.699 + \$33.301$$

$$\text{Precio de venta por plato} = \$45.000$$

#### 4.6.6. Punto de equilibrio

➤ Ecuación de cantidades en punto de equilibrio anual:

$$Q = \text{Cantidades en punto de equilibrio}$$

$$Q = \frac{\text{Costos fijos anuales}}{\text{Precio de venta unitario} - \text{costo variable unitario (Producción de un plato)}}$$

$$Q = \frac{\$982.200.000}{\$45.000 - \$11.699}$$

$$Q = \frac{\$982.200.000}{\$33.301}$$

$$Q = 29.495 \text{ und al año, para obtener el punto de equilibrio.}$$

➤ Punto de equilibrio por el método gráfico:

$$CT = CF + (CVU * Q)$$

$$IT = PVU * Q$$

Tabla 18. Punto de equilibrio datos

Q	Costo total	Ingreso total
0	\$ 982,200,000	\$ -
10000	\$ 1,099,190,000	\$ 450,000,000
20000	\$ 1,216,180,000	\$ 900,000,000
30000	\$ 1,333,170,000	\$ 1,350,000,000
40000	\$ 1,450,160,000	\$ 1,800,000,000
50000	\$ 1,567,150,000	\$ 2,250,000,000
60000	\$ 1,684,140,000	\$ 2,700,000,000
70000	\$ 1,801,130,000	\$ 3,150,000,000
80000	\$ 1,918,120,000	\$ 3,600,000,000

Fuente: Creación propia

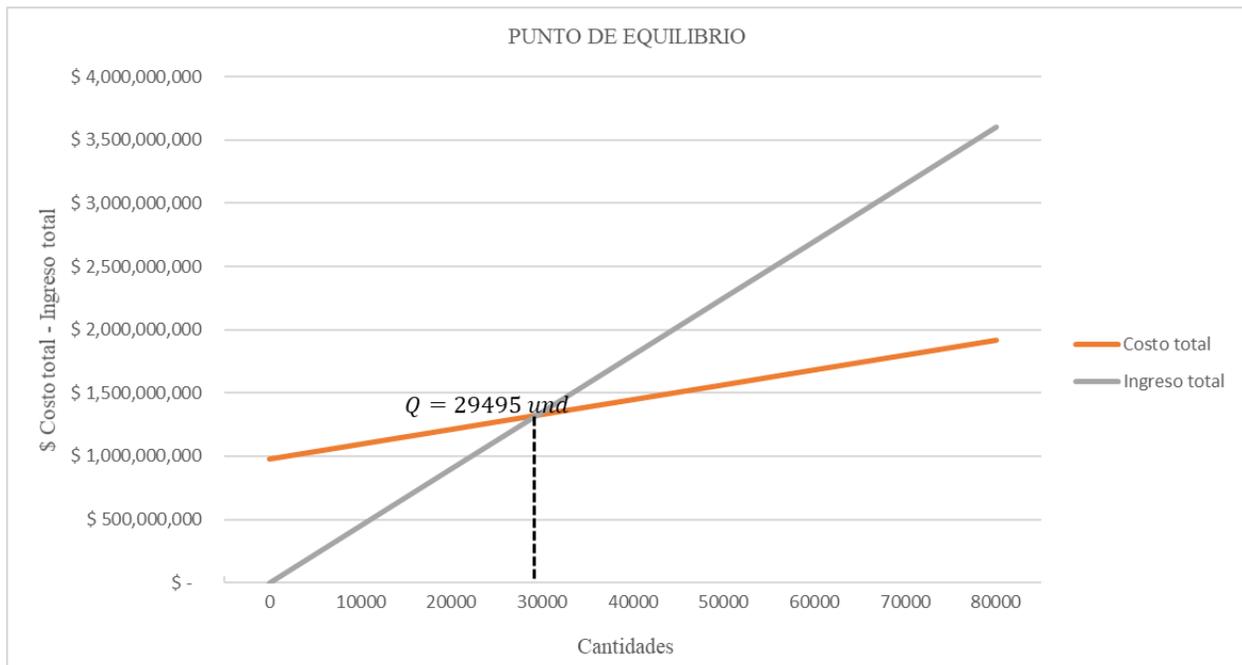


Figura 11. Punto de equilibrio gráfico

#### 4.7. Promoción y distribución

Los medios por los cuales se va a dar a conocer el restaurante son parte indispensable a la hora que buscar reconocimiento en el mercado

#### 4.7.1. Canales de comunicación

Los canales habilitados para la comunicación entre el restaurante ECOMIDA JAB y los clientes, serán los siguientes:

1. Atención personalizada en el restaurante.
2. Página web.
3. Servicio telefónico (WhatsApp).

#### 4.7.2. Fuerza de ventas

La fuerza de ventas con la que se va a contar en el restaurante ECOMIDA JAB, es la siguiente:

Tabla 19. Fuerza de ventas

N° empleados	Cargo	Formación	Experiencia	Funciones
1	Administrador	Administrador de empresas titulado.	*Mínimo 1 año	Se encargará de toda la parte administrativa del restaurante.
1	Contador	Contador titulado.	*Mínimo 1 año	Se encargará de toda la parte contable del restaurante.
1	Cajero	Estudiantes en carreras administrativas y financieras.	*Tener segundo semestre de su carrera finalizado	Recibir el pago generado por el cliente y consolidar la información de ingresos diarios.
1	Host principal	Técnico profesional en atención al cliente.	*Mínimo 1 año	Recibir al cliente cuando llega a la entrada del restaurante, en su vehículo o caminando y direccionarlo al interior del establecimiento, al auto-ecomida, al eco-cine o la zona de domicilios.
1	Host secundario	Técnico profesional en atención al cliente.	*Mínimo 6 meses	Recibir al cliente que se dirige al interior del establecimiento y asignarle la mesa correspondiente, de acuerdo a la cantidad de personas que vayan, si no hay mesas disponibles, direccionarlo hacia el parque ecológico.
1	Almacenista	Técnico alimentario.	*Mínimo 1 año	Dirigir la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos orgánicos entregados por los proveedores, manejar los inventarios de los mismos y realizar informes de entradas y salidas de estos.
2	Ayudante almacén	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena) .	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Apoyar y atender a las instrucciones generadas por el almacenista.

N° empleados	Cargo	Formación	Experiencia	Funciones
1	Coordinador Eco-cine	Estudiantes en carreras administrativas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado	Coordinar la logística del Eco-cine y la proyección de la película en el mismo.
1	Coordinador de cocina	Estudiantes en carreras administrativas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado	Coordinar la logística de la servida de los alimentos que ya están preparados, de acuerdo al pedido realizado por el cliente.
4	Platero	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Realizar la servida de los alimentos que ya están preparados, de acuerdo al pedido realizado por el cliente.
1	Chef	Chef titulado.	*Mínimo 1 año	Controlar las porciones, preparación y cocción de los alimentos, según las opciones generadas al cliente.
1	Preparador de bebidas calientes y frías	Estudiante en carreras gastronómicas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado.	Elaborar las bebidas calientes y frías, de acuerdo al pedido realizado por el cliente.
4	Cocinero (a)	Estudiante en carreras gastronómicas.	*Tener sexto semestre de su carrera finalizado.	Realizar las preparaciones y cocciones de los alimentos.
4	Auxiliar de cocina	Estudiante en carreras gastronómicas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado.	Apoyar al cocinero.
6	Meseros	Estudiantes en carreras técnicas, tecnólogas y profesionales.	* Mínimo 6 meses *Tener segundo semestre de su carrera finalizado	Tomar la orden del cliente por medio de la Tablet, estar pendiente de lo que necesite el mismo y llevar el pedido cuando esté listo.
1	Colaborador parque ecológico	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Mantener organizado el parque ecológico y estar atento a lo que necesitan los clientes, en el mismo.
1	Auto-mesero principal	Estudiantes en carreras técnicas, tecnólogas y profesionales.	* Mínimo 6 meses *Tener segundo	Tomar la orden del cliente por medio de la Tablet, al cliente que llega al auto-ecomida.

N° empleados	Cargo	Formación	Experiencia	Funciones
			semestre de su carrera finalizado	
1	Auto-mesero Secundario	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Realizar la entrega del pedido solicitado al cliente que se encuentra en el Auto-ecomida.
2	Cine-mesero principal	Estudiantes en carreras técnicas, tecnológas y profesionales.	* Mínimo 6 meses. *Tener segundo semestre de su carrera finalizado.	Tomar la orden del cliente que se encuentra en el Eco-cine por medio de la Tablet, estar pendiente de lo que necesite el mismo y llevar el pedido cuando esté listo.
1	Cine-mesero secundario	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Tomar la orden del cliente que se encuentra en el Eco-cine por medio de la Tablet, estar pendiente de lo que necesite el mismo y llevar el pedido cuando esté listo.
1	Mesero - domicilios	Estudiantes en carreras técnicas, tecnológas y profesionales.	* Mínimo 6 meses. *Tener segundo semestre de su carrera finalizado.	Tomar la orden del cliente que solicite su pedido para llevar, sea por medio de la página web, el whatsapp o llamada telefónica y asignar los pedidos a los domiciliarios.
3	Domiciliario	Que tenga la licencia vigente, sin comparendos y vehículo propio.	*Mínimo 6 meses.	Llevar los domicilios que son solicitados por los clientes.
4	Aseadores	Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia.	*Mínimo 6 meses.	Realizar las labores de aseo, tanto al interior de la cocina, como en la zona de servicio a la mesa.
2	Vigilantes	Contratados a una empresa de vigilancia.	Manejo por la empresa de seguridad.	Realizar la vigilancia del restaurante.
2	Parking	Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia.	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Realizar el acompañamiento a los clientes, cuando deseen realizar el parqueo de su vehículo (moto o carro).

Fuente: Creación propia

### **4.7.3. Estrategia publicitaria**

El restaurante contara con unas instalaciones de arquitectura llamativa y agradable, en la que se destaque un aviso visible con el logotipo, con la intención de llamar la atención del público que ingrese o en general todas las personas que transiten a las afueras. Además de esto, teniendo en cuenta el nicho de mercado al cual se quiere apuntar y la propuesta de valor que se busca transmitir. El restaurante canalizará su estrategia publicitaria y de comunicación por los siguientes canales y/o herramientas:

#### **➤ El BOCA a BOCA**

Se conoce como la manera más primitiva, efectiva y barata de promocionar, pero a su vez, la más compleja. Para esto se requiere ofrecer una experiencia única y memorable a los clientes además de mantener la calidad de los productos a ofrecer a lo largo del tiempo. De esta manera se garantiza fidelizar a los clientes y que estos a su vez decidan recomendar el restaurante dentro de su círculo social.

#### **➤ Página Web**

Para el restaurante esta será la pieza clave para su estrategia de promoción online, debido a que, todas las demás plataformas con las que va a contar el restaurante serán canalizadas hacia esta página, la cual va a contener la información más detallada del restaurante como, por ejemplo:

- Temática del restaurante y el tipo de comida que ofrece.
- Ubicación.
- Horario de atención.
- Menú.
- Promociones vigentes.
- Medios de pago.
- Imágenes del lugar.
- Información de contacto.
- Catálogos de películas a proyectar y sus horarios.

Además de esto dentro de la página web, dispondrá de la funcionalidad de reservaciones 100% online.

➤ **Redes sociales**

Se crearán cuentas en las diferentes redes sociales más populares, estas estarán enlazadas con un hipervínculo a sitio web del restaurante, la idea es contar con la mayoría de los contactos/clientes posibles, en el rango de características a los cuales el restaurante está apuntando como segmento de mercado.

Este tipo de canales se consideran la manera más fácil y directa de comunicar novedades y ofertas al público interesado en general. Por este motivo estas cuentas serán el medio principal del restaurante para publicitar ofertas del día y cualquier tipo de promoción que se desee hacer masiva.

➤ **Google Maps**

Se generará una cuenta propia del restaurante en la que se incluiría un enlace directo para la página web, esta herramienta es muy útil para capturar al tipo de clientes que utiliza esta plataforma para buscar restaurantes cerca de su ubicación actual. Otra de las ventajas de contar con un perfil en esta herramienta es que se puede visualizar las opiniones y puntuaciones de los clientes que visitaron el restaurante y dejan sus comentarios. Con esta información se puede analizar las oportunidades de mejora que podría tener el restaurante.

➤ **Email**

Cabe resaltar que es importante capturar la información general del cliente incluido su correo electrónico, esta información se puede obtener de diversas formas y por diversos canales, tales como, consultarle al cliente a la hora que esté pagando su factura o pedirselo como requisito cuando esté realizando una reserva online. El objetivo es construir una base de datos con su información principal, para ser utilizada como canal de comunicación directa con los clientes, esto con el fin de enviar cupones de descuento, ofertas especiales, saludo de cumpleaños, entre otros.

#### **4.7.4. Canales de distribución**

El restaurante contará con tres canales de distribución, el primero será directo con el Cliente (servicio a la mesa) como se muestra en el siguiente gráfico:



Figura 12. Canal de distribución No. 1

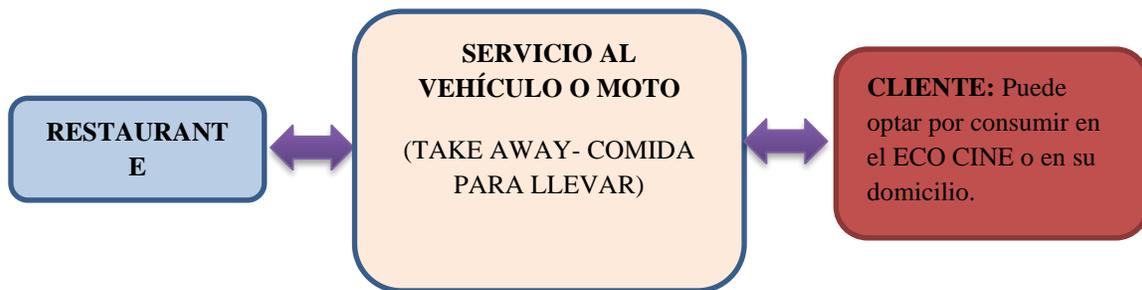


Figura 13. Canal de distribución No. 2

El tercer canal, se realizará a través de domicilios a zonas cercanas a la sabana de Bogotá (No mayor a 10 km a la redonda de la ubicación del restaurante).



Figura 14. Canal de distribución No. 3

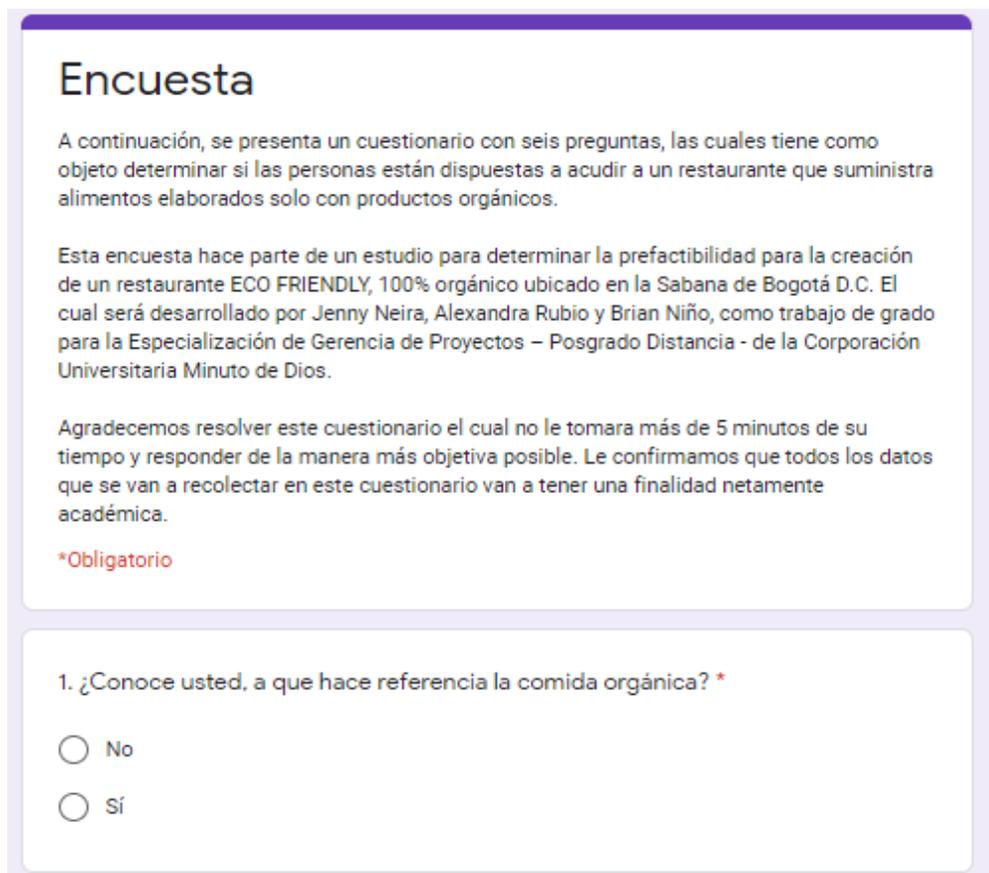
#### 4.8. De la encuesta

Es importante conocer la percepción de los futuros comensales y para ellos se pueden realizar diseñar instrumentos para la recolección de información y de esta manera conocer las

expectativas que las personas tienen acerca de un restaurante que ofrece producto orgánico y es amigable con el medio ambiente.

#### 4.8.1. De la construcción del instrumento

El instrumento de recolección de información construido se realizó a través de una encuesta digital, con el siguiente formato:



**Encuesta**

A continuación, se presenta un cuestionario con seis preguntas, las cuales tiene como objeto determinar si las personas están dispuestas a acudir a un restaurante que suministra alimentos elaborados solo con productos orgánicos.

Esta encuesta hace parte de un estudio para determinar la prefactibilidad para la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico ubicado en la Sabana de Bogotá D.C. El cual será desarrollado por Jenny Neira, Alexandra Rubio y Brian Niño, como trabajo de grado para la Especialización de Gerencia de Proyectos – Posgrado Distancia - de la Corporación Universitaria Minuto de Dios.

Agradecemos resolver este cuestionario el cual no le tomara más de 5 minutos de su tiempo y responder de la manera más objetiva posible. Le confirmamos que todos los datos que se van a recolectar en este cuestionario van a tener una finalidad netamente académica.

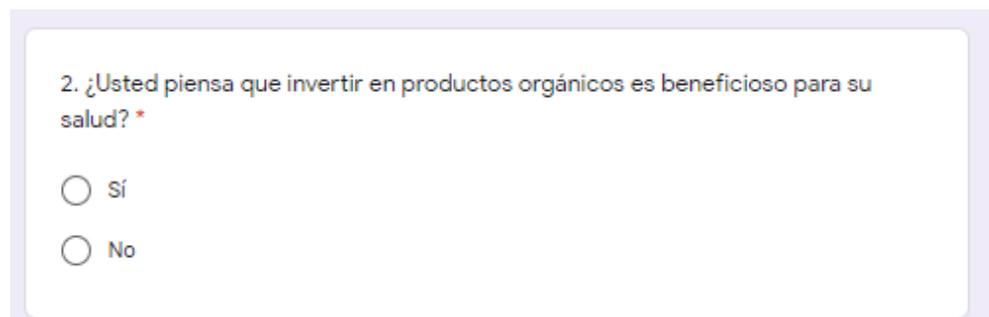
**\*Obligatorio**

1. ¿Conoce usted, a que hace referencia la comida orgánica? \*

No

Sí

Figura 15. Formato de encuesta Pregunta No. 1



2. ¿Usted piensa que invertir en productos orgánicos es beneficioso para su salud? \*

Sí

No

Figura 16. Pregunta No. 2

3. ¿Estaría dispuesto en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos? \*

- Sí
- No

Figura 17. Pregunta No. 3

4. ¿Si usted tiene la posibilidad de asistir los 7 días a la semana a un restaurante, cuantas veces estaría dispuesto a comer comida orgánica? \*

- a) 1 o 2 días
- b) Más de 3 días
- c) Todos los días
- d) No asistiría

Figura 18. Pregunta No. 4

5. El rango de precio que usted estaría dispuesto a pagar por un almuerzo orgánico en un restaurante ubicado en la Sabana de Bogotá, que está constituido por: 1 porción de proteína (300grs). 1 tubérculo (75grs). 1 cereal (60grs). 1 porción de ensalada (200grs). 1 jugo natural (opcional). 1 porción de postre (opcional). Sería de: \*

- a) \$45.000
- b) \$50.000
- c) \$55.000
- d) \$60.000

Figura 19. Pregunta No. 5

6. ¿Qué tiempo estaría dispuesto a esperar como máximo, para la entrega de su pedido? \*

a) Entre 5 a 10 minutos

b) Entre 11 a 20 minutos

c) Entre 21 a 30 minutos

De manera atenta agradecemos su atención, apoyo y participación en este proceso, le recordamos que esta encuesta es 100% anónima y todos los datos que se recolectaron serán tratados única y exclusivamente con intenciones académicas.

Tu respuesta

Enviar

Figura 20. Pregunta No. 6

#### 4.8.2. De la validación del instrumento

El instrumento utilizado para la recolección de información (Encuesta digital), se construyó por parte de los integrantes del proyecto y bajo la asesoría del tutor Jhony Alexander Barrera Lievano en la materia proyecto de grado, se validaron y aprobaron las preguntas de la encuesta, evidenciando que los resultados quedan almacenados en el aplicativo formulario de Google, para su posterior aplicación en el mercado y poder descargar los resultados en un Excel, para su análisis.

#### 4.8.3. De la población total y la muestra

La población total determinada fue de 197.580 personas, las cuales corresponden al número de personas que se encuentran en los estratos 4,5 y 6 ubicados en la ciudad de Bogotá, multiplicado por un porcentaje de las personas que han comido alimentos orgánicos en cada uno de estos estratos. Debido a que la encuesta a realizar mide un porcentaje o proporción, para determinar la muestra a evaluar se contemplan las siguientes variables: Tamaño del universo = 197.580 personas, heterogeneidad = 50%, margen de error = 6.28%, Nivel de confianza 95%, lo cual nos determina una muestra de 244 personas a ser encuestadas, para obtener un resultado fiable.

En el proceso de recolección de información se maneja un tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia, ya que se pueden crear muestras de acuerdo con la facilidad de

acceso, la disponibilidad de las personas que forman parte de está y en un intervalo de tiempo dado, por esta razón se realizó la encuesta a compañeros de trabajo, amigos y familiares ubicados en la ciudad de Bogotá y que viven en estratos 4, 5 y 6.

