UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020

Tesis que presentan las bachilleres

AGUILAR CHICOMA CARMEN PAOLA

TAFUR GONZALES LUZ BELLA

Para obtener el título profesional de

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN

Asesor

M Sc. DEZA MALCA GERARDO GASPAR

Lambayeque – Perú

Diciembre – 2021

PROYECTO DE INVERSION PARA LA APERTURA DE UN RESTAURANT VEGETARIANO EN LA CIUDAD DE LAMBAYEQUE – 2020

Decreto de sustentación N° 93-2021-VIRTUAL-UNPRG-U.I./FACEAC

De fecha 21 de diciembre del 2021

Bach. Aguilar Chicoma Carmen Paola

Bach. Tafur Gonzáles Luz Bella

M.Sc. Deza Malca Gerardo Gaspar

Asesor

Presentada para obtener el título profesional de Licenciada en Administración

Aprobado por el jurado

Dr. Guido Alarcón Villanueva

Presidente

M.Sc. Melquiades Alejandro De La Torre Pretel

Secretario

M.Sc. Noé Alberto Rosillo Alberca

Vocal

UNIVERSIDAD NAC IONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
UNIDAD DE INVESTIGACIÓ N

ACTA DE LA DEFENSA Y CALIFICACIÓN FINAL DE LA TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE

LICENCIADO (a) EN ADMINISTRACION

Nosotros los profesores, miembros del jurado de tesis para título profesional, integrado por:

Presidente: Dr. Guido Alarcón Villanueva

Secretario: M.Sc. De la Torre Pretel Melquiades Alejandro

Vocal: M.Sc. Noé Alberto Rosillo Alberca

Asesor: M.Sc. Gerardo Deza Malca

A través de la plataforma virtual de Google Meet, a las 12.45 PM horas del día martes 21 del mes de diciembre del 2021, se dio inicio al acto académico de la defensa de la tesis titulada:

"Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020".

Presentada por las bachilleras:

Aguilar Chicoma Carmen Paola

Tafur Gonzales Luz Bella

Cuyo proyecto de tesis fue aprobado mediante decreto N° 56- 2020 – VIRTUAL – UNPRG – UI / FACEAC de fecha 2 de diciembre del 2020 y el decreto de autorización de sustentación es el N° 93 – 2021 – VIRTUAL – UNPRG – UI / FACEAC de fecha 17 de diciembre del 2021.

Luego de la exposición y de la defensa, procedimos a calificar, considerando los siguientes criterios:

Criterios:	Presidente	Secretario	Vocal	Promedio
Claridad de la exposición	17	17	17	17
Dominio del tema	17	17	17	17
Visión holística de la investigación	17	17	17	17
Promedio simple	17	17	17	17

En esta fase de defensa, la nota obtenida de 17_____, corresponde al calificativo de Bueno Por tanto, la calificación total de la tesis es:

Criterios:	Peso	Promedio Ponderado en letras
Valoración del informe de investigación	2/3	ONCE
Valoración de la defensa o sustentación de la tesis	1/3	SEIS
Promedio ponderado	1	DIECISIETE

Que corresponde al calificativo de BUENO

Siendo las 13.30 horas, del mismo día, damos por concluido el acto académico, y firmamos en señal de conformidad:

*……..	……	……..	……
Presidente	**Secretario**	**Vocal**	**Asesor**

*Apellidos y nombres

Los valores son: Desaprobado menor que 14, Regular 14 – 15, Bueno 16 – 17, Muy Bueno 18– 19 y , Excelente 20 (art24)

FORMATO 07
CONSTANCIA DE CONFORMIDAD Y ORIGINALIDAD DE LA TESIS Y AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Lambayeque, …27…/ …septiembre…/ …2021…

Señor
Dra. ANGELITA REQUENA FUENTES
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN FACEAC – UNPRG
Por medio de la presente, nosotros los tesistas y en mi calidad de asesor, hacemos llegar la tesis, desarrollada por:

Estudiante 1: • Apellidos y nombres • Código / Carrera profesional • Celular / Correo electrónico	Aguilar Chicoma Carmen Paola 155020F / Administración 960402669 / caguilarc@unprg.edu.pe
Estudiante2: • Apellidos y nombres • Código / Carrera profesional • Celular / Correo electrónico	Tafur Gonzales Luz Bella 151011B / Administración 990824104 / ltafurg@unprg.edu.pe
Título	Proyecto de Inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020
N° y fecha del Decreto de aprobación del proyecto	N°56-2020-VIRTUAL-UI-FACEAC / 02-dic-2020
Asesor (apellidos y Nombres)	Deza Malca Gerardo Gaspar

Damos fe, que la presente tesis:
1. Es un documento original que cumple con los requisitos establecidos por la UNPRG
2. Nuestra tesis es inédita y no se encuentra publicado, parcial ni totalmente, en ningún sitio, ni nacional ni internacional. Autorizamos a la UNPRG a publicarla.
3. No existen conflictos de intereses que puedan afectar el contenido, resultados o conclusiones de la tesis.
4. La tesis ha sido desarrollada y aprobada por los autores, bajo la dirección del asesor

---
Asesor
Deza Malca Gerardo Gaspar

Estudiante 1
Aguilar Chicoma Carmen Paola

Estudiante 2
Tafur Gonzales Luz Bella

Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author:	Luz Bella Tafur Gonzales
Assignment title:	Revisiones de Tesis Administración
Submission title:	PROYECTO DE INVERSION PARA LA APERTURA DE UN RESTA...
File name:	TESIS_-_20_DE_AGOSTO...pdf
File size:	4.02M
Page count:	221
Word count:	38,917
Character count:	200,288
Submission date:	20-Aug-2021 04:23PM (UTC-0500)
Submission ID:	1633812946

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020

Tesis que presentan las bachilleres

AGUILAR CHICOMA CARMEN PAOLA

TAFUR GONZALES LUZ BELLA

Para obtener el título profesional de

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN

Lambayeque – Perú

Abril – 2021

Copyright 2021 Turnitin. All rights reserved.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por habernos guiado y dado la fortaleza para seguir adelante, a nuestras familias por su confianza, apoyo incondicional y su estímulo constante a lo largo de nuestros estudios, a nuestro asesor de tesis por habernos guiado en este proyecto en base a su experiencia y a todos nuestros amigos que de alguna u otra manera nos apoyaron para culminar el presente trabajo de investigación.

Las Autoras

DEDICATORIA

A mis padres que siempre han creído en mí, dándome ejemplo de superación, humildad y sacrificio, enseñándome a valorar todo lo que tengo, a ellos les dedico el presente trabajo porque han fomentado en mí el deseo de superación lo que ha contribuido a la consecución de este logro. Espero contar siempre con su incondicional apoyo.

Luz Bella

A Dios por ser el forjador de mi camino;
A mis padres por su apoyo, amor incondicional y por motivarme constantemente para alcanzar mis sueños;
A mis hermanos por su ejemplo de perseverancia y deseos de superación.

Carmen Paola

INDICE

1. AGRADECIMIENTO I

2. DEDICATORIA II

3. INDICE DE TABLAS VIII

4. INDICE DE FIGURAS XIII

5. RESUMEN XIV

6. ABSTRACT XV

7. INTRODUCCIÓN 1

1. CAPÍTULO I: EL OBJETO DE ESTUDIO 3

1.1. Contextualización del objeto de estudio 3

1.1.1. Realidad problemática 3

1.1.2. Formulación del problema 6

1.1.3. Objetivos de la investigación 7

1.2. Características y manifestaciones del problema de investigación (realidad vs antecedentes) 8

2. CAPITULO II: MARCO TEORICO 13

2.1. Bases teóricas 13

2.1.1. Definición de proyecto de inversión 13

2.1.2. Etapas o fases 14

2.1.3. Utilidad o beneficio del proyecto 16

2.1.4. Tipos de proyectos 16

2.1.5. Estructura de un proyecto de inversión 17

2.1.6. Comida vegetariana 21

2.1.7. Beneficios de la comida vegetariana 24

2.2. Hipótesis 25

2.3. Definición de términos básicos 25

2.4. Matriz de consistencia 28

2.5. Operacionalización de variables 30

3. CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DESARROLLADA 31

3.1. Enfoque 31

3.2. Tipo de investigación 31

3.3. Diseño de investigación 31

3.4. Población y muestra 32

3.4.1. Población 32

3.4.2. Muestra 33

3.5. Fuentes, técnicas, instrumentos, procedimiento de recolección y procesamiento de datos 34

3.6. Tabla de resumen metodológica 36

4. CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN 37

4.1. Análisis de resultados 37

4.2. Estudio de mercado 51

4.2.1. Segmentación del mercado 51

4.2.2. El producto 51

4.2.3. Demanda 59

4.2.4. Oferta del proyecto 61

4.2.5. Comercialización 66

4.2.6. Ventajas y desventajas del proyecto 76

4.3. Tamaño del proyecto 77

4.3.1. Factores condicionantes del tamaño 77

4.3.2. Definición del tamaño 79

4.4. Localización del proyecto 80

4.4.1. Macrolocalizacion 80

4.4.2. Microlocalización 82

4.5. Ingeniería del proyecto 84

4.5.1. Proceso productivo 84

4.5.2. Distribución del local 90

4.5.3. Instalaciones 90

4.5.4. Requerimientos del proceso productivo 92

4.6. Estudio organizacional y legal 110

4.6.1. Base legal 110

4.6.2. Régimen laboral 113

4.6.3. Proceso para constituir una S.R.L 115

4.6.4. Reglamentos y normas de los restaurantes 119

4.6.5. Organigrama de restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L. 122

4.6.6. Manual de organización y funciones 122

4.7. Estudio de las inversiones, financiamiento y presupuesto 131

4.7.1. Inversiones del proyecto 131

4.7.2. Financiamiento 139

4.7.3. Presupuestos 144

4.7.4. Punto de Equilibrio 151

4.7.5. Estados financieros 153

4.8. Evaluación del proyecto 156

4.8.1. Evaluación económica 156

4.8.2. Evaluación financiera 160

4.8.3. Evaluación social 165

4.8.4. Evaluación ambiental 165

5. CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 167

5.1. Conclusiones 167

5.2. Recomendaciones 169

6. REFRENCIAS 171

7. ANEXOS 177

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Análisis de las fases de un proyecto de inversión..... 14

Tabla 2: Matriz de consistencia 28

Tabla 3: Operacionalización de Variables 30

Tabla 4: Población censada por estratos de edad de la ciudad de Lambayeque 32

Tabla 5: Población por segmentos 32

Tabla 6: Resumen Metodológica 36

Tabla 7**:** Género 37

Tabla 8**:** Edad..... 37

Tabla 9: ¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual? 38

Tabla 10**:** Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa?..... 38

Tabla 11 ¿Qué restaurantes de Lambayeque prefiere usted?..... 39

Tabla 12**:** ¿Con quienes suele comer fuera de casa?..... 39

Tabla 13: ¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud?..... 40

Tabla 14**:** ¿Ha consumido alguna vez comida vegetariana?..... 41

Tabla 15: ¿Es usted vegetariano?..... 41

Tabla 16: ¿Estaría dispuesto a consumir comida vegetariana en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?..... 42

Tabla 17: ¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación? 42

Tabla 18**:** ¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano?..... 43

Tabla 19: ¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted? 44

Tabla 20: ¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque? 45

Tabla 21**:** ¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque? 45

Tabla 22: ¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano? 46

Tabla 23**:** ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana? 46

Tabla 24: ¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano? 47

Tabla 25: ¿Para usted cuales son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano? 48

Tabla 26: ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir la información relacionada con un restaurant vegetariano? 48

Tabla 27: ¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery? 49

Tabla 28 ¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio? 50

Tabla 29: Alfa de Cronbach de los cuestionarios utilizados..... 50

Tabla 30: Demanda 59

Tabla 31: Demanda 60

Tabla 32 Proyección de la demanda 60

Tabla 33 Demanda a cubrir con el proyecto 61

Tabla 34: Oferta del proyecto..... 62

Tabla 35: Macrolocalización..... 81

Tabla 36: Microlocalización 83

Tabla 37: Maquinaria (en soles) 92

Tabla 38: Equipos (en soles)..... 93

Tabla 39: Equipo de seguridad (en soles) 93

Tabla 40: Vehículo para delivery (en soles) 93

Tabla 41: Desayuno Vegetariano - mote con queso dieta (en soles) 94

Tabla 42: Desayuno Vegetariano - plátano sancochado con maní y queso (en soles) 94

Tabla 43: Desayuno Vegetariano – humita (en soles) 95

Tabla 44: Desayuno Vegetariano – hamburguesas de pan integral (en soles)..... 95

Tabla 45: Bebidas calientes (en soles) 96

Tabla 46: Jugos naturales (en soles) 97

Tabla 47: Refrescos naturales (en soles)..... 98

Tabla 48: Ensaladas (en soles)..... 99

Tabla 49: Sopas (en soles) 100

Tabla 50: Almuerzos de menú (en soles)..... 102

Tabla 51: platos a la carta (en soles)..... 106

Tabla 52: Requerimiento de servicios (en soles) 109

Tabla 53: Requerimiento de personal 110

Tabla 54: Forma societaria S.R.L 111

Tabla 55: Tasas del impuesto a la renta..... 114

Tabla 56: Beneficios laborales del régimen Mype (Boletín informativo laboral N° 85, 2019) 115

Tabla 57: Obras Civiles (En soles) 132

Tabla 58: maquinaria (En soles) 132

Tabla 59: Equipos (En soles) 132

Tabla 60: Equipo de seguridad (en soles) 133

Tabla 61: Vehículo para delivery (en soles) 133

Tabla 62: Muebles (en soles) 133

Tabla 63: Utensilios de cocina (en soles) 134

Tabla 64: Menaje de cocina (en soles)..... 135

Tabla 65: Accesorios (en soles) 136

Tabla 66: Total activo tangible (en soles)..... 136

Tabla 67: Costo de constitución de la empresa (en soles) 136

Tabla 68: Trámites para registro de la marca (en soles) 137

Tabla 69: Otros gastos (en soles) 137

Tabla 70: total activo intangible (en soles) 137

Tabla 71: Capital de trabajo (en soles) 138

Tabla 72: Inversión total (en soles)..... 139

Tabla 73: Fuentes de financiamiento (en soles)..... 139

Tabla 74: estructura de financiamiento (en soles) 140

Tabla 75: Servicio de la deuda (en soles) 140

Tabla 76: Cuadro de servicio de la deuda (en soles) 143

Tabla 77: Ingresos anuales por líneas de productos (en soles) 144

Tabla 78: Ingresos anuales proyectados por líneas de productos (en soles)..... 144

Tabla 79: Valor residual del proyecto (en soles) 145

Tabla 80: Presupuesto de materia prima (en soles) 146

Tabla 81: Presupuesto de Mano de obra directa (en soles)..... 146

Tabla 82: Costo de Producción (en soles)..... 147

Tabla 83: Presupuesto de Mano de Obra Indirecta (en soles) 147

Tabla 84: Materia Prima Indirecta (en soles)..... 147

Tabla 85: Costos Indirectos de Fabricación (en soles) 148

Tabla 86: Gastos de Administración y Ventas (en soles) 148

Tabla 87: Gastos Financieros (en soles) 149

Tabla 88: Amortización de Intangibles (en soles) 149

Tabla 89: Estructura de Costos Fijos y Variables (en soles) 150

Tabla 90: Punto de Equilibrio (En unidades)..... 151

Tabla 91: Punto de Equilibrio (En soles)..... 151

Tabla 92: Estado de Ganancias y Pérdidas Económico (en soles)..... 153

Tabla 93: Determinación del IGV a Pagar (en soles) 153

Tabla 94: Flujo de Caja Económico (en soles) 154

Tabla 95: Estado de Ganancias y Pérdidas Económico – Financiero (en soles) 154

Tabla 96: Flujo de Caja Económico – Financiero (en soles)..... 155

Tabla 97: Balance General (en soles) 155

Tabla 98: Costo de oportunidad de capital 157

Tabla 99: Valor Actual Neto (flujo de caja económico en soles)..... 157

Tabla 100: Valor Actual Neto (flujo de caja financiero en soles) 157

Tabla 101: Tasa Interna de Retorno Económica (en soles) 158

Tabla 102: Tasa Interna de Retorno Económica –Financiera (en soles) 158

Tabla 103: Razón Beneficio Costo (en soles)..... 159

Tabla 104: Indicador B/C (en soles) 159

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Marca del restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L. 68

Ilustración 2: Captura de pantalla de la red social Facebook..... 71

Ilustración 3: Captura de pantalla de la red social Instagram 72

Ilustración 4: volante promocional 73

Ilustración 5: Macrolocalización..... 82

Ilustración 6: Microlocalización 83

Ilustración 7: Flujograma del proceso de compras de insumos 85

Ilustración 8: Flujograma del proceso de producción..... 87

Ilustración 9: Flujograma del proceso de atención al cliente..... 89

Ilustración 10: Plano de restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L 90

Ilustración 11: Organigrama de restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L 122

Ilustración 12: Punto de Equilibrio 152

RESUMEN

La presente tesis tuvo como objetivo determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020, el tipo de investigación es descriptiva – aplicada. La población fue de 3363 personas, la muestra fue de 345, hombres y mujeres de 18 a 65 años de edad del nivel socio económico "A" y "B" residentes en las urbanizaciones (Miraflores, Guardia Republicana, Santa Rosa) y centro de la ciudad de Lambayeque. Las técnicas utilizadas fueron: análisis documental y encuesta; los instrumentos utilizados: fichas y formatos y un cuestionario de 22 preguntas, se encontró que un 97.6% de los encuestados consideran que se debe aperturar un restaurant vegetariano, porque les permite cuidar su salud y eso motiva elegir este tipo de alimentación, los factores de mayor relevancia: atención, limpieza y buen sabor de la comida, que se debería utilizar como medios de comunicación las redes sociales, dar servicios de delivery, les gustaría realizar sus pedidos por celular y whatsapp, el restaurant debería estar ubicado en la cuadra 4 de la calle Bolívar por ser muy comercial, su ubicación céntrica y por la gran concurrencia de personas del segmento objetivo, la apertura del restaurant vegetariano es viable por: tener una TIR del 146% y un VANE de S/ 333 649.11.

Palabras claves: Proyecto de inversión, Restaurant Vegetariano.

ABSTRACT

This thesis is an investment project, the objective was to determine the viability for the opening of a vegetarian restaurant in the city of Lambayeque - 2020, The type of research is descriptive - applied. The population was 3363 people, the sample was 345 people, men and women from 18 to 65 years of age of socio-economic level "A" and "B" residing in urbanizations (Miraflores, Republican Guard, Santa Rosa) and downtown from the city of Lambayeque. The techniques used were: documentary analysis and survey; the instruments used: files and formats and a questionnaire of 22 questions, it was found that 97.6% of the respondents consider that a vegetarian restaurant should be opened, because it allows them to take care of their health and that motivates them to choose this type of food, the factors of greater relevance: attention, cleanliness and good taste of the food, which should be used as a means of communication, social networks, provide delivery services, they would like to place their orders by cell phone and whatsapp, the restaurant should be located on the block 4 of Bolívar street for being very commercial, its central location and due to the large number of people from the target segment, the opening of the vegetarian restaurant is viable due to: having an IRR of 90% and an NPV of S/ 88 371.31.

Keywords: Investment project, Vegetarian Restaurant.

INTRODUCCIÓN

El vegetarianismo es un hábito alimenticio basado en el consumo de frutas y verduras, excluyendo total o parcialmente el consumo de alimentos de origen animal como la carne o el pescado. Hoy en día estamos atravesando una pandemia causada por el COVID -19 que ha afectado la salud de muchas personas, provocando que gran parte de la población comiencen a tomar mejores decisiones en favor de su salud, eligiendo el consumo de productos naturales. Ante esta realidad se puede destacar que las personas prefieren alimentarse sanamente para aumentar sus defensas y muchas de ellas prefieren el servicio a domicilio (delivery).

En la ciudad de Lambayeque actualmente no existe un restaurant vegetariano y de acuerdo a la investigación realizada gran parte de la población Lambayecana estaría dispuesto a consumir comida vegetariana por los beneficios saludables que ofrece este tipo de alimentación; asimismo la agricultura es una de las principales actividades de la zona sembrándose caña, arroz, frutas, verduras y menestras durante todo el año, los cuales son insumos esenciales en la preparación de los platos que ofrecerá el restaurant vegetariano Vida Sana, lo que nos lleva a elaborar el presente proyecto significativo.

El problema de la presente investigación es: ¿Será viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020?, teniendo como objetivo general, determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020. Así mismo para determinar la población se utilizó información proporcionada por el INEI, como instrumento se utilizó el cuestionario, la cual fue validada por tres especialistas y realizada virtualmente, entre la información recolectada tenemos que las actividades a realizar para cuidar

su salud es comer sano, motivándoles a elegir este tipo de alimentación el mantenerse saludable, califican como buena la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque y consideran que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery.

La tesis consta de cinco capítulos, en el primer capítulo se presenta el objeto de estudio y su contextualización, donde se estudió la realidad problemática, formulación del problema, los objetivos de la investigación, las características y manifestaciones del problema. En el segundo capítulo se desarrolla las bases teóricas, hipótesis, definición de términos, matriz de consistencia y Operacionalización de variables. En el tercer capítulo se desarrolla el enfoque, tipo y diseño de la investigación, población, muestra, fuentes, técnicas, instrumentos de recolección, procesamiento de datos y tabla de resumen metodológica. En el cuarto capítulo se desarrolló el análisis de los resultados, estudio de mercado, tamaño, localización, ingeniería del proyecto, estudio organizacional y legal, estudio de las inversiones, financiamiento, presupuestos y evaluación del proyecto. Finalmente, en el capítulo cinco se desarrollaron las conclusiones, recomendaciones, referencias y anexos correspondientes.

CAPÍTULO I: EL OBJETO DE ESTUDIO

1.1. Contextualización del objeto de estudio

1.1.1. *Realidad problemática*

Según Destino Negocio (2015) el negocio de la gastronomía y la alimentación en el Perú es uno de los más rentables. Así lo ratificó el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), señalando que los peruanos destinamos un tercio del presupuesto de alimentación (32%) en comer y beber en la calle.

Los varones gastan en comer en la calle más dinero que las mujeres, alrededor del 34.5% de su presupuesto en alimentación. Los peruanos gastan un promedio de S/ 8.13 para almorzar un menú; según un estudio de la consultora Arellano Marketing en Lima Metropolitana el monto llega a S/ 9.12 y en el interior del país es de S/ 6.96 soles, el documento también señala que el 80 % de las personas come fuera del hogar y opta por restaurantes, cadena de comida rápida (fast food), entre otros. (Castro, 2017).

A nivel local los restaurantes son el centro de atracción para las personas que visitan la ciudad de Lambayeque; sin embargo, solo algunos ofrecen un ambiente agradable para la atención del turista.

Los principales restaurantes a los que acuden los turistas son: El Cántaro", "El rincón del Pato" y "El Pacífico". (Ordenanza Municipal N°.003/2016- MPL. , 2016).

En la actualidad estamos frente a una alerta mundial causada por el Coronavirus que se originó en Wuhan – China, reportándose su primer caso el 17 de noviembre del 2019. El 11 de enero se reporta la primera muerte causada por el nuevo coronavirus en Wuhan y a finales de enero

la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró una emergencia global a causa de su expansión (News Mundo, 2020).

Según diario Gestión (2020) “tal como ha sucedido en otros países, el 26 de febrero del 2020 el presidente Martin Vizcarra Cornejo dio a conocer el primer caso de COVID 19 en el Perú”. Ante la amenaza del COVID 19 mediante el Decreto de Urgencia sanitaria N° 025- 2020 publicado el 16 de marzo del 2020, se declaró al Perú en estado de emergencia sanitaria a nivel nacional por el plazo de 90 días calendarios de inmovilización social por lo cual se dictan medidas de prevención y control del COVID 19. (El Peruano, 2020).

Durante la inmovilización social obligatoria, se exceptúa el personal estrictamente necesario que participa en la prestación de servicios de abastecimiento de alimentos, salud, medicinas, servicios financieros y servicios de restaurant sólo para entrega a domicilio (delivery). (El Peruano, 2020). Según Resolución Ministerial N° 208-2020 – PRODUCE publicado el 13 de julio del 2020, se aprueba la reanudación de actividades económicas en materia de restaurantes y servicios afines, los restaurantes del país están autorizados para operar en sus salones, respetando los protocolos para evitar contagios de COVID 19. Las principales restricciones son: un aforo limitado al 40% así como también la prohibición de buffets y zonas de recreación. En contraste, el reglamento promueve el uso de áreas abiertas, como terrazas, jardines o patios, para atender a sus clientes. Además, las filas se deben señalizar para respetar la distancia social entre el personal de atención y los comensales.

El protocolo también recomienda que las mesas deberán ser numeradas, la distancia entre los bordes de estas cuando los comensales se dan la espalda debe ser de metro y medio, grupos familiares de ocho personas podrán compartir mesa en el salón y de dos personas podrán sentarse juntas en la barra. En este último caso, la distancia entre grupos familiares o personas individuales deberá ser de dos metros. (El Peruano, 2020).

La malnutrición debilita de forma importante el sistema inmunológico de las personas, aumentando las posibilidades de contraer enfermedades, queden postradas y mueran. Ahora que hay tantas personas afectadas por el Coronavirus (COVID - 19), los riesgos se incrementan por las dietas poco saludables agravando afecciones preexistentes, por ello se recomienda preservar como aliados a los alimentos nutritivos contra las enfermedades. (Banco Mundial. ORG, 2020)

Ante las enfermedades que se viene dando cada vez son más las personas que prefieren una dieta nutritiva como, por ejemplo, atletas, mujeres embarazadas, adultos mayores, personas con sobrepesos y jóvenes que desean llevar una alimentación saludable para verse bien. Actualmente en la ciudad de Lambayeque no existe un restaurant vegetariano. Es por ello que ante esta realidad hemos planteado la alternativa para la apertura de un restaurant vegetariano, a fin de promover en los pobladores la cultura de la comida saludable, balanceando los alimentos para mantener una buena salud (cuerpo fuerte, energético y bien nutrido). Asimismo, en los diferentes supermercados y mercados de la ciudad de Lambayeque se expenden menestras, vegetales, hortalizas y otros productos durante los 365 días del año, teniéndose así los insumos necesarios para la preparación de variedad de platos vegetarianos al gusto de los clientes; esto representa una ventaja significativa para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque.

1.1.2. *Formulación del problema*

Problema General

¿Será viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?

Problemas Específicos

a) ¿Cuáles son los gustos, deseos y preferencias de los consumidores, existirá oferta y demanda para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?
b) ¿Cuál será el tamaño y la capacidad productiva del proyecto para el correcto funcionamiento de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?
c) ¿Cuál será la localización ideal para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?
d) ¿Qué requerimientos de maquinaria, equipo, de personal e insumos serán los necesarios para el correcto funcionamiento de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?
e) ¿Cuál será la estructura organizativa adecuada para la apertura un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?
f) ¿Cuál será el monto de inversión, el financiamiento y los presupuestos de ingresos y gastos requeridos para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020?
g) ¿Será económica, financiera, social y ambientalmente viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?

1.1.3. *Objetivos de la investigación*

Objetivo General

Determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020

Objetivos Específicos

a) Realizar el estudio de mercado para identificar los gustos, deseos y preferencias de los consumidores, así como también la oferta y demanda del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.
b) Determinar el tamaño y la capacidad productiva del proyecto para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.
c) Determinar la localización ideal del proyecto para la apertura del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.
d) Determinar los requerimientos necesarios de maquinaria, equipos, personal e insumos para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.
e) Determinar la estructura organizativa del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.
f) Determinar el monto de inversión, financiamiento y presupuestos de ingresos y gastos requeridos para la apertura del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020
g) Realizar la evaluación económica, financiera, social y ambiental para determinar la viabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.

1.2. Características y manifestaciones del problema de investigación (realidad vs antecedentes)

Rojas (2019) en su tesis, plan de negocios para un restaurante de comida saludable, tiene como objetivo elaborar un plan de negocio para crear un restaurante de comida saludable en la comuna de Vitacura en Santiago de Chile, la población objetivo es de 1 109 271 de la cual se realizó una muestra a 159 personas que fueron parte de la investigación, la técnica empleada para obtener información fue la encuesta, como instrumento se utilizó el cuestionario y se pudo afirmar de acuerdo a los estados financieros proyectados que el presente plan de negocio es factible con un VAN positivo y con una TIR del 42% se decide aprobar el proyecto.

Bráñez & Fuentes (2019) en su tesis, plan de negocio para la creación de un restaurante de comida saludable en el distrito de San Isidro, tiene como objetivo, desarrollar un plan de negocio para crear un restaurante promoviendo la buena salud y determinando su rentabilidad, el tipo de investigación es cualitativa y cuantitativa, la población estuvo formada por hombres y mujeres de 23 a 37 años que trabajan en el distrito de San Isidro, siendo una cantidad estimada de 139,026 personas y la muestra de 383 personas a las cuales se les aplicarán los cuestionarios, el método es un formato virtual elaborado en Google Forms y aplicación de formatos impresos, la técnica es la entrevista y la encuesta, el instrumento es la guía de la entrevista y el cuestionario, se pudo afirmar también que el presente proyecto es viable con un VAN positivo y con una TIR 66.36 % obtenido.

Gonzales, Juarez, Pacheco, & Torres (2019) en su tesis plan de negocios para la implementación de un restaurante de comida peruana express, tiene como objetivo determinar la

viabilidad económica en un restaurante de comida peruana express del distrito de San Isidro, el tipo de investigación es cualitativa y cuantitativa, su población es 58,096 personas y la muestra de 384, las técnicas aplicadas son la entrevista y la encuesta, como instrumento la guía de la entrevista, y el cuestionario, se pudo afirmar también que el presente plan de negocio es viable con un VAN positivo y una TIR del 45% mayor al costo de oportunidad del accionista, indicadores que motivan para llevar a cabo dicho proyecto.

Muños & Pin (2018) en su tesis propuesta de un plan de negocio para restaurante de comida vegetariana en la ciudadela alborada XII etapa de la ciudad de Guayaquil 2018, tiene como objetivo desarrollar un plan de negocio para aperturar un restaurante vegetariano en la ciudadela La Alborada de Guayaquil, el tipo de investigación es transaccional, su diseño es de tipo no experimental y el enfoque es cuantitativo, la población está conformada por personas de 18 a 74 años, teniendo un total de 2,583, el tamaño de la muestra es 335 personas, las técnicas que se emplearon fueron la encuesta y la observación, como instrumento se utilizó el cuestionario. Se llegó a la conclusión que el plan de negocio es viable con un VAN positivo y con una TIR del 40% lo cual indica que el proyecto es factible.

Mercado & Cayuri (2018) en su tesis estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de almuerzos con servicio asistido y autoservicio ubicado en la urbanización Marcavalle de la ciudad del Cusco, tiene como objetivo determinar la viabilidad para implementar un restaurante de comida peruana con un formato de buffet asistido y autoservicio, de esta manera satisfacer la demanda de almuerzos en la urbanización Marcavalle y zonas aledañas, el tipo de investigación es cualitativa y cuantitativa, la población son los habitantes y colaboradores la

muestra es finita siendo un total de 384 personas, aplicó el método de la observación, las técnicas son el focus group y la encuesta, como instrumento se desarrolló una guía del moderador y el cuestionario, se pudo afirmar también que el presente proyecto es viable con un VAN positivo y una TIR del 77.92% lo cual nos indica que es conveniente realizar la inversión.

Rodríguez (2018) en su tesis estudio de mercado para determinar la creación de un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo teniendo en cuenta el modelo de un fast food, tiene como objetivo determinar la oportunidad de mercado para crear un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo, el tipo de investigación es de enfoque mixto pues, implica la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, el total de la población es 134.517 que lo conforman hombres y mujeres de 18 y 65 años, la muestra representativa es de 105 personas, las técnicas empleadas son entrevistas y focus group, como instrumento de investigación el cuestionario. Se llego a la conclusión que gran parte de la población muestra preocupación por los cuidados de su salud y nutrición; por lo tanto, se valida la investigación para la implementación del restaurante.

Escurra, Salazar, & Villacorta (2017) en su tesis plan de negocio para el desarrollo e implementación de un restaurant de comida saludable, tiene como objetivo analizar la viabilidad comercial y financiera para la implementación de un restaurant de comida saludable en Lima, el diseño metodológico fue transaccional, el tipo de investigación es cuantitativa, la población de investigación está conformada por 55,619 universitarios y la muestra de 480 encuestados, el método es descriptivo, la técnica utilizada fue la encuesta y se utilizó el instrumento llamado

cuestionario estructurado. Según el plan de negocio realizado el proyecto es viable y tiene una proyección positiva para mantenerse en el mercado.

Viteri (2015) en su tesis plan de negocios para la creación de un restaurante de comida vegetariana y saludable en la ciudad de Quito, tiene como objetivo implementar un plan de negocios para la creación de un restaurante de comida vegetariana en la ciudad de Quito, el tipo de investigación desarrollada es cualitativa y cuantitativa, la población estuvo conformada por hombres y mujeres residentes en la ciudad de Pichincha y Quito en un rango de edad de 20 a 60, siendo un total de 213,503, la muestra es de 374 personas, las técnicas que se emplearon fueron la entrevista y la encuesta, como instrumento se utilizó la guía de la entrevista y el cuestionario, se pudo afirmar también que el presente proyecto es viable con un VAN positivo y una TIR del 26% se decide aprobar el proyecto.

Yanza (2015) en su tesis análisis de viabilidad de un proyecto de inversión para la construcción de un restaurante vegetariano en el cantón el triunfo, tiene como objetivo determinar la viabilidad para la construcción de un restaurante vegetariano como lugar de nutrición y buen comer, dirigido a las personas que buscan una alimentación sana y balanceada, el tipo de investigación desarrollada es cuantitativa, la población estuvo conformada por hombres y mujeres que residen en el cantón el Triunfo en un rango de 20 a 99 años, siendo un total de 2432, la muestra es de 332 personas, la técnica que se empleó fue la encuesta y como instrumento el cuestionario, se pudo afirmar también que el presente proyecto es viable con un VAN positivo y una TIR del 64% se decide aprobar el proyecto.

Rincon, Romero, & Sánchez (2015) en su tesis estudio de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano en el municipio de Ocaña, norte de Santander, tiene como objetivo brindar a la comunidad una alimentación saludable con un servicio que cumpla las expectativas de los clientes, la población estuvo conformada por hombres y mujeres de 18 a 80 años que residentes en la ciudad de Ocaña, la técnica empleada fue la encuesta, como instrumento se utilizó el cuestionario, se pudo afirmar también que el presente estudio de factibilidad es viable con un VAN positivo y una TIR del 496,37% se decide aprobar el proyecto.

CAPITULO II: MARCO TEORICO

2.1. Bases teóricas

2.1.1. *Definición de proyecto de inversión*

Un proyecto de inversión se define como "Un plan que, si se le asigna determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de diversos tipos, podrá producir un bien o servicio, útil al ser humano o a la sociedad en general." (Ruiz, 2000)

Proyecto de Inversión es un conjunto de planes detallados que tienen como finalidad aumentar la rentabilidad de la empresa para incrementar las ganancias o la prestación de servicios a través del uso óptimo de los fondos en un tiempo razonable. (Reyes, 2001)

Un proyecto de inversión es el plan prospectivo de una unidad de acción capaz de materializar algún aspecto del desarrollo económico o social. Esto determina desde el punto de vista económico, proponer la producción de algún bien o la prestación de un servicio, con el empleo de ciertas técnicas y con miras a obtener un determinado resultado económico o social. (Pimentel, 2008)

2.1.2. *Etapas o fases*

Tabla 1: Análisis de las fases de un proyecto de inversión

Autor / año	Fases	Similitudes	Diferencias
(Carbonel, 2015), en su libro formulación y evaluación de proyectos de inversión.	Un proyecto de inversión tiene 3 fases: **- Preinversión:** esta fase comprende: ✓ Perfil: consiste en una investigación superficial de los aspectos que componen la estructura de un proyecto. ✓ Prefactibilidad: es una investigación formal que tiene el propósito de conocer el potencial real de una idea, dando como resultado si valdría la pena proceder a la etapa de estudio de factibilidad. ✓ Factibilidad: permite conocer con detalle el grado de precisión posible del proyecto, dando como resultado si llevarlo a cabo o no el proyecto **- Inversión:** comprende la ejecución y la puesta en marcha del proyecto lo cual implica construir obras, ubicar las maquinas o equipos en el área de producción para posteriormente hacer los	Ambos autores coinciden en la fase de prefactibilidad que tiene como propósito realizar un análisis para tomar la decisión de realizar o no el proyecto de interés.	Carbonel enfatiza en su última fase (posinversión) únicamente a la recuperación de capital, en cambio Bayly resalta en su fase de evaluación verificar que se haya cumplido el propósito de resolver un problema y entregar un beneficio que

	ajustes necesarios en la implementación del proyecto. - **Posinversión:** conocida como recuperación de la inversión, es el proyecto convertido en una empresa que entrega un bien o servicio para un determinado mercado.		cumpla con los efectos deseados.
(Bayly, 2017), en su libro el ciclo de vida de un proyecto de inversión	Un proyecto de inversión tiene 4 fases: - **Prefactibilidad:** se busca la información suficiente y necesaria para tomar la decisión en cuanto a realizar o no el proyecto de interés. - **Inversión:** se tomará la decisión de elaborar un diseño detallado para la ejecución del proyecto. - **Operación:** tiene como objetivo satisfacer el requerimiento inicial planteado, es decir resolver el problema que dio origen al proyecto inicial. - **Evaluación:** su fin es verificar que el proyecto ha cumplido con su propósito central de resolver el problema y que los efectos en los resultados son deseables.		

Fuente: Carbonel & Bayly
Elaboración: propia

2.1.3. *Utilidad o beneficio del proyecto*

Un proyecto permite resolver problemas identificados, los cuales tienden a mejorar las condiciones de vida del grupo en estudio, asimismo permite acceder a diversas fuentes de financiación, las cuales basan sus decisiones en diseño de estrategias y flujo de recursos que concluidos de la forma correcta conllevan a la recuperación del capital, asimismo permite tener una adecuada forma de gestionar y organizar los recursos invertidos en base a los resultados esperados, todo esto estableciendo una lógica de ejecución. (Salcedo)

Por medio de la evaluación de proyectos se tiene un balance de las ventajas y desventajas de asignar al proyecto analizado los recursos necesarios para su realización. Cuando se analizan las condiciones para una adecuada presentación de los proyectos conviene tener muy clara la noción de cuáles son las relaciones reales del proyecto con el desarrollo, dentro o fuera de un contexto de planificación o de programación de las inversiones. Estas relaciones se establecen debidamente a través de los resultados del proyecto. Para el adecuado establecimiento de estas relaciones, se requiere de la evaluación económica.

En general, la utilidad de la evaluación de proyectos, es analizar las acciones propuestas en el proyecto, a la luz de un conjunto de criterios. Este análisis estará dirigido a verificar la viabilidad de estas acciones y comparar los resultados del proyecto, subproductos y sus efectos, con los recursos necesarios para alcanzarlos. (Uzcategui, 2013)

2.1.4. *Tipos de proyectos*

La UNID (2017) agrupa a los proyectos de acuerdo a:

Según el sector al que van dirigidos:

- Proyectos privados. Este tipo de proyectos tienen como fin un propósito lucrativo o un beneficio económico, es decir de su producción ganarán dinero.
- Proyectos públicos. Son aquellos que realiza el estado con el propósito de brindar un beneficio social a la población.
- Proyectos mixtos. Son aquellos proyectos que incluyen una oportunidad de negocio, pero al mismo tiempo generan un beneficio social.

Según los bienes y servicios:

- De bienes: Son aquellos que producen artículos o mercancías que se pueden utilizar para el consumo final, intermedio y de capital.
- De servicios: son aquellos cuyo producto final es un servicio ya sea público o privado y pueden ser de infraestructura económica, social, educativa, etc.

2.1.5. *Estructura de un proyecto de inversión*

Según Carbonel (2015) y Córdoba (2011) la estructura de un proyecto de inversión está formado por:

Capítulo I: Estudio de Mercado

1. 1. El mercado

1.1.1. Concepto de mercado para el proyecto

1.1.2. Tipos de mercados

1.2. Bienes y servicios del proyecto

1.2.1. Tipos de los bienes y servicios

1.2.2. Características del producto

1.3. Área de influencia del proyecto

1.4. Segmentación del mercado

1.5. Demanda del proyecto

1.5.1. Tipos de demanda

1.5.2. Nivel y forma de consumo

1.5.3. Proyección de la demanda

1.6. Oferta del proyecto

1.7. Balance demanda – oferta

1.8. Comercialización y precios

1.8.1. Comercialización actual

1.8.2. Comercialización en el proyecto

1.8.3. Ventajas y desventajas del proyecto

Capítulo II: Tamaño del proyecto

2.1. Factores condicionantes de tamaño

2.1.1. El mercado

2.1.2. La tecnología

2.1.3. El financiamiento

2.1.4. Disponibilidad de recursos

2.1.5. Otros factores

2.2. Tamaño mínimo

2.3. Tamaño optimo

Capítulo III: Localización del proyecto

3.1. Concepto de localización

3.2. Tipos de localización

3.2.1. Macrolocalización

3.2.2. Microlocalización

Capítulo IV: Ingeniería del proyecto

4.1. Proceso productivo

4.1.1. Diagrama del proceso

4.2. Distribución del local

4.3. Instalaciones

4.4. Requerimientos del proceso productivo

4.4.1 Requerimiento de maquinaria y equipo

4.4.2. Requerimiento de insumos

4.4.3. Requerimiento de servicios

4.4.4. Requerimiento de personal

Capítulo V: La organización

5.1. Estructura de la organización

5.2. Organigrama

5.3. Instrumentos de la organización

Capítulo VI: Inversiones

6.1. Concepto de inversión

6.2. Inversiones del proyecto

6.2.1. Inversiones fijas

6.2.2. Capital de trabajo

6.3. Cronograma de inversiones

Capítulo VII: financiamiento

7.1. Fuentes de financiamiento

7.2. Servicio de la deuda

7.3. Costo de capital

7.4. Escudo tributario

Capítulo VIII: Presupuestos

8.1. Presupuesto de ingresos

8.1.1. Ingresos del proyecto

8.2. Presupuesto de egresos

8.2.1. Presupuesto de ventas

8.2.2. Presupuesto de producción

8.2.3. Presupuesto de compras de materiales directos

8.2.4. Presupuesto de consumo de materiales directos

8.2.5. Presupuesto de mano de obra directa

8.2.6. Presupuesto de costos indirectos de fabricación

8.2.7. Presupuesto de costos de inventario final

8.2.8. Presupuesto de costo de productos vendidos

8.2.9. Presupuesto de gastos de ventas

8.2.10. Presupuesto de gastos administrativos

8.3. Estados financieros

8.3.1. Balance general

8.3.2. Estado de ganancias y pérdidas

8.3.3. Flujo de caja

8.4. Punto de equilibrio

Capítulo IX: Evaluación del proyecto

9.1. Evaluación económica

9.2. Evaluación financiera

9.2.1. VAN

9.2.2. TIR

9.2.3. Periodo de recuperación

9.3. Evaluación social

9.4. Evaluación ambiental

2.1.6. *Comida vegetariana*

Un menú vegetariano es una forma poderosa y agradable de alcanzar una buena salud ya que comer saludable se basa en una amplia variedad de alimentos que son deliciosos y sanos. Las

dietas vegetarianas son saludables y beneficiosas porque reducen el riesgo de los problemas en la salud de las personas. (Vegetarianismo. net)

Ser vegetariano significa eliminar de la dieta productos cárnicos cuyas proteínas son sustituidas por otras de origen vegetal, que pueden encontrarse en el tofu y la carne de soya, cereales, frutas, verduras, hortalizas, legumbres, frutos secos, entre otros. (Blog vegetariano).