#### 4.8.4. Resultados

Los resultados de la encuesta realizada a las personas que viven en la ciudad de Bogotá, de los estratos 4, 5 y 6, son los siguientes:

1. ¿Conoce usted, a que hace referencia la comida orgánica?  
244 respuestas

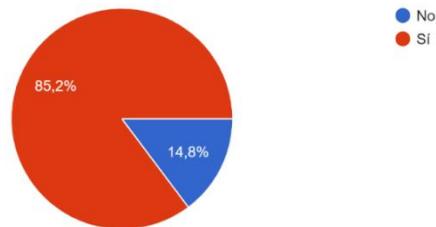


Figura 21. Respuesta encuesta pregunta No. 1

2. ¿Usted piensa que invertir en productos orgánicos es beneficioso para su salud?  
244 respuestas

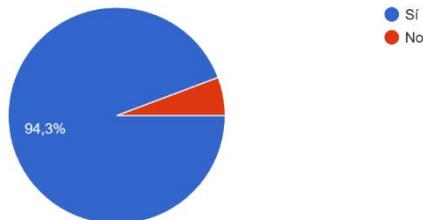


Figura 22. Respuesta encuesta pregunta No. 2

3. ¿Estaría dispuesto en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos?  
244 respuestas

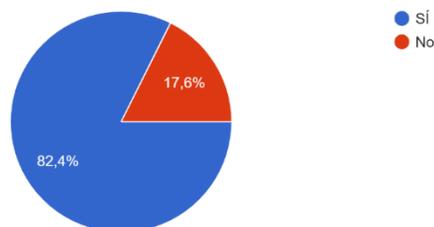


Figura 23. Respuesta encuesta pregunta No. 3

4. ¿Si usted tiene la posibilidad de asistir los 7 días a la semana a un restaurante, cuantas veces estaría dispuesto a comer comida orgánica?  
244 respuestas

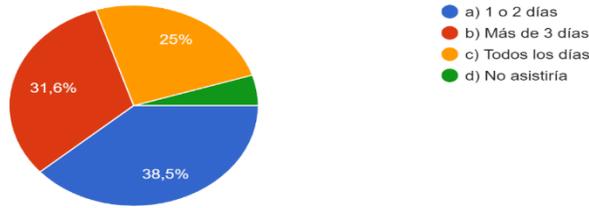


Figura 24. Respuesta encuesta pregunta No. 4

5. El rango de precio que usted estaría dispuesto a pagar por un almuerzo orgánico en un restaurante ubicado en la Sabana de Bogotá, que está constituid... Sería de:  
244 respuestas

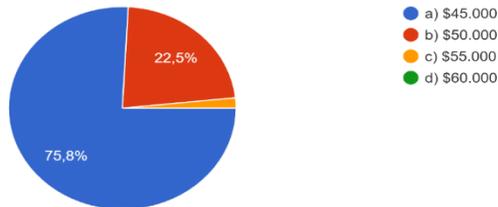


Figura 25. Respuesta encuesta pregunta No. 5

6. ¿Qué tiempo estaría dispuesto a esperar como máximo, para la entrega de su pedido?  
244 respuestas

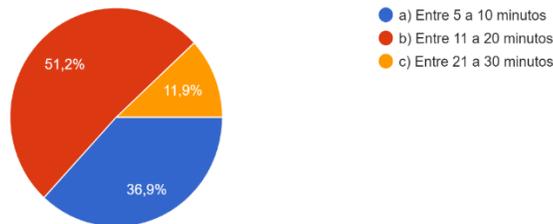


Figura 26. Respuesta encuesta pregunta No. 6

#### 4.8.5. Análisis de la información y conclusiones

De acuerdo con los resultados encontrados para cada una de las preguntas realizadas en la encuesta generada a las 244 personas, se analiza y concluye lo siguiente:

Tabla 20. Conclusiones

¿Conoce usted, a que hace referencia la comida orgánica?		
Respuesta	% participación	N° personas
SI	85.20%	208
NO	14.80%	36
TOTAL	100.00%	244
Conclusión: De las 244 personas encuestadas, 208 conocen a que hace referencia la comida orgánica.		
¿Usted piensa que invertir en productos orgánicos es beneficioso para su salud?		
Respuesta	% participación	N° personas
SI	94.30%	230
NO	5.70%	14
TOTAL	100.00%	244
Conclusión: De las 244 personas encuestadas, 230 piensan que invertir en productos orgánicos es beneficioso para la salud.		
¿Estaría dispuesto en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos?		
Respuesta	% participación	N° personas
SI	82.40%	201
NO	17.60%	43
TOTAL	100.00%	244
Conclusión: De las 244 personas encuestadas, 201 estarían dispuestas en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos.		
¿Si usted tiene la posibilidad de asistir los 7 días a la semana a un restaurante, cuantas veces estaría dispuesto a comer comida orgánica?		
Respuesta	% participación	N° personas
1 O 2 días	38.50%	94
Más de 3 días	31.60%	77
Todos los días	25.00%	61
No asistiría	4.90%	12
TOTAL	100.00%	244
Conclusión: De las 244 personas encuestadas, 94 consumirían comida orgánica entre 1 o 2 días, mientras que 12 no consumirían comida orgánica.		
El rango de precio que usted estaría dispuesto a pagar por un almuerzo orgánico en un restaurante ubicado en la Sabana de Bogotá, que está constituido por: 1 porción de proteína (300grs). 1 tubérculo (75grs). 1 cereal (60grs). 1 porción de ensalada (200grs). 1 jugo natural (opcional). 1 porción de postre (opcional). Sería de:		
RESPUESTA	% PARTICIPACIÓN	N° PERSONAS
\$ 45,000	75.80%	185
\$ 50,000	22.50%	55
\$ 55,000	1.70%	4
\$ 60,000	0.00%	0
TOTAL	100.00%	244

**Conclusión: De las 244 personas encuestadas, 185 están dispuestas a pagar \$45.000 por un almuerzo orgánico en un restaurante ubicado en la sabana de Bogotá.**

¿Qué tiempo estaría dispuesto a esperar como máximo, para la entrega de su pedido?

Respuesta	% participación	N° personas
Entre 5 a 10 minutos	36.90%	90
Entre 11 a 20 minutos	51.20%	125
Entre 21 a 30 minutos	11.90%	29
TOTAL	100.00%	244

Conclusión: De las 244 personas encuestadas, 125 están dispuestas a esperar entre 11 a 20 minutos, para la entrega del pedido.

## 5. ESTUDIO TÉCNICO

Con el estudio técnico se espera conocer cómo será el funcionamiento del restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, mediante el proceso de producción

### 5.1. Localización del proyecto

El restaurante Eco Friendly, 100% orgánico se ubicará en la Sabana de Bogotá en el municipio de Cota, en este punto se dará a conocer el entorno geográfico que rodea el restaurante

#### 5.1.1. Macrolocalización

La localización geográfica del proyecto a nivel macro estará ubicada en la sabana de Bogotá, la cual se constituye como una de las regiones más competitivas del país, la región concentra zonas francas, un boom inmobiliario que atrae todos los días a los habitantes de Bogotá y otras regiones del país, una buena infraestructura, educación básica, media y superior (Portafolio, Oportunidades en Sabana Centro, s.f.). Así mismo, la sabana cuenta con espacios alejados de la turbia urbanización de la ciudad, los municipios que la conforman tienen grandes extensiones naturales y cuentan con arboladas, pastales, cultivos, quebradas y montañas que, no solo embellecen el paisaje, sino que purifican el aire que se respira (CONSTRUCCIONES, s.f.).

La sabana geográficamente está ubicada de la siguiente manera

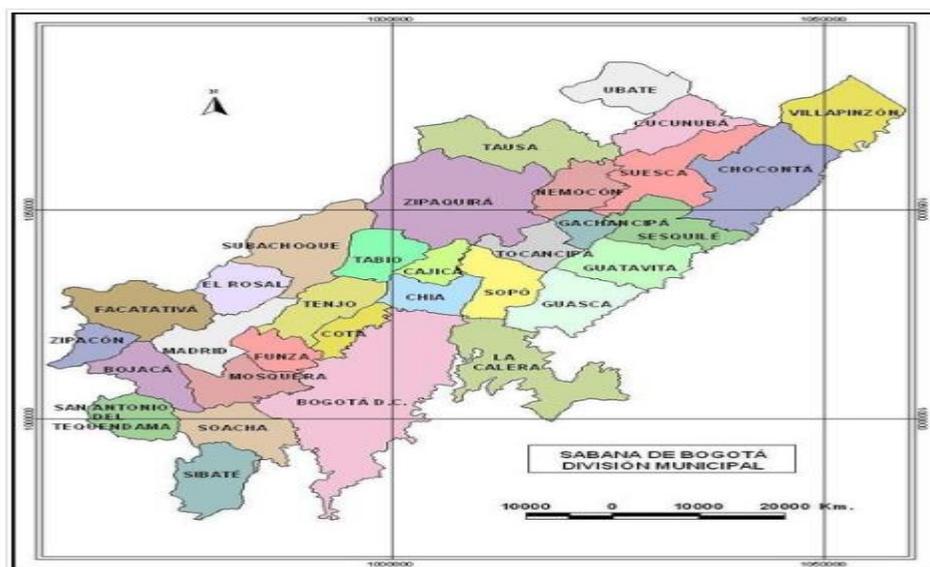


Figura 27. Mapa Sabana de Bogotá. Fuente: (CUNDINAMARCA, s.f.)2020

### 5.1.2. Microlocalización

Como posibles ubicaciones para instalar el restaurante **ECOMIDA JAB** se encuentran los municipios de Chía, Cajicá y Cota, ubicados en la sabana de Bogotá D.C., los cuales tienen las siguientes características:

Chía: La superficie del municipio es de 7.600 hectáreas, 76,00 km<sup>2</sup>, con altitud de 2.562 metros de altitud, coordenadas geográficas Latitud 4.85, longitud -74.05, latitud 4° 51' 0" Norte y longitud 74° 3' 0" Oeste, con población de 97.444 habitantes (Colombia, Chía, s.f.).

“El municipio de Chía colinda por el norte con el municipio de Cajicá, por el oriente con Sopó, por el sur con el municipio de la Calera y el Distrito Capital de Bogotá y por el occidente con los municipios de Cota, Tenjo y Tabio” (Publikeyty, s.f.). Es un municipio con gran acogida por los habitantes de la capital del país, esto se debe a que goza de unos hermosos prados verdes y un clima muy agradable el cual hace que todos los fines de semana las personas quieran salir un fin de semana a visitar sus lindos lugares, también es de gran acogida para las personas que quieren salir a hacer un recorrido en bicicleta.

El Municipio se divide en 8 veredas:

- Bojacá
- Cerca de Piedra
- Fagua
- Fonquetá
- Fusca
- La Balsa
- Samaria
- Tíquiza
- Yerbabuena.
- Área Urbana (Zona Centro).

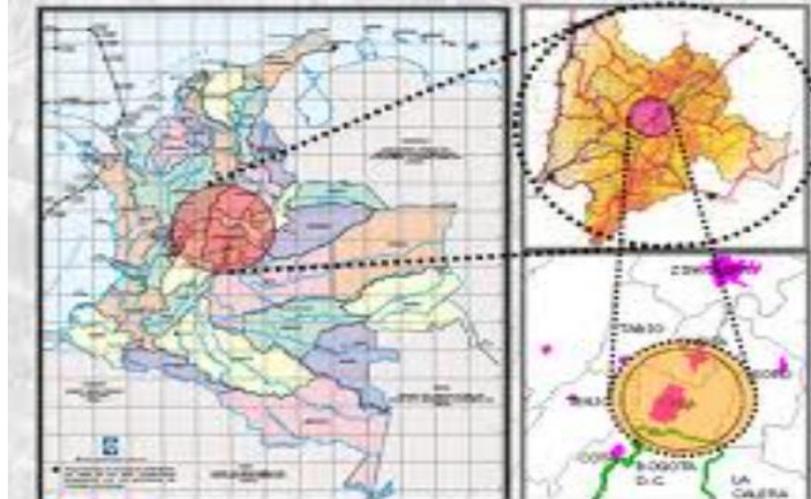


Figura 28. Mapa del Municipio de Chía. Fuente: (PUBLIKEYTY, s.f.)2020

Cajicá: La superficie del municipio es de 5.300 hectáreas, 53,00 km<sup>2</sup>, con altitud de 2.558 metros de altitud, coordenadas geográficas Latitud 4.917, longitud -74.017, latitud 4° 55' 1" Norte y longitud 74° 1' 1" Oeste, con población de 44.721 habitantes (Colombia, Cajicá, s.f.).

“Se localiza al norte de Bogotá en la carretera que conduce a Zipaquirá el cual es su límite norte, hacia el sur esta Chía, al oriente Sopo y por occidente con Tibio” (CAJICABLOG, s.f.).

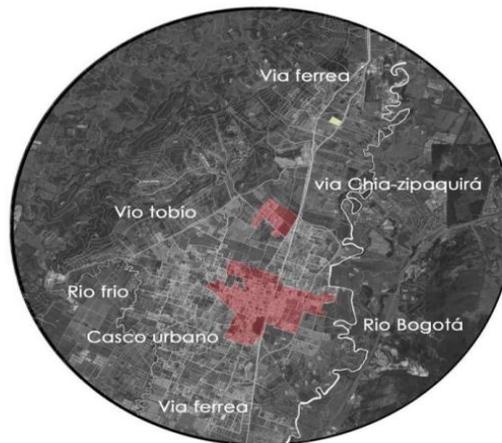


Figura 29. Mapa de Cajicá. Fuente: (VARGAS & ESPITIA, 2017)

Cota: El municipio está compuesto por el casco urbano conformado por el barrio Centro y el barrio la Esperanza; y sus 8 veredas: La Moya, Cetime, el Abra, Pueblo Viejo, Parcelas, Rozo, Vuelta Grande y Siberia. El municipio de Cota limita al norte con el municipio de Chía, al sur con el municipio de Funza, al oriente con Suba localidad de Bogotá D.C y al occidente con el municipio de Tenjo. (Cota, s.f.)

Límites del municipio:

Extensión total: 55 Km<sup>2</sup>

Extensión área urbana: 1,3 Km<sup>2</sup>

Extensión área rural: 53,7 Km<sup>2</sup>

Altitud de la cabecera municipal: 2.566 msnm

Temperatura media: 14 ° C

Lote esquinero de uso sub urbano residencial, comercial en vía de acceso principal que conduce al aeródromo de Guaymaral. Todos los servicios disponibles.

Características: Cerca de sector comercial, esquinero, sobre vía principal.

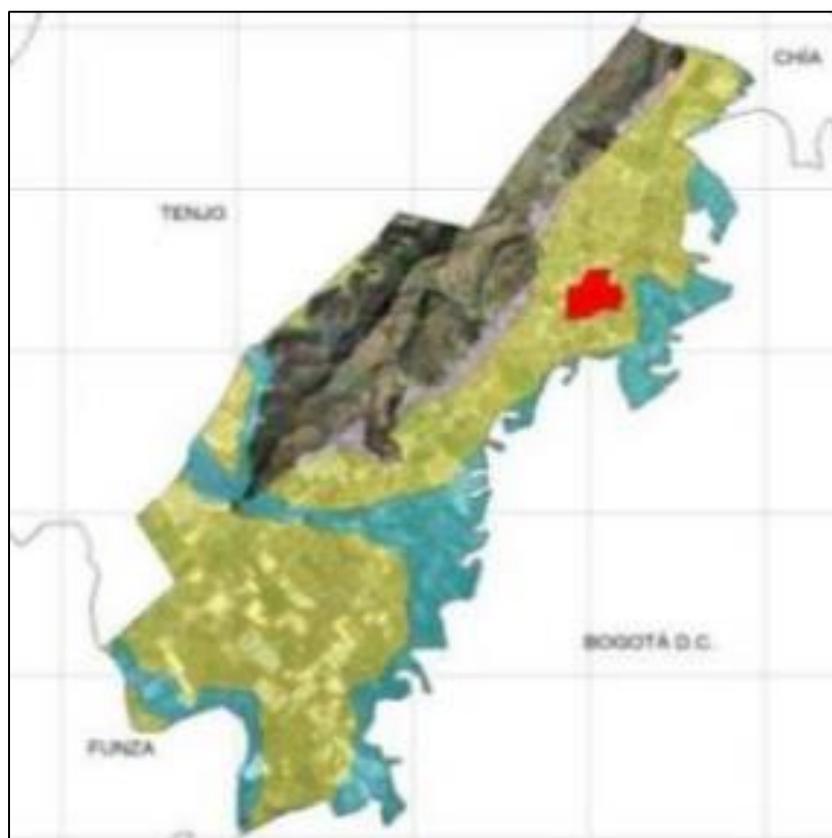


Figura 30. Mapa de Cota. Fuente: (HERNÁNDEZ, 2018)

### 5.1.2.1. Opciones de elección de ubicación

Las opciones de elección de ubicación para el restaurante son en los municipios:

➤ **Chía:**

Valor: \$ 10.626.000.000

Área: 7.590,00 m<sup>2</sup>

Estrato: 3



Figura 31. Lote Municipio de Chía. Fuente: (Fincararíz.com.co, s.f.)2020

➤ **Cajicá:**

Lote ubicado en la ciudad de Cajicá Cundinamarca.

Características: Lote vacío, área urbana.

Valor: \$10.644.000.000

Área: 7.096,00 m<sup>2</sup>

Estrato: 3



Figura 32. Lote de Cajicá. Fuente: (Fincaraiz.com.co, Lotes en venta en Cajicá, s.f.)2020

➤ **Cota:**

Lote de uso industrial en vía parcelas en el municipio de Cota Cundinamarca. La propiedad tiene vecinos cercanos como Clariant, Gerfor, Parque Industrial OIKOS, así como otros proyectos industriales como Praguita Park.

Características: lote vacío. bahías de parqueo, industrial.

Valor: \$2.300.000.000

Área: 8.000,00 m<sup>2</sup>

Estrato: 3



Figura 33. Lote de Cota. Fuente: (Fincaraiz.com.co, Lote en venta Cota, s.f.)2020

### 5.1.2.2. Elección de ubicación

Las alternativas para evaluar la elección de ubicación del restaurante son las siguientes:

Tabla 21. Matriz de ubicación

Factores		Alternativas		
Descripción	Peso	Chía	Cajicá	Cota
Distancia desde la ciudad de Bogotá D.C	7	8	7	9
Tiempo de viaje desde la ciudad de Bogotá D.C	7	7	4	6
Cantidad de restaurantes en la zona	5	6	7	10
Precio del metro cuadrado	8	7	8	8
Metros cuadrados del lote	6	9	6	7
Total puntos		37	32	40
Porcentaje alcanzado		93%	80%	100%

Fuente: Creación propia

Teniendo en cuenta el proceso de evaluación realizado, se determinó que el lugar óptimo para la ubicación del restaurante es la vía parcelas del Municipio de Cota.

## 5.2. Proceso de producción

El restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, manera unos procesos de producción muy puntuales, teniendo en cuenta que se ofrecerá tanto un bien como un servicio, el cual debe cumplir con la expectativa y necesidades del cliente.

### 5.2.1. Descripción del proceso de producción

El proceso de producción del restaurante **ECOMIDA JAB**, se debe contemplar para el producto y servicio ofrecido, de la siguiente forma:

Se debe iniciar con la compra de los ingredientes orgánicos para la elaboración de los alimentos, recepcionarlos, almacenarlos y llevarlos a la cocina, de acuerdo con lo que se vaya a preparar, según las opciones ofrecidas a los comensales. Cuando ya se tienen los ingredientes orgánicos a ser utilizados en la cocina para la elaboración del producto, se inicia la preparación, cocción y conservación de estos, para así tener un producto terminado (Almuerzo) y ser ofrecido a la mesa, en el auto-ecomida, para ser consumido en el Eco-cine, ser llevado a domicilio o por el comensal.

5.2.2. Diagrama de flujo proceso de producción

Los pasos del proceso de producción se presentan a través del siguiente diagrama de flujo,o

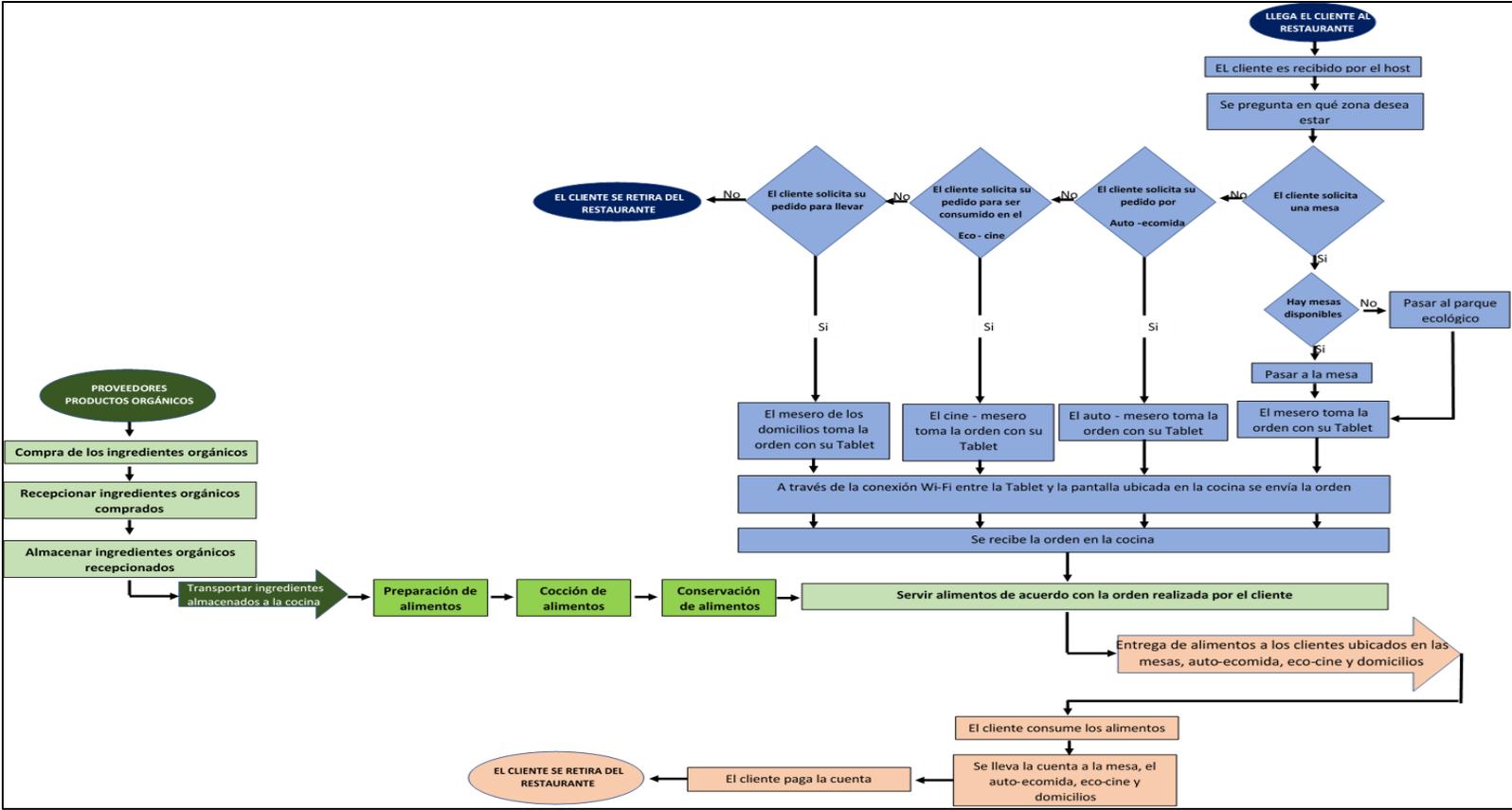


Figura 34. Diagrama de flujo proceso de producción

### 5.2.3. Tecnología para el desarrollo del proyecto

La tecnología que se desarrolla para el proyecto es la siguiente:

Tabla 22. Tecnología para el desarrollo del proyecto

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Descripción
De funcionamiento locativo	Campana extractora	9.40m x 1.40m	1	Permite extraer los olores y vapores, en el momento que se encuentran los alimentos en cocción.
	Aire acondicionado industrial	Según especificación técnica.	1	Para climatizar grandes espacios de forma efectiva.
	Lámparas	42.5 cm diámetro	103	Dispositivo ideal para ofrecer la cantidad de luz suficiente para iluminar cualquier zona.
De almacenamiento	Montacarga manual	70cm x 108cm x 210 cm	3	Es aquel que el trabajador puede accionar con sus propias manos, se utilizan para levantar cargas desde el suelo y transportarlas de un lugar a otro.
	Estiba plástica	100cm x 120cm x 11.5cm	100	Utilizadas para el almacenamiento de los productos recibidos por el proveedor.
	Estante industrial	114cm x 38.5cm x 180cm	6	Para almacenar los abarrotes.
	Canastilla plástica	40cm x 60cm x 25cm	100	Embalajes reutilizables destinados a la distribución y almacenamiento.
De refrigeración	Refrigerador	138cm x 72cm x 200cm	4	Se utiliza para preservar a bajas temperaturas alimentos y otras sustancias que puedan descomponerse con el calor. Regularmente operan con un rango de temperatura de -25°C a 6°C.
	Congelador	134cm x 81.5cm x 200 cm	1	Equipo de refrigeración que comprende un compartimento aislado térmicamente y un sistema frigorífico, el cual es capaz de mantener los productos almacenados en su interior a una temperatura entre -30°C y -4°C.

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Descripción
	Mesa refrigerada	1.70m x 0.84m x 1.03m	4	Refrigeran los alimentos y sirven de mesa de apoyo o de preparación.
De preparación	Mesas de trabajo	200cm x 90cm x 60cm	7	Para todo tipo de proceso de trabajo.
	Tarja industrial	1.8m x 0.7m x 0.8m	3	Para lavar los alimentos y utensilios de cocina, que se van utilizando.
	Pelador de tubérculos	662mm x 760mm x 950mm	2	Para pelar los tubérculos a utilizar.
	Estante industrial	114cm x 38.5cm x 180cm	6	Para almacenar los utensilios (Sartenes, ollas, baterías de cocina industriales, cucharones, gramera industrial, coladores, cucharas medidoras, abrelatas, cremeras, azucareras, saleros, cuchillos, tazas, licuadoras, trituradoras, cafetera industrial, cortadora de fiambre, exprimidor industrial, sierra y pimenteros).
Generadores de fuerza	Licuadora industrial	0.72m x 0.72m x 1.1m	3	Para realizar las bebidas frías.
	Batidora industrial	740mm x 910mm x 1600mm	2	Permite batir o mezclar alimentos blandos, esponjar, emulsionar mezclas y salsas.
	Sierra industrial	69cm x 48.5cm x 174cm	2	Juegos de corte de separación para carne fresca o de descongelación para carne congelada.
	Cafetera industrial	70.5cm x 58.5cm x 52cm	2	Para realizar las bebidas calientes.
	Cortadora de fiambre	25cm x 15cm x 15cm	1	Sirve para cortar las diferentes carnes, frutas y tubérculos.
De cocción	Estufa industrial	175cm x 90cm x 90 cm	1	Equipo de cocina, para realizar la cocción de los alimentos.
	Freidora	400mm x 800mm x 1180mm	1	Para freír los alimentos.
	Plancha	80cm x 45.9cm x 90cm	1	Para cocinar las carnes.
	Asador	160cm x 60cm x 130 cm	1	Para asar las carnes.