- Cereales: Es básico comer hidratos de carbono como: pastas, pan, arroz, quínoa, avena, maíz, trigo; puesto que te darán energía para toda la jornada.
- Frutas: Los vegetarianos comen mucha fruta a lo largo del día como postre e incluso incorporándolo como ingrediente en una ensalada.
- Verduras y hortalizas: Es recomendable consumir verduras y hortalizas en todas las comidas como ensalada, guarnición o de primer plato.
- Legumbres: Las legumbres son fundamentales en cualquier dieta, en el caso del menú vegetariano son esenciales, pues son los alimentos que nos aportan más macronutrientes. Por ejemplo, 100 gramos de garbanzos tienen más de 20 gramos de proteínas, 45 gramos de hidratos de carbono, 15,5 gramos de fibra y solo 5 gramos de grasa.
- Frutos secos: Los frutos secos también son un pilar fundamental en la dieta vegetariana debido a su valor energético. Tienen proteínas, grasas, fibra, antioxidantes calcio, magnesio y vitamina E.

Según Cocina Fácil (2009) algunos platos vegetarianos son:

Croquetas

- Croquetas de Berenjenas
- Croquetas de Garbanzos

Ensaladas

- Ensalada de Lentejas
- Ensalada de Palta y Tomates
- Ensalada de Quínoa

Sopas

- Sopa fría de Lechuga y Arvejas
- Sopa de Alcachofas
- Sopa de Avena

Menú

- Salteado de Pastas con Verduras
- Tallarines a la Mostaza
- Arroz con Berenjenas
- Pescado rebosado
- Chaufa de quinua
- Guiso de Verduras
- Tortilla de verduras

2.1.7. *Beneficios de la comida vegetariana*

Las dietas vegetarianas pueden proporcionar beneficios para la salud y en combinación con otros factores de estilo de vida saludable han demostrado ser eficaces en el tratamiento de enfermedades.

La baja ingesta de alimentos que contienen grasas saturadas y colesterol, el alto consumo de verduras, frutas, granos enteros, vegetales verdes, frutos secos, semillas, y productos de soya que son ricos en fibra y antioxidantes son componentes de una dieta vegetariana que contribuyen a la reducción de las enfermedades crónicas como:

- Prevención del cáncer: la variedad de estudios realizados muestra que los vegetarianos tienen un riesgo del cincuenta por ciento menor de morir de cáncer que los no-vegetarianos. Los productos lácteos y las carnes contribuyen al desarrollo de muchos tipos de cáncer, incluyendo los de mama, próstata y el de colon que ha sido directamente asociado con el consumo de carnes.
- Prevención de enfermedades del corazón: la dieta vegetariana previene también las enfermedades cardíacas ya que la carne es la fuente principal de grasa saturada y fuente de colesterol, por ello los vegetarianos evitan estos productos de alto riesgo para su sistema cardiovascular.
- Control de la hipertensión: Se descubrió que simplemente dos semanas de dieta vegetariana bastaban para reducir la presión, independientemente de los niveles de sodio en la dieta.
- Prevención de la diabetes: Los estudios observacionales muestran que la frecuencia de la diabetes tipo 2 es de 1,6 a 2 veces menor en los vegetarianos que en la población general. La diabetes dependiente de insulina puede ser controlada y a veces curada con una dieta vegetariana baja en grasas y ejercicio diario.

- Prevención de los cálculos renales y biliares: Se ha demostrado que la dieta vegetariana reduce el riesgo de formación de cálculos biliares y renales, asimismo se ha encontrado una relación entre la formación de cálculos biliares y la ingestión de grandes cantidades de colesterol y grasa, típica de las dietas cárnicas. (Geosalud , 2018).

2.2. Hipótesis

- **Hipótesis general**

Sí, es viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020

2.3. Definición de términos básicos

- Proyecto de inversión. Es un documento de carácter multidisciplinario que plantea la idea de un negocio o inversión y cómo se desarrolla hasta llegar a determinar su justificación de ejecutarlo o no. (Carbonel, 2015, pág. 19).
- Inversión. Es esencialmente cualquier instrumento en el que se depositan fondos con la expectativa de que genere ingresos positivos y conserve o aumente su valor. (Gitman & Joehnk, 2009, pág. 37).
- Restaurant. Es un establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en buenas condiciones de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes. (MINCETUR, 2004, pág. 2).
- Vegetariano. Se considera vegetariano a aquel individuo que lleva un tipo de alimentación basada principalmente en el consumo de vegetales, frutas, cereales y semillas, dejando de lado cualquier tipo de carne, sea esta proveniente de vacunos, porcinos, animales de granja y muchos otros animales consumidos como alimento. (Bembibre, 2009, pág. 1).

- Restaurant vegetariano: Es un establecimiento dónde se ofrecen alternativas para la alimentación y nutrición sana que se rige bajo platos hechos a base de vegetales, verduras, frutas, soya, entre otros. (Salame, 2012, pág. 93).
- Alimentación saludable: Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida. (MINSA, 2014, pág. 22).
- Nutrición: Es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades nutricionales del organismo; una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular es un elemento fundamental para la buena salud. (MINSA, 2014, pág. 22).
- Servicio. Es una forma de producto que consiste en actividades, beneficios o satisfacciones que se ofrecen a la venta, son esencialmente intangibles ya que no dan como resultado la propiedad de algo. (Kotler & Armstrong, 2008, pág. 196).
- Mercado. Es el conjunto de actos de compra - venta asociados a un producto o servicio en un momento dado, sin que haya ninguna referencia de espacio. (Garcia, 2017, pág. 1).
- Rentabilidad. La rentabilidad es la relación entre los ingresos y los costos generados por el uso de los activos de la compañía en actividades productivas. Las utilidades de una empresa pueden aumentar al incrementar los ingresos o al disminuir los costos. (Gitman & Zutter, 2012).

2.4. Matriz de consistencia

Tabla 2: Matriz de consistencia

Problema	Objetivos	Hipótesis	Variable
Principal ¿Será viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020?	**General** Determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020	Si, es viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020	Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020
Específicos a) ¿Cuáles son los gustos deseos y preferencias de los consumidores, existirá oferta y demanda para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020? b) ¿Cuál será el tamaño y la capacidad productiva del proyecto para el funcionamiento de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020? c) ¿Cuál será la localización ideal para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?	**Específicos** a) Realizar el estudio de mercado para identificar los gustos deseos y preferencias de los consumidores, así como identificar la oferta y la demanda del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020. b) Determinar el tamaño y la capacidad productiva del proyecto para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020. c) Determinar la localización ideal del proyecto para la apertura del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.		**Dimensiones** - Estudio de mercado - Tamaño del proyecto - Localización del proyecto

d) ¿Qué requerimientos de maquinaria, equipos, personal e insumos serán los necesarios para el correcto funcionamiento de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020?	d) Determinar los requerimientos necesarios de maquinaria, equipos, personal e insumos para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.		- Estudio de la ingeniería del proyecto
e) ¿Cuál será la estructura organizativa adecuada para la apertura un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?	e) Determinar la estructura organizativa del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.		- Estudio de la estructura organizativa
f) ¿Cuál será el monto de inversión, el financiamiento y los presupuestos de ingresos y gastos requeridos para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020?	f) Determinar el monto de inversión, financiamiento y presupuestos de ingresos y gastos requeridos para la apertura del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020.		- Estudio de las inversiones
g) ¿Será económica, financiera, social y ambientalmente viable la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020?	g) Realizar la evaluación económica, financiera, social y ambiental para determinar la viabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020.		- Evaluación del proyecto

Fuente: capítulo 1
Elaboración: Propia

2.5. Operacionalización de variables

Tabla 3: Operacionalización de Variables

Variable	Dimensión	Indicadores
Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020.	Estudio de Mercado	- Gustos deseos y preferencias - Servicios - Segmentación - Demanda - Oferta - Comercialización
	Tamaño del proyecto	- Capacidad máxima
	Localización del proyecto	- Macrolocalización - Microlocalización
	Estudio de la ingeniería del proyecto	- Proceso productivo - Instalaciones -Requerimientos
	Estudio de la estructura organizativa	- Estructura - Organigrama
	Estudio de las inversiones	- Inversiones - Financiamiento - Presupuestos
	Evaluación del proyecto	- Evaluación económica - Evaluación financiera - Evaluación social - Evaluación ambiental

Fuente: Tabla 2 y estructura de un proyecto de inversión (pág. 18)
Elaboración: propia

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DESARROLLADA

3.1. Enfoque

En la presente investigación se utilizará un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo).

- **Cuantitativo:** porque en la investigación, la recolección de datos es numérica, estandarizada y cuantificable; además el análisis de información y la interpretación de resultados permitieron fundamentar la comprobación de las hipótesis mediante procedimientos estadísticos. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010)
- **Cualitativo:** porque en la investigación se fundamentan estudios descriptivos los cuales se utilizarán para analizar la realidad social, teniendo como objetivo entender, interpretar y describir el comportamiento social, las emociones, sentimientos e ideas de la población a estudiar. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010)

3.2. Tipo de investigación

La presente investigación es de tipo aplicada y descriptiva ya que se especificará las propiedades, características, gustos, preferencias y perfiles de las personas, grupos o empresas que serán sometidos a un análisis, además se recogerá información de manera independiente, buscando las causas de los eventos para explicar porque ocurren los fenómenos y para ello se utilizará como instrumento de recolección de datos el cuestionario. (Vara, 2015)

3.3. Diseño de investigación

El diseño de la presente investigación será no experimental, transeccional o transversal ya que los datos serán recolectados en un solo momento y en un tiempo único, directamente a través de las encuestas para posteriormente analizarlos. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010)

3.4. Población y muestra

3.4.1. *Población*

Para identificar la población hemos considerado hombres y mujeres de 18 a 65 años de edad, siendo esta un total de 36 965 según el INEI (2017). Además, hemos considerado los segmentos "A" y "B" siendo esta un porcentaje total de 8.70 % por lo que tenemos un resultado de 3216, y realizando la proyección correspondiente al año 2020 con una tasa promedio de crecimiento anual de 1,5% tenemos una población de 3363 habitantes.

Tabla 4: Población censada por estratos de edad de la ciudad de Lambayeque

Población por estratos de edad de la ciudad de Lambayeque en el año 2017 (en años)								
Hombres y mujeres	TASA DE CRECIMIENTO	18 - 25	26 - 33	34 - 41	42 - 49	50 - 57	58 - 65	TOTAL
Lambayeque	1.5%	9321	7262	6435	5617	4786	3544	36 965

Fuente: INEI
Elaboración: propia

Tabla 5: Población por segmentos

Segmentos	A	B	TOTAL
Lambayeque	0.85%	7.85%	8.70%

Fuentes: APEIM
Elaboración: propia

$$36\,965 \times \frac{8.70}{100} = 3216 \text{ personas del segmento "A" y "B"}$$

Cálculo de la población al año 2020

P = Po $(1+i)^t$

P = 3216 $(1+0.015)^3$

P = 3363 habitantes

3.4.2. *Muestra*

Para calcular la muestra, se utilizó la siguiente formula:

$$n = \frac{N\left(Z^2\right)(p)(q)}{E^2\ (N-1)+Z^2\ (p)(q)}$$

En donde:

n = la muestra

N = tamaño de la población

Z= nivel de confianza

P = probabilidad de éxito o proporción esperada

Q= probabilidad de fracaso,

E = precisión (Error admisible en términos de proporción).

P y q: son valores teóricos 0.5 y 0.5 respectivamente; E = 5%; Z = 1.96 (para una seguridad del 95%).

Aplicando la fórmula se tiene:

$$n = \frac{3363\left(1.96^2\right)(0.5)(0.5)}{0.05^2\ (3363-1)+1.96^2\ (0.5)(0.5)}$$

n = 345

Dado que no existe información estadística relacionada con las clases sociales A y B, se ha tomado como referencia las manifestaciones observables de las viviendas, en consecuencia, se considera que las clases sociales “A” y “B” residen en:

- ✓ Urb. Miraflores
- ✓ Urb. Guardia republicana del Perú
- ✓ Urb. Santa Rosa
- ✓ Centro de Lambayeque

En donde la aplicación de los instrumentos se realizará de forma virtual.

3.5. Fuentes, técnicas, instrumentos, procedimiento de recolección y procesamiento de datos

- ✓ Fuentes: Las fuentes de información que hemos utilizado para el presente proyecto son las primarias y secundarias, en las fuentes primarias tenemos a hombres y mujeres Lambayecanos de 18 a 65 años de las urbanizaciones(Miraflores, Guardia Republicana, Santa Rosa) y centro de la ciudad de Lambayeque, un especialista en comida vegetariana y dos especialistas en proyectos de inversión y en las fuentes secundarias tenemos a los libros, revistas, páginas web y tesis en proyectos de inversión similares a nuestro tema de investigación.
- ✓ Técnicas: En la presente investigación se utilizaron las técnicas de análisis documental y la encuesta.
- ✓ Instrumentos: El instrumento utilizado es el cuestionario, fichas y formatos documentales.
- ✓ Procedimiento de recolección de datos: Para el procesamiento de recolección de datos se realizará los siguientes pasos:

- Diseño y utilización de los instrumentos de recolección de datos (fichas y formatos y el cuestionario).
- Recopilación de la información
- Verificación y tabulación de la información
- Procesamiento de la información
- Análisis de la información
- Interpretación de la información

✓ Procesamiento y análisis de datos

- Procesamiento: para el procesamiento de datos los programas a utilizar serán el SPSS versión 25 y Excel.
- Análisis de datos: Utilizaremos tablas de frecuencia, gráficos, análisis porcentual y el alfa de cronbach.

3.6. Tabla de resumen metodológica

Tabla 6: Resumen Metodológica

Variable	Dimensión	Población	Muestra	Fuentes de información	Técnicas de recolección
Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020	Estudio de mercado Localización del proyecto Tamaño del proyecto Estudio de las inversiones y financiamiento Estudio de la estructura organizativa Evaluación del proyecto	La población está compuesta por 3363 hombres y mujeres de 18 a 65 años de edad de los segmentos “A” y “B” que viven en la ciudad de Lambayeque.	La muestra es de 345 personas que pertenecen al nivel socioeconómico “A” y “B” de la ciudad de Lambayeque	Primarias: hombres y mujeres Lambayecanos de 18 a 65 años de edad, dos especialistas en comida vegetariana y dos especialistas en proyectos de inversión. Secundarias: libros, revistas, páginas web y tesis en proyectos de inversión similares a nuestro tema de investigación	Análisis documental Encuesta

Fuente: matriz de consistencia y cap. 3
Elaboración: propia

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En este capítulo se presentan los resultados y discusión de la aplicación del cuestionario (ver Anexo N° 1), las mismas que fueron validados por los docentes especialistas de la universidad (ver Anexo N° 2), en la ciudad de Lambayeque:

4.1. Análisis de resultados

*Tabla 7**:** Género*

1. Género			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Masculino	164	47.50%	47.50%
Femenino	181	52.50%	100%
Total	345	100%	

*Fuente**:** Encuesta aplicada el 27/10/2020.*
Elaboración: propia

Interpretación: del total de encuestados 181 son mujeres (52,5%) y 164 son hombres (47,5%). Por lo cual se concluye que el mayor porcentaje de personas encuestadas fueron mujeres.

*Tabla 8**:** Edad*

2. ¿Qué edad tiene?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
De 18 a 30 años	99	28.60%	28.60%
De 31 a 40 años	82	23.80%	52.40%
De 41 a 50 años	73	21.20%	73.60%
De 51 a 60 años	53	15.40%	89%
De 61 a mas	38	11%	100%
Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia

Interpretación: del total de encuestados, el mayor porcentaje de personas encuestadas tiene una edad entre 18 a 30 años representado con un porcentaje de (28,6%).

Tabla 9: ¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual?

3. ¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Menos de 930	38	11%	11%
Entre 931 a 1800	74	21.40%	32.40%
Entre 1801 a 2500	116	33.60%	66%
Entre 2501 a 5000	98	28.40%	94.40%
Entre 5001 a más	19	5.60%	100%
Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados 11% tiene un ingreso hasta un máximo de S/.930, el 21.4% de S/ 931 a S/ 1800, el 33.6 % de S/ 1801 a S/ 2500, el 28.4% de S/ 2501 a S/ 5000 y el 5.6 % con ingreso superior a S/ 5000.

*Tabla 10**:** Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa?*

4. Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	215	62.30%	62.30%
No	130	37.70%	100%
Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados el 62.3 % consume sus alimentos fuera de casa y el 37.7 % respondió que no consume sus alimentos fuera de casa.

Tabla 11 ¿Qué restaurantes de Lambayeque prefiere usted?

5. ¿Qué restaurantes de Lambayeque prefiere usted?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
El rincón del pato	59	17.10%	17.10%
El limón	48	13.90%	31%
El pacifico	83	24.10%	55.10%
El sagitario	37	10.70%	65.80%
El admirable	35	10.10%	75.90%
El tiburón	22	6.40%	82.30%
El jacal	25	7.30%	89.60%
El cántaro	36	10.40%	100%
Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia

Interpretación: esta pregunta ha sido elaborada con el objetivo de conocer la preferencia del público por los restaurantes de Lambayeque, llegando a la conclusión que el restaurante el Pacífico es el de mayor preferencia con un 24.1 %; y el de menor preferencia es el Tiburón con un 6.4 %.

*Tabla 12**:** ¿Con quienes suele comer fuera de casa?*

6. ¿Con quienes suele comer fuera de casa?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Sólo	54	15.70%	15.70%
Pareja	66	19.10%	34.80%
Amigos	71	20.60%	55.40%
Familia	97	28.10%	83.50%
Compañeros de trabajo	57	16.50%	100.00%

Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: esta pregunta ha sido elaborada con el fin de conocer si una persona frecuenta sólo o acompañado a un restaurant. El resultado obtenido fue que el 15.7% visita solo a un restaurant, el 19.1 % visita un restaurant con su pareja, el 20.6 % visita un restaurant con sus amigos, el 28.1% visita a un restaurant acompañado de su familia y el 16.5 % suele visitar un restaurant con sus compañeros de trabajo.

Tabla 13: ¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud?

7. ¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Comer sano	209	60.60%	60.60%
Hacer deporte	117	33.90%	94.50%
Chequeos médicos	19	5.50%	100%
Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: esta pregunta ha sido elaborada con el objetivo de conocer que actividades realizan las personas para cuidar su salud, obteniéndose como resultado que el 60.6% come sano, el 33.9% hace deporte y el 5.5 % realiza chequeos médicos.

Tabla 14: ¿Ha consumido alguna vez comida vegetariana?

8. ¿Ha consumido alguna vez comida vegetariana?			
	Frecuencia	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	238	69%	69%
No	107	31%	100%
Total	345	100%	

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: esta pregunta ha sido elaborada con el objetivo de conocer si las personas han degustado alguna vez la comida vegetariana obteniendo como resultado que el 69 % si ha consumido y el 31 % no ha consumido alguna vez comida vegetariana.

Tabla 15: ¿Es usted vegetariano?

9. ¿Es usted vegetariano?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	42	12.20%	17.60%	17.60%
No	196	56.80%	82.40%	100%
Total	238	69%	100%	
Sistema (perdidos)	107	31%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: dicha pregunta ha sido elaborada para las personas que respondieron que Si han consumido alguna vez comida vegetariana en la pregunta N° 8, siendo un total de 238; obteniendo como resultado que un 17.6 % si es vegetariano y un 82.4 % que no son vegetarianos.

NOTA: El sistema (perdidos) hace referencia al número de personas encuestadas que no respondieron esta pregunta.

Tabla 16: ¿Estaría dispuesto a consumir comida vegetariana en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?

10. ¿Estaría dispuesto a consumir comida vegetariana en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	292	84.60%	96.40%	96.40%
No	11	3.20%	3.60%	100%
Total	303	87.80%	100%	
Sistema (perdidos)	42	12.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: dicha pregunta ha sido elaborada para las personas que respondieron que no han consumido comida vegetariana en la pregunta Nº 8 y para las personas que respondieron que no son vegetarianos en la pregunta Nº 9, siendo un total de 303; dando como resultado que un 96.4 % dijeron que si y un 3.6 % dijeron que no estarían dispuestos a consumir comida vegetariana; esto significa una gran oportunidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque ya que el 96,4% está a favor.

Tabla 17: ¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación?

11. ¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Mantenerme saludable	206	59.70%	61.60%	61.60%

Indicación medica	26	7.50%	7.80%	69.40%
Bajar de peso	36	10.40%	10.80%	80.20%
Es parte de mi estilo de vida	24	7%	7.20%	87.40%
Verme bien físicamente	42	12.20%	12.60%	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema(perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados, el 61.6% respondieron que prefieren la comida vegetariana para mantenerse saludable, el 7.8 % por indicación médica, el 10.8 % para bajar de peso, el 7.2 % porque es parte de su estilo de vida y el 12.6 % para verse bien físicamente. A partir de esta pregunta se trabajará con un total de 334 encuestas, debido que en la pregunta anterior 3.6 % respondieron que No estarían dispuestos a consumir comida saludable en un restaurant vegetariano siendo un total de 11, por lo que se procedió a eliminar las 11 encuestas.

Tabla 18: ¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano?

12. ¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Ensaladas	98	28.40%	29.30%	29.30%
Sopas y cremas	38	11.10%	11.40%	40.70%
Jugos naturales	34	9.80%	10.20%	50.90%
Platos fuertes	164	47.50%	49.10%	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema(perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: Del total de encuestados, se tiene como resultado que un 29.3 % prefiere ensaladas, el 11.4 % sopas y cremas, 10.2 % jugos naturales y el 49.1 % prefiere platos fuertes.

Tabla 19: ¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted?

13. ¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted?			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje de casos
Verdura al vapor	148	13%	44.30%
Arroz con berenjenas	24	2.10%	7.20%
Filete de pescado con salsa de naranja	72	6.30%	21.60%
Tallarín saltado con carne de soya	110	9.70%	32.90%
Saltado de brócoli	133	11.70%	39.80%
Arroz al culantro con pescado a la plancha	52	4.60%	15.60%
Ensalada de verduras	96	8.50%	28.70%
Chaufa de quinua	82	7.20%	24.60%
Tortilla de verduras	111	9.80%	33.20%
Ceviche de champiñones	32	2.80%	9.60%
Guiso de verduras	54	4.80%	16.20%
Pescado rebozado	82	7.20%	24.60%
Apanado con carne de soya	61	5.40%	18.30%
Ensalada de frutas	78	6.90%	23.40%
Total	1135	100%	340%

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados se ha obtenido 1135 respuestas múltiples en el que se observa que el plato de mayor preferencia es la verdura al vapor con un 13 % y le sigue el saltado de brócoli con un 11.7 %; asimismo los platos de menor preferencia son el arroz con berenjenas con un 2.1 % y el ceviche de champiñones con un 2.8 %

Tabla 20: ¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque?

14. ¿conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	21	6.10%	6.30%	6.30%
No	313	90.70%	93.70%	100%
Total	334	96.80%		
Sistema(perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: Del total de encuestados, el 6.3 % conoce un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque y el 90.7 % dijo que no conoce un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque, lo que significaría una ventaja ya que no hay una competencia directa en el mercado.

Tabla 21: ¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?

15. ¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Es buena	326	94.50%	97.60%	97.60%
Es mala	0	0%	0%	97.60%
Me es indiferente	8	2.30%	2.40%	100%
Total	334	96.80%		
Sistema(perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados, el 97.6% dijo que es buena la apertura de un restaurant vegetariano, asimismo ninguna persona dijo que es mala, finalmente el 2.4% dijo que le es indiferente;

lo que significa que la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque tiene un alto nivel de aceptación.

Tabla 22: ¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano?

16. ¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Diario	28	8.10%	8.40%	8.40%
5 veces a la semana	52	15.10%	15.60%	24%
3 veces a la semana	109	31.60%	32.60%	56.60%
1 vez a la semana	87	25.20%	26%	82.60%
Quincenalmente	58	16.80%	17.40%	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema (Perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: esta pregunta ha sido elaborada con el fin de conocer la frecuencia de compra, obteniendo como resultado que el 32.6% estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano 3 veces a la semana, el 26 % 1 vez a la semana, el 17.4 % quincenalmente, el 15.6 % 5 veces a la semana y finalmente el 8.4 % diario.

*Tabla 23**:** ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana?*

17. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
6 a 10	115	33.30%	34.40%	34.40%
11 a 15	143	41.40%	42.80%	77.20%
16 a 20	56	16.20%	16.80%	94%
21 a 25	18	5.30%	5.40%	99.40%
26 a más	2	0.60%	0.60%	100.00%

Total	334	96.80%	100%	
Sistema (Perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

*Fuente**:** Encuesta aplicada el 27/10/2020.*
Elaboración: propia.

Interpretación: Del total de encuestados se observa que el 42.8 % estaría dispuesto a pagar de 11 a 15 soles por un plato de comida vegetariana, el 34.4 % de 6 a 10, el 16.8 % de 16 a 20, el 5.4 % de 21 a 25 y finalmente el 0.6 % de 26, llegando a la conclusión que la mayor parte de los encuestados considera un precio de 11 a 15.

Tabla 24: ¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano?

18. ¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Centro de Lambayeque	180	52.20%	53.90%	53.90%
Cerca de la UNPRG	61	17.70%	18.30%	72.20%
Cerca al museo Tumbas Reales	93	26.90%	27.80%	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema (Perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: Del total de encuestados, se observa que la mayor parte de los encuestados considera que el restaurant vegetariano debe estar ubicado en el centro de Lambayeque siendo un 53.9%, asimismo el 27.8 % cerca al museo Tumbas Reales y finalmente el 18.3 % considera que debe ser cerca de la UNPRG.

Tabla 25: *¿Para usted cuales son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano?*

19. ¿Para usted cuales son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano? puede marcar más de una opción			
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje de casos
Atención	261	25.30%	78.10%
Decoración del local	19	1.80%	5.70%
Limpieza	238	23.10%	71.30%
Sabor de la comida	207	20.10%	62%
Ubicación	23	2.20%	6.90%
Iluminación y ventilación	65	6.30%	19.50%
Seguridad	52	5%	15.60%
Estacionamiento	32	3.10%	9.60%
Variedad de platos	97	9.40%	29%
Precios	38	3.70%	9.60%
Total	1032	100%	307.30%

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados se ha obtenido 1032 respuestas múltiples de las cuales tenemos que los factores de mayor relevancia son la limpieza con un 23.1 % y la atención con un 25.3 %, asimismo los factores de menor relevancia son la ubicación con un 2.2 % seguido de la decoración del local con un 1.8 %.

Tabla 26: ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir la información relacionada con un restaurant vegetariano?

20. ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir la información relacionada con un restaurant vegetariano?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado

Diarios	27	7.80%	8.10%	8.10%
Volantes	22	6.40%	6.60%	14.70%
Radio	11	3.20%	3.30%	18%
Redes sociales	257	74.50%	76.90%	94.90%
Referencia de amigos y familiares	17	4.90%	5.10%	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema (Perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: Del total de encuestados se observa que el medio más aceptado son las redes sociales con un 76.9 %, seguido por los diarios que representa el 8.1%; asimismo el medio menos aceptado es la radio con un 3.3 %. Esto da entender que la población encuestada tiene mayor gusto por las redes sociales para recibir información sobre la variedad de platos que ofrecerá el restaurant vegetariano.

Tabla 27: ¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery?

21. ¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery?				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	314	91%	94%	94%
Quizás	17	5%	5.10%	99.10%
No	3	0.80%	0.90%	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema (Perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: del total de encuestados se concluye que el 94.6 % de los encuestados respondieron que, si se debe considerar el servicio de delivery, 5.1 % respondieron que quizás y el 0.9 % respondieron que no.

Tabla 28 ¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio?

***22.* ¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio?**				
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Facebook	38	11%	11.40%	11.40%
Whatsapp	151	43.80%	45.20%	56.60%
Página web	16	4.60%	4.80%	61.4.%
Celular	129	37.4	38.6	100%
Total	334	96.80%	100%	
Sistema (Perdidos)	11	3.20%		
Total	345	100%		

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020.
Elaboración: propia.

Interpretación: Del total de encuestados se observa que les gustaría hacer sus pedidos a domicilio mediante el Whatsapp que representa el mayor porcentaje de 45,2%, seguido por el celular con un porcentaje del 38. 6%.

Tabla 29: Alfa de Cronbach de los cuestionarios utilizados

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N° de elementos
0,802	44

Fuente: Encuesta aplicada el 27/10/2020
Elaboración: Propia

George y Mallery como se ha citado en (Frías Navarro, 2019) sugieren las siguientes recomendaciones para evaluar los valores de los coeficientes de alfa de Cronbach:

- Coeficiente alfa > 9 a 9.5 **es excelente**
- Coeficiente alfa > 8 **es bueno**
- Coeficiente alfa > 7 **es aceptable**
- Coeficiente alfa > 6 **es cuestionable**
- Coeficiente alfa > 5 **es pobre**
- Coeficiente alfa < 5 **es inaceptable**

Se concluye que el instrumento utilizado es fiable, es decir según el SPSS la encuesta aplicada a los clientes tiene una fiabilidad de 0.802.

4.2. Estudio de mercado

4.2.1. *Segmentación del mercado*

El segmento de mercado estará conformado por hombres y mujeres con gustos, deseos y preferencias por la comida vegetariana, de 18 a 65 años pertenecientes a las clases sociales A y B residentes en las urbanizaciones: Miraflores, Guardia Republicana del Perú, Santa Rosa y centro de Lambayeque.

4.2.2. *El producto*

4.2.2.1. Descripción del producto

El restaurant Vida Sana ofrecerá menús y platos a la carta en desayunos y almuerzos, comida vegetariana elaborada en base a frutas, verduras, frutos secos con insumos frescos y de alta calidad con

el fin que nuestros comensales puedan degustar de platos deliciosos en un ambiente cómodo y acogedor.

La principal necesidad que se busca satisfacer es la de una alimentación sana, rica en nutrientes y proteínas por lo que se contará con un profesional en nutrición para asegurar que los platos cumplan con proporcionar los nutrientes necesarios con un bajo contenido de grasas y carbohidratos para todas las personas que desean alimentarse de una manera saludable. Asimismo, se ofrecerá un servicio de calidad asegurando una experiencia agradable que haga que los comensales deseen regresar, por lo que la preparación de los platos se realizará de forma diaria, mostrando un producto saludable, nutritivo y agradable a la vista con la decoración y la calidad impecable.

4.2.2.2. Características del producto

- ✓ **Tangibles**
- Los platos a ofrecer serán preparados con insumos frescos y naturales como: hortalizas, frutas, granos, frutos secos, cereales integrales, tubérculos y todo tipo de alimentos de origen vegetal que ayudan a una buena digestión y a mantenernos en buenas condiciones físicas.
- Por la combinación de vegetales los platos tendrán un color atractivo, una presentación decorativa con una adecuada limpieza cumpliendo con los protocolos de seguridad.
- El precio de los platos será accesible al consumidor ya que se realizarán descuentos y promociones por fechas especiales, buscando atraer al público objetivo.

- Vida Sana ofrecerá desayunos y almuerzos, es por ello que el horario de atención será de 7 A.M a 4 PM en un ambiente amplio, ventilado y acogedor buscando la comodidad del comensal.
- La decoración del local será con colores personalizados, con cuadros llamativos que muestren los beneficios de la comida vegetariana.

✓ **Intangibles**

- La atención a los clientes será personalizada, brindándoles un trato cordial y una buena experiencia de compra que haga que deseen regresar.
- Vida Sana también ofrecerá el servicio a domicilio (delivery), donde los clientes pueden hacer sus pedidos y degustar de los platos desde la comodidad de su hogar.
- Los platos presentados tendrán un aroma agradable y sabor exquisito al paladar de los clientes.

4.2.2.3. Presentación del producto

El restaurant vegetariano Vida Sana ofrecerá principalmente alimentos y bebidas que se agrupan de la siguiente manera: desayunos (mote con queso, plátano sancochado con queso y maní, humitas, cafés, hamburguesas integrales, jugos especiales de fruta, leche de soya y avena), almuerzos de menú (verdura al vapor, saltado de brócoli, pescado rebozado, tortilla de verduras, estofado de carne de soya, chaufa vegetariano, filete de pescado con salsa a la naranja, spaghetti con espinacas garbanzos y tofu), ensaladas (ensaladas de frutas, ensaladas de verduras, ensaladas rusa), sopas y cremas (sopa de perejil con garbanzos, sopa de verduras, shurumbo), refrescos naturales (de maíz morado, de maracuyá, de lima, de piña, de naranja y de cebada), platos a la carta (arroz verde vegetariano, tofu rebozado frito

con frijoles, lomo de soya saltado, revuelto vegano de tofu, ceviche de champiñones y tallarín saltado con carne de soya).

A continuación, se presentan los platos mencionados anteriormente, en base a los más solicitados en la encuesta.

DESAYUNOS

Mote con queso de dieta

Plátano sancochado con queso y maní

Humitas con cefé

Hamburguesas integrales

Jugos especiales de fruta

Leche de soya

Avena

ALMUERZOS

Verdura al vapor

Saltado de brócoli

Pescado rebozado

Tortilla de verduras

Estofado con carne de soya

Chaufa vegetariano

Filete de pescado con salsa a la naranja

Spaghetti con espinacas garbanzos y tofú

ENSALADAS

Ensalada de frutas

Ensalada de verduras

Ensalada rusa

REFRESCOS NATURALES

Maiz morado

Maracuyá

Lima

Piña

Naranja

Cebada

SOPAS

Sopa de perejil con garbanzos

Sopa de verduras

Shurumbo

PLATOS A LA CARTA

Arroz verde vegetariano

Tofú rebozado frito con frijoles

Lomo de soya saltado

Revuelto vegano de tofú

Ceviche de champiñones

Tallarín saltado con carne de soya

4.2.3. *Demanda*

4.2.3.1. Demanda actual

Para realizar el cálculo de la demanda actual se ha considerado dos condiciones:

- ✓ El 17.6% de la población respondió que son vegetarianos de acuerdo con la encuesta aplicada.
- ✓ La frecuencia que está representada por el número de veces que una persona acude a un restaurant, teniendo como resultado que un (32.6%) de encuestados visitarían 3 veces a la semana, siendo este el mayor porcentaje, lo que vendría a ser 12 veces al mes y 144 veces al año.

Tabla 30: Demanda

Población total	% SI	Población objetiva	Frecuencia	Demanda actual (platos)
3363	17.6	592	144 veces al año	85 248

Fuente: encuesta 27/10/2020
Elaboración: propia

4.2.3.2. Demanda efectiva

La demanda efectiva es el resultado de tomar el 17.6% del total de la población que son vegetarianos en la ciudad de Lambayeque y de esta nueva población tomar solo los que estarían dispuestos a pagar de 6 a 10 (34.4 %) y de 11 a 15 (42.8%) soles por un plato, siendo estos los porcentajes más altos, dando un 77.2%.

La demanda efectiva se basa en 02 condiciones:

- ✓ Los que son vegetarianos en la ciudad de Lambayeque
- ✓ Los que estarían dispuestos a pagar de (6 a 10) y de (11 a 15) soles por un plato de comida vegetariana.

Al evaluar estas condiciones nos da un porcentaje de 77.2%, el cual se multiplicará por la frecuencia de consumo, ya explicada en el ítem anterior.

Tabla 31: Demanda

Población total	Criterio de segmentación	Segmento	Frecuencia	Demanda actual (platos)
3363	77.2	2596	144	373 824

Fuente: Tabla Nº 30
Elaboración: propia

4.2.3.3. Proyección de la demanda

La demanda proyectada es el resultado de tomar las 2596 personas vegetarianas de la ciudad de Lambayeque que constituyen nuestro segmento de mercado y aplicarle la tasa de crecimiento poblacional de (1.5%) extraído del INEI.

Tabla 32 Proyección de la demanda

Año	Segmento proyectado	Frecuencia	Demanda anual proyectada
1	2596	144 veces/ año	373 824 platos
2	2635	144 veces/ año	379 440 platos
3	2675	144 veces/ año	385 200 platos
4	2715	144 veces/ año	390 960 platos
5	2756	144 veces/ año	396 864 platos

Fuente: encuesta 27/10/2020, INEI
Elaboración: propia

Dado que es un negocio nuevo en el que estamos incursionando, para el primer año sólo se tomará el 8 % de la demanda proyectada anual, lo cual ira aumentando en 2 % cada año siguiente; a continuación, se muestra dicho cálculo:

Tabla 33 Demanda a cubrir con el proyecto

AÑOS	2020	2021	2022	2023	2024
Platos anuales	29 952	38 016	46 368	54 720	63 360

Fuente: encuesta 27/10/2020, INEI
Elaboración: propia

4.2.4. *Oferta del proyecto*

4.2.4.1. Descripción de los principales ofertantes

La oferta también llamada competencia, son aquellas empresas o personas que ofrecen productos similares o sustitutos en el área de interés del proyecto. (Carbonel, 2015, pág. 94)

Según las encuestas realizadas un 93,7% indicaron que no existe un restaurant de comida vegetariana en la ciudad de Lambayeque; sin embargo, un 6.3% indicaron que, si existe un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque, por tal razón hemos optado por utilizar una guía de observación conformada por cuatro intems (restaurant, dirección, horario de atención y productos que ofrece) para lo cual recorrimos las calles y avenidas de Lambayeque, información que se muestra en la tabla 33.

Tabla 34: Oferta del proyecto

RESTAURANTE	DIRECCIÓN	HORARIO DE ATENCIÓN	PRODUCTOS QUE OFRECE
POLLERIAS			
Al Carbón G & B (Pollería y restaurant)	Av. 2 De Mayo # 234	11am a 10pm (Lunes a sábado)	Pollo a la brasa, pollo broaster, mollejitas, arroz chaufa, aeropuerto, menú, sopas, ensaladas, refrescos y gaseosas.
Huayas (Pollos y Parrillas)	Av. 2 De Mayo # 450	3.30pm a 11pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, pollo broaster, pollo a la plancha, mollejitas grill, parrillas, ensaladas, tacacho con cecina, alitas broaster, arroz chaufa, infusiones, refrescos y gaseosas.
Brasas Chiken (Pollería)	Av. 2 De Mayo # 537	5.30pm a 1:30pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, combos, pollo broaster, parrillas, mollejitas, arroz chaufa, aeropuerto, ensaladas, refrescos, gaseosas, sangría y licores.
Pollos y parrillas Pacifico	Calle. Augusto B Leguía # 101	5.30pm a 11:30pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, mollejitas, parrilladas, pollo a la plancha, alitas broaster, chicharrón de pollo, infusiones, bebidas y refrescos.
Mi Warique	Calle. Bolívar # 600	6.00pm a 12:00pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, pechuga al culantro, pollo broaster, parrillas familiares, combos, alitas broaster, ensaladas, mollejitas, infusiones, bebidas y refrescos.
Perú Chicken	Calle. Bolívar # 670	6.00pm a 11:00pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, pollo a la parrilla, alitas broaster, arroz chaufa, pollo al cilindro, bebidas y refrescos.
Pollos y parrillas el Limeño	Calle Junin # 900 - pueblo joven San Martin	8.00am a 11:00pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, desayunos, menú, platos a la carta (cabrito, lomo saltado, arroz con pato, milanesa a lo pobre), ensaladas, refrescos bebidas e infusiones
Gloria (restaurant pollería)	Calle Garcilaso de la vega # 491- pueblo joven San Martin	11.00am a 11:00pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, chicharrón de pollo, menú, pollo parrillero, mollejitas grill, alitas broaster, chorizo, ensaladas, bebidas, refrescos e infusiones.

Torres (restaurant pollería)	Calle Garcilaso de la vega # 498- pueblo joven San Martin	11.00am a 11:00pm (Lunes a domingo)	Pollo a la brasa, menú, combos, chaufa, mollejitas, milanesa de pollo, alitas broaster, ensaladas, bebidas, refrescos e infusiones.
El Perol	Av. Ramon Castilla # 499	12.00am a 11:00pm (Miércoles a lunes)	Pollo a la brasa, mollejitas, chicharrón de pollo, bisteck a lo pobre, chuleta de cerdo, chaufa, caldo de gallina, mostrito, pollo a la plancha, lomo saltado, filete de pollo, milanesa de pollo, ensaladas, refrescos, bebidas e infusiones.
CEVICHERIAS			
El Paisa Norteño	Calle. Juan Manuel Iturregui # 363	8:00am a 3:00pm (domingo a viernes)	Ceviches y refrescos.
Mr. Toyo	Av. 2 De Mayo #259	9:00am a 3:00pm 5:00pm a 10:00pm (lunes a sábado)	ceviche, leche de tigre, combos, parrillas, hamburguesas, piqueos, postres, bebidas calientes, refrescos, gaseosas y cocteles
Peces	Av. Juan XXIII # 374	8:00am a 5:00pm (lunes a domingo)	ceviches, combos, menús, refrescos y gaseosas
El Tiburón restaurant - cevichería	Urbanización Castilla de Oro # 251	11:00am a 5:00pm (lunes a domingo)	Ceviches, sudados, parihuelas, mariscos, chicharrón de pescado, cabrito, seco de res, pato alverjado, filete de pescado, bebidas y refrescos.
Pachi´s	Calle Emiliano Niño # 353	10:00am a 5:00pm (lunes a domingo)	Ceviches, parihuelas, menú, sudados, chicharrón de pescado, milanesa, lomo saltado, tortilla de raya, salpicón de pollo, mollejitas a la parrilla, bebidas y licores.
La Marea	Calle Juan Manuel Iturregui # 463	10:00am a 3:00pm (lunes a domingo)	Ceviche de toyo y mixtos, refrescos y cerveza
La Churrumina	Calle José Olaya # 494	10:00am a 4:00pm (lunes a domingo)	Ceviches de toyo, mixtos y bebidas
JUGUERIAS			
Zufruta´s	Av. Huamachuco # 801	9:00am a 10:00pm (domingo a sábado)	Jugos, extractos, ensaladas de fruta, sándwich, helados, tortas y postres.