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Descripción
	Horno	834mm x 672mm x 572mm	1	Para calentar a una temperatura muy superior al ambiente, los alimentos a cocinar.
	Sartén basculante	80cm x 90cm x 90cm	1	Para cocinar los alimentos.
	Horno de microondas	26cm x 34cm x 45cm	1	Para cocinar o calentar los alimentos.
	Vaporizador	80cm x 90cm x 90cm	1	Para extraer los aceites esenciales y cocinar los alimentos con estos.
Utensilios	Sartenes	Variable	12	Para freír los alimentos.
	Baterías de ollas	Variable	4	Conjunto de recipientes utilizados para cocinar.
	Cucharones	Variable	12	Cuchara grande para cocinar y servir en el plato alimentos.
	Gramera industrial	350mm x 390mm x 105mm	4	Para porcionar los alimentos.
	Coladores	Variable	12	Para colar un líquido, cuando se realicen los alimentos.
	Cucharas medidoras	Variable	12	Para medir cantidades de sustancias que pueden ser líquidas o en polvo.
	Abrelatas	Variable	2	Para abrir las latas.
	Tazas	Variable	12	Para colocar los alimentos.
	Cremeras	Variable	12	Para contener y servir crema.
	Azucareras	Variable	12	Recipiente para contener la estevia
	Saleros	Variable	12	Recipiente para contener la sal.
Pimenteros	Variable	12	Recipiente para contener los sazoadores.	
De distribución de producto terminado	Vitrina de postres	299.5cm x 94cm x 129.5cm	1	Para almacenar los postres a ofrecer.
	Mesas calientes para buffet	215cm x 89cm x 150cm	8	Para almacenar los alimentos que se encuentran terminados.
De limpieza	Escoba	Variable	4	Para realizar todos los temas de limpieza y aseo, tanto en la zona de mesas, como al interior de la cocina.
	Trapeador	Variable	4	
	Limpiones	Variable	12	
	Guantes	Variable	12	
	Limpiones de cocina	Variable	12	
	Tarja industrial	Variable	1	

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Descripción
De los trabajadores	Filipinas chef	Variable	1	Para la dotación de todos los colaboradores del restaurante.
	Uniforme para cajero, host principal y host secundario.	Variable	3	
	Uniforme para colaborar parque ecológico, Auto-mesero principal, Auto-mesero secundario, cine-mesero principal, cine-mesero secundario, mesero domicilios, almacenista, ayudante de almacén, coordinador de cocina, platero, coordinador eco-cine y parking	Variable	18	
	Uniformes para cocineros y preparador de bebidas calientes y frías.	Variable	5	
	Uniformes para auxiliares de cocina	Variable	4	
	Delantales para cocineros y preparador de bebidas calientes y frías.	Variable	5	
	Uniforme para aseadoras	Variable	4	
	Delantales para auxiliares de cocina	Variable	4	
	Uniforme para meseros	Variable	6	
	Cofias	Variable	100	
De servicio al cliente	Tablets	Variable	7	Para tomar los pedidos, realizados por los clientes.
	Televisores	Variable	4	Para visualizar en la cocina, los pedidos que se están generando.
	Mesas de trabajo	200cm x 50cm x 60cm	4	Para todo tipo de proceso de trabajo
	Escritorio	1200mm x 600mm x 750mm	4	Para ubicarlos en la zona del host principal, auto-ecomida pedido, auto-ecomida entrega y zona de domicilios.
	Sillas de escritorio	60cm x 42cm x 112cm	4	
	Computadores	Variable	4	
	Mesas	100cm x 100cm x 36cm	25	Para el servicio a los clientes que deseen, los alimentos a la mesa.
	Sillas	33,4cm x 33,4cm x 60,5 cm	100	
	Servilletas	Variable	1000	
Bandejas	Variable	200	Para llevar el pedido terminado, a cada uno de los clientes.	

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Descripción
	Cajones para llevar los pedidos a domicilio en moto	59cm x 56cm	3	Para realizar los domicilios, de los clientes que lo soliciten.
Administrativos	Tarjetas de presentación del lugar (imanadas)	Variable	1000	Para realizar todos los trámites administrativos.
	Formatos operativos (De solicitud de los alimentos orgánicos, víveres, botellas y materiales).	Variable	1000	
	Facturas (Para proveedores y clientes).	Variable	1000	
	Escritorio administrador	1200mm x 600mm x 750mm	1	
	Silla escritorio administrador	60cm x 42cm x 112cm	1	
	Sillas auxiliares administrador	33.4cm x 33,4cm x 60,5 cm	3	
	Computador administrador	Variable	1	
	Impresora administradora	Variable	1	
	Escritorio caja	1200mm x 600mm x 750mm	1	
	Silla escritorio caja	60cm x 42cm x 112cm	1	
Pantalla eco-cine	Pantalla eco-cine	Variable	1	Para proyectar las películas en el ECO-cine.
De host principal	Escritorio	1200mm x 600mm x 750mm	1	Para recibir y registrar el ingreso de los clientes que visitan el restaurante.
	Silla escritorio	60cm x 42cm x 112cm	1	

Fuente: Creación Propia

#### 5.2.4. Descripción de personal para el proceso de producción

El personal que se necesitará para el proceso de producción es el siguiente:

Tabla 23. Descripción de personal para el proceso de producción

N° empleados	Cago	Formación	Experiencia	Funciones
1	Administrador	Administrador de empresas titulado.	*Mínimo 1 año	Se encargará de toda la parte administrativa del restaurante.
1	Contador	Contador titulado.	*Mínimo 1 año	Se encargará de toda la parte contable del restaurante.

N° empleados	Cago	Formación	Experiencia	Funciones
1	Cajero	Estudiantes en carreras administrativas y financieras.	*Tener segundo semestre de su carrera finalizado	Recibir el pago generado por el cliente y consolidar la información de ingresos diarios.
1	Host principal	Técnico profesional en atención al cliente.	*Mínimo 1 año	Recibir al cliente cuando llega a la entrada del restaurante, en su vehículo o caminando y direccionarlo al interior del establecimiento, al auto-ecomida, al eco-cine o la zona de domicilios.
1	Host secundario	Técnico profesional en atención al cliente.	*Mínimo 6 meses	Recibir al cliente que se dirige al interior del establecimiento y asignarle la mesa correspondiente, de acuerdo a la cantidad de personas que vayan, si no hay mesas disponibles, direccionarlo hacia el parque ecológico.
1	Almacenista	Técnico alimentario.	*Mínimo 1 año	Dirigir la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos orgánicos entregados por los proveedores, manejar los inventarios de los mismos y realizar informes de entradas y salidas de estos.
2	Ayudante almacén	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Apoyar y atender a las instrucciones generadas por el almacenista.
1	Coordinador Eco-cine	Estudiantes en carreras administrativas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado	Coordinar la logística del Eco-cine y la proyección de la película en el mismo.
1	Coordinador de cocina	Estudiantes en carreras administrativas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado	Coordinar la logística de la servida de los alimentos que ya están preparados, de acuerdo al pedido realizado por el cliente.
4	Platero	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Realizar la servida de los alimentos que ya están preparados, de acuerdo al pedido realizado por el cliente.
1	Chef	Chef titulado.	*Mínimo 1 año	Controlar las porciones, preparación y cocción de los alimentos, según las opciones generadas al cliente.

N° empleados	Cago	Formación	Experiencia	Funciones
1	Preparador de bebidas calientes y frías	Estudiante en carreras gastronómicas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado.	Elaborar las bebidas calientes y frías, de acuerdo al pedido realizado por el cliente.
4	Cocinero (a)	Estudiante en carreras gastronómicas.	*Tener sexto semestre de su carrera finalizado.	Realizar las preparaciones y cocciones de los alimentos.
4	Auxiliar de cocina	Estudiante en carreras gastronómicas.	*Tener tercer semestre de su carrera finalizado.	Apoyar al cocinero.
6	Meseros	Estudiantes en carreras técnicas, tecnológas y profesionales.	* Mínimo 6 meses *Tener segundo semestre de su carrera finalizado	Tomar la orden del cliente por medio de la Tablet, estar pendiente de lo que necesite el mismo y llevar el pedido cuando esté listo.
1	Colaborador parque ecológico	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Mantener organizado el parque ecológico y estar atento a lo que necesitan los clientes, en el mismo.
1	Auto-mesero principal	Estudiantes en carreras técnicas, tecnológas y profesionales.	* Mínimo 6 meses *Tener segundo semestre de su carrera finalizado	Tomar la orden del cliente por medio de la Tablet, al cliente que llega al auto-ecomida.
1	Auto-mesero Secundario	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Realizar la entrega del pedido solicitado al cliente que se encuentra en el Auto-ecomida.
2	Cine-mesero principal	Estudiantes en carreras técnicas, tecnológas y profesionales.	* Mínimo 6 meses. *Tener segundo semestre de su carrera finalizado.	Tomar la orden del cliente que se encuentra en el Eco-cine por medio de la Tablet, estar pendiente de lo que necesite el mismo y llevar el pedido cuando esté listo.

N° empleados	Cago	Formación	Experiencia	Funciones
1	Cine-mesero secundario	*Bachillerato finalizado o estar en curso. *(Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia).	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Tomar la orden del cliente que se encuentra en el Eco-cine por medio de la Tablet, estar pendiente de lo que necesite el mismo y llevar el pedido cuando esté listo.
1	Mesero - domiciliarios	Estudiantes en carreras técnicas, tecnólogas y profesionales.	* Mínimo 6 meses. *Tener segundo semestre de su carrera finalizado.	Tomar la orden del cliente que solicite su pedido para llevar, sea por medio de la página web, el whatssApp o llamada telefónica y asignar los pedidos a los domiciliarios.
3	Domiciliario	Que tenga la licencia vigente, sin comparendos y vehículo propio.	*Mínimo 6 meses.	Llevar los domicilios que son solicitados por los clientes.
4	Aseadores	Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia.	*Mínimo 6 meses.	Realizar las labores de aseo, tanto al interior de la cocina, como en la zona de servicio a la mesa.
2	Vigilantes	Contratados a una empresa de vigilancia.	Manejo por la empresa de seguridad.	Realizar la vigilancia del restaurante.
2	Parking	Desplazados, campesinos, población indígena y mujeres-hombres cabezas de familia.	* Ninguna. * se brindarán capacitaciones por parte de la organización.	Realizar el acompañamiento a los clientes, cuando deseen realizar el parqueo de su vehículo (moto o carro).

Fuente: Creación propia

### 5.2.5. De la planta

El restaurante Eco Friendly, 100% orgánico contara con espacios aire libre y unas agradables instalaciones para el disfrute de los clientes.

#### 5.2.5.1. Distribución de la planta

El planograma de distribución de la planta se colocará como anexo.

### 5.2.5.2. Obras físicas de adecuación

Las adecuaciones para la puesta en marcha del proyecto son las siguientes:

Tabla 24. Adecuaciones

Zona	Adecuaciones	Zona	Adecuaciones
Cerramiento	Cerramiento vivo (Matas)	Parqueaderos carros	Rajón
	Malla eslabonada cerramiento		Geotextil
Cocina, atención al cliente (mesas), auto comida pedido-entrega, limpieza, almacén, recepción de materias primas domicilios, parte administrativa.	Mejoramiento terreno		Subbase granular
	Vigas de cimentación		Base granular
	Placa de cimentación		Base asfáltica
	Escaleras (Nivel 1 a 2)		Rodadura asfáltica
	Redes hidráulicas		Demarcación horizontal
	Redes eléctricas y aparateada		Bordillo
	Mampostería		Instalación tope llantas
	Rizo		Rajón
	Afinado, enchape muros	Geotextil	
	Afinado, enchape piso	Subbase granular	
	Estuco y pintura	Base granular	
	Instalación aparatos sanitarios	Base asfáltica	
	Instalación divisiones en acero inoxidable baños	Rodadura asfáltica	
	Instalación orinales	Demarcación horizontal	
	Instalación cambiador de bebes	Bordillo	
	Instalación mesones mármol con lavamanos	Rajón	
	Ventanería	Geotextil	
	Carpintería metálica (Puertas)	Subbase granular	
	Superboard (Instalación, encintada, masillada y pintura	Base granular	
	Columnas	Base asfáltica	
Placa entrepiso (piso 2)	Rodadura asfáltica		
Instalación cerchas	Demarcación horizontal		
Instalación cubierta (Teja)	Bordillo		
Vía y andenes	Rajón	Parque ecológico	Instalación tope llantas
	Geotextil		Mampostería
	Subbase granular		Cubierta en palma
	Base granular		Mejoramiento terreno
	Base asfáltica		Empradización
	Rodadura asfáltica		Elaboración y armado
	Bordillo		Licencias de construcción
	Gravilla (Andenes)		
	Demarcación horizontal		
	Pintar dirección de la vía (Flechas)		

Fuente: Creación propia

### 5.2.5.3. Valoración de las obras físicas

La valoración de las adecuaciones para la puesta en marcha del proyecto, son las siguientes:

Tabla 25. Valoración de las obras físicas

Zona	Adecuaciones	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
Cerramiento	Cerramiento vivo (Matas)	Und	\$ 1,500	220	\$ 330,000
	Malla eslabonada cerramiento	m2	\$ 35,000	44	\$ 1,540,000
Cocina, atención al cliente (mesas), auto comida pedido-entrega, limpieza, almacén, recepción de materias primas domicilios, parte administrativa.	Mejoramiento terreno	m2	\$ 17,384	59.5	\$ 1,034,348
	Vigas de cimentación	m3	\$ 231,488	6.25	\$ 1,446,802
	Placa de cimentación	m2	\$ 31,949	59.5	\$ 1,900,966
	Escaleras (Nivel 1 a 2)	m3	\$ 349,440	3.75	\$ 1,310,400
	Redes hidráulicas	Apto	\$ 2,232,127	0.125	\$ 279,016
	Redes eléctricas y aparateada	Apto	\$ 4,734,731	0.125	\$ 591,841
	Mampostería	m2	\$ 19,334	43.175	\$ 834,745
	Rizo	m2	\$ 13,000	43.175	\$ 561,275
	Afinado, enchape muros	m2	\$ 16,565	30.9375	\$ 512,480
	Afinado, enchape piso	m2	\$ 11,547	71.8125	\$ 829,219
	Estuco y pintura	m2	\$ 12,000	43.175	\$ 518,100
	Instalación aparatos sanitarios	Und	\$ 30,384	1.5	\$ 45,576
	Instalación divisiones en acero inoxidable baños	Und	\$ 616,903	0.75	\$ 462,677
	Instalación orinales	Und	\$ 30,384	0.375	\$ 11,394
	Instalación cambiador de bebes	Und	\$ 30,384	0.125	\$ 3,798
	Instalación mesones mármol con lavamanos	ml	\$ 222,218	1.75	\$ 388,882
	Ventanería	Und	\$ 250,000	3.75	\$ 937,500
	Carpintería metálica (Puertas)	Und	\$ 691,512	2.625	\$ 1,815,219
	Superboard (Instalación, encintada, masillada y pintura)	m2	\$ 55,000	35.69375	\$ 1,963,156
	Columnas	m3	\$ 319,004	3.125	\$ 996,888
	Placa entrepiso (piso 2)	m2	\$ 79,758	11.25	\$ 897,278
	Instalación cerchas	Global	\$ 18,524,430	0.125	\$ 2,315,554
Instalación cubierta (Teja)	m2	\$ 54,350	59.5	\$ 3,233,825	
Vía y andenes	Rajón	m2	\$ 800,000	185.875	\$ 148,700,000
	Geotextil				
	Subbase granular				

Zona	Adecuaciones	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
	Base granular				
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica				
	Bordillo	Und	\$ 40,000	27.25	\$ 1,090,000
	Gravilla (Andenes)	m2	\$ 38,199	25.125	\$ 959,750
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	17.625	\$ 229,125
	Pintar dirección de la vía (Flechas)	Und	\$ 125,000	2.75	\$ 343,750
Parqueaderos carros	Rajón				
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular	m2	\$ 800,000	269.1875	\$ 215,350,000
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica				
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	54.9375	\$ 714,188
	Bordillo	Und	\$ 40,000	43.875	\$ 1,755,000
Instalación tope llantas	Und	\$ 40,000	7.5	\$ 300,000	
Parqueadero motos	Rajón				
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular	m2	\$ 800,000	26.71875	\$ 21,375,000
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica				
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	31.25	\$ 406,250
	Bordillo	Und	\$ 40,000	14.125	\$ 565,000
ECO-CINE	Rajón				
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular	m2	\$ 800,000	148.125	\$ 118,500,000
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica				
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	31.0625	\$ 403,813
	Bordillo	Und	\$ 40,000	34.625	\$ 1,385,000
	Instalación tope llantas	Und	\$ 40,000	7	\$ 280,000
	Mampostería	m2	\$ 19,334	195	\$ 3,770,130
	Cubierta en palma	m2	\$ 30,000	148.125	\$ 4,443,750
Parque ecológico	Mejoramiento terreno	m2	\$ 17,384	164.25	\$ 2,855,322
	Empradización	m2	\$ 1,820	164.25	\$ 298,935
	Elaboración y armado	Und	\$ 300,000,000	0.125	\$ 37,500,000
				Valor total inversión en obras físicas	\$ 585,985,949

### **5.2.6. Control de calidad y seguridad industrial**

Es importante que los restaurantes garanticen a sus comensales producto de calidad los cuales tengan buenos procedimientos desde el inicio con hasta el final, con la seguridad que se cumplieron con las expectativas del cliente, por esta razón, existen procedimientos de control de calidad, los cuales se deben tener en cuenta dentro del restaurante.

Es necesario implementar las normas de calidad, de acuerdo con la ISQ TURISTICA: Que estandaricen la gestión de los procesos sobre los servicios que se ofrecen, para conseguir implantar el círculo de la mejora continua y cumplir con la legislación vigente (ISO 9001 Gestión de la calidad).

Que consigan el equilibrio entre la rentabilidad y la reducción de impactos medioambientales, evitando multas y que ayuden al ahorro de la electricidad, el agua y el gas (ISO 14001 Gestión del medioambiente).

Que se implante el sistema de gestión integrado, a fin de buscar la satisfacción del cliente con la integración en el medioambiente y la sostenibilidad (ISO 9001 + ISO 14001 Sistema de gestión integrado).

Implantar sistemas basados en APPCC (Análisis de Puntos Críticos). El APPCC es un sistema de control que garantiza la vigilancia de los peligros de tipo microbiológico, físico o químico (ISO 22001 Gestión alimentaria) (S.L.N.E, 2020)

Finalmente, para completar el proceso de calidad se debe realizar una autoevaluación, previamente concediendo la opinión de todas las personas que se ven inversas en los procesos y procedimientos, de esta manera se conocen las fortalezas y debilidades del restaurante para realizar el plan de mejoramiento el cual lleva otros pasos a seguir para lograr la calidad que se busca.

De igual manera el Ministerio de Comercio, exige la implementación de normas técnicas sectoriales para la aplicación en restaurante (NTS) para establecimientos gastronómicos que encontramos a continuación:

Para la preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción (2015.Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 001).

Para el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. (2015 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 002).

Para el control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. (2016 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS – USNA 003).

Para el manejo de recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico. (2016 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 004).

Para la coordinación de la Producción de Alimentos de acuerdo con los Estándares procedimientos y estándares establecidos (2018 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 005 I. Actualización).

La norma Sanitaria de manipulación de alimentos. (2017 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS - USNA 007)

Para la infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, (2012 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 006 I actualización).

Para la categorización de restaurantes por tenedores. (2018 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 008 II actualización).

Para la seguridad industrial para restaurantes (2007 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 009).

Para el servicio al cliente en establecimientos de comida rápida. (2007 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 010).

Para las buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes. (2012 Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 011. (Ministerio de Comercio, 2020).

En cuanto a las normas de seguridad industrial según MINCIT se tiene la guía técnica sectorial en la que se encuentra la norma de ICONTEC GTS- USNA 009 2007 de seguridad industrial para restaurantes en la cual se menciona las normas mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo en las cuales se tiene en cuenta accidentes de trabajo, ambiente de trabajo, zonas de evacuación, factores de riesgos, incidentes, riegos, salud, seguridad y trabajo (MINCIT, 2020). Esta norma aplica en general para todo el tema de salud ocupacional y de riesgo en los restaurantes.

De igual manera, existen algunas normas de seguridad industrial básicas que se deben tener en cuenta en un restaurante, como son: mantener limpio y despejado el lugar de trabajo, utilizar cuchillos con mango y buen filo, utilizar guantes metálicos, adquirir máquinas

certificadas en calidad, utilizar implementos para evitar quemaduras, buenas instalaciones eléctricas, botiquín de seguridad y extintores al día en fecha de caducidad (Laborales, 2020).

También se encuentra la BPM que hace referencia a las buenas prácticas de manufactura que son:

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son las normas establecidas oficialmente que actualmente regulan a las plantas procesadoras de alimentos en particular, en cuanto a los procedimientos de fabricación, limpieza y desinfección, la higiene personal, la manipulación, los controles, registros, almacenamiento, que garantizan calidad y seguridad alimentaria. (Manufactura, 2020)

### 5.2.7. Resumen de la inversión necesaria para la puesta en marcha

Para la creación del restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, se realizó una inversión directa por parte de cada uno de los socios y la otra financiada teniendo en cuenta que se debe contar con la adquisición de un terreno y una maquinaria para el funcionamiento del restaurante

#### 5.2.7.1. Compra o arrendamiento del lugar de operación

Se decide comprar el lugar de operación (lote), ya que el valor de compra del lote, se puede suplir en 4 años de arrendamiento del mismo y es mejor tenerlo propio, tal y como se observa a continuación:

Tabla 26. Lugar de operación

Área (m2)	Costo arriendo/mes	Costo compra	Tiempo en el que se llega a igualar en dinero el pago de un arriendo mensual, respecto a la compra del lote.	
			Meses	Años
8000	\$ 48,000,000	\$ 2,300,000,000	48	4

Fuente: Creación propia

### 5.2.7.2. Inversión en maquinaria

La inversión de la maquinaria a utilizar para el funcionamiento del proyecto es la siguiente:

Tabla 27. Inversión en maquinaria

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Valor unitario (\$)	Valor total (\$)
De funcionamiento locativo	Campana extractora	9.40m x 1.40m	1	\$ 16,920,000	\$ 16,920,000
	Aire acondicionado industrial	Según especificación técnica.	1	\$ 2,205,000	\$ 2,205,000
	Lámparas	42.5 cm diámetro	90	\$ 99,000	\$ 8,910,000
De almacenamiento	Montacarga manual	70cm x 108cm x 210 cm	3	\$ 995,000	\$ 2,985,000
	Estiba plástica	100cm x 120cm x 11.5cm	100	\$ 11,000	\$ 1,100,000
	Estante industrial	114cm x 38.5cm x 180cm	6	\$ 1,259,999	\$ 7,559,994
	Canastilla plástica	40cm x 60cm x 25cm	100	\$ 15,470	\$ 1,547,000
De refrigeración	Refrigerador	138cm x 72cm x 200cm	4	\$ 2,300,000	\$ 9,200,000
	Congelador	134cm x 81.5cm x 200 cm	1	\$ 2,100,000	\$ 2,100,000
	Mesa refrigerada	1.70m x 0.84m x 1.03m	4	\$ 4,000,000	\$ 16,000,000
De preparación	Mesas de trabajo	200cm x 90cm x 60cm	7	\$ 800,000	\$ 5,600,000
	Tarja industrial	1.8m x 0.7m x 0.8m	3	\$ 1,350,000	\$ 4,050,000
	Pelador de tubérculos	662mm x 760mm x 950mm	2	\$ 2,500,000	\$ 5,000,000
	Estante industrial	114cm x 38.5cm x 180cm	6	\$ 1,259,999	\$ 7,559,994
Generadores de fuerza	Licuada industrial	0.72m x 0.72m x 1.1m	3	\$ 558,990	\$ 1,676,970
	Batidora industrial	740mm x 910mm x 1600mm	2	\$ 2,550,000	\$ 5,100,000
	Sierra industrial	69cm x 48.5cm x 174cm	2	\$ 2,899,000	\$ 5,798,000
	Cafetera industrial	70.5cm x 58.5cm x 52cm	2	\$ 5,770,000	\$ 11,540,000
	Cortadora de fiambre	25cm x 15cm x 15cm	1	\$ 32,811,766	\$ 32,811,766
De cocción	Estufa industrial	175cm x 90cm x 90 cm	1	\$ 1,100,000	\$ 1,100,000
	Freidora	400mm x 800mm x 1180mm	1	\$ 3,350,000	\$ 3,350,000