Zamu Cka	Calle. Bolívar # 605	9:00am a 11:00pm (domingo a sábado)	Jugos simples, jugos especiales, sándwich dobles y triples, hamburguesas, filete de pollo, pechuga de pollo con papas fritas e infusiones
D´pulpa	Av. 2 de Mayo # 514	8:00am a 11:30pm (lunes a sábado)	Jugos, sándwich, triples, postres, piqueos, infusiones, helados y cerveza.
Frutimix (fuente de Soda)	Av. Olivar y Grau # 530	8:00am a 10:00pm (lunes a sábado)	Desayunos, ensalada de frutas, jugos surtidos y especiales, helados, tamales, humitas, causa, sándwich, pizzas, postres y almuerzos de menú.
Jeyglas E&J	Av. 2 de Mayo # 618	8:00am a 11:30pm (lunes a sábado)	Ensalada de frutas, yogurth natural, jugos, refrescos, helados, postres y sandwichs
Pizza Fuerte	Av. 2 de Mayo # 388	4:00am a 11:30pm (Domingo a sábado)	Pizza familiares, de casa, jaguayanas, jugos, infusiones y refrescos.
El Jordano	Av. 2 de Mayo & Grau # 406	4:00am a 11:00pm (Domingo a sábado)	Sándwich, hamburguesas dobles, triples, jugos y refrescos
OTROS			
El Pacífico (restaurant gourmet)	Av. Huamachuco # 970	10:00 am a 5:00pm (domingo a sábado)	Ceviches, entradas, chicharrones, comida típica regional, platos a la carta, tacu tacu, tortillas, wantanes, sudados, parihuelas, chilcanos, chupes, lomo frito, filetes de pollo, refrescos, macerados y cócteles.
El Cántaro (restaurant turístico)	2 de Mayo # 180	7:30am a 10:00pm (domingo a sábado)	Entradas, menú, platos a la carta, ceviches y tiraditos, chicharrones y jaleas, tacu tacu, chicha, refrescos, cócteles, cerveza, vinos.
El rincón del Pato (restaurant criollo)	Augusto B Leguía # 246	10:00am a 6:00pm (domingo a sábado)	Entradas, menú, platos a la carta, jaleas, ceviches, conchas negras, tortillas, chicha, refrescos, cócteles y vinos.
Casa Descalzi Restaurant (típico)	Calle 8 de Octubre # 345	10:30am a 5:00pm (domingo a sábado)	Entradas, menú, platos a la carta, ceviches, parihuelas, mixtura, refrescos, cócteles, cerveza y vinos

El Lambayecano (restaurant típico)	28 de Julio # 896	9:00am a 5:00pm (lunes a sábado)	Entradas, sopas, piqueos, platos a la carta, platos criollos, ceviches, chilcanos, sudados, chupes, parihuelas, tiraditos, chicharrones, tortillas, jaleas, filetes, tacu tacu, chaufas, refrescos, cerveza, vinos.
El Limón (restaurant turístico)	Calle R de Mendoza # 074	11:00am a 5:00pm (domingo a sábado)	Entradas, ensaladas, sopas, ceviches, tiraditos, comida criolla, chicharrones, jaleas, tacu tacu, picantes, tortillas, filetes, arroces, sudados chilcanos, parihuelas, chupes, filetes, enrollados, postres, refrescos, cócteles, cerveza y vinos.
Manos Piuranas (Típico)	Av. Ramón Castilla # 315	11:00am a 5:00pm (domingo a sábado)	Menú, entradas, parrillas, chancho y carnero al palo, platos a la carta, comida criolla, chicharrones, filetes, parihuelas, picantes, piqueos, y bebidas
Don Nico Grill (criollo)	Av. Simón Bolívar #447	8:00am a 10:00pm (domingo a sábado)	Desayunos, jugos, menú, entradas, platos a la carta, ceviches, chancho a la caja china, pollos, brasas y parrillas, refrescos y gaseosas
La Olla (típico criollo)	Av. Huamachuco #223	11:00am a 4:00pm (domingo a viernes)	Menú, platos a la carta (arroz con pato, cabrito, ceviches, milanesa, filetes, sudados, chicharrón de pollo, parihuelas, lomo saltado, bisteck a lo pobre), ensaladas, refrescos y bebidas
La Petit (chifa)	Calle Huáscar # 621	5:00pm a 11:00pm (domingo a lunes)	Chaufa de pollo, aeropuertos, combinados, chaufa de chancho, tallarín saltado de pollo, alitas kaypi, alitas a la BBQ, pollo con durazno, lomo saltado oriental, sopa wantán, bebidas, infusiones y refrescos.
Milu (chifa)	Av. Manuel Burga Puelles # 682	5:00pm a 11:00pm (domingo a lunes)	Chaufa, aeropuertos, combinados, Tallarín con pollo y verduras, tipakay dulce, chijau kay, enrollado de pollo con espárragos, alitas kaypi, alitas BBQ, costillas de chancho agridulce, sopa wantán, infusiones y bebidas.
El Dragon Norteño	Calle Emiliano Niño # 666	5:00pm a 11:00pm (domingo a lunes)	Arroz chaufa, pollo broaster, pollo enrollado, alitas kaypi, alitas BBQ, combinados, sopa wantán, tallarines, aeropuertos, bebidas e infusiones.

El Hueco (picantería)	Calle José Olaya # 537 - Pueblo Joven San Martin	11:00am a 5:00pm (domingo a lunes)	Asado de cordero, trucha frita, chicharrones de pollo y chancho, picantes, parihuelas, sudados de pescado, ceviches, pescado frito y bebidas.
El admirable (casa de menú)	Pedro Vílchez Buendía #320	11:00am a 4:00pm (domingo a sábado)	Entradas, menú, sopas, ensaladas, ceviche, espesado y refrescos.
Sagitario (casa de menú)	Pedro Vílchez Buendía #337	11:00am a 4:00pm (domingo a sábado)	Entradas, menú, sopas, ensaladas, ceviche, espesado y refrescos.

Fuente: observación Directa
Elaboración: Propia

Conclusión del cuadro: En la tabla anterior se observa que en la ciudad de Lambayeque hay los siguientes tipos de restaurantes: cevicherías, pollerías, restaurantes típicos, criollos y turísticos, juguerías y casa de menús.

En consecuencia, en la ciudad de Lambayeque no existe restaurantes vegetarianos, por lo tanto, no existe competencia directa. En el anexo Nº 7 se muestra las imágenes del recorrido que se realizó en las avenidas y calles de la ciudad de Lambayeque.

4.2.5. *Comercialización*

Para analizar la comercialización, se tomará como criterio el enfoque de las 7ps: producto, precio, plaza, promoción, personas, procesos y proveedores.

4.2.5.1. Producto

Vida Sana es un restaurant que brindará comida vegetariana en la ciudad de Lambayeque, es único en su categoría, ya que no existe otro restaurant vegetariano en la ciudad lambayecana.

Se implementarán estrategias:

1. Estrategias de menú: se brindará desayunos y almuerzos, en los cuales se ofrecerán variedad de platos al escoger.

En el desayuno se ofrecerá: mote con queso dieta, plátano sancochado con maní, humitas; los cuales serán acompañados con jugos especiales de fruta, leche de soya, avena, etc.

En el almuerzo se ofrecerá: sopa o ensalada de entrada, un plato de fondo entre ellos; verduras al vapor, saltado de brócoli, pescado rebozado, tortilla de verduras, tallarín saltado con carne de soya, chaufa de quinua, etc. y serán acompañados de un vaso de refresco del día.

2. Estrategias de platos a la carta: en la carta se ofrecerán variedades de platos vegetarianos de diferentes proporciones y presentaciones, entre los principales platos tendremos: saltado criollo de carne de soya, arroz verde vegetariano, ceviche de champiñones, guiso de garbanzos con tofú y arroz integral.
3. Estrategias de posicionamiento: para poder posicionarnos en la mente del consumidor, se creará la marca del establecimiento

Ilustración 1: Marca del restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L.

Elaboración: Propia

Los colores que se emplearán serán: el verde que es un color tranquilo y relajante, se relaciona con la naturaleza y los valores ecológicos; el color naranja es considerado un color que transmite energía, representa atracción, felicidad, éxito y muestra entusiasmo; el color morado se considera un color de éxito, implica misterio, espiritualidad, riqueza y sofisticación; el color azul celeste es un color tranquilo y está asociado con la naturaleza.

Los elementos se detallan a continuación:

- Nombre: Vida Sana; el cual está creado con frutas y verduras en forma de letras
- Logotipo: El logo tiene la siguiente característica

Será en forma circular por que expresa la idea de unidad e integridad, además lleva un profundo sentido de orden y armonía; los tipos de letras y tamaños se han empleado para que se pueda leer fácilmente desde lejos; Raleway tamaño 25 para restaurant vegetariano y tamaño 22 para el slogan.

- Slogan: "El placer de comer saludable", el cual nos permitirá diferenciarnos de la competencia y posicionarnos en la mente del consumidor.

4.2.5.2. Precio

Se tomará en cuenta los precios actuales de restaurantes vegetarianos en la ciudad de Chiclayo, así como también los obtenidos en la encuesta realizada.

Tomando en cuenta esta información se implementarán las siguientes estrategias:

1. Estrategias de precios para menú: se tomará en cuenta los precios actuales de restaurantes vegetarianos en la ciudad de Chiclayo.

   El precio de los desayunos variará de 4 a 6 a soles y el precio de los almuerzos será de 9 soles.

2. Estrategias de precios para platos a la carta: Se tomará en cuenta las encuestas realizadas y los precios actuales en restaurantes vegetarianos de la ciudad de Chiclayo, los precios variarán de 15 a 18 soles.

La forma de pago al aperturar el restaurant se realizará en efectivo y próximamente con tarjeta de crédito .

4.2.5.3. Plaza

Es sinónimo de distribución y representa la forma como el restaurant vegetariano Vida Sana, hace llegar los productos al lugar, en el tiempo establecido y condiciones más apropiadas para que el cliente quede satisfecho con el producto.

Teniendo en cuenta el estudio de la microlocalización y las encuestas realizadas en la ciudad de Lambayeque, se ha establecido que el restaurant vegetariano Vida Sana se ubique en la calle Bolívar cuadra N° 4, la cual es muy comercial por estar ubicado en el centro de Lambayeque y hay concurrencia de personas del segmento objetivo.

Se implementarán las siguientes estrategias:

1. Estrategias de horario: El horario de atención del restaurant vegetariano Vida Sana, será de lunes a sábado de 7:00am a 4:00pm.
2. Estrategias de distribución: La venta de platos se efectuará a través de los siguientes canales de distribución:
   - Servicio directo a los clientes (punto fijo): en el mismo establecimiento del restaurant vegetariano Vida Sana.
   - Servicio a domicilio (Delivery): Se ofrecerá para las personas que viven en el centro de Lambayeque, que desean adquirir el producto y que no pueden acudir al establecimiento. Los pedidos se realizarán a través de los diferentes medios como teléfono y redes sociales como whatsapp y Facebook.

4.2.5.4. Promoción

Para realizar la publicidad y promoción de los productos que brindará el restaurant vegetariano hemos aplicado la siguiente estrategia:

- Estrategia de comunicación: se tomará en cuenta la publicidad y promoción de restaurantes actuales y las encuestas realizadas, la cual nos indica que un 76,9% prefiere recibir información mediante las redes sociales, es por ello que crearemos una página web, Facebook e Instagram.

Red social Facebook: Es un servicio de redes y medios sociales en línea, la cual permite mantener el contacto con los clientes e informarles sobre lo que ofrece el restaurant Vida Sana en cuanto a los productos y promociones, también absolver sus consultas y dudas mediante el chat en línea; es económica y de fácil acceso.

Ilustración 2: Captura de pantalla de la red social Facebook

Elaboración: Propia

Red social Instagram: es una red social que permite compartir videos y fotografías con los clientes, mantenernos conectados e informados mediante el chat en línea, en esta red social podemos publicitar nuestros descuentos y promociones como también nuestro menú diario y videos en donde se comunicará a las personas acerca de los beneficios de la comida vegetariana.

Ilustración 3: Captura de pantalla de la red social Instagram

Elaboración: Propia

Promoción (descuentos en fechas especiales): El restaurant vegetariano Vida Sana ofrecerá descuentos en fechas especiales como son el día de San Valentín, día de la madre, día del padre, fiestas patrias, navidad, entre otras fechas especiales que la mayoría de personas salen de sus casas a festejar y a disfrutar de una comida saludable con la familia, se ofrecerán descuentos como 2 x 1 en desayunos y almuerzos, 20% de descuentos en los platos a ofrecer; Los descuentos serán promocionados en el mismo establecimiento mediante la página web, Facebook e Instagram.

Ilustración 4: volante promocional

Elaboración: Propia

4.2.5.5. Personas

Son el recurso clave para el éxito del negocio, dado que del servicio que brinden dependerá el éxito del restaurant vegetariano Vida Sana.

El restaurant vegetariano Vida Sana contará con dos socias, una de ellas asumirá el cargo de gerente, un chef, dos ayudantes de cocina, dos mozos, un cajero, un personal para delivery, un personal para compras y limpieza y como personal externo un contador y un nutricionista.

El proceso de reclutamiento se realizará por medio de las redes sociales, el personal a reclutar para atención al público se encontrará en el rango de 20 a 35 años, varones y mujeres carismáticas, entusiastas y con deseos de trabajar en atención al cliente.

Se implementará la siguiente estrategia:

1. Estrategias de capacitación: se darán seminarios, talleres sobre nutrición, atención al cliente y relaciones interpersonales. El personal será capacitado para que tengan conocimientos básicos sobre nutrición y beneficios de los platos a ofrecer, se aprenderán la carta con todos sus ingredientes para que puedan explicarle al público sobre lo que contiene cada plato.

El personal brindará atención a los clientes con todos sus protocolos de seguridad y protección personal, como gorra, mascarilla, guantes, mandil y protector facial.

4.2.5.6. Procesos

Un proceso es un conjunto de actividades de trabajo interrelacionadas que se caracterizan por requerir ciertos insumos (productos o servicios obtenidos de otros proveedores) y actividades específicas que implican agregar valor para obtener ciertos resultados.

El restaurant vegetariano Vida Sana contará con tres procesos básicos, uno de compra de insumos, preparación de productos y atención al cliente. Los cuáles serán adaptados para minimizar costos y obtener retorno de los clientes, en la página 88 en el punto 4.5.1. Se detallarán los mapas de procesos.

4.2.5.7. Proveedores

El correcto funcionamiento del restaurant Vida Sana dependerá en gran medida de la disponibilidad de insumos y materia prima a utilizarse, es por ello que es indispensable contar con proveedores que puedan brindar materias primas e insumos en excelente estado para que los platos a preparar sean de buen agrado para los clientes.

Gran parte de los productos necesitan estar frescos como los vegetales, frutas, pescado, carne de soya, por eso se recomienda comprar dichos productos dos veces a la semana y los que tienen mayor duración se pueden comprar quincenal o mensualmente.

El restaurant vegetariano Vida Sana firmará convenios a fin de que los insumos sean entregados en el mismo restaurant, lo que permitirá ahorrar tiempos y costos.

Los proveedores más cercanos para adquirir nuestros productos son:

- Mercado moshoqueque y mercado modelo de Lambayeque: el cual nos permitirá abastecernos de frutas, vegetales, aceite, entre otros insumos a precios cómodos.
- Supermercados metro: nos permitirá abastecernos de productos como carne y leche de soya, arroz integral, etc.
- Electra: cocina, licuadora, refrigeradora, congeladora, computadora, etc.
- Sodimac: estanterías, menaje de cocina y productos de limpieza.
- Entel: internet y telefonía.
- EPSEL: servicio de agua
- Electronorte: servicio de luz
- Sol Gas: servicio de gas

4.2.6. *Ventajas y desventajas del proyecto*

4.2.6.1. Ventajas del proyecto

- En la ciudad de Lambayeque no existe un restaurant vegetariano en donde las personas puedan degustar de una alimentación saludable elaborada con altos estándares de calidad y buena atención al cliente.
- Al no existir un restaurant vegetariano en la ciudad lambayecana nos hace ser el primer y único lugar que ofrecerá alimentos nutritivos preparados de una manera balanceada para el buen consumo de las personas que visiten el restaurant.
- El incremento de enfermedades causadas por la mala alimentación, obliga a las personas a cambiar su estilo de vida y consumir mayormente comida saludable que ayuden aumentar sus defensas.
- El 61, 7 % de los encuestados refiere que le motiva a elegir este tipo de alimentación el mantenerse saludable, una dieta vegetariana variada y equilibrada aporta al organismo los niveles de nutrientes necesarios como las frutas y vegetales que aportan al organismo vitaminas, minerales y aminoácidos que el cuerpo necesita para mantenerse en perfecto estado.
- Cada día son más personas que prefieren llevar una dieta nutritiva para verse bien físicamente, cuidar su cuerpo y su salud.
- La comida vegetariana es ligera, fácil de digerir y buena para la salud.
- Las pastas y cereales contienen gran cantidad de carbohidratos que generan buena fuente de energía, muy recomendada por atletas y fisicoculturistas para potenciar los músculos y aumentar la resistencia.
- El 97,6 % de las personas encuestadas en la ciudad de Lambayeque menciona que es buena la idea de aperturar un restaurant vegetariano en la ciudad lambayecana.

4.2.6.2. Desventajas del proyecto

- Al no existir un restaurant de comida vegetariana en la ciudad de Lambayeque no ha sido posible analizar la competencia directa.
- En Lambayeque ya existen restaurantes posicionados en el rubro de comida criolla, cevicherías, juguerías, los cuales tienen mayor concurrencia de personas.
- Según estudios realizados las personas vegetarianas que no consumen carnes ni productos lácteos tienen deficiencia de vitaminas B12 y triptófano, por lo que es recomendable que los platos sean supervisados por un especialista en nutrición.

4.3. Tamaño del proyecto

4.3.1. *Factores condicionantes del tamaño*

4.3.1.1. El mercado

Es el condicionante fundamental, ya que define la cantidad de productos o número de servicios que será posible colocar durante la vida útil del proyecto, así como sus precios. Depende también de la competencia, su agresividad para participar en el mercado y las estrategias que implementa.

El mercado del proyecto está conformado por hombres y mujeres residentes en la ciudad de Lambayeque de 18 a 65 años de edad, pertenecientes a las clases sociales “A” y “B”, que tengan interés en llevar una alimentación saludable como lo es la comida vegetariana.

Una vez establecido el mercado meta se establecerán estrategias de introducción enfocándose en brindar un excelente servicio a los clientes, ofreciendo productos frescos para la satisfacción de las personas que desean alimentarse de una manera saludable.

Haremos degustaciones gratis para dar a conocer la calidad y el sabor de los platos, también a todos los clientes que consuman más de S/80.00 se les brindará un descuento especial.

4.3.1.2. La tecnología

Es uno de los factores más influyentes sobre la sociedad contemporánea. Tenemos al internet que se ha popularizado tanto que hoy en día nos permite realizar reservas en restaurantes a través de este medio, es por ello que instalaremos internet en nuestro establecimiento para mantenernos conectados con nuestros clientes y ellos puedan realizar las órdenes de pedido a través de dispositivos móviles, tablets y computadora de manera conectada y sincronizada. Así mismo implementaremos un software para la gestión de logística, financiera, de personal, de ventas y de producción.

También contaremos con equipos para la preparación de los alimentos como cocinas industriales, hornos, equipos para la conservación de los alimentos como refrigeradoras y congeladoras necesarias para que los alimentos se mantengan en buen estado y su consumo sea más agradable.

4.3.1.3. El financiamiento

El proyecto se financiará mediante dos fuentes, una será interna conformada por el aporte propio de las socias el cual será de un 40% y financiamiento externo a través de un crédito en una entidad financiera existente en el departamento de Lambayeque el cual será del 60%.

La entidad financiera Mi Banco cuenta con una tasa de interés del 20.60% es una de las entidades financieras de intereses mensuales más bajos.

4.3.1.4. Disponibilidad de recursos

Teniendo en cuenta las necesidades de producción se establece la cantidad de elementos, equipos y dispositivos necesarios para la preparación y venta de alimentos vegetarianos que ofrecerá el restaurant, el cual basará sus procesos en dos tipos de recursos:

- Tangibles: se encuentran los insumos, el personal de trabajo, la maquinaria y equipos.

- Intangibles: consideramos la marca, la cual se espera posicionar para alcanzar un mayor valor en el mercado.

Gran parte de la población Lambayecana se dedica a la agricultura, a cosechar frutas y verduras, de acuerdo a las temporadas encontramos (mango, maracuyá, guanábana, chirimoya, lúcuma, papaya, naranja, lima, uva, granadilla, tamarindo, tumbo, sandia, espárrago, palta, variedad de frejol, soja, arveja, lenteja, choclo, zapallo, camote, tomate, cebolla, etc.) los cuales son insumos esenciales en la preparación de los platos que ofrecerá el restaurant Vida Sana.

En la ciudad de Chiclayo hay institutos y escuelas de gastronomía como EGATUR, CENFOTUR, CUMBRE que forman profesionales en el rubro de la gastronomía y el turismo con una visión creativa y emprendedora, capaces de desarrollar un producto de calidad, bajo la dirección de instructores expertos, pueden desempeñarse como chefs calificados en restaurantes locales, nacionales e internacionales. El restaurant vegetariano Vida Sana contará con un chef profesional y dos ayudantes de cocina para poder elaborar los platos a ofrecer.