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Valor unitario (\$)	Valor total (\$)
	Plancha	80cm x 45.9cm x 90cm	1	\$ 790,000	\$ 790,000
	Asador	160cm x 60cm x 130 cm	1	\$ 1,980,000	\$ 1,980,000
	Horno	834mm x 672mm x 572mm	1	\$ 1,200,000	\$ 1,200,000
	Sartén basculante	80cm x 90cm x 90cm	1	\$ 26,400,000	\$ 26,400,000
	Horno de microondas	26cm x 34cm x 45cm	1	\$ 259,900	\$ 259,900
	Vaporizador	80cm x 90cm x 90cm	1	\$ 1,360,000	\$ 1,360,000
Utensilios	Sartenes	Variable	12	\$ 69,500	\$ 834,000
	Baterías de ollas	Variable	4	\$ 239,900	\$ 959,600
	Cucharones	Variable	12	\$ 24,000	\$ 288,000
	Gramera industrial	350mm x 390mm x 105mm	4	\$ 124,500	\$ 498,000
	Coladores	Variable	12	\$ 39,900	\$ 478,800
	Cucharas medidoras	Variable	12	\$ 22,990	\$ 275,880
	Abrelatas	Variable	2	\$ 490,000	\$ 980,000
	Tazas	Variable	12	\$ 14,000	\$ 168,000
	Cremeras	Variable	12	\$ 14,000	\$ 168,000
	Azucareras	Variable	6	\$ 57,000	\$ 342,000
	Saleros	Variable	6	\$ 57,000	\$ 342,000
Pimenteros	Variable	6	\$ 57,000	\$ 342,000	
De distribución de producto terminado	Vitrina de postres	299.5cm x 94cm x 129.5cm	1	\$ 2,800,000	\$ 2,800,000
	Mesas calientes para buffet	215cm x 89cm x 150cm	4	\$ 1,500,000	\$ 6,000,000
De limpieza	Escoba	Variable	4	\$ 20,900	\$ 83,600
	Trapeador	Variable	4	\$ 34,900	\$ 139,600
	Limpiones	Variable	12	\$ 8,334	\$ 100,008
	Guantes	Variable	12	\$ 37,000	\$ 444,000
	Limpiones de cocina	Variable	12	\$ 8,334	\$ 100,008
	Tarja industrial	Variable	1	\$ 1,350,000	\$ 1,350,000
De los trabajadores	Filipinas chef	Variable	1	\$ 231,990	\$ 231,990
	Uniforme para cajero, host principal y host secundario.	Variable	3	\$ 150,000	\$ 450,000

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Valor unitario (\$)	Valor total (\$)
	Uniforme para colaborar parque ecológico, auto mesero principal, auto mesero secundario, cine-mesero principal, cine-mesero secundario, mesero domicilios, almacenista, ayudante de almacén, coordinador de cocina, platero, coordinador eco-cine y parking	Variable	10	\$ 150,000	\$ 1,500,000
	Uniformes para cocineros y preparador de bebidas calientes y frías.	Variable	5	\$ 150,000	\$ 750,000
	Uniformes para auxiliares de cocina	Variable	4	\$ 150,000	\$ 600,000
	Delantales para cocineros y preparador de bebidas calientes y frías.	Variable	5	\$ 35,000	\$ 175,000
	Uniforme para aseadoras	Variable	4	\$ 49,000	\$ 196,000
	Delantales para auxiliares de cocina	Variable	4	\$ 35,000	\$ 140,000
	Uniforme para meseros	Variable	6	\$ 100,000	\$ 600,000
	Cofias	Variable	100	\$ 15,000	\$ 1,500,000
De servicio al cliente	Tablets	Variable	7	\$ 180,000	\$ 1,260,000
	Televisores	Variable	4	\$ 2,000,000	\$ 8,000,000
	Mesas de trabajo	200cm x 50cm x 60cm	4	\$ 800,000	\$ 3,200,000
	Escritorio	1200mm x 600mm x 750mm	4	\$ 200,000	\$ 800,000
	Sillas de escritorio	60cm x 42cm x 112cm	4	\$ 265,000	\$ 1,060,000
	Computadores	Variable	4	\$ 1,200,000	\$ 4,800,000
	Mesas	100cm x 100cm x 36cm	25	\$ 120,000	\$ 3,000,000
Sillas	33.4cm x 33,4cm x 60,5 cm	100	\$ 120,000	\$ 12,000,000	

Equipos	Maquinaria o elemento	Dimensiones	Cantidad (Und)	Valor unitario (\$)	Valor total (\$)
	Servilletas	Variable	1200	\$ 18	\$ 22,008
	Bandejas	Variable	200	\$ 30,000	\$ 6,000,000
	Cajones para llevar los pedidos a domicilio en moto	59cm x 56cm	3	\$ 250,000	\$ 750,000
Administrativos	Tarjetas de presentación del lugar (imanadas)	Variable	1000	\$ 95	\$ 95,000
	Formatos operativos (De solicitud de los alimentos orgánicos, víveres, botellas y materiales).	Variable	1000	\$ 95	\$ 95,000
	Facturas (Para proveedores y clientes).	Variable	1000	\$ 95	\$ 95,000
	Escritorio administrador	1200mm x 600mm x 750mm	1	\$ 200,000	\$ 200,000
	Silla escritorio administrador	60cm x 42cm x 112cm	1	\$ 265,000	\$ 265,000
	Sillas auxiliares administrador	33.4cm x 33,4cm x 60,5 cm	3	\$ 120,000	\$ 360,000
	Computador administrador	Variable	1	\$ 1,200,000	\$ 1,200,000
	Impresora administrador	Variable	1	\$ 550,000	\$ 550,000
	Escritorio caja	1200mm x 600mm x 750mm	1	\$ 200,000	\$ 200,000
Silla escritorio caja	60cm x 42cm x 112cm	1	\$ 265,000	\$ 265,000	
Pantalla eco-cine	Pantalla eco-cine	Variable	1	\$ 1,000,000	\$ 1,000,000
De host principal	Escritorio	1200mm x 600mm x 750mm	1	\$ 200,000	\$ 200,000
	Silla escritorio	60cm x 42cm x 112cm	1	\$ 265,000	\$ 265,000
Valor total inversión en maquinaria					\$ 252,622,118

Fuente: Creación propia

### 5.2.7.3. Inversión en obras físicas

El costo de inversión en adecuación de obras físicas de la planta es el siguiente:

Tabla 28. Inversión en obras físicas

Zona	Adecuaciones	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
Cerramiento	Cerramiento vivo (Matas)	Und	\$ 1,500	220	\$ 330,000

Zona	Adecuaciones	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
	Malla eslabonada cerramiento	m2	\$ 35,000	44	\$ 1,540,000
Cocina, atención al cliente (mesas), auto comida pedido-entrega, limpieza, almacén, recepción de materias primas domicilios, parte administrativa.	Mejoramiento terreno	m2	\$ 17,384	59.5	\$ 1,034,348
	Vigas de cimentación	m3	\$ 231,488	6.25	\$ 1,446,802
	Placa de cimentación	m2	\$ 31,949	59.5	\$ 1,900,966
	Escaleras (Nivel 1 a 2)	m3	\$ 349,440	3.75	\$ 1,310,400
	Redes hidráulicas	Apto	\$ 2,232,127	0.125	\$ 279,016
	Redes eléctricas y aparateada	Apto	\$ 4,734,731	0.125	\$ 591,841
	Mampostería	m2	\$ 19,334	43.175	\$ 834,745
	Rizo	m2	\$ 13,000	43.175	\$ 561,275
	Afinado, enchape muros	m2	\$ 16,565	30.9375	\$ 512,480
	Afinado, enchape piso	m2	\$ 11,547	71.8125	\$ 829,219
	Estuco y pintura	m2	\$ 12,000	43.175	\$ 518,100
	Instalación aparatos sanitarios	Und	\$ 30,384	1.5	\$ 45,576
	Instalación divisiones en acero inoxidable baños	Und	\$ 616,903	0.75	\$ 462,677
	Instalación orinales	Und	\$ 30,384	0.375	\$ 11,394
	Instalación cambiador de bebes	Und	\$ 30,384	0.125	\$ 3,798
	Instalación mesones mármol con lavamanos	ml	\$ 222,218	1.75	\$ 388,882
	Ventanería	Und	\$ 250,000	3.75	\$ 937,500
	Carpintería metálica (Puertas)	Und	\$ 691,512	2.625	\$ 1,815,219
	Superboard (Instalación, encintada, masillada y pintura)	m2	\$ 55,000	35.69375	\$ 1,963,156
	Columnas	m3	\$ 319,004	3.125	\$ 996,888
Placa entepiso (piso 2)	m2	\$ 79,758	11.25	\$ 897,278	
Instalación cerchas	Global	\$ 18,524,430	0.125	\$ 2,315,554	
Instalación cubierta (Teja)	m2	\$ 54,350	59.5	\$ 3,233,825	
Vía y andenes	Rajón	m2	\$ 800,000	185.875	\$ 148,700,000
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular				
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica	Und	\$ 40,000	27.25	\$ 1,090,000
	Bordillo	m2	\$ 38,199	25.125	\$ 959,750
	Gravilla (Andenes)	ml	\$ 13,000	17.625	\$ 229,125
	Demarcación horizontal	Und	\$ 125,000	2.75	\$ 343,750
	Pintar dirección de la vía (Flechas)				
Parqueaderos carros	Rajón	m2	\$ 800,000	269.1875	\$ 215,350,000
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular				
	Base asfáltica				

Zona	Adecuaciones	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
	Rodadura asfáltica				
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	54.9375	\$ 714,188
	Bordillo	Und	\$ 40,000	43.875	\$ 1,755,000
	Instalación tope llantas	Und	\$ 40,000	7.5	\$ 300,000
Parqueadero motos	Rajón	m2	\$ 800,000	26.71875	\$ 21,375,000
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular				
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica				
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	31.25	\$ 406,250
	Bordillo	Und	\$ 40,000	14.125	\$ 565,000
ECO-CINE	Rajón	m2	\$ 800,000	148.125	\$ 118,500,000
	Geotextil				
	Subbase granular				
	Base granular				
	Base asfáltica				
	Rodadura asfáltica				
	Demarcación horizontal	ml	\$ 13,000	31.0625	\$ 403,813
	Bordillo	Und	\$ 40,000	34.625	\$ 1,385,000
	Instalación tope llantas	Und	\$ 40,000	7	\$ 280,000
	Mampostería	m2	\$ 19,334	195	\$ 3,770,130
Cubierta en palma	m2	\$ 30,000	148.125	\$ 4,443,750	
Parque ecológico	Mejoramiento terreno	m2	\$ 17,384	164.25	\$ 2,855,322
	Empradización	m2	\$ 1,820	164.25	\$ 298,935
	Elaboración y armado	Und	\$ 300,000,000	0.125	\$ 37,500,000
				Valor total inversión en obras físicas	\$ 585,985,949

Fuente: Creación propia

#### 5.2.7.4. Resumen inversión

El presupuesto necesario para la puesta en marcha del proceso de producción para el proyecto es el siguiente:

Tabla 29. Resumen inversión

Ítem	Valor inversión (\$)
Compra del lote	\$ 2,300,000,000
Inversión en maquinaria	\$ 252,622,118
Inversión en obras físicas	\$ 585,985,949
Presupuesto total necesario (\$)	\$ 3,138,608,067

Fuente: Creación propia

## 6. ESTUDIO ADMINISTRATIVO – ORGANIZACIONAL

El restaurante Eco Friendly, 100% orgánico, contará con una estructura organizacional, que cumplirá con la misionalidad del restaurante que se verá reflejada en el buen funcionamiento de este.

### 6.1. Identificación de la organización

El Restaurante contará con identidad propia en el mercado, el cual le dará credibilidad por la naturalidad y frescura de sus platos

#### 6.1.1. Nombre

El nombre de la empresa a crear es el siguiente:

**ECOMIDA JAB** (Justamente Alimento Biosaludable)

#### 6.1.2. Slogan

El slogan de la empresa es el siguiente:

¡En **ECOMIDA JAB** se te olvida si estas almorzando o disfrutando!

#### 6.1.3. Logotipo

El logotipo de la empresa es el siguiente:



Figura 35. Logo Restaurante

## 6.2.Planeación estratégica

La planeación para alcanzar los objetivos se encuentra asociada la misión, visión, objetivos y política organizacional del restaurante **ECOMIDA JAB**.

### 6.2.1. Misión

El restaurante **ECOMIDA JAB** ubicado en la Sabana de Bogotá, promueve el hábito del consumo de comida 100% orgánica y fresca, la cual es cultivada con buenas prácticas agrícolas sustentables, respetando la preservación del medio ambiente (Eco friendly), comprometiéndose a ofrecer un servicio con altos estándares de calidad e higiene para satisfacer las necesidades de nuestros clientes, con atención personalizada y un ambiente acogedor disfrutando de la naturaleza.

### 6.2.2. Visión

**ECOMIDA JAB** será reconocido para el 2025, como uno de los mejores restaurantes que ofrecen productos orgánicos, siendo la mejor opción a la hora almorzar, incursionando en ofrecer nuevos productos que incluyen desayunos y cenas, en donde predomine su sabor, el tiempo de entrega del servicio, así como en la innovación en la presentación de sus productos.

### 6.2.3. Valores organizacionales

Los valores en torno a los que se basa el restaurante **ECOMIDA JAB**:

- Calidad: Es el grado de satisfacción que experimenta un comensal, relacionada con la atención recibida, la eficiencia del servicio recibido y la manera en que el servicio fue entregado.
- Respeto: por la empresa, los compañeros y por los comensales.
- Puntualidad: las tareas y obligaciones son desarrolladas de manera inmediata, entregando los productos y servicios en el tiempo ofrecido a los comensales.
- Profesionalismo: el restaurante cuenta con trabajadores comprometidos y que disfrutan haciendo bien su trabajo.
- Innovación: constante pensamiento de cambio, que permite dar un valor agregado al restaurante de manera innovadora.

#### **6.2.4. Objetivos organizacionales**

- El restaurante **ECOMIDA JAB**, aumentará las ventas para el año 2021, con respecto al año 2020.
- Para el 2025, el restaurante **ECOMIDA JAB**, capacitara a todos sus trabajadores en responsabilidad social empresarial –RSE.
- Para el 2021, el restaurante **ECOMIDA JAB**, ofrecerá nuevas alternativas de alimentación orgánica prestando el servicio de desayunos y cenas.

#### **6.2.5. Políticas organizacionales**

- Normas Sanitarias: en el restaurante se llevará un proceso de normas de limpieza, desinfección y hábitos de higiene en todas las áreas del restaurante.
- Salud Pública: las materias primas utilizadas serán de primera calidad y los productos almacenados mantendrán las condiciones correctas.
- Contratación: se vinculan a personas en situación de vulnerabilidad (Personas con condición de discapacidad, desplazados, campesinos, población indígena y mujeres u hombres cabezas de familia), para poder ayudarlos en su crecimiento económico y mejorar su entorno social.
- Comportamentales: los trabajadores que hacen parte del restaurante deben mantener un comportamiento ético y respetuoso en todo momento.

### **6.3.Estructura organizacional**

A continuación, se presenta la estructura organizacional de restaurante **ECOMIDA JAB**

### 6.3.1. Organigrama

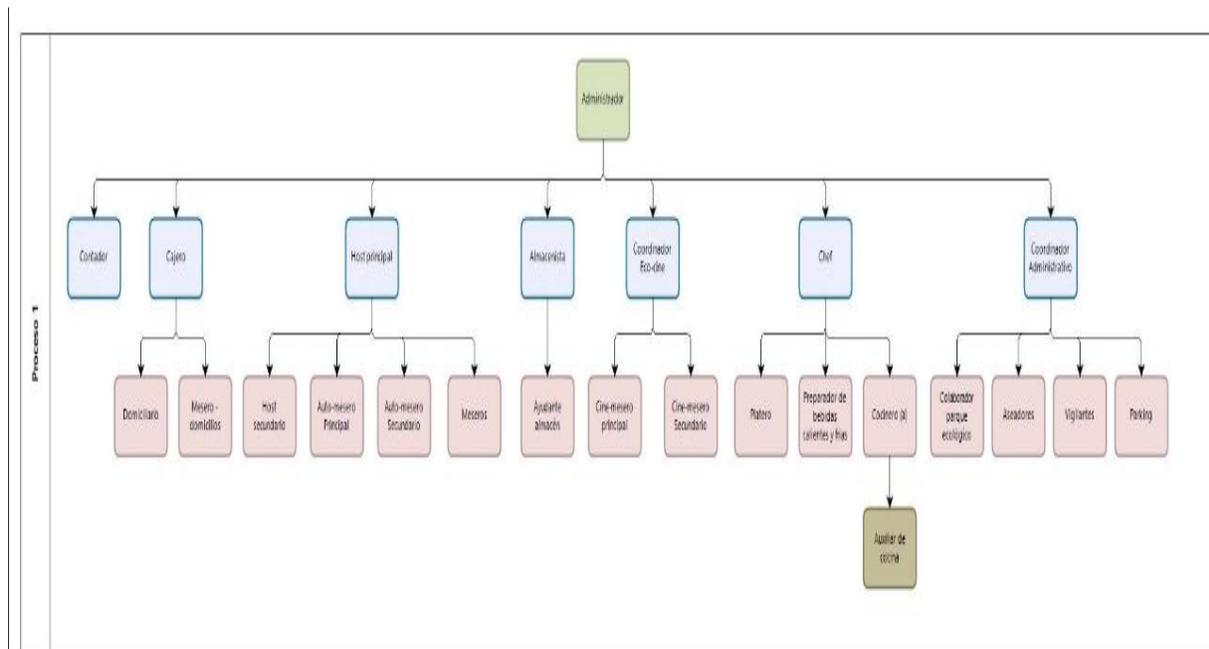


Figura 36. Organigrama

### 6.3.2. Marco legal de vinculación

El esquema de contratación del personal vinculado teniendo en cuentas las actividades realizadas se ejecutará mediante la siguiente modalidad:

1. Contrato de trabajo, el cual estará regido por el Código Sustantivo del Trabajo.

Teniendo en cuenta lo anterior, el personal se contratará de la siguiente manera:

Tabla 30. Esquema de contratación

N° de personas a contratar	Cargo	Esquema de contratación
1	Administrador	Contrato laboral
1	Contador	Contrato laboral
1	Cajero	Contrato laboral
1	Host principal	Contrato laboral
1	Host secundario	Contrato laboral
1	Almacenista	Contrato laboral
2	Ayudante almacén	Contrato laboral
1	Coordinador	Contrato laboral
	Eco-cine	

N° de personas a contratar	Cargo	Esquema de contratación
1	Coordinador Administrativo	Contrato laboral
4	Platero	Contrato laboral
1	Chef	Contrato laboral
1	Preparador de bebidas calientes y frías	Contrato laboral
4	Cocinero (a)	Contrato laboral
4	Auxiliar de cocina	Contrato laboral
6	Meseros	Contrato laboral
1	Colaborador parque ecológico	Contrato laboral
1	Auto-mesero principal	Contrato laboral
1	Auto-mesero Secundario	Contrato laboral
2	Cine-mesero principal	Contrato laboral
1	Cine-mesero secundario	Contrato laboral
1	Mesero – domicilios	Contrato laboral
3	Domiciliario	Contrato laboral
4	Aseadores	Contrato laboral
2	Vigilantes	Contrato de Prestación de servicios de <b>vigilancia y seguridad privada</b> con una empresa prestadora del servicio
2	Parking	Contrato laboral

Fuente: Creación propia

#### 6.4. Inversión en adecuación administrativa

El costo de inversión en adecuación administrativa es el siguiente:

Tabla 31. Costos de inversión de adecuaciones

Zona	Obras de adecuación	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
Administrativa	Escaleras (Nivel 1 a 2)	m3	\$ 349,440	30	\$ 10,483,200
	Redes hidráulicas	Gbl	\$ 446,425	1	\$ 446,425
	Redes eléctricas y aparateada	Gbl	\$ 946,946	1	\$ 946,946
	Mampostería	m2	\$ 19,334	86	\$ 1,669,491
	Rizo	m2	\$ 13,000	86	\$ 1,122,550
	Afinado, enchape muros	m2	\$ 16,565	41	\$ 683,306
	Afinado, enchape piso	m2	\$ 11,547	82	\$ 947,679
	Estuco y pintura	m2	\$ 12,000	86	\$ 1,036,200
	Instalación aparatos sanitarios	Und	\$ 30,384	2	\$ 60,768
	Instalación orinales	Und	\$ 30,384	1	\$ 30,384
	Instalación mesones mármol con lavamanos	MI	\$ 222,218	2	\$ 444,436
	Ventanería	Und	\$ 250,000	6	\$ 1,500,000
	Carpintería metálica (Puertas)	Und	\$ 691,512	6	\$ 4,149,072

Zona	Obras de adecuación	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad para costear	Costo total adecuación (\$)
	Superboard (Instalación, encintada, masillada y pintura)	m2	\$ 55,000	82	\$ 4,513,929
	Columnas	m3	\$ 319,004	5	\$ 1,595,020
	Placa entrepiso (piso 2)	m2	\$ 79,758	90	\$ 7,178,220
	Instalación cerchas	Global	\$ 18,524,430	1	\$ 18,524,430
	Instalación cubierta (Teja)	m2	\$ 54,350	476	\$ 25,870,600
Valor total inversión en obras físicas					\$ 81,202,656

Fuente: Creación propia

## 6.5. De la constitución de la sociedad

El restaurante **ECOMIDA JAB**, contara con un acta de constitución, estatutos y estructura patrimonial que conoceremos continuación.

### 6.5.1. Acta de constitución y estatutos de la sociedad

El acta de constitución y estatutos de la sociedad **ECOMIDA JAB**, se incluirán como anexos.

### 6.5.2. Costos de constitución

A continuación, se presentan los costos de constitución.

Tabla 32. Costos de constitución

Costos de constitución de la sociedad	
Documento	Costo
Cámara de comercio	\$ 1,479,000
Escritura pública	\$ 504,500
Certificado Sayco & Acinpro	\$ 2,984,442
Plan sanitario	\$ 350,000
Plan de capacitación	\$ 350,000
Total	\$ 5,667,942

Fuente: Creación propia

### 6.5.3. Estructura patrimonial

La estructura patrimonial del proyecto es la siguiente:

$$\text{Capital social} = \$1.601.655.075$$

## 7. ESTUDIO LEGAL

El estudio legal de **ECOMIDA JAB**, presentara la parte jurídica y legislativa con la que debe contar el restaurante para su funcionamiento

### 7.1. Legislación que afecta al proyecto por su ubicación

La Legislación que afecta al proyecto por su microlocalización, es la siguiente:

Tabla 33. Legislación que afecta al proyecto por ubicación

Legislación	En que afecta el proyecto
Matricula Mercantil	Se debe contar con una matrícula mercantil vigente radicada en la Cámara de Comercio del Municipio de Cota, a más tardar dentro del mes siguiente a la fecha de inicio de las actividades del restaurante.
RUT ante la DIAN	El restaurante <b>ECOMIDA JAB</b> debe estar inscrito en el RUT, el cual es el mecanismo para identificar, ubicar y tener certeza de quienes es el contribuyente y quienes es apto para tributar en Colombia. Todas aquellas personas jurídicas que realicen transacciones comerciales con bienes y servicios que estén en el régimen simplificado o régimen común.
RIT ante la DIAN	El restaurante <b>ECOMIDA JAB</b> debe estar inscrito en el RIT, de acuerdo parámetros establecidos en el Municipio de Cota, se paga sobre los ingresos que se generan en cada municipio.
Plan de Ordenamiento Territorial del Municipio de Cota	De acuerdo con la ubicación del restaurante, se deberá solicitar el certificado del uso del suelo ante el municipio.
Decreto 1879 de 2008	Normas referentes a la intensidad auditiva, horario y destinación que apliquen al restaurante en el Municipio de Cota.

Fuente: Creación propia

### 7.2. Legislación que afecta el desarrollo y/o venta del producto

La Legislación que afecta el proyecto en su desarrollo y proceso de venta se deberán tener en cuenta:

Tabla 34. Legislación que afecta la venta del producto

Legislación	En que afecta el proyecto
Ley 23 de 1982, modificada por la Ley 1915 de 2018	Teniendo en cuenta que el restaurante <b>ECOMIDA JAB</b> va a exhibir música y/o audiovisuales, debe pagar retribución a la Organización Sayco & Acinpro (OSA).
Ley 9 de 1079	Esta norma establece las normas sanitarias que debe seguir el restaurante para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana - Se debe contar con un certificado de manipulación de alimentos autorizado por un Instituto que cuente con dicha facultad.

Fuente: Creación propia

### 7.3. Legislación que afecta los procesos de contratación y vinculación laboral según el proyecto

La Legislación que afecta el proceso de contratación y vinculación laboral del personal que labora en el restaurante **ECOMIDA JAB**, es el siguiente:

Tabla 35. Legislación que afecta los procesos de contratación

Legislación	En que afecta el proyecto
Código Sustantivo del Trabajo	El personal que labora en el restaurante <b>ECOMIDA JAB</b> , cumpliría con los elementos esenciales de un contrato de trabajo, pues cumple desarrollando una actividad personal, la subordinación y un salario como retribución del servicio, por lo tanto, es necesario consagrar lo contemplado en el Código Sustantivo de Trabajo.

Fuente: Creación propia

### 7.4. Legislación tributaria que afecta el proyecto.

La legislación tributaria que afecta la implementación del restaurante **ECOMIDA JAB**, es la siguiente:

Tabla 36. Legislación tributaria que afecta el proyecto

Legislación	En que afecta el proyecto
Retención de Industria y Comercio – RETEICA	Es un mecanismo utilizado por los municipios, para recaudar anticipadamente el impuesto de Industria y Comercio.
Retención en la Fuente	Es una de las obligaciones que muchos contribuyentes deben cumplir, entre ellos el restaurante <b>ECOMIDA JAB</b> .
Impuesto sobre la renta para la equidad – CREE	Este impuesto el cual sustituye las contribuciones parafiscales que actualmente realizan todas las empresas que contratan trabajadores.
Ley 1101 de 2006 - Ley General de Turismo	Establece que los restaurantes deben ser aportantes de la contribución parafiscal para la promoción del turismo.

Fuente: Creación propia

## **8. ESTUDIO AMBIENTAL**

El impacto ambiental que tiene el desarrollo del proyecto es el siguiente:

### **Gestión de residuos.**

Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no deben de ser vertidas a la red de alcantarillado, estos residuos deben ser entregados a los gestores autorizados, para lo cual previamente se les deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados.

Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados y guardados de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.

Los recipientes de residuos serán exclusivos para tal fin, por lo tanto, estarán en un espacio ventilado y los recipientes totalmente sellados.

### **Emisiones a la atmósfera y ruido.**

Debido a que en el ECO CINE y en el entorno del restaurante se cuenta con equipos de sonido, amplificación, parlantes, altavoces, generadores, baterías de ventilación, extractores, etc., deberán estar aislados acústicamente, con el objeto de controlar que las emisiones de ruido hacia el exterior del sitio no rebasen los límites máximos permitidos.

Se deberá contar con campanas de extracción y/o filtros de condensación de grasa, filtros de carbón activado u otros, con las especificaciones técnicas necesarias que garanticen el control de emisiones gaseosas.

Las fuentes de combustión (generadores, calderos) deberán tener registros de horas de funcionamiento y del mantenimiento periódico.

### **Aguas residuales no domésticas**

Se debe instalar y realizar mantenimiento a las trampas de grasa, para que las partículas de la grasa, el aceite para freír, mantequillas, margarinas, carnes, entre otros para la preparación de alimentos, queden en estas trampas en el momento de realizar el lavado con agua de los utensilios de cocina.

## 9. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

El restaurante **ECOMIDA JAB** presentara sus estados financieros y de esta manera demostrara si cuenta con viabilidad su puesta en marcha

### 9.1. Definición de inversiones diferidas

Para la definición de inversiones diferidas del proyecto, se determinó lo siguiente:

Tabla 37. Inversiones diferidas

Inversiones diferidas		
Descripción	Amort. Diferi. (En Años)	Inversión Inicial
Adecuaciones de terreno (Cimentación, estructura y acabados) y licencia de construcción		\$ 585,985,949
Licencias, trámites y estudio de prefactibilidad	1	\$ 1,315,785
Gastos de constitución de la empresa	1	\$ 5,667,942
Anuncio – Publicidad	1	\$ 15,000,000
Servicios públicos	1	\$ 36,600,000
Servicios de seguridad y vigilancia	1	\$ 96,000,000

Fuente: Creación propia

### 9.2. Definición de inversiones fijas

Para la definición de inversiones fijas del proyecto, se determinó lo siguiente:

Tabla 38. Inversiones fijas

Inversiones fijas		
Descripción	Vida Útil (En Años)	Inversión Inicial
Terrenos		\$ 2,300,000,000
Maquinaria y equipos de producción	10	\$ 252,622,118
Equipos de computo	3	\$ 7,810,000
Equipos de comunicaciones	3	\$ 10,000,000
Mobiliario y enseres	10	\$ 44,737,008
Equipos de transporte	5	\$ 10,500,000

Fuente: Creación propia

### 9.3. Estructura de capital

Dentro de la estructura de capital, encontramos los siguientes puntos.

#### 9.3.1. Recursos propios

Los recursos propios se establecieron de la siguiente manera:

Tabla 39. Recursos propios

Porcentaje fuentes de financiación		Valores de fuentes de financiación	
Capital Propio	30.00%	Capital Propio	\$ 1,601,655,075

Fuente: Creación propia

#### 9.3.2. Recursos con terceros

Los recursos con terceros se establecieron de la siguiente manera:

Tabla 40. Recursos con terceros

Porcentaje fuentes de financiación		Valores de fuentes de financiación	
Préstamo hipotecario	70.00%	Préstamo hipotecario	\$ 1,610,000,000

Fuente: Creación propia

### 9.4. Proyección de presupuestos a 10 años

Se presentan las proyecciones del restaurante **ECOMIDA JAB**

#### 9.4.1. Presupuesto de ventas

El presupuesto de ventas generado es el siguiente:

Tabla 41. Presupuesto de ventas

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Unidades para vender	56,000	80,000	82,400	84,872	87,418
Precio de venta	\$ 45,000	\$ 46,620	\$ 48,298	\$ 50,037	\$ 51,838
Valor total ventas	\$2,520,000,000	\$3,729,600,000	\$ 3,979,781,568	\$ 4,246,745,316	\$ 4,531,616,991
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Unidades para vender	90,041	92,742	95,524	98,390	101,342
Precio de venta	\$ 53,705	\$ 55,638	\$ 57,641	\$ 59,716	\$ 61,866
Valor total ventas	\$4,835,597,859	\$5,159,969,764	\$5,506,100,535	\$5,875,449,759	\$ 6,269,574,929

Fuente: Creación propia

### 9.4.2. Presupuesto de producción

De acuerdo con la matriz de precios de materias primas (proveedores con BPA), el presupuesto de producción generado es el siguiente:

Tabla 42. Presupuesto de producción

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
<b>Materia prima plato estándar</b>										
PROTEINA (POLLO - PESCADO - RES)	\$ 5,100	\$ 5,432	\$ 5,779	\$ 6,137	\$ 6,506	\$ 6,890	\$ 7,282	\$ 7,675	\$ 8,059	\$ 8,422
TUBERCULO (PAPA- YUCA- PLATANO)	\$ 625	\$ 666	\$ 708	\$ 752	\$ 797	\$ 844	\$ 892	\$ 941	\$ 988	\$ 1,032
CEREAL (ARROZ)	\$ 400	\$ 426	\$ 453	\$ 481	\$ 510	\$ 540	\$ 571	\$ 602	\$ 632	\$ 661
ENSALADA (VARIABLE)	\$ 1,185	\$ 1,262	\$ 1,343	\$ 1,426	\$ 1,512	\$ 1,601	\$ 1,692	\$ 1,783	\$ 1,873	\$ 1,957
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 7,310</b>	<b>\$ 7,785</b>	<b>\$ 8,283</b>	<b>\$ 8,797</b>	<b>\$ 9,325</b>	<b>\$ 9,875</b>	<b>\$ 10,438</b>	<b>\$ 11,001</b>	<b>\$ 11,552</b>	<b>\$ 12,071</b>
<b>Mano de obra</b>										
Aux de cocina	\$ 1,042	\$ 1,083	\$ 1,127	\$ 1,172	\$ 1,219	\$ 1,267	\$ 1,318	\$ 1,371	\$ 1,426	\$ 1,483
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,042</b>	<b>\$ 1,083</b>	<b>\$ 1,127</b>	<b>\$ 1,172</b>	<b>\$ 1,219</b>	<b>\$ 1,267</b>	<b>\$ 1,318</b>	<b>\$ 1,371</b>	<b>\$ 1,426</b>	<b>\$ 1,483</b>
<b>Costo indirecto de fabricación</b>										
MENAJE	\$ 2,500	\$ 2,663	\$ 2,833	\$ 3,009	\$ 3,189	\$ 3,377	\$ 3,570	\$ 3,762	\$ 3,951	\$ 4,128
SERVICIOS PÚBLICOS	\$ 847	\$ 902	\$ 960	\$ 1,020	\$ 1,081	\$ 1,144	\$ 1,210	\$ 1,275	\$ 1,339	\$ 1,399
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,347</b>	<b>\$ 3,565</b>	<b>\$ 3,793</b>	<b>\$ 4,028</b>	<b>\$ 4,270</b>	<b>\$ 4,522</b>	<b>\$ 4,779</b>	<b>\$ 5,038</b>	<b>\$ 5,289</b>	<b>\$ 5,527</b>
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO</b>	<b>\$ 11,699</b>	<b>\$ 12,433</b>	<b>\$ 13,203</b>	<b>\$ 13,997</b>	<b>\$ 14,813</b>	<b>\$ 15,664</b>	<b>\$ 16,535</b>	<b>\$ 17,410</b>	<b>\$ 18,267</b>	<b>\$ 19,081</b>

Fuente: Creación propia

### 9.4.3. Presupuesto de ingresos y gastos no operacionales

El presupuesto de ingresos y gastos no operacionales es el siguiente:

Tabla 43. Presupuesto de ingreso no operacionales

<b>Presupuesto ingresos no operacionales</b>								
Ítem	Cant	Valor	Valor mensual	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Eventos para familias y empresas	10	\$ 4,500,000		\$45,000,000	\$ 46,350,000	\$ 47,833,200	\$49,220,363	\$50,549,313
<b>Valor anual</b>				<b>\$45,000,000</b>	<b>\$ 46,350,000</b>	<b>\$ 47,833,200</b>	<b>\$49,220,363</b>	<b>\$50,549,313</b>
				AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
				\$51,813,045	\$ 53,108,372	\$ 54,436,081	\$ 55,688,111	\$56,968,937
				\$51,813,045	\$ 53,108,372	\$ 54,436,081	\$55,688,111	\$56,968,937

Tabla 44. Presupuesto de ingreso y gastos no operacionales

<b>Presupuesto de gastos no operacionales</b>								
Ítem	Cant.	Valor	Valor mensual	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Manejo de cuentas	4	\$120,000	\$ 480,000	\$ 5,760,000	\$ 5,932,800	\$ 6,122,650	\$6,300,206	\$ 6,470,312
Pago de intereses				\$11,863,921	\$10,994,824	\$10,040,556	\$8,992,770	\$ 7,842,301
<b>Valor anual</b>				<b>\$17,623,921</b>	<b>\$16,927,624</b>	<b>\$16,163,206</b>	<b>\$15,292,977</b>	<b>\$14,312,613</b>
				AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
				\$ 6,632,070	\$ 6,797,872	\$ 6,967,818	\$ 7,128,078	\$528,863,849
				\$ 6,579,086	\$ 5,192,076	\$ 3,669,139	\$ 1,996,954	\$ 160,895
				\$13,211,156	\$11,989,947	\$10,636,957	\$ 9,125,032	\$529,024,744

Fuente: Creación propia

### 9.5. Proyección de estados financieros a 10 años

A continuación, se presentan los estados financieros a 10 años.

#### 9.5.1. Estado de situación financiera

El estado de situación financiera es el siguiente:

Tabla 45. Estado de situación financiera

Estado de situación financiera ECOMIDA										
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Activo										
Caja	50,710,844	106,604,035	70,157,743	116,902,714	82,035,047	126,327,521	91,004,046	134,056,917	102,483,311	87,011,214
Bancos	456,397,596	959,436,314	631,419,690	1,052,124,429	738,315,421	1,136,947,692	819,036,412	1,206,512,253	922,349,795	783,100,925
Inventario										
Cuentas por cobrar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Activo corriente	507,108,440	1,066,040,349	701,577,433	1,169,027,143	820,350,467	1,263,275,213	910,040,458	1,340,569,170	1,024,833,105	870,112,139
Maquinaria	252,622,118	227,359,906	202,097,694	176,835,483	151,573,271	126,311,059	101,048,847	75,786,635	50,524,424	25,262,212
Depreciación M.	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212	25,262,212
Muebles y enseres	44,737,008	40,263,307	35,789,606	31,315,906	26,842,205	22,368,504	17,894,803	13,421,102	8,947,402	4,473,701
equipos de cómputo y comunicaciones	17,810,000	13,336,299	10,002,966							
Depreciación M y E	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701	4,473,701
Depreciación EC y C	5,936,667	5,936,667	5,936,667							
Vehículos	10,500,000	8,400,000	6,300,000	4,200,000	2,100,000					
Depreciación V.	2,100,000	2,100,000	2,100,000	2,100,000	2,100,000					

<b>Estado de situación financiera ECOMIDA</b>										
Terreno	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000	2,300,000,000
construcciones y edificaciones	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949	585,985,949
Depreciación ED y Construcciones	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190	117,197,190
Activo no corriente	3,366,624,844	3,330,315,231	3,295,145,985	3,247,370,440	3,215,534,527	3,181,598,614	3,151,862,702	3,122,126,789	3,092,390,877	3,062,654,964
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>3,873,733,284</b>	<b>4,396,355,580</b>	<b>3,996,723,418</b>	<b>4,416,397,583</b>	<b>4,035,884,994</b>	<b>4,444,873,827</b>	<b>4,061,903,160</b>	<b>4,462,695,959</b>	<b>4,117,223,982</b>	<b>3,932,767,103</b>
<b>Pasivo</b>										
Cuentas por pagar	32,466,500	33,163,934.80	34,760,844.86	35,960,386.43	37,200,432.68	38,483,820.87	39,812,680.31	41,187,023.12	86,072,366.48	31,210,785.71
Obligaciones financieras CP	-								236,587,517	-
Impuestos por pagar	256,061,681	311,491,236	344,509,091	386,357,510	429,300,863	476,384,136	526,413,047	580,394,586	638,595,347	518,801,271
Pasivo corriente	288,528,181	344,655,170	379,269,936	422,317,897	466,501,295	514,867,957	566,225,727	621,581,609	961,255,230	550,012,056
Obligaciones financieras LP	1,508,006,906	1,396,018,489	1,273,055,207	1,138,041,524	989,796,500	827,023,463	648,298,668	452,058,844	-	
Pasivo no corriente	1,508,006,906	1,396,018,489	1,273,055,207	1,138,041,524	989,796,500	827,023,463	648,298,668	452,058,844	-	
<b>TOTAL PASIVO</b>	<b>1,796,535,087</b>	<b>1,740,673,660</b>	<b>1,652,325,143</b>	<b>1,560,359,421</b>	<b>1,456,297,795</b>	<b>1,341,891,420</b>	<b>1,214,524,395</b>	<b>1,073,640,453</b>	<b>961,255,230</b>	<b>550,012,056</b>
<b>Patrimonio</b>										
Capital social	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075	1,601,655,075
Utilidad del ejercicio	475,543,122	578,483,723	639,802,598	717,521,090	797,273,030	884,713,396	977,624,230	1,077,875,660	1,185,962,787	963,488,074
Pérdida del ejercicio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Utilidades acumuladas		475,543,122	102,940,601	536,861,996	180,659,094	616,613,936	268,099,459	709,524,770	368,350,890	817,611,897
Pérdida acumulada		-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>2,077,198,197</b>	<b>2,655,681,920</b>	<b>2,344,398,274</b>	<b>2,856,038,162</b>	<b>2,579,587,200</b>	<b>3,102,982,407</b>	<b>2,847,378,764</b>	<b>3,389,055,505</b>	<b>3,155,968,752</b>	<b>3,382,755,046</b>
<b>ACTIVO</b>	<b>3,873,733,284</b>	<b>4,396,355,580</b>	<b>3,996,723,418</b>	<b>4,416,397,583</b>	<b>4,035,884,994</b>	<b>4,444,873,827</b>	<b>4,061,903,160</b>	<b>4,462,695,959</b>	<b>4,117,223,982</b>	<b>3,932,767,103</b>
<b>PS +PT</b>	<b>3,873,733,284</b>	<b>4,396,355,580</b>	<b>3,996,723,418</b>	<b>4,416,397,583</b>	<b>4,035,884,994</b>	<b>4,444,873,827</b>	<b>4,061,903,160</b>	<b>4,462,695,959</b>	<b>4,117,223,982</b>	<b>3,932,767,103</b>

Fuente: Creación propia

### 9.5.2 Estado de resultados

El estado de resultados es el siguiente:

Tabla 46. Estado de resultados

<b>Estado de resultados ECOMIDA</b>					
	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
Ventas netas	2,155,500,000	2,344,752,900	2,502,038,925	2,669,875,696	2,848,970,957
(-) costo de venta	560,376,778	560,376,778	588,395,617	606,047,485	624,228,910
(=) Utilidad bruta	1,595,123,222	1,784,376,122	1,913,643,308	2,063,828,210	2,224,742,048
(-) gastos operacionales	890,894,499	923,823,539	961,001,613	993,876,996	1,034,404,854
Gastos administración	323,696,036	333,851,720	344,481,062	349,613,020	361,148,999
Gastos ventas	567,198,463	589,971,819	616,520,551	644,263,976	673,255,855
(=) Utilidad operacional	704,228,723	860,552,583	952,641,695	1,069,951,215	1,190,337,194
(+) ing no operacionales	45,000,000	46,350,000	47,833,200	49,220,363	50,549,313
(-) gts no operacionales	17,623,921	16,927,624	16,163,206	15,292,977	14,312,613
(=) utilidad antes de impuesto	731,604,803	889,974,959	984,311,689	1,103,878,601	1,226,573,893
(-) impuesto	256,061,681	311,491,236	344,509,091	386,357,510	429,300,863
(=) utilidad neta	475,543,122	578,483,723	639,802,598	717,521,090	797,273,030
	<b>AÑO 6</b>	<b>AÑO 7</b>	<b>AÑO 8</b>	<b>AÑO 9</b>	<b>AÑO 10</b>
Ventas netas	3,040,079,929	3,244,008,491	3,461,616,580	3,693,821,820	3,941,603,388
(-) costo de venta	642,955,777	662,244,450	682,111,784	702,575,137	723,652,391
(=) Utilidad bruta	2,397,124,152	2,581,764,040	2,779,504,796	2,991,246,683	3,217,950,997
(-) gastos operacionales	1,074,628,509	1,118,845,188	1,165,033,674	1,213,251,628	1,263,605,845
Gastos administración	371,076,141	383,632,963	396,736,899	410,381,498	424,606,559
Gastos ventas	703,552,369	735,212,225	768,296,775	802,870,130	838,999,286
(=) Utilidad operacional	1,322,495,643	1,462,918,852	1,614,471,123	1,777,995,055	1,954,345,151
(+) ing no operacionales	51,813,045	53,108,372	54,436,081	55,688,111	56,968,937
(-) gts no operacionales	13,211,156	11,989,947	10,636,957	9,125,032	529,024,744
(=) utilidad antes de impuesto	1,361,097,532	1,504,037,276	1,658,270,246	1,824,558,134	1,482,289,345
(-) impuesto	476,384,136	526,413,047	580,394,586	638,595,347	518,801,271
(=) utilidad neta	884,713,396	977,624,230	1,077,875,660	1,185,962,787	963,488,074

Fuente: Creación propia



Flujo de caja ECOMIDA												
+	Amortización a capital		101,993,094	111,988,417	122,963,282	135,013,683	148,245,024	162,773,037	178,724,794	196,239,824	215,471,327	236,587,517
=	Egresos que no afectan la tributación		101,993,094	111,988,417	122,963,282	135,013,683	148,245,024	162,773,037	178,724,794	196,239,824	215,471,327	236,587,517
	Inversiones diferidas		15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373	15,458,373
	terrenos	2,300,000,000										
+	construcciones y edificaciones	585,000,000										
+	Maquinaria y equipos de producción	252,622,118										
+	Equipos de computo	7,810,000										
+	Equipos de comunicaciones	10,000,000										
+	Mobiliario y enseres	44,737,008										
+	Equipos de transporte	10,500,000										
+	capital de trabajo	770,835,952										
=	Inversión inicial	3,981,505,078										
	Flujo de caja del inversionista	- 2,371,505,078	420,062,830	511,288,108	559,826,117	617,661,242	682,190,726	750,912,408	825,676,280	906,107,716	992,543,127	1,267,982,827

Fuente: Creación propia

## 10. EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO

Se presentan los indicadores del restaurante **ECOMIDA JAB**

### 10.1. Presentación de indicadores financieros de liquidez y rentabilidad

Los indicadores financieros son los siguientes:

Tabla 48. Indicador financiero liquidez

Indicador liquidez					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo corriente	507,108,440	1,066,040,349	701,577,433	1,169,027,143	820,350,467
Pasivo corriente	288,528,181	344,655,170	379,269,936	422,317,897	466,501,295
Total (Activo corriente/pasivo corriente)	1.76	3.09	1.85	2.77	1.76
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Activo corriente	1,263,275,213	910,040,458	1,340,569,170	1,024,833,105	870,112,139
Pasivo corriente	514,867,957	566,225,727	621,581,609	961,255,230	550,012,056
Total (Activo corriente/pasivo corriente)	2.45	1.61	2.16	1.07	1.58

Fuente: Creación propia

El restaurante **ECOMIDA JAB** dispone para el primer año de 1.76 pesos del activo corriente, como respaldo para cubrir cada peso del pasivo inferior a un año.

Tabla 49. Indicador financiero solidez

Indicador Solidez					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo total	3,873,733,284	4,396,355,580	3,996,723,418	4,416,397,583	4,035,884,994
Pasivo total	1,796,535,087	1,740,673,660	1,652,325,143	1,560,359,421	1,456,297,795
Total (Activo total/pasivo total)	2.2	2.5	2.4	2.8	2.8
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Activo total	4,444,873,827	4,061,903,160	4,462,695,959	4,117,223,982	3,932,767,103
Pasivo total	1,341,891,420	1,214,524,395	1,073,640,453	961,255,230	550,012,056
Total (Activo total/pasivo total)	3.3	3.3	4.2	4.3	7.2

Fuente: Creación propia

Por cada peso \$1 que el restaurante **ECOMIDA JAB** debe, cuenta con 2.2 pesos para respaldar su deuda en el primer año de funcionamiento.

Tabla 50. Indicador financiero capital neto de trabajo

Capital neto de trabajo					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
activo corriente	507,108,440	1,066,040,349	701,577,433	1,169,027,143	820,350,467
pasivo corriente	288,528,181	344,655,170	379,269,936	422,317,897	466,501,295
Total (Activo corriente - pasivo corriente)	218,580,259	721,385,179	322,307,497	746,709,246	353,849,172
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
activo corriente	1,263,275,213	910,040,458	1,340,569,170	1,024,833,105	870,112,139
pasivo corriente	514,867,957	566,225,727	621,581,609	961,255,230	550,012,056
Total (Activo corriente - pasivo corriente)	748,407,256	343,814,731	718,987,560	63,577,875	320,100,082

Fuente: Creación propia

El restaurante **ECOMIDA JAB** cuenta con un capital neto de \$ 218.580.259 para el primer año, el cual le permite pagar sus gastos anuales, una vez cubiertos los valores de las obligaciones a corto plazo.

### Rentabilidad:

Tabla 51. Indicador financiero margen de utilidad bruta

Margen de utilidad bruta					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Utilidad bruta	1,595,123,222	1,784,376,122	1,913,643,308	2,063,828,210	2,224,742,048
ventas netas	2,155,500,000	2,344,752,900	2,502,038,925	2,669,875,696	2,848,970,957
Total (Utilidad bruta/ventas netas)	0.74	0.76	0.76	0.77	0.78
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Utilidad bruta	2,397,124,152	2,581,764,040	2,779,504,796	2,991,246,683	3,217,950,997
ventas netas	3,040,079,929	3,244,008,491	3,461,616,580	3,693,821,820	3,941,603,388
Total (Utilidad bruta/ventas netas)	0.79	0.80	0.80	0.81	0.82

Fuente: Creación propia

El resultado significa que el restaurante **ECOMIDA JAB** generó un \$ 1.595.123.222 en utilidades brutas y \$ 2.155.500.000, para el primer año.

Tabla 52. Indicador financiero margen operacional de utilidad

<b>Margen operacional de utilidad</b>					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
utilidad operacional	704,228,723	860,552,583	952,641,695	1,069,951,215	1,190,337,194
Ventas	2,155,500,000	2,344,752,900	2,502,038,925	2,669,875,696	2,848,970,957
Total (Utilidad operacional/ventas)	0.33	0.37	0.38	0.40	0.42
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
utilidad operacional	2,796,872,604	3,046,346,969	3,314,687,969	3,603,269,914	3,913,515,063
Ventas	4,835,597,859	5,159,969,764	5,506,100,535	5,875,449,759	6,269,574,929
Total (Utilidad operacional/ventas)	0.58	0.59	0.60	0.61	0.62

Fuente: Creación propia

Para el restaurante **ECOMIDA JAB** por cada peso vendido en el primer año, se reportan 0.33 centavos de utilidad operacional.

Tabla 53. Indicador financiero margen neto de utilidad

<b>Margen neto de utilidad</b>					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
utilidad neta	475,543,122	578,483,723	639,802,598	717,521,090	797,273,030
ventas netas	2,155,500,000	2,344,752,900	2,502,038,925	2,669,875,696	2,848,970,957
Total (Utilidad neta/ventas netas)	0.22	0.25	0.26	0.27	0.28
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
utilidad neta	884,713,396	977,624,230	1,077,875,660	1,185,962,787	963,488,074
ventas netas	3,040,079,929	3,244,008,491	3,461,616,580	3,693,821,820	3,941,603,388
Total (Utilidad neta/ventas netas)	0.29	0.30	0.31	0.32	0.24

Fuente: Creación propia

Lo anterior quiere decir que, por cada peso vendido, **ECOMIDA JAB** generara el primer año de funcionamiento \$ 0.22 de utilidad neta. Si las ventas y los ingresos por servicios no le producen al restaurante rendimiento neto adecuado, peligra su desarrollo y subsistencia.

## **10.2. Evaluación financiera - Valor Presente Neto y TIR**

Se presentan el valor presente neto y la tasa interna de retorno del restaurante **ECOMIDA JAB**,

### **10.2.1. Determinación de la tasa de descuento**

De acuerdo con el costo promedio ponderado de cada una de las fuentes de financiación, la tasa de descuento es de 20%.