4.3.2. *Definición del tamaño*

El restaurant vegetariano Vida Sana contará con un área total de 200 m^2, siendo 120 m^2 el área para la zona de venta y consumo, contando con 20 mesas de 4 sillas cada una, siendo un total de 80 personas cuya distribución de las mesas y las sillas estarán ubicados estratégicamente, respetando las medidas y espacios correspondientes para que los clientes puedan movilizarse sin ninguna dificultad. Teniendo en cuenta que el espacio por persona es de 1.5 m^2, el aforo máximo del restaurant vegetariano vendría a ser de 80 personas, sin embargo, por motivo del COVID – 19 se atenderá solo al 40 % de su capacidad que vendría a ser 32 personas; calculado de la siguiente manera:

- Tamaño del proyecto: 120 m^2 / 1.5 m^2 = 80

- Tamaño del proyecto por COVID- 19: 40% x 80 = 32

Para calcular el aforo máximo del restaurant vegetariano tomaremos en cuenta el tiempo promedio de permanencia por persona, lo cual será de 30 minutos en desayunos y de 1 hora en los almuerzos. Siendo el horario de atención de los desayunos de 7.30 a.m. a 10.30 a.m y el horario de atención de los almuerzos es de 12 p.m a 3 p.m, calculado de la siguiente manera:

- Tamaño máximo del proyecto:

Desayunos: 80 x 6 = 480

Almuerzos: 80 x 3 = 240

TOTAL: 480 +240 = 720 personas diarias

- Tamaño máximo del proyecto por COVID- 19:

Desayunos: 32 x 6 = 192

Almuerzos: 32 x 3 = 96

TOTAL: 192+96 = 288 personas diarias

Por lo tanto, el tamaño máximo del restaurant vegetariano Vida Sana en situaciones normales es de 720 y el tamaño máximo del proyecto por COVID-19 ES de 288 personas diarias a atender.

4.4. Localización del proyecto

4.4.1. *Macrolocalizacion*

El restaurant vegetariano Vida Sana se ubicará en ciudad de Lambayeque – Perú, por ser una zona comercial y concurrida por turistas nacionales y extranjeros debido a su amplia diversidad cultural.

Para determinar la macrolocalización del proyecto utilizaremos el método cualitativo por puntos, empleando la técnica de la asignación ponderada, comparando las alternativas de ubicación (centro de Lambayeque, cerca de la UNPRG y cerca al museo Tumbas Reales de Sipán) que ofrezcan las mejores condiciones para la ubicación del proyecto.

Dónde:

C = Calificación = 1- 10, en donde 1 es malo y 10 es excelente

P = Calificación ponderada = Peso x C

Tabla 35: Macrolocalización

Factor de localización	Factor de ponderación	Centro de Lambayeque		Cerca de la UNPRG		Cerca al museo Tumbas Reales de Sipán	
		C	P	C	P	C	P
Mercado objetivo	0.30	9	2.7	7	2.1	6	1.8
Afluencia de publico	0.20	9	1.8	7	1.4	7	1.4
Seguridad	0.20	8	1.6	6	1.2	7	1.4
Infraestructura	0.10	7	0.7	5	0.5	5	0.5
Proveedores	0.20	8	1.6	6	1.2	6	1.2
Puntuación total			8.4		6.4		6.3

Fuente: encuesta 27/10/2020
Elaboración: propia

De acuerdo a la puntuación total mostrado en la tabla anterior se llega a la conclusión que la zona elegida para localizar el proyecto es el centro de Lambayeque, por acumular una mayor calificación ponderada.

Ilustración 5: Macrolocalización

Elaboración: Propia

4.4.2. ***Microlocalización***

Para determinar el lugar exacto en el que se ubicará el restaurant vegetariano dentro de la ciudad de Lambayeque, utilizaremos también el método de los factores ponderados, determinando de esta manera la zona en el que realmente debe estar ubicada, ya sea en la calle Bolívar cuadra N° 4 o en la calle Emiliano niño cuadra N° 5.

Tabla 36: Microlocalización

Factor de localización	Factor de ponderación	Calle Bolívar cuadra Nº 4		Calle Emiliano niño cuadra Nº 5	
		C	P	C	P
Disponibilidad de local	0.30	7	2.1	5	1.5
Afluencia de publico	0.20	8	1.6	7	1.4
Seguridad	0.20	9	1.8	7	1.4
Estacionamiento	0.20	7	1.4	3	0.6
Transporte local (vías de acceso)	0.10	8	0.8	5	0.5
Puntuación total			7.7		5.4

Fuente: encuesta 27/10/2020
Elaboración: propia

De acuerdo a la puntuación total mostrada en la tabla anterior se concluye que la ubicación elegida para localizar el proyecto sería en la ciudad de Lambayeque en la calle Bolívar cuadra N° 4, por obtener el más alto puntaje con relación a los factores determinantes y la concurrencia de personas por ser una de las calles principales.

Ilustración 6: Microlocalización

Elaboración: Propia

4.5. Ingeniería del proyecto

4.5.1. *Proceso productivo*

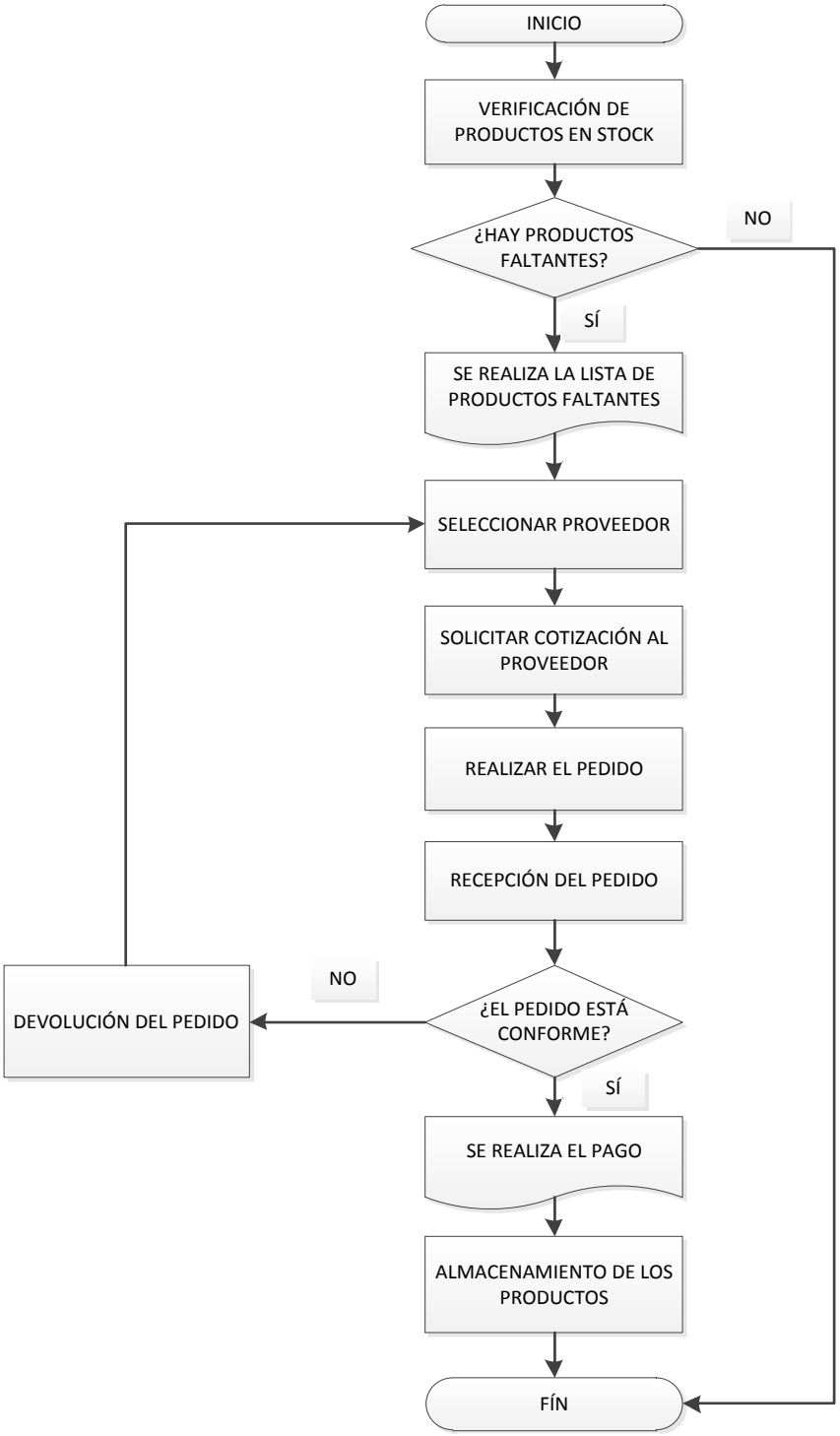
El restaurant vegetariano Vida Sana contará con tres procesos básicos:

- **Proceso de compra de insumos**

1. Inicia con la verificación de productos en stock
2. Si hay productos agotados, se procede a realizar la lista de productos faltantes
3. Luego seleccionamos el proveedor
4. Se solicita la cotización de los productos al proveedor
5. Si todo está conforme se realiza el pedido
6. Llegada y recepción del pedido
7. Verificación del pedido
8. Si el pedido está conforme se procede a realizar el pago de lo contrario se devuelve y se selecciona nuevo proveedor
9. Finalmente se almacenan los productos.

4.5.1.1. Diagrama del proceso

Ilustración 7: Flujograma del proceso de compras de insumos

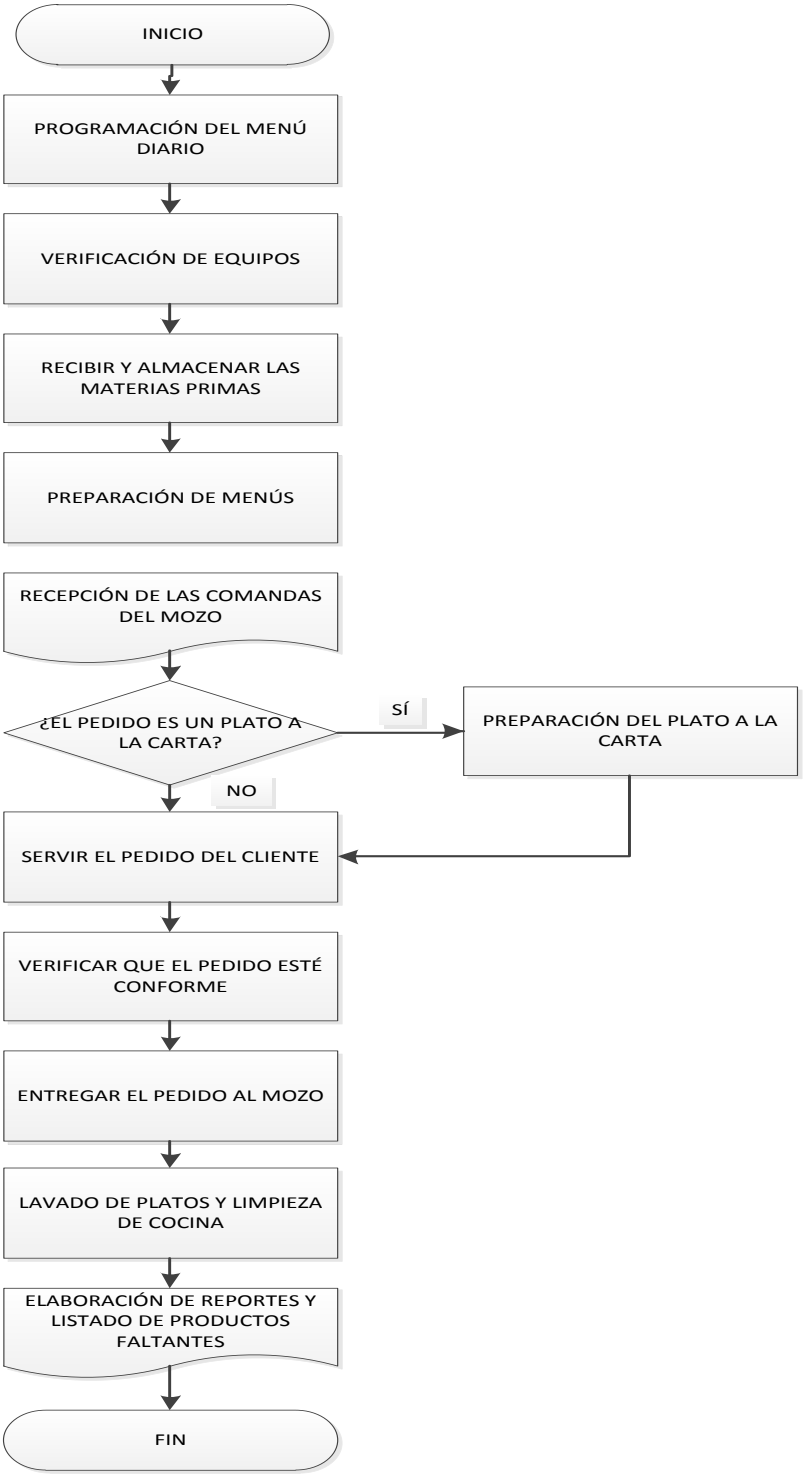


Elaboración: Propia

- **Proceso de producción**

1. Inicia con la programación del menú diario
2. Recepción de las materias primas a preparar
3. Preparación del menú
4. Recepción de las comandas del mozo
5. Verificar si el pedido es un plato a la carta se procede a prepararlo, si el pedido es un menú se procede a servir el pedido del cliente
6. Verificar que el pedido esté conforme
7. Entregar el pedido al mozo
8. Lavado de utensilios y limpieza de cocina
9. Finalmente se elabora el reporte diario y listado de productos faltantes.

Ilustración 8: Flujograma del proceso de producción

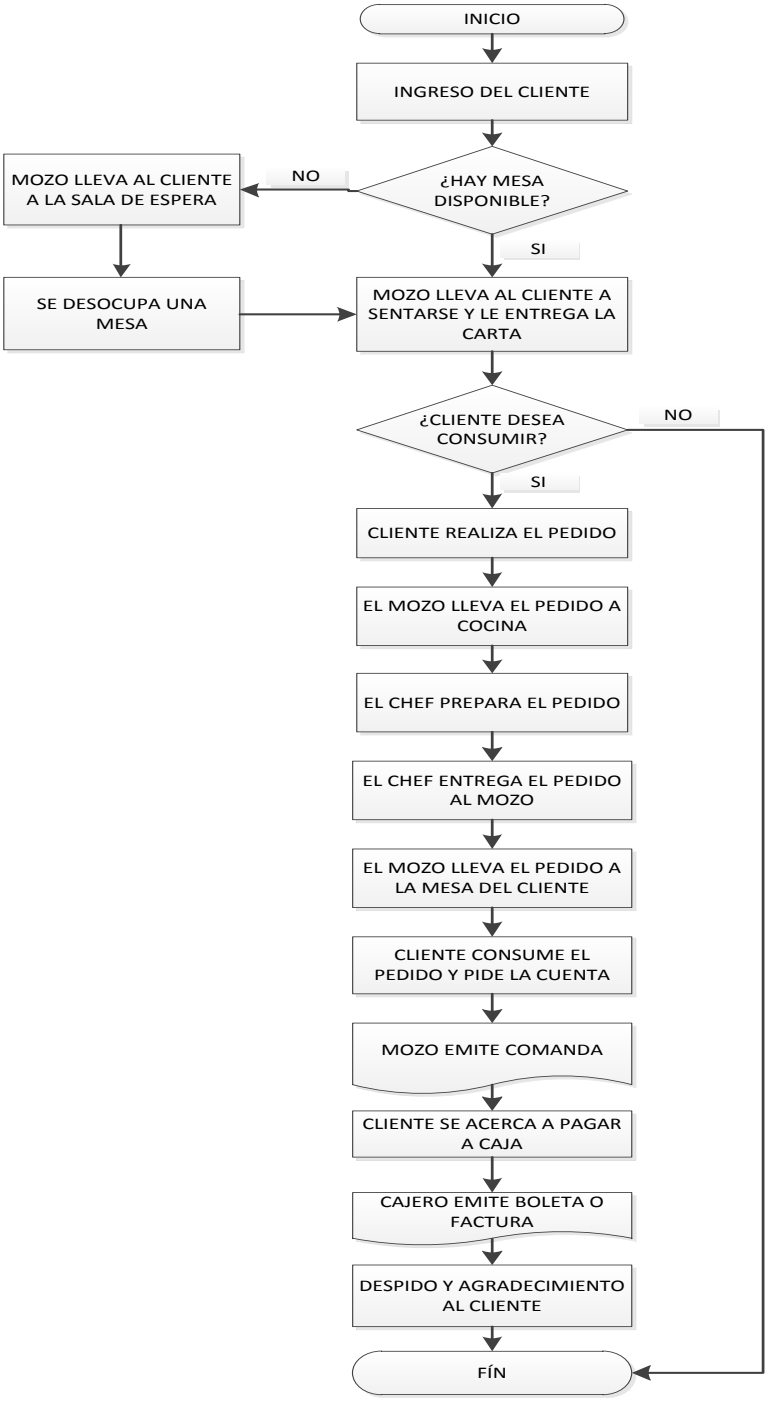


Elaboración: Propia

- **Proceso de atención al cliente**

1. Inicia con el ingreso del cliente al establecimiento
2. Verificar si hay mesa disponible, si no hay el mozo lleva al cliente a la sala de espera hasta que se desocupe una mesa
3. El mozo lleva al cliente a sentarse y le entrega la carta
4. El cliente decide si desea consumir
5. El mozo lleva el pedido a cocina
6. El chef prepara el pedido y entrega al mozo
7. El mozo lleva el pedido a la meza del cliente
8. El cliente consume su pedido y al finalizar pide la cuenta
9. El mozo emite comanda
10. El cliente se acerca a pagar a caja
11. Finalmente, el cajero le entrega su boleta o factura y despide agradeciendo al cliente.

Ilustración 9: Flujograma del proceso de atención al cliente

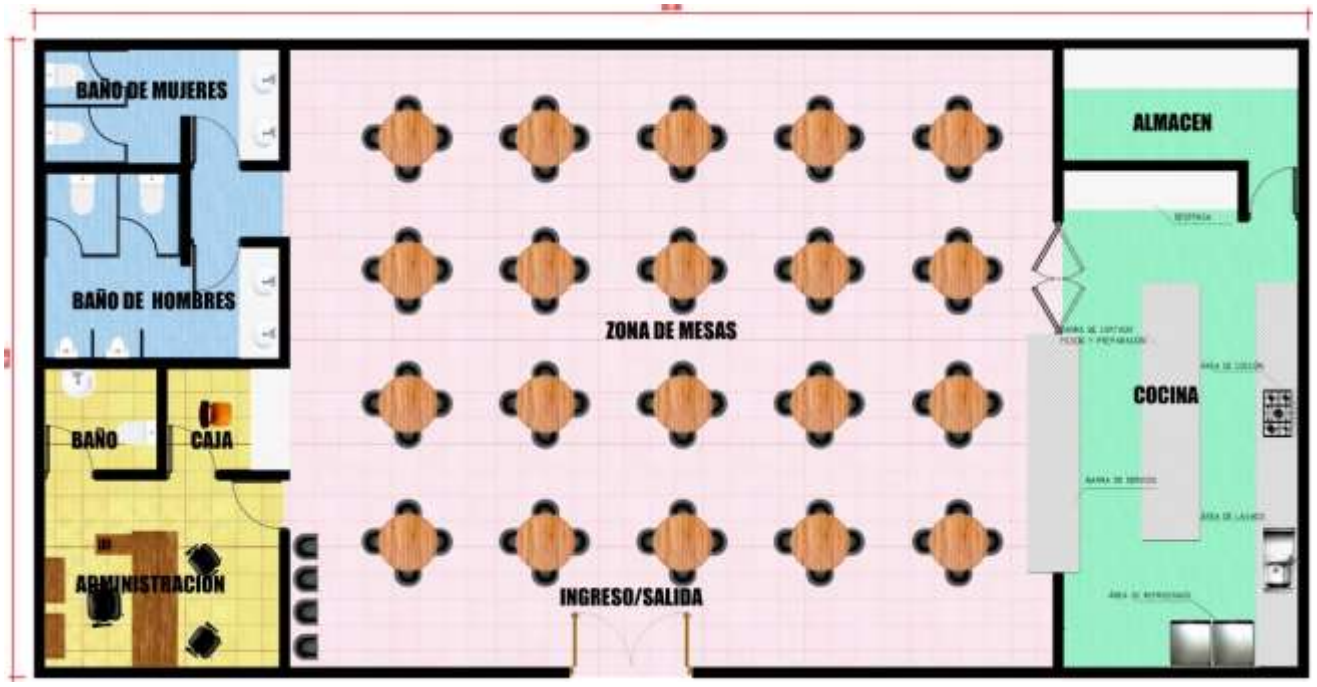


Elaboración: Propia

4.5.2. *Distribución del local*

El restaurant vegetariano Vida Sana estará ubicado en calle Bolívar cuadra Nº 4 al costado de la municipalidad de Lambayeque, en un área de 200 m^2 lo cual contará con las siguientes áreas: cocina, comedor, almacén, administración, caja y SS.HH.