### **10.2.2. Cálculo del Valor Presente Neto**

Con base al flujo de caja proyectado a 10 años y a la tasa de descuento determinada (20%), el valor presente neto (VPN) del proyecto es de \$319.397.756,43.

### **10.2.3. Cálculo de la Tasa Interna de Retorno**

La tasa interna de retorno (TIR) del proyecto es 23%.

## 11. CONCLUSIONES

De acuerdo con el estudio de mercado realizado a las personas de estratos 4, 5 y 6 de la ciudad de Bogotá, se puede concluir que el menú para ofrecer está constituido con productos 100% orgánicos, se incluirán como proveedores para la elaboración del producto, los campesinos que viven en los pueblos aledaños a la ciudad de Bogotá que tengan la certificación de buenas prácticas agrícolas - BPA expedida por el ICA. El producto se ofrecerá a la mesa con la premisa de una entrega no mayor a 5 minutos. Adicionalmente, con el fin de contribuir con el medio ambiente, el menaje donde viene el producto es comestible.

Se encuentra que la competencia tiene un valor de producto (plato de almuerzo) muy similar al que se va a pedir en el restaurante ECOMIDA JAB, teniendo como diferenciador que el almuerzo se va a realizar con productos 100% orgánicos y respetuosos con el medio ambiente.

De acuerdo con las 244 personas encuestadas, se concluye que 201 personas estarían dispuestas en ir a almorzar a la sabana de Bogotá, para consumir productos orgánicos, 208 personas conocen a que hace referencia la comida orgánica y 230 personas piensan que invertir en productos orgánicos es beneficioso para la salud.

El restaurante ECOMIDA JAB, contará con una capacidad física de 80 comensales y una capacidad productiva de 400 comensales por día, el costo de producción unitario es de \$11.699, teniendo en cuenta la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para la elaboración de un plato estándar, pudiendo tener un precio de venta al público de \$45.000, con un margen de ganancia bruta del 285 % por plato.

Los canales habilitados para la comunicación entre el restaurante ECOMIDA JAB y los clientes, será por medio de atención personalizada, página web y servicio telefónico (WhatsApp). Se tendrá una fuerza de ventas de 21 personas, entre cajeros, meseros, Host, domiciliarios y parking, con excelente capacidades, formación, experiencia y funciones específicas, para tener la mejor atención y satisfacción del cliente.

El restaurante contará con unas instalaciones de arquitectura llamativa y agradable, en la que se destaque un aviso visible con el logotipo, con la intención de llamar la atención del público que ingrese o en general todas las personas que transiten a las afueras. Además, se realizará una inversión en mercadeo (Propaganda y publicidad) por un valor de \$1.250.000 mensuales por el primer año de ejecución, los cuales serán contemplados en los gastos de ventas

y se distribuirán para el pago de volantes, perifoneo, pautas en redes sociales e impulsores, adicionalmente se contará con canales de comunicación publicitaria como son el boca a boca, página web, email, Google maps y redes sociales. Se tendrán canales de distribución como son servicio al auto o moto, domicilios, a la mesa y ECOcine.

De acuerdo con el estudio técnico, el restaurante ECOMIDA JAB estará ubicado en un lote propio en el municipio de Cota, el cual tendrá un costo de \$2.300.000.000 y un área de 8.000 m<sup>2</sup>, teniendo como premisa que el municipio cuenta con agradables propiedades tanto en la agricultura, ganadería, así mismo con un excelente clima que propicia un ambiente relajante.

El valor de las obras físicas de adecuación es de \$585.985.949, el cual comprende el cerramiento del lote, la construcción de la zona de la cocina, atención al cliente, vías, andenes, parqueaderos carros – motos, ECO-CINE y parque ecológico.

La inversión de la maquinaria a utilizar para el funcionamiento del proyecto es de \$252.622.118, la cual comprende los equipos de funcionamiento locativo, almacenamiento, refrigeración, preparación, generadores de fuerza, cocción, utensilios, distribución de producto terminado, limpieza, servicio al cliente, administrativos y pantalla ECO-CINE.

De acuerdo con el estudio administrativo, el personal se vinculará bajo un contrato laboral a término indefinido de acuerdo con el código sustantivo de trabajo, se tendrá una inversión en las obras físicas de adecuación para la zona administrativa de \$81.202.656 y se tendrán unos costos de constitución de \$5.667.942, los cuales corresponden a la cámara de comercio, escritura pública, certificado Sayco & Acinpro, plan sanitario y plan de capacitación.

Así mismo en el estudio ambiental, el impacto que tiene el desarrollo del proyecto se manejara por medio de gestión de residuos, emisiones a la atmosfera, ruido y aguas residuales no domésticas.

En el desarrollo del estudio económico – financiero se concluye que las inversiones diferidas tienen un total de \$740.569.676, las inversiones fijas de \$2.625.669.126, el valor de los recursos propios es de \$1.601.655.075, se realiza un préstamo bancario hipotecario por \$1.610.000.000, se maneja un presupuesto de ingresos no operacionales, con base en eventos familiares y a empresas. Adicionalmente, se contará con un presupuesto de gastos no operacionales, de acuerdo con el manejo de cuentas y pago de intereses.

La situación financiera del restaurante ECOMIDA JAB, cuenta con unos activos por valor de \$3.873.733.284, pasivos por \$1.796.535.087 y un patrimonio por \$2.077.198.197,

dejando una utilidad del ejercicio de \$475.543.122, esto se ve reflejado debido a las ventas obtenidas en el año 1, las cuales corresponden a \$2.155.500.000.

De acuerdo con los resultados anteriormente expuestos y el costo promedio de cada una de las fuentes de financiación, se determina una tasa de descuento del 20% y con base al flujo de caja proyectado a 10 años y a la tasa de descuento del 20%, el valor presente neto (VPN) del proyecto es de \$319.397.756,43 con una tasa interna de retorno (TIR) de 23%. Esto nos lleva a determinar que la creación de un restaurante ECO FRIENDLY, 100% orgánico, ubicado en la sabana de Bogotá muestra una prefactibilidad positiva.

## Referencias

- Barrera Lievalo, J. A., Parada Fonseca, S. P., & Serrano Serrato, L. V. (06 de 2019). *Análisis empírico de correlación entre el indicador de estructura de capital y el indicador de margen de utilidad neta en pequeñas y medianas empresas*. Obtenido de <https://upo.es/revistas/index.php/RevMetCuant/article/view/3520/3989>
- bíblica, H. c. (Octubre de 2014). *Hospital clínica bíblica*. Obtenido de <https://www.clinicabiblica.com/es/pacientes/noticias/1705-una-mala-alimentacion-puede-causar-enfermedades-cronicas>
- Bogotá, C. d. (s.f.). *Sabana Centro*. Obtenido de Caracterización económica: [https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/2891/6235\\_caracteriz\\_empresarial\\_sabana\\_centro.pdf?sequence=1](https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/2891/6235_caracteriz_empresarial_sabana_centro.pdf?sequence=1)
- CAJICABLOG. (s.f.). *UBICACIÓN GEOGRÁFICA Y DEMOGRAFIA DE CAJICÁ*. Obtenido de <https://cajicablog.wordpress.com/2015/11/26/ubicacion-geografica-y-demografia-de-cajica/>
- Ciencuadras. (09 de 03 de 2020). *Chía, una ciudad que lo tiene todo para vivir*. Obtenido de <https://www.ciencuadras.com/blog/por-que-vivir-en/beneficios-y-ventajas-de-vivir-en-chia>
- Colombia, M. d. (s.f.). *Cajicá*. Obtenido de <https://www.municipio.com.co/municipio-cajica.html>
- Colombia, M. d. (s.f.). *Chía*. Obtenido de <https://www.municipio.com.co/municipio-chia.html>
- Comercio, C. d. (2020). *Descripcion de la actividad economica codigo CIIU*. Obtenido de <https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>
- CONSTRUCCIONES, B. V. (s.f.). *¿AGOBIADO CON EL CONSTANTE AJETREO DE LA CIUDAD?* Obtenido de <https://www.buenvivir.co/vivir-en-la-sabana-de-bogota/>
- CONSTRUCTORES, O. (20 de 11 de 2018). *Razones para vivir en Cajicá*. Obtenido de <https://www.oikos.com.co/constructora/noticias-constructora/razones-para-vivir-en-cajica>
- COOLTRA. (s.f.). *Accesorios los cajones para motos*. Obtenido de <https://blog.cooltra.com/accesorios-los-cajones-para-motos/>
- Cota, A. d. (s.f.). *Mi Municipio*. Obtenido de <https://cotacundinamarca.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Informacion-del-Municipio.aspx>
- Cundinamarca, S. (s.f.). *Sabana de Bogota*. Obtenido de <http://somoscundinamarca.weebly.com/la-sabana-de-bogotaacute.html>
- CUNDINAMARCA, S. (s.f.). *Sabana de Bogota*. Obtenido de <http://somoscundinamarca.weebly.com/la-sabana-de-bogotaacute.html>

DANE. (s.f.). *INFORMACION PARA TODOS*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/>

España, N. G. (02 de 12 de 2019). *La alimentación afecta al cambio climático*. Obtenido de [https://www.nationalgeographic.com.es/ciencia/actualidad/asi-afecta-alimentacion-cambio-climatico\\_11271](https://www.nationalgeographic.com.es/ciencia/actualidad/asi-afecta-alimentacion-cambio-climatico_11271)

Fincaraíz.com.co. (s.f.). *Lote en venta Cota*. Obtenido de <https://www.fincaraiz.com.co/lote-en-venta/cota/cota-det-3541072.aspx>

Fincaraíz.com.co. (s.f.). *Lotes en venta en Cajicá*. Obtenido de <https://www.fincaraiz.com.co/lotes/venta/cajica/?ad=30|1|||1||2||67|6700009||1064400000|||||||1||1||griddate%20desc|||-1||>

Fincaraíz.com.co. (s.f.). *Lote en Venta*. Obtenido de Chia vereda La Balsa: [https://www.fincaraiz.com.co/lote-en-venta/chia/vereda\\_balsa-det-5481526.aspx](https://www.fincaraiz.com.co/lote-en-venta/chia/vereda_balsa-det-5481526.aspx)

Franco, J. J. (Diciembre de 2007). *Medicina y seguridad del trabajo*. Obtenido de [http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0465-546X2007000400012](http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0465-546X2007000400012)

*Gourmet*. (s.f.). Obtenido de Descubre como planear un delicioso almuerzo: <https://gourmet.com.co/almuerzo-saludable-para-dieta-balanceada/>

GREENPACK. (s.f.). *EMPAQUES VERDES*. Obtenido de <https://greenpack.com.co/categorias/cajas/>

HERNÁNDEZ, O. A. (01 de 30 de 2018). *ACTUALIZACIÓN CARTOGRÁFICA DEL MUNICIPIO DE COTA*. Obtenido de <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17270/AcostaHernandezOnaldoAlberto2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Laborales, P. (2020). *PR Laborales*. Obtenido de <https://prlaborales.com/las-8-normas-de-seguridad-en-la-cocina/>

Manufactura, B. P. (2020). *Buenas Practicas de Manufactura*. Obtenido de [http://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/buenas\\_p.m\\_artesanales.pdf](http://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/buenas_p.m_artesanales.pdf)

Martínez, A. M. (12 de 2011). *LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL*. Obtenido de [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/red-icean/docs/Colombia;Iceanenla%20familia;EAN%20sociocultural%20para%20SAN;2012.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/red-icean/docs/Colombia;Iceanenla%20familia;EAN%20sociocultural%20para%20SAN;2012.pdf)

Mendez, L. R. (2016). Formulación y evaluación de proyectos enfoque para emprendedores novena edición. En L. R. Mendez, *Formulación y evaluación de proyectos enfoque para emprendedores novena edición* (págs. 71-72). Bogotá: Digiprint Editores.

MINCIT. (2020). *Guía Técnica Sectorial Icontec Gts - usna 009*. Obtenido de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=49c62d69-5409-4613-b6c4-72c12af0a4c8>

- Ministerio de Comercio, I. y. (2020). *Mincomercio Normas técnicas sectoriales*. Obtenido de <https://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/calidad-turistica/normas-tecnicas-sectoriales>
- MINSALUD. (2017). *Alimentación saludable*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-alimentacion-saludable.pdf>
- Murcia, J. D. (2009). *Proyectos, formulación y criterios de evaluación*. Bogotá: Alfaomega.
- OMS. (31 de Enero de 2018). *ADITIVOS ALIMENTARIOS*. Obtenido de ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>
- Portafolio. (13 de 07 de 2007). *Cota*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/economia/finanzas/cota-muerde-torta-grandes-industrias-pais-253928>
- Portafolio. (s.f.). *Oportunidades en Sabana Centro*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/economia/oportunidades-en-sabana-centro-525304>
- Publikeyty. (s.f.). Obtenido de <https://keytyelena.wordpress.com/municipio-de-chia/>
- PUBLIKEYTY. (s.f.). *MUNICIPIO DE CHIA*. Obtenido de <https://keytyelena.wordpress.com/municipio-de-chia/>
- Republica, B. d. (2020). *Red cultural Banco de la Republica*. Obtenido de [https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Sectores\\_econ%C3%B3micos](https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Sectores_econ%C3%B3micos)
- S.L.N.E, I. T. (2020). *ISQ TURISTICA IMPLEMENTACION DE SISTEMA DE CALIDAD S.L.N.E*. Obtenido de <https://www.isq-turistica.com/sectores-tur%C3%ADsticos/restaurantes-bares/>
- SWE. (s.f.). *Marcas de platos y cubiertos comestibles*. Obtenido de <http://sswe.media/marcas-de-platos-y-cubiertos-comestibles/>
- VARGAS, C. A., & ESPITIA, J. X. (2017). *PROYECTO DE GRADO*. Obtenido de CENTRO DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO DE MATERIALES: <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/13932/2018bautistacarlos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



**Anexo 2.** Matriz de precios de materias primas

<b>PROVEEDORES ECOMIDA</b>		PROVEEDOR:	Carnes los sauces S.A.	Fasaga carnes de nuestra crianza	Pescadería Martínez Martelo
		UBICACIÓN:	Avenida Boyaca # 54-06, Bogotá.	Avenida calle 22 # 25- 32, Paloquemao, Bogotá.	Carrera 57a # 74a -45, Bogotá.
TIPO DE PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO	Unidad	PRECIO	PRECIO	PRECIO
Carne de res	Punta de anca	1000 grs	\$ 28,780		
	Bife de centro Angus azul	1000 grs	\$ 27,980		
	Peceto Angus azul	1000 grs	\$ 27,600		
	Colita de cuadril Angus	1000 grs	\$ 27,600		
	Bola de pierna	1000 grs	\$ 27,200		
	Rostbeef	1000 grs	\$ 21,660		
	Chatas	1000 grs	\$ 27,040		
	Bota Angus azul	1000 grs	\$ 25,560		
Carne de cerdo	Lomo de cerdo	1000 grs		\$ 13,940	
	Tocino	1000 grs		\$ 3,000	
	Costilla de cerdo	1000 grs		\$ 16,550	
	Tocineta	1000 grs		\$ 10,980	
	Milanesa de cerdo	1000 grs		\$ 11,980	
	Fajitas de cerdo	1000 grs		\$ 14,400	
	Carne pulpa	1000 grs		\$ 12,990	
	Lomo fino de cerdo	1000 grs		\$ 15,800	
Pescado	Trucha	1000 grs			\$ 33,770
	Salmón	1000 grs			\$ 87,710
	Robalo	1000 grs			\$ 74,670
	Bagre	1000 grs			\$ 48,540
	Tilapia	1000 grs			\$ 32,890
	Mojarra roja	1000 grs			\$ 11,850

PROVEEDORES ECOMIDA		PROVEEDOR:	Escarola orgánicos	Collecta	Siembra por metro	Horti Organiko	PROMEDIO PRECIOS
		UBICACIÓN:	Calle 93a # 58-21, Bogotá, Cundinamarca	Carrera 6e # 1a - 60, Cajicá, El Tejar, Cajicá, Cundinamarca	Via Fagua, Cajicá, Chía, Cundinamarca	VEREDA CHITASUGA, CAMELLON, Santa Rosa de Cabal, Tenjo, Cundinamarca	
TIPO DE PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO	Unidad	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	
Aromáticas	Atado mixto	100 grs	\$ 2,435				\$ 2,435
	Calendula	100 grs	\$ 2,430	\$ 3,000	\$ 2,700		\$ 2,710
	Citrón	100 grs	\$ 2,430	\$ 2,000	\$ 2,800		\$ 2,410
	Hierbabuena	100 grs	\$ 2,425				\$ 2,425
	Limonaria	100 grs	\$ 3,195				\$ 3,195
	Manzanilla	100 grs	\$ 2,495		\$ 2,400		\$ 2,448
	Ruda	100 grs	\$ 3,195		\$ 2,800		\$ 2,998
Condimentarias	Toronjil	100 grs	\$ 3,195		\$ 2,600		\$ 2,898
	Cebollin	100 grs	\$ 3,145	\$ 3,000	\$ 2,800	\$ 3,200	\$ 3,036
	Jengibre	200 grs	\$ 4,715				\$ 4,715
	Laurel	100 grs	\$ 3,195	\$ 2,000	\$ 2,800	\$ 3,000	\$ 2,749
	Menta	100 grs	\$ 2,430		\$ 2,700		\$ 2,565
	Oregano	100 grs	\$ 2,845		\$ 2,800		\$ 2,823
	Sal marina	500 grs	\$ 2,825				\$ 2,825
	Romero	100 grs	\$ 2,645	\$ 2,000	\$ 2,600		\$ 2,415
	Tomillo	100 grs	\$ 3,415		\$ 2,500	\$ 3,000	\$ 2,972
	Frutas	Agraz	250 grs	\$ 9,145			
Aguate hass		500 grs	\$ 4,805				\$ 4,805
Aguate lorena		500 grs	\$ 5,475	\$ 6,000			\$ 5,738
Arándanos		125 grs	\$ 14,425	\$ 8,000			\$ 11,213
Banano bocadillo		12 unidades	\$ 5,385				\$ 5,385
Banano		1 unidad	\$ 982	\$ 500			\$ 741
Ciruela nacional		500 grs	\$ 4,980	\$ 4,500			\$ 4,740
Coco		500 grs	\$ 7,670				\$ 7,670
Curuba		500 grs	\$ 2,805	\$ 4,000			\$ 3,403
Durazo nacional		500 grs	\$ 5,285	\$ 4,500			\$ 4,893
Frejola		500 grs	\$ 3,430	\$ 4,000			\$ 3,715
Fresas		500 grs	\$ 5,760	\$ 7,000	\$ 7,100		\$ 6,620
Granadilla		500 grs	\$ 6,620				\$ 6,620
Guayaba pera		500 grs	\$ 2,995				\$ 2,995
Higo		500 grs	\$ 6,815				\$ 6,815
Limón		500 grs	\$ 3,525	\$ 4,000	\$ 2,250		\$ 3,258
Lulo		500 grs	\$ 4,715	\$ 4,500			\$ 4,608
Mandarina arrayana		500 grs	\$ 4,325		\$ 4,800		\$ 4,563
Mandarina lisa		500 grs	\$ 4,325				\$ 4,325
Mango de azucar o común		500 grs	\$ 2,885	\$ 5,000			\$ 3,943
Mango tomy		500 grs	\$ 5,505				\$ 5,505
Manzana ana o de agua		500 grs	\$ 4,710	\$ 5,000	\$ 3,750		\$ 4,487
Maracuya		500 grs	\$ 3,975				\$ 3,975
Melón		1500 grs	\$ 7,660				\$ 7,660
Mora		500 grs	\$ 4,850	\$ 4,000			\$ 4,425
Naranja común		3000 grs	\$ 8,950		\$ 7,200		\$ 8,075
Naranja tanjelo		4000 grs	\$ 23,075	\$ 32,000			\$ 27,538
Naranja Valencia		3000 grs	\$ 14,425				\$ 14,425
Papaya		2000 grs	\$ 8,460				\$ 8,460
Papaya pequeña		1000 grs	\$ 6,345				\$ 6,345
Papaya hawaiana		750 grs	\$ 3,365				\$ 3,365
Papayuela		500 grs	\$ 3,950		\$ 4,500		\$ 4,225
Pera nacional		500 grs	\$ 4,350		\$ 5,500	\$ 4,300	\$ 4,717
Piña		1500 grs	\$ 9,230				\$ 9,230
Pitaya		500 grs	\$ 5,765				\$ 5,765
Tomate de árbol		500 grs	\$ 2,560	\$ 4,000		\$ 4,500	\$ 3,687
Uchuva		500 grs	\$ 5,860	\$ 4,000	\$ 4,500		\$ 4,787
Uva isabela		400 grs	\$ 4,810				\$ 4,810
Uva nacional		500 grs	\$ 6,425				\$ 6,425

PROVEEDORES ECOMIDA		PROVEEDOR	Escarola orgánicos	Colecta	Siembra por metro	Horti Organiko	
		UBICACIÓN:	Calle 93a # 58-21, Bogotá, Cundinamarca	Carrera 6e # 1a - 60, Cajicá, El Tejar, Cajicá, Cundinamarca	Via Fagua, Cajicá, Chía, Cundinamarca	VEREDA CHITASUGA, CAMELLON, Santa Rosa de Cabal, Tenjo, Cundinamarca	
TIPO DE PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO	Unidad	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PROMEDIO PRECIOS
Hongos y lácteos	Champinones	250 grs	\$ 6,925	\$ 5,000	\$ 4,900	\$ 7,500	\$ 6,081
	Cajada	500 grs	\$ 12,495				\$ 12,495
	Leche de vaca cruda	1 litro			\$ 3,500		\$ 3,500
	Mantequilla artesanal	1 libra			\$ 14,800	\$ 38,000	\$ 26,400
	Orellanas	250 grs	\$ 6,350				\$ 6,350
	Queso campesino ecológico	500 grs	\$ 12,890				\$ 12,890
Hortalizas	Acelgas	500 grs	\$ 3,085	\$ 4,000	\$ 3,000	\$ 4,000	\$ 3,521
	Auyama mini	500 grs	\$ 2,865				\$ 2,865
	Ajo	200 grs	\$ 5,475			\$ 3,500	\$ 4,488
	Apio	500 grs	\$ 3,295	\$ 3,500	\$ 3,400	\$ 4,000	\$ 3,549
	Arracacha	500 grs	\$ 5,860				\$ 5,860
	Bkale	500 grs	\$ 13,465				\$ 13,465
	Arveja en vaina	500 grs	\$ 6,735	\$ 8,000			\$ 7,368
	Berenjena	500 grs	\$ 5,495				\$ 5,495
	Berros	100 grs	\$ 3,405				\$ 3,405
	Brócoli	500 grs	\$ 4,395	\$ 4,000		\$ 4,000	\$ 4,132
	Calabacín amarillo - verde	500 grs	\$ 3,525	\$ 4,500	\$ 3,100		\$ 3,708
	Calabaza	500 grs	\$ 3,465		\$ 2,800		\$ 3,133
	Cebolla cabezona blanca	500 grs	\$ 4,020		\$ 3,300		\$ 3,772
	Cebolla cabezona roja	500 grs	\$ 3,845				\$ 3,845
	Cebolla larga	500 grs	\$ 3,650	\$ 5,000	\$ 3,200	\$ 4,000	\$ 3,963
	Cebolla puero	500 grs	\$ 4,405	\$ 5,000		\$ 4,000	\$ 4,468
	Chantro	100 grs	\$ 1,465		\$ 2,200	\$ 3,000	\$ 2,222
	Col china	220 grs	\$ 3,305	\$ 3,000			\$ 3,153
	Col rizada - kale	200 grs	\$ 4,065	\$ 5,000	\$ 3,200	\$ 3,800	\$ 4,016
	Coliflor	500 grs	\$ 4,845	\$ 4,000		\$ 4,500	\$ 4,448
	Cubios	500 grs	\$ 3,945	\$ 3,500			\$ 3,723
	Espirragos	500 grs	\$ 17,280				\$ 17,280
	Espinaca baby	250 grs	\$ 7,705				\$ 7,705
	Espinaca Bogotá	250 grs	\$ 3,845	\$ 5,000	\$ 3,500	\$ 4,000	\$ 4,086
	Frijol verde desgranado	500 grs	\$ 8,340				\$ 8,340
	Frijol verde en vaina	500 grs	\$ 5,285				\$ 5,285
	Germinaldo allíala	100 grs	\$ 9,045	\$ 10,000	\$ 12,300	\$ 10,448	\$ 10,448
	Germinaldo fenogreco	100 grs	\$ 8,085		\$ 12,300	\$ 10,193	\$ 10,193
	Germinaldo lenteja	100 grs	\$ 7,125		\$ 12,300	\$ 9,713	\$ 9,713
	Germinaldo nís china	100 grs	\$ 7,125			\$ 7,125	\$ 7,125
	Germinaldo trebol rojo	100 grs	\$ 9,045			\$ 9,045	\$ 9,045
	Guatila	500 grs	\$ 2,995				\$ 2,995
	Haba desgranada	500 grs	\$ 11,585				\$ 11,585
	Haba en vaina	500 grs	\$ 5,860				\$ 5,860
	Habichuela	500 grs	\$ 3,525				\$ 3,525
	Lechuga batavia	500 grs	\$ 3,085				\$ 3,085
	Lechuga escarola	220 grs	\$ 3,085	\$ 4,500	\$ 2,700	\$ 3,000	\$ 3,321
	Lechuga morada crespita	220 grs	\$ 3,085	\$ 4,500	\$ 2,700	\$ 3,000	\$ 3,321
	Lechuga romana verde	220 grs	\$ 3,085	\$ 4,500	\$ 2,700	\$ 3,000	\$ 3,321
	Lechuga verde crespita	220 grs	\$ 3,085	\$ 4,500	\$ 2,700	\$ 3,000	\$ 3,321
	Maíz desgranado	500 grs	\$ 7,765				\$ 7,765
	Mazorca	1 unidad	\$ 3,845				\$ 3,845
	Papa criolla	500 grs	\$ 4,715	\$ 4,500			\$ 4,608
	Papa pastusa	500 grs	\$ 2,805	\$ 4,500	\$ 1,933	\$ 3,900	\$ 3,285
	Papa sabanera	500 grs	\$ 3,845	\$ 4,500			\$ 4,173
	Pepino cohombro	500 grs	\$ 2,750		\$ 3,700		\$ 3,225
	Pepino para rellenar	500 grs	\$ 2,885				\$ 2,885
	Perejil crespito	100 grs	\$ 2,865		\$ 2,200	\$ 3,000	\$ 2,688
	Perejil iso	100 grs	\$ 2,865	\$ 2,000	\$ 2,300	\$ 3,000	\$ 2,541
	Pimentón rojo	500 grs	\$ 4,845			\$ 4,000	\$ 4,423
	Platano cocinero	500 grs	\$ 2,150				\$ 2,150
	Platano maduro	1 unidad	\$ 1,935				\$ 1,935
Platano verde	1 unidad	\$ 1,935	\$ 2,000	\$ 1,450		\$ 1,795	
Rabano con hoja	250 grs	\$ 1,980				\$ 1,980	
Rabano sin hoja	250 grs	\$ 2,045	\$ 3,500		\$ 3,500	\$ 3,015	
Remolacha con hoja	500 grs	\$ 4,235	\$ 5,000	\$ 2,700	\$ 3,500	\$ 3,859	
Remolacha sin hoja	500 grs	\$ 3,060				\$ 3,060	
Repollo morado	500 grs	\$ 4,405	\$ 3,500			\$ 3,953	
Repollo verde	500 grs	\$ 4,405	\$ 3,500			\$ 3,953	
Rígula	100 grs	\$ 2,910				\$ 2,910	
Tomate cherry	500 grs	\$ 9,615		\$ 5,500	\$ 7,500	\$ 7,538	
Tomate chonto	500 grs	\$ 3,530	\$ 4,000	\$ 2,600	\$ 3,200	\$ 3,333	
Tomate larga vida	500 grs	\$ 3,530				\$ 3,530	
Tomate italiano	500 grs	\$ 3,530				\$ 3,530	
Yacon	500 grs	\$ 5,725	\$ 5,500	\$ 2,800		\$ 4,675	
Yuca	500 grs	\$ 2,710				\$ 2,710	
Zanahoria	500 grs	\$ 3,295	\$ 5,000	\$ 2,800	\$ 3,500	\$ 3,649	
Zanahoria mini o baby	250 grs	\$ 4,405				\$ 4,405	
Zucchini amarillo - verde	500 grs	\$ 4,955			\$ 3,500	\$ 4,228	