Ilustración 10: Plano de restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L



Elaboración: Propia

4.5.3. *Instalaciones*

La distribución de las áreas será de la siguiente manera:

- ✓ Cocina

Tiene una dimensión de 31.8 m^2, donde el chef y los ayudantes de cocina realizaran la preparación de los platos que se ofrecerán, estando distribuido de la siguiente manera: área de cortado y picado (donde estará ubicado las mesas de cocina), de cocción (donde estará ubicado las cocinas

industriales) lavado, refrigerado (estará ubicado las refrigeradoras y la congeladora), despensa (donde se encontrara dos estantes de cocina para guardar el menaje) y finalmente la barra de servicio (donde el chef y los ayudantes colocarán los platos para que los mozos puedan llevar los pedidos a los clientes).

- ✓ Comedor

Cuenta con un área de 120 m^2 en el cual estará ubicado un total de 20 mesas con 4 sillas cada una. Tomando en cuenta que el espacio por persona es de 1.5 m^2, el aforo máximo del restaurant vegetariano vendría a ser de 80 personas.

- ✓ Almacén

Cuenta con un área de 8.2 m^2, en dicha área se tendrá tres estantes de metal para reservar los alimentos que son comprados en los mercados, como por ejemplo menestras, frutos secos, trigo, quinua, mote, papa, camote, entre otros.

- ✓ Gerencia

Cuenta con un área de 12.40 m^2 , en esta área laborará el gerente, la cual llevará a cabo todas las tareas administrativas de las diversas actividades de la empresa, tales como administración de los costos de las materias primas, insumos, sueldos y otras funciones que le competan. Esta área contara con un escritorio de melanina, una laptop, una silla giratoria y útiles de escritorio como archivadores.

- ✓ Caja

Esta área cuenta con una dimensión de 3.5 m^2, en donde los comensales podrán efectuar sus pagos, para ello se tendrá un escritorio, un teléfono, una computadora con sistema de caja, y una silla giratoria; asimismo esta área contará con dos muebles para recepcionar a las personas que desean llevar sus platos a domicilio.

- ✓ Servicios higiénicos

Cuenta con un área de 20.6 m^2, donde se tendrá dos baños separados, uno para damas y otro para caballeros, además que cada baño tendrá su propio lavatorio.

4.5.4. *Requerimientos del proceso productivo*

4.5.4.1. Requerimiento de maquinarias y equipos

Tabla 37: Maquinaria (en soles)

DESCRIPCION	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Cocina industrial en acero inoxidable marca CADILEN con 4 hornillas en fierro fundido y gran potencia de fuego	2	1800.00	3600.00
Refrigerador SAMSUNG 318 LT con dispensador RT32K5730S8, con 4 comportamientos y un cajón con 171.5 cm de alto, 60 cm de ancho y 67.2 de largo.	2	1350.00	2700.00
Licuadora industrial OSTER modelo 4655 con jarra de vidrio de 1.5 L, de 3 velocidades.	1	250.00	250.00
Extractor FINEZZA de 800 W con polipropileno de 40 cm de alto y 29 cm de ancho.	1	229.00	229.00
Molino de grano industrial de 1 pieza	1	70.00	70.00
Batidora planetaria OSTER negra de 750 W de 4 L con 12 velocidades de acero inoxidable.	1	150.00	150.00

Congelador horizontal ELECTROLUX de 145 L modelo EFC15A2HPWB	1	600.00	600.00
Microondas SAMSUNG de 23 L con potencia de 1200 watts	1	250.00	250.00
TOTAL	**7849.00**		

Fuente: proforma tienda Sodimac
Elaboración: propia

Tabla 38: Equipos (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Televisor de 32 pulgadas HD HYUNDAY modelo HYLED3243NIM	1	550.00	550.00
Computadora Sony con caja registradora, CPU, monitor, teclado, mouse, impresora térmica y licencia Software	1	1800.00	1800.00
Equipo de sonido rocker 80 W con conexión a bluetooth	1	80.00	80.00
Teléfono Inalámbrico Motorola recargable con Identificador de Llamadas, Pantalla Iluminada, 2.4Ghz	1	139.90	139.90
Ventiladores RECCO 3 en 1 con 4 velocidades y 50 W	2	60.00	120.00
TOTAL	**2689.90**		

Fuente: proforma tienda Sodimac
Elaboración: propia

Tabla 39: Equipo de seguridad (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Extintor PQS ABC al 40% de 4 kg con colgador de pared	1	59.00	59.00
TOTAL	**59.00**		

Fuente: proforma tiendas Efe
Elaboración: propia

Tabla 40: Vehículo para delivery (en soles)

DESCRIPCION	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Moto eco finiti ssenda con motor varillero para llevar peso, color negro de 80cm de ancho x 85 cm de largo	1	2800.00	2800.00
TOTAL	**2800.00**		

Fuente: proforma tiendas Efe
Elaboración: propia

4.5.4.2. Requerimientos de insumos

El restaurant vegetariano Vida Sana se abastecerá dos veces a la semana de insumos perecibles y quincenalmente de aquellos que son duraderos.

En las siguientes tablas se muestran los insumos para la preparación de los platos de los desayunos y almuerzos que se ofrecerá en el restaurant.

Tabla 41: Desayuno Vegetariano - mote con queso dieta (en soles)

GRUPO	DESAYUNO			
Nº DE PORCIONES	3			
MOTE CON QUESO DE DIETA				
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
Mote blanco	0.300	Kg	2.50	0.75
Queso dietético	0.250	Kg	8.00	2.00
sal	0.010	Kg	0.80	0.01
aceite de oliva	0.020	Lt	20.00	0.40
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				3.16
COSTO POR PORCION				**1.05**

Fuente: proforma mercado moshoqueque
Elaboración: Propia

Tabla 42: Desayuno Vegetariano - plátano sancochado con maní y queso (en soles)

GRUPO	DESAYUNO			
Nº DE PORCIONES	3			
PLATANO SANCOCHADO CON MANI Y QUESO				
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
Plátano	6	unidades	0.10	0.60
Queso dietético	0.150	kg	8.00	1.20
Maní	0.150	kg	3.50	0.53
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				2.33

COSTO POR PORCION	0.78

Fuente: proforma mercado moshoqueque
Elaboración: Propia

Tabla 43: Desayuno Vegetariano – humita (en soles)

GRUPO	DESAYUNO			
Nº DE PORCIONES	6			
HUMITA				
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
Choclo	8.0	unidades	0.25	2.00
Azúcar	0.030	kg	1.70	0.05
Sal	0.080	kg	0.80	0.06
Leche deslactosada	1.0	unidad	1.50	1.50
Queso dietético	0.250	kg	8.00	2.00
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				5.62
COSTO POR PORCION				**0.94**

Fuente: proforma mercado moshoqueque
Elaboración: Propia

Tabla 44: Desayuno Vegetariano – hamburguesas de pan integral (en soles)

GRUPO	DESAYUNO			
Nº DE PORCIONES	5			
HAMBURGUESAS DE PAN INTEGRAL				
INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
Carne de soja texturizada fina	0.100	kg	13.00	1.30
Pimiento rojo	1.0	unidad	0.30	0.30
Pimiento verde	1.0	unidad	0.30	0.30
Perejil	1.0	porción	0.20	0.20
Sal	0.010	kg	0.80	0.01
Salsa de soya	0.030	lt	7.00	0.21
Aceite de oliva	0.060	lt	20.00	1.20
Pan integral	5.0	unidad	0.15	0.75

Tomate	1.0	unidad	0.10	0.10
Lechuga	0.150	kg	1.50	0.23
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				4.59
COSTO POR PORCION				**0.92**

Fuente: proforma mercado moshoqueque, panadería Meléndrez y la colmena
Elaboración: Propia

Tabla 45: Bebidas calientes (en soles)

INGREDIENTES	**CANTIDAD REQUERIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**COSTO UNIDAD DE MEDIDA**	**COSTO TOTAL**
CAFÉ				
café orgánico	0.015	kg	12.00	0.18
Azúcar panela	0.020	kg	3.50	0.07
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				**0.25**
TE DE MANZANILLA				
Manzanilla	1.0	porción	0.10	0.10
Azúcar panela	0.020	kg	3.50	0.07
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				**0.17**
TE DE DURAZNO				
sobre de durazno	1.0	unidad	0.15	0.15
Azúcar panela	0.020	kg	3.50	0.07
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				**0.22**
TE VERDE				
Sobre de té verde	1.0	unidad	0.15	0.15
Azúcar panela	0.020	kg	3.50	0.07
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				**0.22**
LECHE DE SOYA (4 tasas)				
Soya	0.250	kg	2.50	0.63
Canela	1.0	unidades	0.10	0.10
Clavo de olor	1.0	unidades	0.10	0.10
Azúcar panela	0.080	kg	3.50	0.28
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				1.11
COSTO POR TASA				**0.28**
AVENA (4 tasas)				
Hojuelas de avena	0.300	kg	3.00	0.90
Canela	1.0	unidades	0.10	0.10
Clavo de olor	1.0	unidades	0.10	0.10

Manzana	0.100	kg	0.70	0.07
Azúcar panela	0.080	kg	3.50	0.28
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				1.45
COSTO POR TASA				**0.36**

Fuente: proforma mercado moshoqueque
Elaboración: Propia

Tabla 46: Jugos naturales (en soles)

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
JUGO DE PAPAYA (3 vasos)				
Papaya	1.0	kg	1.50	1.50
Azúcar panela	0.020	kg	3.50	0.07
Algarrobina	0.005	kg	8.00	0.04
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				1.61
COSTO POR VASO				**0.54**
JUGO DE PLATANO CON LECHE (3 vasos)				
Plátano de seda	8.0	unidades	0.10	0.80
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
Algarrobina	0.005	kg	8.00	0.04
Leche deslactosada	1.0	unidad	1.50	1.50
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				2.55
COSTO POR VASO				**0.85**
JUGO DE FRESA CON LECHE (3 vasos)				
Fresa	0.500	kg	3.80	1.90
Leche deslactosada	1.0	unidad	1.50	1.50
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
Algarrobina	0.005	kg	8.00	0.04
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				3.65
COSTO POR VASO				**1.22**
SURTIDO ESPECIAL (3 vasos)				
Manzana	0.200	kg	2.30	0.46
Papaya	1.0	kg	1.50	1.50
Plátano de seda	3.0	unidades	0.10	0.30
Huevo criollo	1.0	unidades	0.30	0.30
Leche deslactosada	1.0	unidad	1.50	1.50

Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
Miel	0.010	kg	10.00	0.10
Algarrobina	0.005	kg	8.00	0.04
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				4.41
COSTO POR VASO				**1.47**

Fuente: proforma mercado moshoqueque y mercado modelo de Lambayeque
Elaboración: Propia

Tabla 47: Refrescos naturales (en soles)

INGREDIENTES	**CANTIDAD REQUERIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**COSTO UNIDAD DE MEDIDA**	**COSTO TOTAL**
DE MAIZ MORADO (3 VASOS)				
Maíz morado	0.400	kg	1.40	0.56
Canela	1.0	porción	0.10	0.10
Limón	1.0	unidades	0.10	0.10
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				0.97
COSTO POR VASO				**0.32**
DE MARACUYA (3 VASOS)				
Maracuyá	0.250	kg	0.90	0.23
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				0.44
COSTO POR VASO				**0.15**
DE LIMA (3 VASOS)				
Lima	5.0	unidades	0.15	0.75
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				0.96
COSTO POR VASO				**0.32**
DE PIÑA (3 VASOS)				
Piña	1.0	unidad	0.70	0.70
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				0.91
COSTO POR VASO				**0.30**
DE NARANJA (3 VASOS)				
Naranja	5.0	unidades	0.10	0.50

Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				0.71
COSTO POR VASO				**0.24**
DE CEBADA (3 VASOS)				
Cebada negra	0.300	kg	1.20	0.36
Azúcar panela	0.060	kg	3.50	0.21
Limón	1.0	unidad	0.10	0.10
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				0.67
COSTO POR VASO				**0.22**

Fuente: proforma proveedores diversos
Elaboración: Propia

Tabla 48: Ensaladas (en soles)

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
ENSALADA DE FRUTAS (4 PORCIONES)				
Papaya	1.0	unidad	1.50	1.50
Manzana	0.200	kg	1.80	0.36
Uva	0.200	kg	1.20	0.24
Piña	1.0	unidad	0.70	0.70
Pera	0.200	kg	4.20	0.84
Mango	0.250	kg	2.30	0.58
Plátano de seda	1.0	unidades	0.10	0.10
Yogurt	0.500	lt	4.60	2.30
Miel	0.010	kg	10.00	0.10
Algarrobina	0.005	kg	8.00	0.04
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				4.32
COSTO POR PORCION				**1.08**
ENSALADA DE VERDURAS (4 PORCIONES)				
Brócoli	0.250	kg	2.00	0.50
Espinaca	1.0	porción	0.20	0.20
Lechuga	1.0	porción	0.40	0.40
Choclo	1.0	unidad	0.25	0.25
Papa	0.250	kg	0.80	0.20
Huevo	2.0	unidades	0.20	0.40
Zanahoria	0.200	kg	1.40	0.28
Mayonesa casera	0.200	lt	3.00	0.60

Sal	0.050	kg	0.80	0.04
Aceite de oliva	0.030	lt	20.00	0.60
Tomate	0.250	kg	0.80	0.20
Ajonjolí	0.100	kg	8.50	0.85
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				4.52
COSTO POR PORCION				**1.13**
ENSALADA DE VERDURAS (4 PORCIONES)				
Betarraga	0.250	kg	1.30	0.33
Zanahoria	0.250	kg	1.40	0.35
Choclo	1.0	unidad	0.25	0.25
Alverja	0.250	kg	1.80	0.45
Papa	0.200	kg	0.80	0.16
Perejil	1.0	porción	0.20	0.20
Vainita	0.200	kg	1.60	0.32
Aceite de oliva	0.030	kt	20.00	0.60
Aceitunas	0.200	kg	5.00	1.00
Huevos	2.0	unidades	0.20	0.40
Sal	0.050	kg	0.80	0.04
Crema de palta	0.200	lt	3.00	0.60
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				4.70
COSTO POR PORCION				**1.17**

Fuente: proforma mercado moshoqueque y mercado modelo de Lambayeque
Elaboración: Propia

Tabla 49: Sopas (en soles)

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
SOPA DE PEREJIL CON GARBANZOS (4 PLATOS)				
Garbanzos	0.250	kg	3.50	0.88
Zanahoria	0.200	kg	1.40	0.28
Perejil	1.0	porción	0.20	0.20
Zapallo	0.200	kg	1.30	0.26
Culantro	1.0	porción	0.10	0.10
Papa blanca	0.200	kg	0.80	0.16
Papa amarilla	0.250	kg	1.20	0.30

Poro	1.0	porción	0.20	0.20
Apio	1.0	porción	0.20	0.20
Jengibre	0.005	kg	4.00	0.02
Aceite de oliva	0.030	lt	20.00	0.60
Sal	0.050	kg	0.80	0.04
Tomate	0.100	kg	0.80	0.08
Ajo	0.015	kg	6.00	0.09
Limón	1.0	unidad	0.10	0.10
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				3.51
COSTO POR PLATO				**0.88**
SOPA DE VERDURAS (4 PLATOS)				
Brócoli	0.200	kg	1.80	0.36
Papa amarilla	0.250	kg	1.20	0.30
Zapallo	0.200	kg	1.30	0.26
Apio	1.0	porción	0.20	0.20
Poro	1.0	porción	0.20	0.20
Habas	0.200	kg	1.70	0.34
Cabello de ángel	0.150	kg	2.00	0.30
Choclo	1.0	unidad	0.25	0.25
Zanahoria	0.200	kg	1.40	0.28
Tomate	0.150	kg	0.80	0.12
Aceite de oliva	0.030	lt	20.00	0.60
Jengibre	0.005	kg	4.00	0.02
Sal	0.050	kg	0.80	0.04
Culantro	1.0	porción	0.20	0.20
Limón	1.0	unidad	0.10	0.10
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				3.57
COSTO POR VASO				**0.89**
SOPA DE SHURUMBO CON TOFU (4 PLATOS)				
Frejol pinto	0.200	kg	3.50	0.70
plátano de seda verde	3.0	unidades	0.10	0.30
Papa amarilla	0.200	kg	1.30	0.26
Jengibre	0.005	kg	4.00	0.02
Mote blanco	0.200	kg	2.00	0.40
Tofu	0.250	kg	7.00	1.75
Apio	1.0	porción	0.20	0.20
Aceite de oliva	0.030	lt	20.00	0.60
Sal	0.050	kg	0.80	0.04

Culantro	1.0	porción	0.20	0.20
Limón	1.0	unidad	0.10	0.10
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				4.57
COSTO POR PLATO				**1.14**

Fuente: proforma mercado moshoqueque, mercado modelo de Lambayeque y la colmena
Elaboración: Propia

Tabla 50: Almuerzos de menú (en soles)

INGREDIENTES	**CANTIDAD REQUERIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**COSTO UNIDAD DE MEDIDA**	**COSTO TOTAL**
VERDURA AL VAPOR CON TOFU (4 PLATOS)				
Brócoli	0.200	kg	1.80	0.36
Alverja	0.200	kg	1.40	0.28
Zanahoria	0.250	kg	1.40	0.35
Vainitas	0.250	kg	1.70	0.43
Coliflor	0.200	kg	1.90	0.38
Zapallo blanco	0.200	kg	1.40	0.28
Papa cambray	0.200	kg	1.30	0.26
Tofu	0.300	kg	7.00	2.10
Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
Sal	0.050	kg	0.80	0.04
Pimienta	1.0	unidad	0.10	0.10
Cebolla	0.060	kg	0.70	0.04
Ajo	0.030	kg	6.00	0.18
Aceite de oliva	0.060	lt	20.00	1.20
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				7.68
COSTO POR PLATO				**1.92**
SALTADO DE BROCOLI (4 PLATOS)				
Brócoli	0.250	kg	1.80	0.45
Carne de soya	0.300	kg	11.00	3.30
Pimentón rojo	1.0	unidad	0.30	0.30
Cebolla	0.060	kg	0.70	0.04
Ajo	0.030	kg	6.00	0.18
Aceite de oliva	0.060	lt	20.00	1.20
Pimienta	1.000	unidad	0.10	0.10
Tomate	0.150	kg	0.80	0.12

Comino	0.005	kg	4.00	0.02
Perejil	1.0	porción	0.20	0.20
Salsa de soya	0.010	lt	7.00	0.07
Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
Sal	0.060	kg	0.80	0.05
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				7.71
COSTO POR PLATO				**1.93**
PESCADO REBOZADO (4 PLATOS)				
Filete de pescado	0.600	kg	6.30	3.78
Cebolla	0.1	kg	0.70	0.06
Zapallo italiano	0.200	kg	1.40	0.28
Harina integral	0.150	kg	2.50	0.38
Huevo	2.0	unidades	0.20	0.40
Papa	0.250	kg	0.80	0.20
Pimiento rojo	1.0	unidad	0.30	0.30
Ajo	0.030	kg	6.00	0.18
Aceite de oliva	0.100	lt	20.00	2.00
Pimienta	1.0	unidad	0.10	0.10
Perejil	1.0	porción	0.20	0.20
Sal	0.060	kg	0.80	0.05
Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				7.92
COSTO POR PLATO				**1.98**
TORTILLA DE VERDURAS CON ALBERJAS Y TOFU (4 PLATOS)				
Alverja	0.200	kg	1.40	0.28
Brócoli	0.200	kg	1.80	0.36
Caigua	0.050	kg	1.90	0.10
Pimentón rojo	1.0	unidad	0.30	0.30
Apio	1.0	ramita	0.20	0.20
Espinaca	1.0	porción	0.20	0.20
Cebolla china	1.0	porción	0.20	0.20
Huevo	3.0	unidades	0.20	0.60
Tomate	0.200	kg	0.80	0.16
Vainitas	0.100	kg	1.70	0.17
Perejil	1.0	porción	0.20	0.20
Tofu	0.250	kg	7.00	1.75
Aceite de oliva	0.100	lt	20.00	2.00
Sal	0.080	kg	0.80	0.06

Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
Ajo	0.020	kg	6.00	0.12
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				8.38
COSTO POR PLATO				**2.09**
ESTOFADO DE CARNE DE SOYA (4 PLATOS)				
carne de soya	0.300	kg	11.00	3.30
Salsa de soya	0.010	lt	7.00	0.07
Ajo	0.030	kg	6.00	0.18
Cebolla	0.080	kg	0.70	0.06
Zanahoria	0.150	kg	1.40	0.21
Papa	0.500	kg	0.80	0.40
Harina integral	0.060	kg	2.50	0.15
Vino tinto	0.150	lt	12.00	1.80
Tomate	0.060	kg	0.80	0.05
Laurel	1.0	unidad	0.10	0.10
Pimienta	1.0	unidad	0.10	0.10
Sal	0.080	kg	0.80	0.06
Alverja	0.250	kg	1.40	0.35
Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
Aceite de oliva	0.060	lt	20.00	1.20
Pepinillo	1.0	unidad	0.30	0.30
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				10.01
COSTO POR PLATO				**2.50**
CHAUFA VEGETARIANO (4 PLATOS)				
Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
Ajo	0.020	kg	6.00	0.12
Aceite de oliva	0.060	lt	20.00	1.20
Jengibre	0.005	kg	4.00	0.02
Brócoli	0.200	kg	2.00	0.40
Alverja	0.200	kg	2.00	0.40
Pimiento rojo	1.0	unidad	0.30	0.30
Vainitas	0.150	kg	2.00	0.30
Tofu	0.400	kg	7.00	2.80
Cebolla china	1.0	porción	0.30	0.30
Salsa de soya	0.010	lt	7.00	0.07
Salsa de ostión	0.010	lt	13.00	0.13
Palta	1.0	unidad	1.50	1.50
Tomate	0.400	kg	0.80	0.32