Fuente: Creación propia

PROVEEDORES <b>ECOMIDA</b>		PROVEEDOR:	Escuela orgánicos	Collecta	Siembra por metro	Horti Organiko	PROMEDIO PRECIOS
		UBICACIÓN:	Calle 93a # 58-21, Bogotá, Cundinamarca	Carrera 6e # 1a - 60, Cajicá, El Tejar, Cajicá, Cundinamarca	Via Fagua, Cajicá, Chia, Cundinamarca	VEREDA CHITASUGA, CAMELLON, Santa Rosa de Cabal, Tenjo, Cundinamarca	
TIPO DE PRODUCTO	NOMBRE PRODUCTO	Unidad	PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO	
Huevos y pollo	Huevos orgánicos	30 unidades	\$ 19,535	\$ 18,000	\$ 17,400	\$ 20,000	\$ 18,734
	Huevos de codorniz	24 unidades			\$ 6,000		\$ 6,000
	Pollo orgánico (Entero con piel)	3000 grs	\$ 58,645			\$ 43,200	\$ 50,923
	Pollo orgánico (Entero despresado sin piel)	3000 grs	\$ 59,895				\$ 59,895
	Pollo orgánico (Membrancias)	1 unidad	\$ 2,750				\$ 2,750
	Pollo orgánico (Presa - alas)	500 grs	\$ 6,980				\$ 6,980
	Pollo orgánico (Presa sin piel - pechuga deshusada)	900 grs	\$ 23,135				\$ 23,135
	Pollo orgánico (Presa sin piel - pechuga)	950 grs	\$ 19,785				\$ 19,785
Pan	Pollo orgánico (Presa sin piel - pierna permit)	500 grs	\$ 10,890				\$ 10,890
	Arepas de arroz integral precocidas	575 grs	\$ 12,740				\$ 12,740
	Crutones	500 grs	\$ 13,705				\$ 13,705
	Pan de centeno	500 grs	\$ 13,195				\$ 13,195
Procesados y granos	Acete extravirgen de ajonjolí	1 litro	\$ 31,185				\$ 31,185
	Acete de coco	450 ml	\$ 46,820			\$ 79,200	\$ 63,010
	Acete de oliva	500 ml	\$ 30,230				\$ 30,230
	Aceitunas manzanilla verde con hueso	500 grs	\$ 11,250				\$ 11,250
	Aceitunas moradas con hueso	500 grs	\$ 15,595				\$ 15,595
	Arroz integral	1000 grs	\$ 5,755				\$ 5,755
	Arroz orgánico blanco	1000 grs	\$ 18,295				\$ 18,295
	Café orgánico molido	500 grs	\$ 32,450		\$ 19,700		\$ 26,075
	Chocolate granulado orgánico instantaneo	460 grs	\$ 31,030	\$ 30,000			\$ 30,515
	Hamburguesas de garbanzo	4 und	\$ 14,530				\$ 14,530
	Hamburguesas de lentejas	4 und	\$ 14,530				\$ 14,530
Snacks	Panela	1 libra	\$ 4,805		\$ 3,000	\$ 3,500	\$ 3,768
	Banano deshidratado	75 grs	\$ 5,655				\$ 5,655
	Barra de granola de quinua sin azucar	25 grs	\$ 4,920				\$ 4,920
	Compota orgánica	99 grs	\$ 5,490				\$ 5,490
	Dedillos de queso arroz integral	5 und	\$ 12,135				\$ 12,135
	Granola en barra de quinua	50 grs	\$ 5,490				\$ 5,490
	Mango deshidratado	40 grs	\$ 4,750				\$ 4,750
	Piña deshidratada	40 grs	\$ 4,750	\$ 6,000			\$ 5,375
Tomates deshidratados	100 grs	\$ 17,210				\$ 17,210	

Fuente: Creación propia

**Anexo 3.** Acta de constitución y estatutos

RESTAURANTE **ECOMIDA JAB**

ACTO CONSTITUTIVO

**JENNY CONSTANZA NEIRA ROA**, de nacionalidad Colombiana, identificada con C.C. No. 52.787.427, domiciliada en la ciudad de Bogotá D.C., **BRIAN NIÑO MANTILLA**, de nacionalidad Colombiana, identificado con C.C. No. 1.020.726.266, domiciliado en la ciudad de Bogotá D.C. y **NATHALY ALEXANDRA RUBIO CASANOVA**, de nacionalidad Colombiana, identificada con C.C. No. 37.088.076, domiciliada en la ciudad de Bogotá D.C., declaran previamente al establecimiento y a la firma de los presentes estatutos, haber decidido constituir una sociedad por acciones simplificada denominada **ECOMIDA JAB S.A.S.**, para realizar cualquier actividad civil o comercial lícita, por término indefinido de duración, con un capital suscrito de \$1.601.655.075, dividido en **TRES** acciones ordinarias de valor nominal de \$533.885.025 cada una, que han sido liberadas en su totalidad, previa entrega del monto correspondiente a la suscripción al representante legal designado y que cuenta con un único órgano de administración y representación, que será el representante legal designado mediante este documento.

Una vez formulada la declaración que antecede, los suscritos han establecido, así mismo, los estatutos de la sociedad por acciones simplificada que por el presente acto se crea.

**ESTATUTOS**

**Capítulo I**

Disposiciones generales

**Artículo 1. Forma.** La compañía que por este documento se constituye es una sociedad por acciones simplificada, de naturaleza comercial, que se denominará **ECOMIDA JAB SAS.**, regida por las cláusulas contenidas en estos estatutos, en la Ley 1258 de 2008 y en las demás disposiciones legales relevantes.

En todos los actos y documentos que emanen de la sociedad, destinados a terceros, la denominación estará siempre seguida de las palabras: “sociedad por acciones simplificada” o de las iniciales “SAS”.

**Artículo 2. Objeto social.** La sociedad tendrá como objeto principal la preparación y el suministro de productos orgánicos preparados para el consumo en el local comercial.

La sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas o complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

**Artículo 3. Domicilio.** El domicilio principal de la sociedad será la ciudad de Bogotá D.C., y su dirección para notificaciones judiciales será la Calle 86 A no 69 T 81 apto 202 torre 1 Condominio Solarium de Pontevedra de la ciudad de Bogotá D.C. La sociedad podrá crear sucursales, agencias o dependencias en otros lugares del país o del exterior, por disposición de la asamblea general de accionistas.

**Artículo 4. Término de duración.** El término de duración será indefinido.

## Capítulo II

### Reglas sobre capital y acciones

**Artículo 5. Capital Autorizado.** El capital autorizado de la sociedad es de \$1.601.655.075, dividido en TRES acciones de valor nominal de \$533.885.025 cada una.

**Artículo 6. Capital Suscrito.** El capital suscrito inicial de la sociedad es de \$1.601.655.075, dividido en TRES acciones ordinarias de valor nominal de \$533.885.025 cada una.

**Artículo 7. Capital Pagado.** El capital pagado de la sociedad es de \$1.601.655.075, dividido en (TRES) acciones ordinarias de valor nominal de \$533.885.025 cada una.

**Parágrafo. Forma y Términos en que se pagará el capital.** El monto de capital suscrito se pagará, en dinero efectivo, dentro de los 24 meses siguientes a la fecha de la inscripción en el registro mercantil del presente documento.

**Artículo 8. Derechos que confieren las acciones.** En el momento de la constitución de la sociedad, todos los títulos de capital emitidos pertenecen a la misma clase de acciones ordinarias. A cada acción le corresponde un voto en las decisiones de la asamblea general de accionistas.

Los derechos y obligaciones que le confiere cada acción a su titular les serán transferidos a quien las adquiriere, luego de efectuarse su cesión a cualquier título.

La propiedad de una acción implica la adhesión a los estatutos y a las decisiones colectivas de los accionistas.

**Artículo 9. Naturaleza de las acciones.** Las acciones serán nominativas y deberán ser inscritas en el libro que la sociedad lleve conforme a la ley. Mientras que subsista el derecho de preferencia y las demás restricciones para su enajenación, las acciones no podrán negociarse sino con arreglo a lo previsto sobre el particular en los presentes estatutos.

**Artículo 10. Aumento del capital suscrito.** El capital suscrito podrá ser aumentado sucesivamente por todos los medios y en las condiciones previstas en estos estatutos y en la ley. Las acciones ordinarias no suscritas en el acto de constitución podrán ser emitidas mediante decisión del representante legal, quien aprobará el reglamento respectivo y formulará la oferta en los términos que se prevean reglamento.

**Artículo 11. Derecho de preferencia.** Salvo decisión de la asamblea general de accionistas, aprobada mediante votación de uno o varios accionistas que representen cuando menos el setenta por ciento de las acciones presentes en la respectiva reunión, el reglamento de colocación preverá que las acciones se coloquen con sujeción al derecho de preferencia, de manera que cada accionista pueda suscribir un número de acciones proporcional a las que tenga en la fecha del aviso de oferta. El derecho de preferencia también será aplicable respecto de la emisión de cualquier otra clase títulos, incluidos los bonos, los bonos obligatoriamente convertibles en acciones, las acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, las acciones con dividendo fijo anual y las acciones privilegiadas.

**Parágrafo Primero.** El derecho de preferencia a que se refiere este artículo, se aplicará también en hipótesis de transferencia universal de patrimonio, tales como liquidación, fusión y escisión en cualquiera de sus modalidades. Así mismo, existirá derecho de preferencia para la cesión de fracciones en el momento de la suscripción y para la cesión del derecho de suscripción preferente.

**Parágrafo Segundo.** No existirá derecho de retracto a favor de la sociedad.

**Artículo 12. Clases y Series de Acciones.** Por decisión de la asamblea general de accionistas, adoptada por uno o varios accionistas que representen la totalidad de las acciones suscritas, podrá ordenarse la emisión de acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, con dividendo fijo anual, de pago o cualesquiera otras que los accionistas decidieren, siempre que fueren compatibles con las normas legales vigentes. Una vez autorizada la emisión por la asamblea general de accionistas, el representante legal aprobará el reglamento correspondiente, en el que se

establezcan los derechos que confieren las acciones emitidas, los términos y condiciones en que podrán ser suscritas y si los accionistas dispondrán del derecho de preferencia para su suscripción.

**Parágrafo.** Para emitir acciones privilegiadas, será necesario que los privilegios respectivos sean aprobados en la asamblea general con el voto favorable de un número de accionistas que represente por lo menos el 75% de las acciones suscritas. En el reglamento de colocación de acciones privilegiadas, que será aprobado por la asamblea general de accionistas, se regulará el derecho de preferencia a favor de todos los accionistas, con el fin de que puedan suscribirlas en proporción al número de acciones que cada uno posea en la fecha del aviso de oferta.

**Artículo 13. Voto múltiple.** Salvo decisión de la asamblea general de accionistas aprobada por el 100% de las acciones suscritas, no se emitirán acciones con voto múltiple. En caso de emitirse acciones con voto múltiple, la asamblea aprobará, además de su emisión, la reforma a las disposiciones sobre quórum y mayorías decisorias que sean necesarias para darle efectividad al voto múltiple que se establezca.

**Artículo 14. Acciones de pago.** En caso de emitirse acciones de pago, el valor que representen las acciones emitidas respecto de los empleados de la sociedad, no podrá exceder de los porcentajes previstos en las normas laborales vigentes.

Las acciones de pago podrán emitirse sin sujeción al derecho de preferencia, siempre que así lo determine la asamblea general de accionistas.

**Artículo 15. Transferencia de acciones a una fiducia mercantil.** Los accionistas podrán transferir sus acciones a favor de una fiducia mercantil, siempre que en el libro de registro de accionistas se identifique a la compañía fiduciaria, así como a los beneficiarios del patrimonio autónomo junto con sus correspondientes porcentajes en la fiducia.

**Artículo 16. Restricciones a la negociación de acciones.** Durante un término de cinco años, contado a partir de la fecha de inscripción en el registro mercantil de este documento, las acciones no podrán ser transferidas a terceros, salvo que medie autorización expresa, adoptada en la asamblea general por accionistas representantes del 100% de las acciones suscritas. Esta restricción quedará sin efecto en caso de realizarse una transformación, fusión, escisión o cualquier otra operación por virtud de la cual la sociedad se transforme o, de cualquier manera, migre hacia otra especie asociativa.

La transferencia de acciones podrá efectuarse con sujeción a las restricciones que en estos estatutos se prevén, cuya estipulación obedeció al deseo de los fundadores de mantener la cohesión entre los accionistas de la sociedad.

**Artículo 17. Cambio de control.** Respecto de todos aquellos accionistas que en el momento de la constitución de la sociedad o con posterioridad fueren o llegaren a ser una sociedad, se aplicarán las normas relativas a cambio de control previstas en el artículo 16 de la Ley 1258 de 2008.

### Capítulo III

#### Órganos sociales

**Artículo 18. Órganos de la sociedad.** La sociedad tendrá un órgano de dirección, denominado asamblea general de accionistas y un representante legal. La revisoría fiscal solo será provista en la medida en que lo exijan las normas legales vigentes.

**Artículo 19. Sociedad devenida unipersonal.** La sociedad podrá ser pluripersonal o unipersonal. Mientras que la sociedad sea unipersonal, el accionista único ejercerá todas las atribuciones que en la ley y los estatutos se le confieren a los diversos órganos sociales, incluidas las de representación legal, a menos que designe para el efecto a una persona que ejerza este último cargo.

Las determinaciones correspondientes al órgano de dirección que fueren adoptadas por el accionista único, deberán constar en actas debidamente asentadas en el libro correspondiente de la sociedad.

**Artículo 20. Asamblea general de accionistas.** La asamblea general de accionistas la integran el o los accionistas de la sociedad, reunidos con arreglo a las disposiciones sobre convocatoria, quórum, mayorías y demás condiciones previstas en estos estatutos y en la ley.

Cada año, dentro de los tres meses siguientes a la clausura del ejercicio, el 31 de diciembre del respectivo año calendario, el representante legal convocará a la reunión ordinaria de la asamblea general de accionistas, con el propósito de someter a su consideración las cuentas de fin de ejercicio, así como el informe de gestión y demás documentos exigidos por la ley.

La asamblea general de accionistas tendrá, además de las funciones previstas en el artículo 420 del Código de Comercio, las contenidas en los presentes estatutos y en cualquier otra norma legal vigente.

La asamblea será presidida por el representante legal y en caso de ausencia de éste, por la persona designada por el o los accionistas que asistan.

Los accionistas podrán participar en las reuniones de la asamblea, directamente o por medio de un poder conferido a favor de cualquier persona natural o jurídica, incluido el representante legal o cualquier otro individuo, aunque ostente la calidad de empleado o administrador de la sociedad.

Los accionistas deliberarán con arreglo al orden del día previsto en la convocatoria. Con todo, los accionistas podrán proponer modificaciones a las resoluciones sometidas a su aprobación y, en cualquier momento, proponer la revocatoria del representante legal.

Artículo 21°. Convocatoria a la asamblea general de accionistas- La asamblea general de accionistas podrá ser convocada a cualquier reunión por ella misma o por el representante legal de la sociedad, mediante comunicación escrita dirigida a cada accionista con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles.

En la primera convocatoria podrá incluirse igualmente la fecha en que habrá de realizarse una reunión de segunda convocatoria, en caso de no poderse llevar a cabo la primera reunión por falta de quórum.

Uno o varios accionistas que representen por lo menos el 20% de las acciones suscritas podrán solicitarle al representante legal que convoque a una reunión de la asamblea general de accionistas, cuando lo estimen conveniente.

**Artículo 22. Renuncia a la convocatoria.** Los accionistas podrán renunciar a su derecho a ser convocados a una reunión determinada de la asamblea, mediante comunicación escrita enviada al representante legal de la sociedad antes, durante o después de la sesión correspondiente. Los accionistas también podrán renunciar a su derecho de inspección por medio del mismo procedimiento indicado.

Aunque no hubieren sido convocados a la asamblea, se entenderá que los accionistas que asistan a la reunión correspondiente han renunciado al derecho a ser convocados, a menos que manifiesten su inconformidad con la falta de convocatoria antes que la reunión se lleve a cabo.

**Artículo 23. Derecho de inspección.** El derecho de inspección podrá ser ejercido por los accionistas durante todo el año. En particular, los accionistas tendrán acceso a la totalidad de la información de naturaleza financiera, contable, legal y comercial relacionada con el funcionamiento de la sociedad, así como a las cifras correspondientes a la remuneración de los

administradores sociales. En desarrollo de esta prerrogativa, los accionistas podrán solicitar toda la información que consideren relevante para pronunciarse, con conocimiento de causa, acerca de las determinaciones sometidas a consideración del máximo órgano social, así como para el adecuado ejercicio de los derechos inherentes a las acciones de que son titulares.

Los administradores deberán suministrarles a los accionistas, en forma inmediata, la totalidad de la información solicitada para el ejercicio de su derecho de inspección.

La asamblea podrá reglamentar los términos, condiciones y horarios en que dicho derecho podrá ser ejercido.

**Artículo 24. Reuniones no presenciales.** Se podrán realizar reuniones por comunicación simultánea o sucesiva y por consentimiento escrito, en los términos previstos en la ley. En ningún caso se requerirá de delegado de la Superintendencia de Sociedades para este efecto.

**Artículo 25. Régimen de quórum y mayorías decisorias:** La asamblea deliberará con un número singular o plural de accionistas que representen cuando menos la mitad más uno de las acciones suscritas con derecho a voto. Las decisiones se adoptarán con los votos favorables de uno o varios accionistas que representen cuando menos la mitad más uno de las acciones con derecho a voto presentes en la respectiva reunión.

Cualquier reforma de los estatutos sociales requerirá el voto favorable del 100% de las acciones suscritas, incluidas las siguientes modificaciones estatutarias:

- (i) La modificación de lo previsto en el artículo 16 de los estatutos sociales, respecto de las restricciones en la enajenación de acciones.
- (ii) La realización de procesos de transformación, fusión o escisión.
- (iii) La inserción en los estatutos sociales de causales de exclusión de los accionistas o la modificación de lo previsto en ellos sobre el particular;
- (iv) La modificación de la cláusula compromisoria;
- (v) La inclusión o exclusión de la posibilidad de emitir acciones con voto múltiple; y
- (vi) La inclusión o exclusión de nuevas restricciones a la negociación de acciones.

**Parágrafo.** Así mismo, requerirá determinación unánime del 100% de las acciones suscritas, la determinación relativa a la cesión global de activos en los términos del artículo 32 de la Ley 1258 de 2008

**Artículo 26°. Fraccionamiento del voto:** Cuando se trate de la elección de comités u otros cuerpos colegiados, los accionistas podrán fraccionar su voto. En caso de crearse junta

directiva, la totalidad de sus miembros serán designados por mayoría simple de los votos emitidos en la correspondiente elección. Para el efecto, quienes tengan intención de postularse confeccionarán planchas completas que contengan el número total de miembros de la junta directiva. Aquella plancha que obtenga el mayor número de votos será elegida en su totalidad.

**Artículo 27°. Actas.** Las decisiones de la asamblea general de accionistas se harán constar en actas aprobadas por ella misma, por las personas individualmente delegadas para el efecto o por una comisión designada por la asamblea general de accionistas. En caso de delegarse la aprobación de las actas en una comisión, los accionistas podrán fijar libremente las condiciones de funcionamiento de este órgano colegiado.

En las actas deberá incluirse información acerca de la fecha, hora y lugar de la reunión, el orden del día, las personas designadas como presidente y secretario de la asamblea, la identidad de los accionistas presentes o de sus representantes o apoderados, los documentos e informes sometidos a consideración de los accionistas, la síntesis de las deliberaciones llevadas a cabo, la transcripción de las propuestas presentadas ante la asamblea y el número de votos emitidos a favor, en contra y en blanco respecto de cada una de tales propuestas.

Las actas deberán ser firmadas por el presidente y el secretario de la asamblea. La copia de estas actas, autorizada por el secretario o por algún representante de la sociedad, será prueba suficiente de los hechos que consten en ellas, mientras no se demuestre la falsedad de la copia o de las actas.

**Artículo 28. Representación Legal.** La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no, quien no tendrá suplentes, designado para un término de un año por la asamblea general de accionistas.

Las funciones del representante legal terminarán en caso de dimisión o revocación por parte de la asamblea general de accionistas, de deceso o de incapacidad en aquellos casos en que el representante legal sea una persona natural y en caso de liquidación privada o judicial, cuando el representante legal sea una persona jurídica.

La cesación de las funciones del representante legal, por cualquier causa, no da lugar a ninguna indemnización de cualquier naturaleza, diferente de aquellas que le correspondieren conforme a la ley laboral, si fuere el caso.

La revocación por parte de la asamblea general de accionistas no tendrá que estar motivada y podrá realizarse en cualquier tiempo.

En aquellos casos en que el representante legal sea una persona jurídica, las funciones quedarán a cargo del representante legal de ésta.

Toda remuneración a que tuviere derecho el representante legal de la sociedad, deberá ser aprobada por la asamblea general de accionistas.

**Artículo 29. Facultades del representante legal.** La sociedad será gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendrá restricciones de contratación por razón de la naturaleza ni de la cuantía de los actos que celebre. Por lo tanto, se entenderá que el representante legal podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad.

El representante legal se entenderá investido de los más amplios poderes para actuar en todas las circunstancias en nombre de la sociedad, con excepción de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas. En las relaciones frente a terceros, la sociedad quedará obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal.

Le está prohibido al representante legal y a los demás administradores de la sociedad, por sí o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad jurídica préstamos por parte de la sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

#### Capítulo IV

##### Disposiciones Varias

**Artículo 30. Enajenación global de activos.** Se entenderá que existe enajenación global de activos cuando la sociedad se proponga enajenar activos y pasivos que representen el cincuenta por ciento o más del patrimonio líquido de la compañía en la fecha de enajenación. La enajenación global requerirá aprobación de la asamblea, impartida con el voto favorable de uno o varios accionistas que representen cuando menos la mitad más una de las acciones presentes en la respectiva reunión. Esta operación dará lugar al derecho de retiro a favor de los accionistas ausentes y disidentes en caso de desmejora patrimonial.

**Artículo 31. Ejercicio social.** Cada ejercicio social tiene una duración de un año, que comienza el 1º de enero y termina el 31 de diciembre. En todo caso, el primer ejercicio social se contará a partir de la fecha en la cual se produzca el registro mercantil de la escritura de constitución de la sociedad.

**Artículo 32. Cuentas anuales.** Luego del corte de cuentas del fin de año calendario, el representante legal de la sociedad someterá a consideración de la asamblea general de accionistas los estados financieros de fin de ejercicio, debidamente dictaminados por un contador independiente, en los términos del artículo 28 de la Ley 1258 de 2008. En caso de proveerse el cargo de revisor fiscal, el dictamen será realizado por quien ocupe el cargo.

**Artículo 33. Reserva Legal.** la sociedad constituirá una reserva legal que ascenderá por lo menos al cincuenta por ciento del capital suscrito, formado con el diez por ciento de las utilidades líquidas de cada ejercicio. Cuando esta reserva llegue al cincuenta por ciento mencionado, la sociedad no tendrá obligación de continuar llevando a esta cuenta el diez por ciento de las utilidades líquidas. Pero si disminuyere, volverá a apropiarse el mismo diez por ciento de tales utilidades, hasta cuando la reserva llegue nuevamente al límite fijado.

**Artículo 34. Utilidades.** Las utilidades se repartirán con base en los estados financieros de fin de ejercicio, previa determinación adoptada por la asamblea general de accionistas. Las utilidades se repartirán en proporción al número de acciones suscritas de que cada uno de los accionistas sea titular.

**Artículo 35. Resolución de conflictos.** Todos los conflictos que surjan entre los accionistas por razón del contrato social, salvo las excepciones legales, serán dirimidos por la Superintendencia de Sociedades, con excepción de las acciones de impugnación de decisiones de la asamblea general de accionistas, cuya resolución será sometida a arbitraje, en los términos previstos en la Cláusula 35 de estos estatutos.

**Artículo 36. Cláusula Compromisoria.** Toda controversia o diferencia relativa a este contrato, a su ejecución, a su terminación, a su liquidación, al cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el mismo, se someterá inicialmente a Conciliación ante el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Barranquilla.

En el evento en que las partes no lleguen a un acuerdo conciliatorio, la controversia se someterá y resolverá por un Tribunal de Arbitraje que funcionará en el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Barranquilla, el cual sujetará al reglamento del Centro, de acuerdo con las siguientes reglas:

a. El tribunal estará integrado por 3 árbitros, Árbitro(s) designado(s) por las partes de común acuerdo. A falta de dicho acuerdo, o en el caso de que una de las partes no asita o no lo designen dentro de los 30 días calendarios siguientes a la radicación del Tribunal en el Centro, los

árbitros o el árbitro único serán designados por el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Barranquilla mediante sorteo de sus Listas de Árbitros por especialidad jurídica.

b. El Tribunal funcionará en Barranquilla en el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Barranquilla.

c. El Tribunal decidirá en derecho.

**Artículo 37. Ley aplicable.** La interpretación y aplicación de estos estatutos está sujeta a las disposiciones contenidas en la Ley 1258 de 2008 y a las demás normas que resulten aplicables.

#### Capítulo IV

##### Disolución y Liquidación

**Artículo 38. Disolución.** La sociedad se disolverá:

1. Por vencimiento del término previsto en los estatutos, si lo hubiere, a menos que fuere prorrogado mediante documento inscrito en el Registro mercantil antes de su expiración;
2. Por imposibilidad de desarrollar las actividades previstas en su objeto social;
3. Por la iniciación del trámite de liquidación judicial;
4. Por voluntad de los accionistas adoptada en la asamblea o por decisión del accionista único;
5. Por orden de autoridad competente, y
6. Por pérdidas que reduzcan el patrimonio neto de la sociedad por debajo del cincuenta por ciento del capital suscrito.

Parágrafo primero. - En el caso previsto en el ordinal primero anterior, la disolución se producirá de pleno derecho a partir de la fecha de expiración del término de duración, sin necesidad de formalidades especiales. En los demás casos, la disolución ocurrirá a partir de la fecha de registro del documento privado concerniente o de la ejecutoria del acto que contenga la decisión de autoridad competente.

**Artículo 39. Enervamiento de las causales de disolución.** Podrá evitarse la disolución de la sociedad mediante la adopción de las medidas a que hubiere lugar, según la causal ocurrida, siempre que el enervamiento de la causal ocurra durante los seis meses siguientes a la fecha en que

la asamblea reconozca su acaecimiento. Sin embargo, este plazo será de dieciocho meses en el caso de la causal prevista en el ordinal 6° del artículo anterior.

**Artículo 40. Liquidación.** La liquidación del patrimonio se realizará conforme al procedimiento señalado para la liquidación de las sociedades de responsabilidad limitada. Actuará como liquidador el representante legal o la persona que designe la asamblea de accionistas.

Durante el período de liquidación, los accionistas serán convocados a la asamblea general de accionistas en los términos y condiciones previstos en los estatutos y en la ley. Los accionistas tomarán todas las decisiones que le corresponden a la asamblea general de accionistas, en las condiciones de quórum y mayorías decisorias vigentes antes de producirse la disolución.

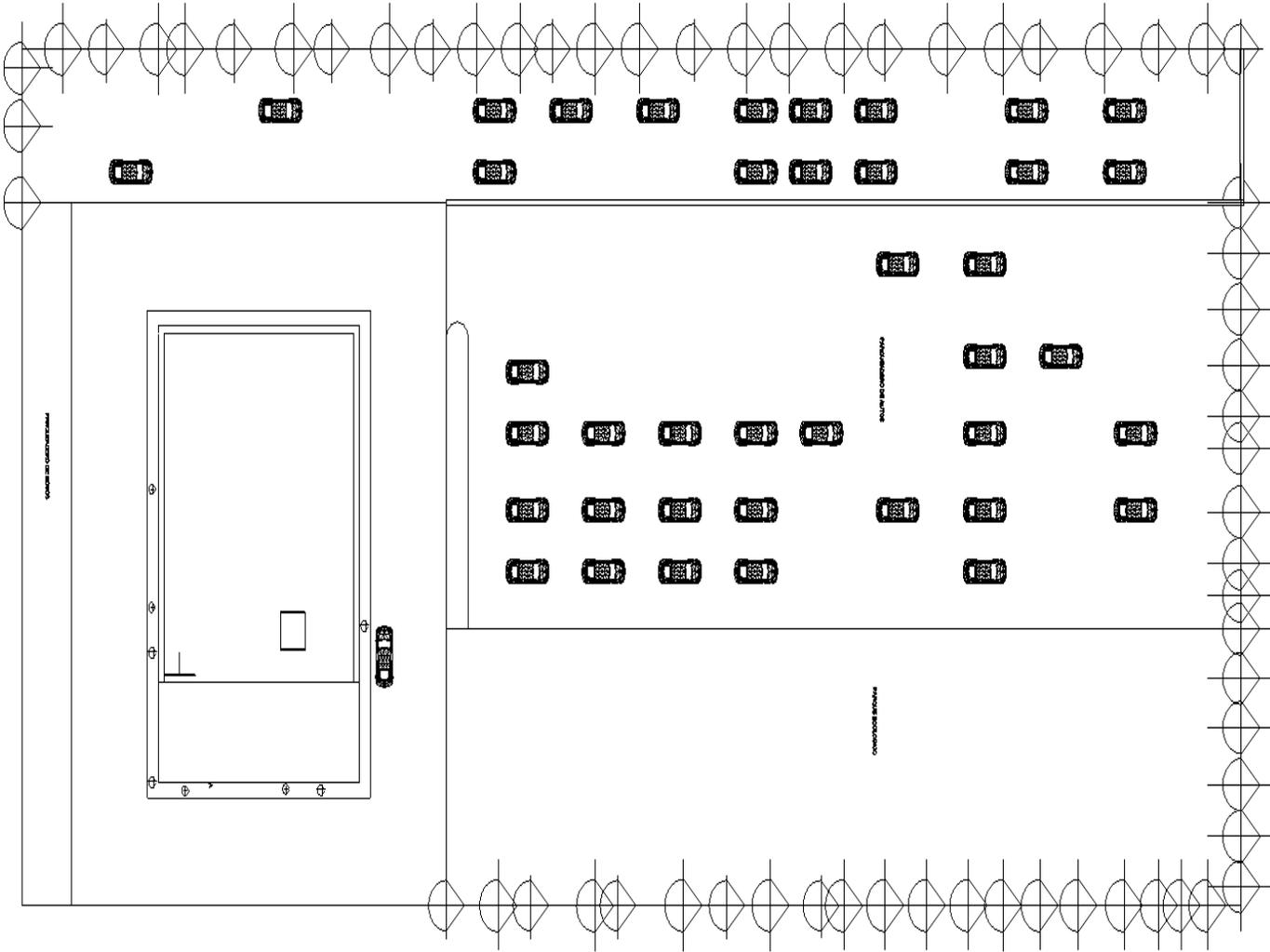
#### DETERMINACIONES RELATIVAS A LA CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD

1. Representación legal. Los accionistas constituyentes de la sociedad han designado en este acto constitutivo, a **BRIAN NIÑO MANTILLA**, identificado con el documento de identidad No. 1.020.726.266, como representante legal de **ECOMIDA JAB SAS.**, por el término de 1 año.

**BRIAN NIÑO MANTILLA** participa en el presente acto constitutivo a fin de dejar constancia acerca de su aceptación del cargo para el cual ha sido designado, así como para manifestar que no existen incompatibilidades ni restricciones que pudieran afectar su designación como representante legal de **ECOMIDA JAB SAS.**

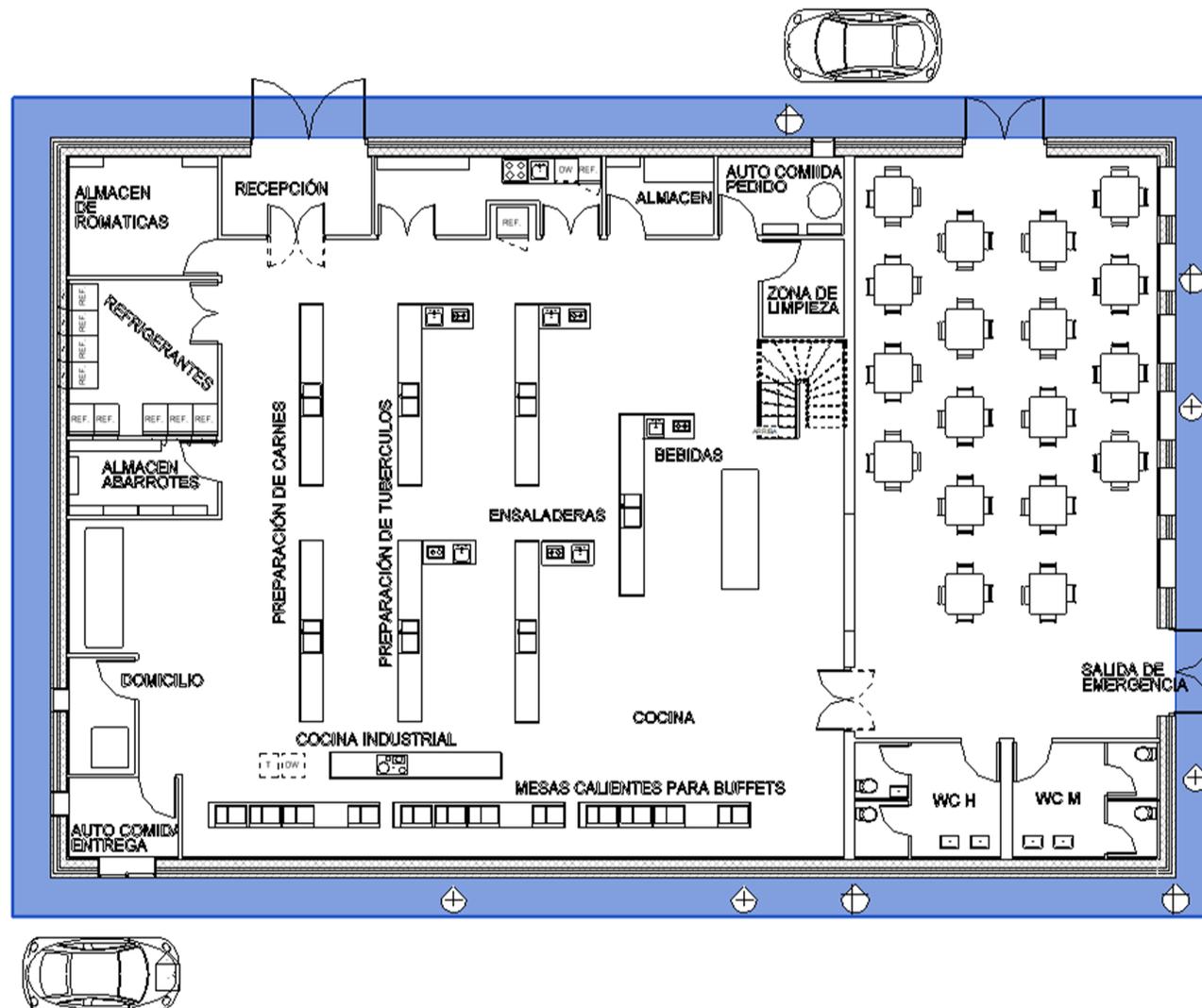
2. Personificación jurídica de la sociedad. Luego de la inscripción del presente documento en el Registro Mercantil, **ECOMIDA JAB SAS.**, formará una persona jurídica distinta de sus accionistas, conforme se dispone en el artículo 2° de la Ley 1258 de 2008.

Anexo 4. Planta general

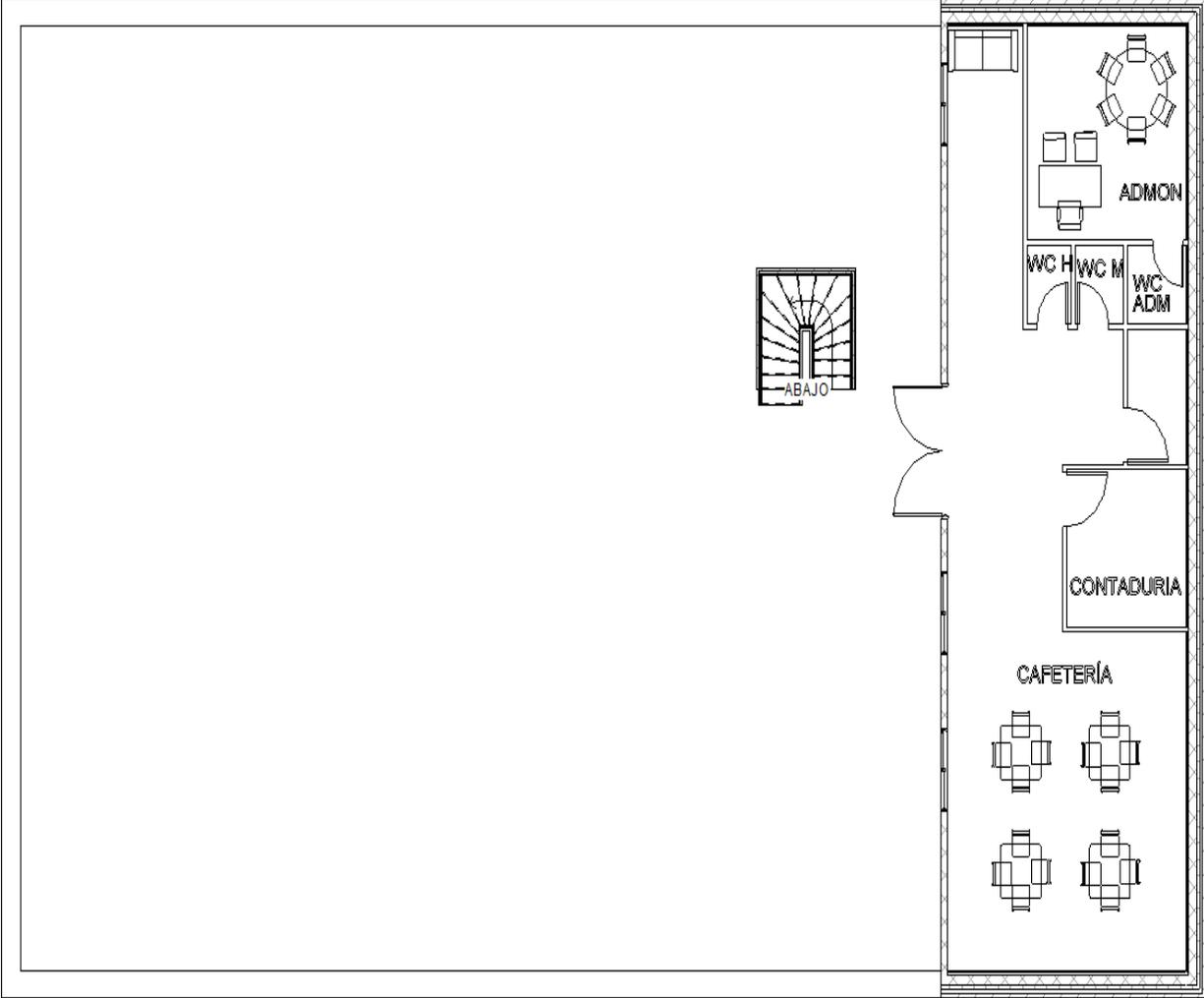


Fuente: Creación propia

Anexo 5. Planta primer piso cocina y zona de atención

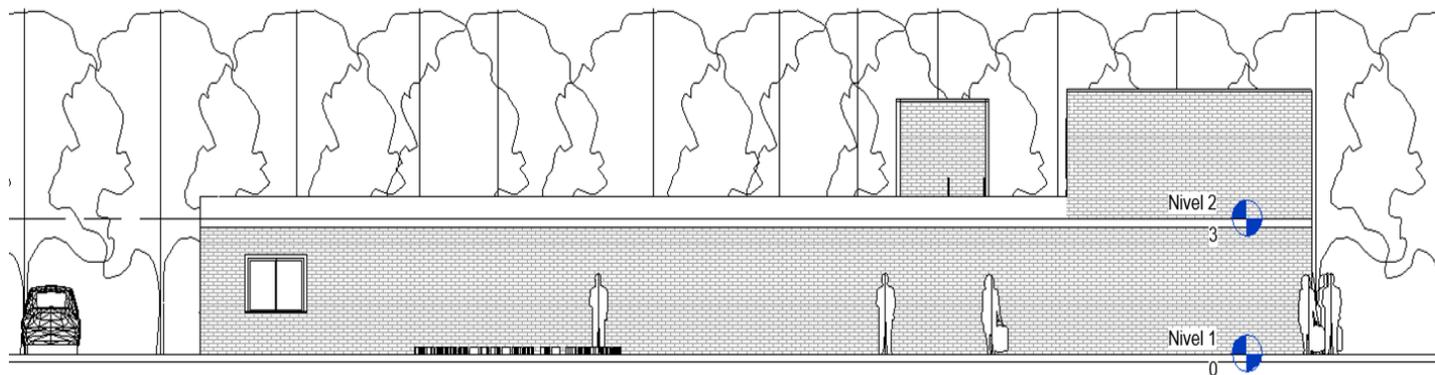
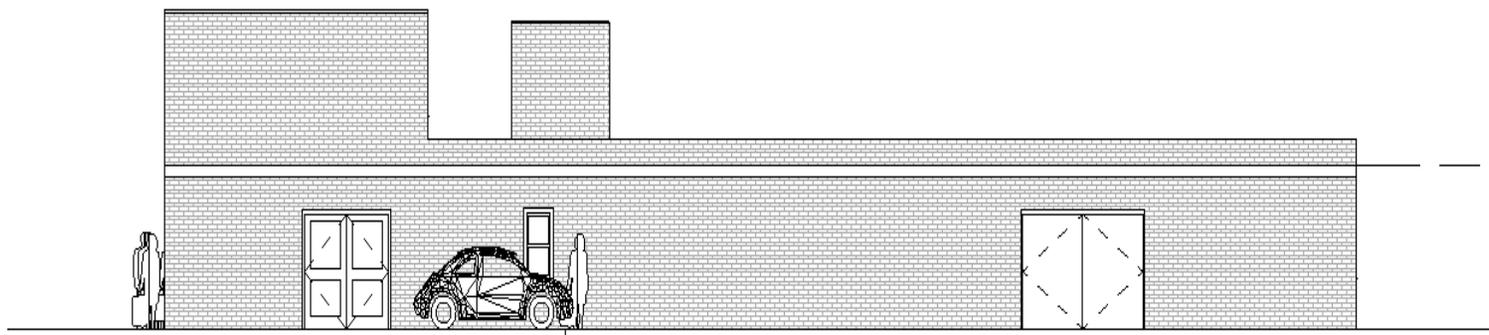


Anexo 6. Planta piso dos, zona administrativa



Fuente: Creación propia

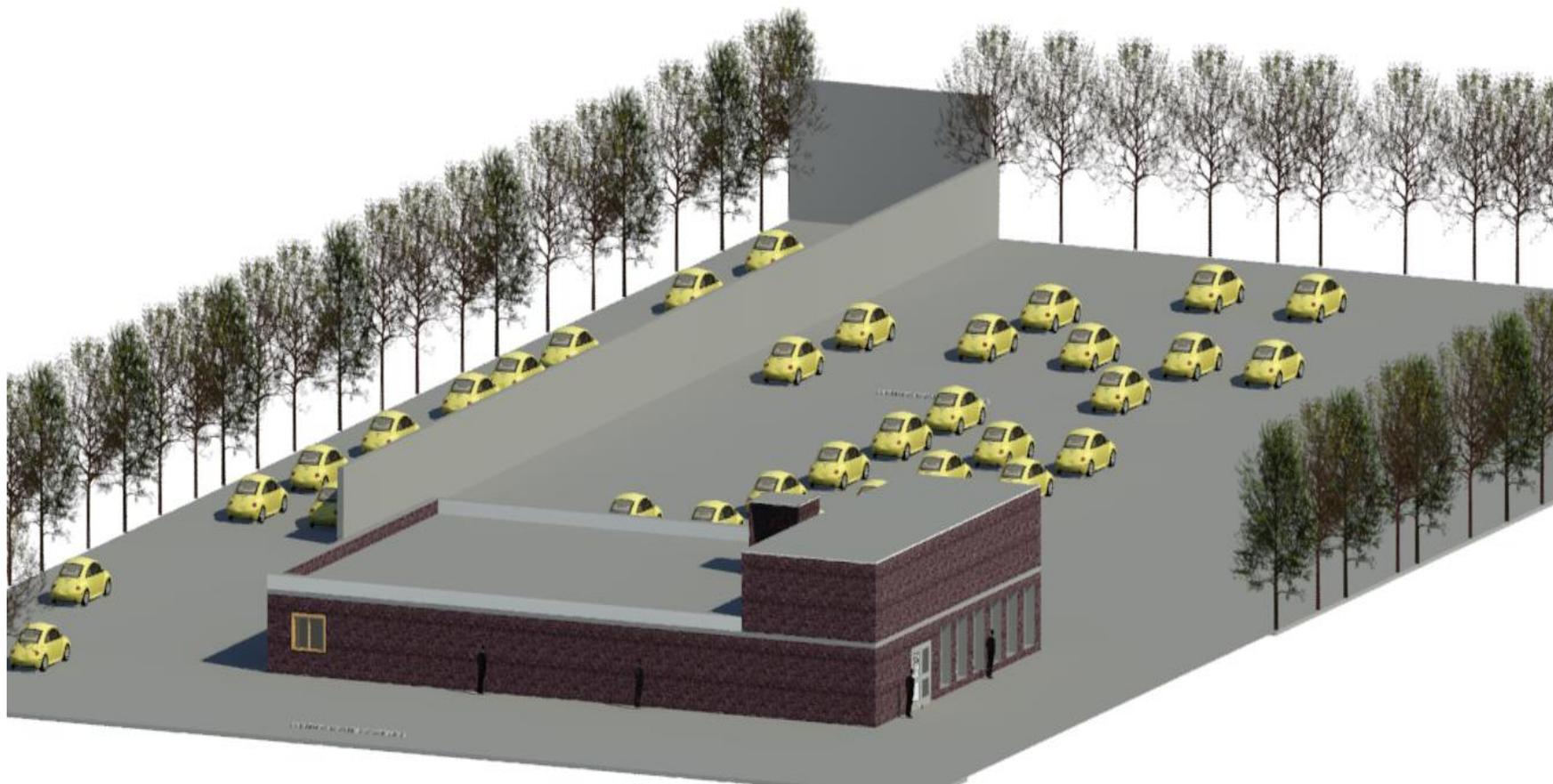
Anexo 7. Vista del restaurante No. 1



Anexo 8. Vista del restaurante No. 2



**Anexo 9.** Vista del restaurante No. 3



**Anexo 10.** Vista del restaurante No. 4



**Anexo 11.** Vista del restaurante No. 5



Fuente: Creación propia