COSTO TOTAL DE PRODUCCION				9.22
COSTO POR PLATO				**2.31**
FILETE DE PESCADO CON SALSA A LA NARANJA (4 PLATOS)				
Pescado	0.500	kg	6.30	3.15
Zanahoria	0.060	kg	1.40	0.08
Naranja	2	unidad	0.10	0.20
Harina integral	0.060	kg	2.50	0.15
Papa	0.250	kg	0.80	0.20
Aceite de oliva	0.060	lt	20.00	1.20
Cebolla	0.080	kg	0.70	0.06
Ajo	0.030	kg	6.00	0.18
Tomate	0.100	kg	0.80	0.08
Sal	0.080	kg	0.80	0.06
Orégano	1.0	unidad	0.10	0.10
Pimienta	1.0	unidad	0.10	0.10
Laurel	1.0	unidad	0.10	0.10
Mantequilla	0.020	kg	5.00	0.10
Pimentón verde	1.0	unidad	0.30	0.30
Arroz integral	0.600	kg	2.80	1.68
Alverja	0.400	kg	1.40	0.56
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				8.30
COSTO POR PLATO				**2.08**
SPAGHETTI CON ESPINACAS GARBANZOS Y TOFU (4 PLATOS)				
Spaghetti	0.500	kg	3.00	1.50
Espinaca	1.0	Porción	0.30	0.30
Garbanzos	0.400	Kg	2.80	1.12
Tofu	0.250	Kg	7.00	1.75
Tomate	0.100	Kg	0.80	0.08
Ajo	0.020	Kg	6.00	0.12
Sal	0.080	Kg	0.80	0.06
Pimienta	1.0	Unidad	0.10	0.10
Albahaca	1.0	Porción	0.20	0.20
Aceite de oliva	0.060	Lt	20.00	1.20
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				6.43
COSTO POR PLATO				**1.61**

Fuente: proforma mercado moshoqueque, mercado modelo de Lambayeque, la colmena y metro
Elaboración: Propia

Tabla 51: platos a la carta (en soles)

INGREDIENTES	CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL
ARROZ VERDE VEGETARIANO (4 PLATOS)				
Arroz integral	0.500	Kg	2.80	1.40
Culantro	1.0	Porción	0.50	0.50
Espinaca	1.0	Porción	0.50	0.50
Aceite de oliva	0.080	Lt	20.00	1.60
Ajo	0.060	Kg	6.00	0.36
Pimento rojo	1.0	Unidad	0.30	0.30
pimento verde	1.0	Unidad	0.30	0.30
Alverja	0.500	Kg	1.40	0.70
Zanahoria	0.250	Kg	1.40	0.35
Choclo	2.0	Unidades	0.25	0.50
Pimienta	1.0	Unidad	0.10	0.10
Sal	0.080	Kg	0.80	0.06
carne de soya	0.600	Kg	11.00	6.60
Cebolla	0.200	Kg	0.70	0.14
Tomate	0.300	Kg	0.80	0.24
Palta	1.0	Unidad	1.50	1.50
Limón	1.0	Unidad	0.10	0.10
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				15.25
COSTO POR PPLATO				**3.81**
TOFU REBOZADO FRITO CON FRIJOLES				
Tofu	0.500	Kg	7.00	3.50
Harina de garbanzo	0.100	Kg	3.00	0.30
Pan rallado	0.100	Kg	2.00	0.20
Ajonjolí	0.200	Kg	8.50	1.70
Azafrán	0.050	Kg	3.50	0.18
Sal	0.080	Kg	0.80	0.06
Pimienta	1.0	Unidad	0.10	0.10
Culantro	1.0	Porción	0.20	0.20
Ajo	0.010	Kg	6.00	0.06
Comino	0.0	Kg	4.00	0.04
Aceite de oliva	0.200	Lt	20.00	4.00
Arroz integral	0.600	Kg	2.80	1.68
Frijoles	0.500	Kg	2.70	1.35

Palta	1.0	Unidad	1.50	1.50
Tomate	0.300	Kg	0.80	0.24
Limón	1.0	Unidad	0.10	0.10
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				15.21
COSTO POR PLATO				**3.80**
SALTADO DE CARNE DE SOYA				
carne de soya	0.600	Kg	11.00	6.60
Cebolla	0.3	Kg	0.70	0.18
Tomate	0.500	Kg	0.80	0.40
Papa	0.500	Kg	0.80	0.40
Ajo	0.030	Kg	6.00	0.18
Culantro	1.0	Porción	0.20	0.20
Aceite de oliva	0.200	Lt	20.00	4.00
Vinagre tinto	0.100	Lt	5.20	0.52
Ají amarillo	1.0	Unidad	0.10	0.10
Comino	0.005	Kg	4.00	0.02
Sal	0.1	Kg	0.80	0.06
Pimienta	1.0	Unidad	0.10	0.10
Arroz integral	0.600	Kg	2.80	1.68
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				14.44
COSTO POR PLATO				**3.61**
REVUELTO VEGANO DE TOFU				
Tofu	0.600	Kg	7.00	4.20
Espárragos	0.400	Kg	4.80	1.92
Tomate	0.300	Kg	0.80	0.24
Col	0.300	Kg	2.30	0.69
Comino	0.005	Kg	4.00	0.02
Azafrán	0.030	Kg	6.00	0.18
Sal	0.080	Kg	0.80	0.06
Perejil	1.0	Porción	0.20	0.20
Culantro	1.0	Porción	0.20	0.20
Salsa de soya	0.010	Lt	7.00	0.07
Zapallo italiano	0.300	Kg	1.40	0.42
Aceite de oliva	0.200	Lt	20.00	4.00
Arroz integral	0.600	Kg	2.80	1.68
Lentejas	0.300	Kg	2.50	0.75
Ajo	0.030	Kg	6.00	0.18
Limón	1.0	Unidad	0.10	0.10

Palta	1.0	Unidad	1.50	1.50
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				16.41
COSTO POR PLATO				**4.10**
CEVICHE DE CHAMPIÑONES (4 PLATOS)				
Champiñones	0.500	Kg	13.00	6.50
Cebolla	0.800	Kg	0.70	0.56
Culantro	1.0	Porción	0.20	0.20
Yuyo	1.0	Porción	0.30	0.30
Sal	0.080	Kg	0.80	0.06
Ajo	0.030	Kg	6.00	0.18
Orégano seco	1.0	Unidad	0.10	0.10
Jengibre	0.005	Kg	4.00	0.02
Ají amarillo	1.0	Unidad	0.10	0.10
Pimienta	1.0	Unidad	0.10	0.10
pimentón rojo	1.0	Unidad	0.30	0.30
Limón	8.0	Unidades	0.10	0.80
Camote	0.700	Kg	0.60	0.42
Choclo	2.0	Unidades	0.25	0.50
Canchita	0.400	Kg	3.40	1.36
Maíz amarillo	8.000	Unidades	0.75	6.00
COSTO TOTAL DE PRODUCCION				11.50
COSTO POR PLATO				**2.88**
TALLARIN SALTADO CON CARNE DE SOYA (4 PLATOS)				
Spaghetti	0.700	Kg	3.00	2.10
Carne de soya	0.600	Kg	11.00	6.60
Cebolla	0.050	Kg	0.70	0.04
Zanahoria	0.200	Kg	1.40	0.28
Pimentón rojo	1.0	Unidad	0.30	0.30
Pimentón verde	1.0	Unidad	0.30	0.30
Brócoli	0.250	Kg	1.80	0.45
Coliflor	0.250	Kg	1.90	0.48
Salsa de soya	0.010	Lt	7.00	0.07
Jengibre	0.005	Kg	4.00	0.02
Salsa de ostión	0.010	Lt	13.00	0.13
Zapallo italiano	0.200	Kg	1.40	0.28
Papa cambray	1.0	Kg	1.30	1.30
Sal	0.200	Kg	0.80	0.16
Aceite de oliva	0.100	Lt	20.00	2.00

COSTO TOTAL DE PRODUCCION	14.50
COSTO POR PLATO	**3.63**

Fuente: proforma mercado moshoqueque, mercado modelo de Lambayeque, la colmena y metro
Elaboración: Propia

4.5.4.3. Requerimiento de servicios

Restaurant vegetariano Vida Sana contará con los siguientes servicios básicos:

Tabla 52: Requerimiento de servicios (en soles)

SERVICIOS	PAGO MENSUAL (EN SOLES)
Alquiler del local	1,000.00
Agua	80 .00
Energía eléctrica	120.00
Gas	480.00
Telefonía e Internet	70.00
TOTAL	**1180.00**

Fuente: Recibos de consumo Electronorte, Epsel, Sol gas y Entel
Elaboración: Propia

4.5.4.4. Requerimiento de personal

El capital humano es fundamental para el éxito del restaurant vegetariano Vida Sana el cual contará con 13 personas que formarán parte del equipo de trabajo, contará con dos socias, una de ellas asumirá el cargo de gerente, un jefe de cocina, dos ayudantes de cocina, dos mozos, una cajera, un personal de compras y limpieza, un personal de delivery y como externos contará con un contador y un nutricionista.

Tabla 53: Requerimiento de personal

MANO DE OBRA	PERSONAL
NO CALIFICADA	- Limpieza - Delivery
CALIFICADA	- Gerente - Chef
SEMI CALIFICADA	- Cajera - Mozo

Fuente: Ilustración 11
Elaboración: Propia

4.6. Estudio organizacional y legal

4.6.1. *Base legal*

Forma societaria

Restaurant vegetariano Vida Sana se inscribirá en los registros públicos como persona jurídica y como forma societaria será una sociedad comercial de responsabilidad limitada (S.R.L) (Agencia de de promoción de la inversión privada - Perú, 2017).

Tabla 54: Forma societaria S.R.L

Sociedad Comercial De Responsabilidad Limitada (S.R.L)	
Características	De 2 a 20 socios participacionistas
Denominación	La denominación es seguida de las palabras "Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada", o de las siglas "S.R.L."
Órganos	Junta General de Socios y Gerencia
Capital social	Representado por participaciones y deberá estar pagada cada participación por lo menos en un 25%
Duración	Indeterminada
Transferencia	La transferencia de participaciones se formaliza mediante escritura pública y debe inscribirse en el Registro Público de Personas Jurídicas.

Fuente: Ley general de sociedades 26887
Elaboración: Propia

4.6.1.1. Ventajas:

Según (Infoautónomos, 2021) las ventajas de una SRL son las siguientes:

- Responsabilidad frente a acreedores limitada al capital social y a los bienes a nombre de la sociedad.

- Relativa sencillez en cuanto a trámites, tanto en la constitución como en el funcionamiento, con una gestión más sencilla que la de una sociedad anónima.
- Pensada para empresas que deseen mantener identificados a sus clientes. El acercamiento es personalizado
- El Nº de socios es el mínimo posible, dos; también puede ser unipersonal.
- El costo para formalizar una S.R.L es asequible, siendo de S/475.00 con un capital máximo de S/10,000.00 cubriendo la totalidad del trámite.
- Las sociedades tienen mayor facilidad de acceso al crédito bancario ya que a los bancos les ofrecen una mejor información sobre su funcionamiento y además el hecho de ser sociedad suele ofrecer una mejor imagen.
- Libertad administrativa, los socios pueden decidir quién o quiénes se harán cargo de la administración.

Ley de sociedades

Las empresas se regulan bajo la ley general de Sociedades Nº 26887, en donde se puede encontrar con más detalle las características y obligaciones de las distintas formas societarias como son: sociedades anónimas, colectivas y comerciales de responsabilidad limitada. Asimismo, las obligaciones de una S.R.L se encuentran detalladas en el Art. 283º al 294º de la ley mencionada. (Paz, 2018).

Ley MYPE

(El peruano, 2013) De acuerdo a la ley MYPE decreto supremo Nº 007 – 2008 – TR modificado por la ley Nº 30056, se categoriza a las empresas solo por sus ventas anuales y se crea un nuevo nivel de empresa:

- Microempresa: sus ventas anuales deben ser hasta el monto máximo de 150 UIT.
- Pequeña empresa: ventas anuales superiores a 150 UIT y hasta el monto máximo de 1700 UIT.
- Mediana empresa: ventas anuales mayores a 1700 UIT y hasta el monto máximo de 2300 UIT.

4.6.2. *Régimen laboral*

El restaurant vegetariano Vida Sana estará calificado como una microempresa con un nivel de ventas anuales de 150 UIT, por lo cual se acogerá al régimen MYPE tributario, creado especialmente para las micros y pequeñas empresas a fin de promover su crecimiento.

4.6.2.1. Características del régimen MYPE tributario

Según (El Peruano, 2017) las ventajas y beneficios del REMYPE son:

- Pagar sus impuestos mensuales de acuerdo a la ganancia obtenida
- Pueden realizar cualquier tipo de actividad económica
- Se podrán emitir facturas, boletas de venta, tickets, cintas emitidas por máquinas registradoras, o cualquier otro comprobante autorizado por la SUNAT.
- Llevan únicamente registro de ventas, registro de compras y libro diario de formato simplificado.

- Para pertenecer al RMT, se debe declarar el periodo de inicio de actividades dentro de la fecha de vencimiento. En este régimen las declaraciones son mensuales y en ellas se determina el pago de dos impuestos:
  1) Impuesto General a las ventas (IGV) del 18%
  2) Impuesto a la renta que depende del monto de ingresos que se obtenga, (hasta 300 UIT o S/ 1, 320,000.00 solo se paga el 1% de los ingresos netos mensuales, y si se supera las 300 UIT o S/ 1, 320,000.00 será el que resulte mayor de aplicar el coeficiente o 1.5%).
- El RMT permite también descontar los gastos relacionados a tu negocio de tus ingresos, de esta manera pagas el impuesto sobre la utilidad final del año, por lo que deberás presentar una declaración jurada anual aplicando las siguientes tasas:

Tabla 55: Tasas del impuesto a la renta

Renta neta anual	Tasas
Hasta 15 UIT	10%
Más de 15 UIT	29.50%

Fuente: Decreto legislativo Nº 1269
Elaboración: Propia

4.6.2.2. Beneficios de los trabajadores del régimen MYPE

Tabla 56: Beneficios laborales del régimen Mype (Boletín informativo laboral N° 85, 2019)

Beneficios Laborales Del Régimen Mype Tributario	
Remuneración	Los trabajadores tienen derecho a percibir la remuneración mínima vital actualmente (S/.930).
Jornada de trabajo	Trabajar una jornada de 8 horas diarias o 48 horas semanales.
Descanso semanal	Descanso semanal obligatorio de 24 horas consecutivas.
Descanso vacacional	Disponer de 15 días de vacaciones por cada año de trabajo.
Indemnización por despido injustificado	Recibir una indemnización en caso de despido arbitrario equivalente a 10 remuneraciones diarias por cada año de trabajo con un tope de 90 remuneraciones diarias.
Seguridad social en salud	Ser asegurados al sistema integral de salud (SIS) a cargo del ministerio de salud con un sistema semicontributivo, es decir; el estado asume el 50 % y el empleador el otro 50 %.
Sistema de pensiones	El trabajador debe ser asegurado al sistema nacional de su elección (ONP o AFP)
Feriados	Los trabajadores deberán gozar de los días feriados establecidos en el régimen laboral común.

Fuente: Ley Mype número 30056
Elaboración: propia

4.6.3. *Proceso para constituir una S.R.L*

4.6.3.1. Búsqueda y reserva del nombre:

Según (Plataforma digital unica del estado peruano, 2019) para constituir una empresa se realiza los siguientes pasos:

1. **Buscar un nombre disponible:** los socios deberán acercarse a la oficina registral de SUNARP más cercana y solicitar un formato de búsqueda de índice, la cual sirve para saber si el nombre que se requiere adoptar se encuentra disponible, la tasa registral es de s/ 5.00 y el resultado se entrega en un promedio de 20 a 30 minutos.
2. **Decidir qué tipo de empresa se va a constituir:** es importante tener claro cuáles son las diferencias entre cada tipo de empresa, tales como su organización, sus administradores y la forma de constitución del capital.
3. **Presentar los documentos en la misma oficina de SUNARP:** se presenta el DNI y un formulario de solicitud de persona jurídica, este último documento permite colocar 3 opciones de nombres, si el primero está libre te conceden la reserva sino el registrador realiza la búsqueda del segundo nombre y así sucesivamente hasta encontrar uno disponible
4. **Realizar el pago:** el monto de reserva es S/ 20.00

4.6.3.2. Elaboración del acto constitutivo (Minuta): es un documento donde los miembros de una sociedad manifiestan su voluntad de constituir una empresa y señalan todos los acuerdos respectivos (pacto social y los estatutos).

Requisitos:

- 02 copias del DNI de cada uno de los socios o cónyuges.
- Original y dos copias de búsqueda y reserva del nombre.
- Archivo (PDF, Word, Excel) en un USB con giro del negocio y la lista de bienes para el capital.
- Formato de declaración jurada y fecha de solicitud de constitución de empresas.

4.6.3.3. **Abono de capital y bienes**: para constituir una empresa es necesario aportar una cantidad de dinero o bienes (inmuebles o muebles) que se acreditarán con el documento expedido por una entidad financiera, la inscripción de la transferencia a favor de la empresa o sociedad, con la escritura pública que certifique esta transferencia o con el informe de valorización detallado.

Requisitos:

- DNI, pasaporte o carné de extranjería vigente
- Formato de acto constitutivo.

Seguir los siguientes pasos:

1. **Abrir una cuenta en el banco:** acercarse a un banco y solicitar abrir una cuenta que sirva para depositar el dinero que los socios quieren aportar a la empresa.
2. **Realizar un inventario de bienes:** se puede realizar un inventario con la cantidad y costos de los bienes que está poniendo cada socio para la empresa.

4.6.3.4. **Elaboración de la escritura pública:** una vez redactado el acto constitutivo se generará la escritura pública, testimonio de sociedad o constitución social, que es el documento que da fe de que el acto constitutivo es legal. Este documento debe ser firmado, sellado por el notario y tener la firma de todos los participantes de la sociedad, incluidos los cónyuges de ser el caso.

Requisitos:

- DNI, Pasaporte o Carné de Extranjería vigentes.
- Formato de Acto Constitutivo.
- Depósito o Boucher de abono en dinero.

Seguir el siguiente paso:

1. Acércate a la notaría: acudir con todos los requisitos a la notaría para solicitar servicio de elaboración de escritura pública para la constitución de empresa.

Inscripción en Registros Públicos: El notario se encargará de este paso, una vez obtenida la escritura pública, es necesario llevarla a SUNARP para realizar la inscripción de la empresa en los registros públicos.

La persona jurídica existe a partir de su inscripción en los registros públicos.

4.6.3.5. Inscripción al RUC para persona jurídica: se puede realizar este trámite por mesa de partes virtual (MPV) o en persona, a través del representante legal o tercero autorizado y cumpliendo algunos requisitos.

El RUC es el registro que la SUNAT lleva de tu información como contribuyente (persona, entidad o empresa), domicilio fiscal, actividad a la que se dedica y otros datos. Este número es único, consta de 11 dígitos y se debe utilizar en todos los trámites a realizar ante la SUNAT.

Al crear el RUC como persona jurídica, las deudas u obligaciones de la empresa estarán garantizadas y se limitarán sólo a los bienes que estén registrados a su nombre.

Requisitos:

Para trámite por mesa de partes virtual (MPV-SUNAT)

- Formulario (guía) para inscripción o reactivación de personas jurídicas y otras entidades, lleno y escaneado.
- Solicitud de acceso a clave SOL, lleno y escaneado.
- Número de la partida electrónica de constitución de la empresa en Registros Públicos.

- Original de documento privado o público en el que conste la dirección del domicilio fiscal que se declara, escaneado.

Para trámite en forma presencial

- DNI vigente, carné de extranjería, carné de identidad emitido por el ministerio de relaciones exteriores, carné de permiso temporal de permanencia o pasaporte con calidad migratoria para la generación de renta de fuente peruana.
- Original de partida registral certificada (ficha o partida electrónica) por los registros públicos, con antigüedad no mayor a 30 días calendario.
- Original de documento privado o público en el que conste la dirección del domicilio fiscal que se declara.
- Cumplir los requerimientos según el tipo de contribuyente a inscribir.

4.6.4. *Reglamentos y normas de los restaurantes*

4.6.4.1. *Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas*

En el decreto supremo Nº 007 – 98 se menciona que la vigilancia sanitaria de la variedad de alimentos que se comercializan en los restaurantes y la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente norma sanitaria, está a cargo de la autoridad sanitaria municipal. Asimismo, la vigilancia sanitaria se sustentará en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal experto en estos aspectos. (RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 363-2005/MINSA).

4.6.4.2. *Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes N°142 MINSA/ 2018/ DIGESA*

La presente norma es de aplicación obligatoria a nivel nacional, comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines, incluyendo a los consumidores, esta norma hace referencia a que los restaurantes y servicios deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH) sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación y los programas de Higiene y Saneamiento, lo que deberá evidenciarse en la certificación sanitaria de PGH emitida por la municipalidad de su jurisdicción. (Digesa, 2018)

4.6.4.3. Licencia de funcionamiento Ley N° 30506

Tiene como finalidad establecer el marco jurídico de las disposiciones aplicables al procedimiento para otorgar la licencia de funcionamiento expedida por las municipalidades, dicha licencia es la autorización que otorgan las municipalidades para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento determinado, en favor del titular de las mismas. En el caso de que los sujetos obligados a obtener licencia de funcionamiento desarrollen actividades en más de un establecimiento, deben obtener una licencia para cada uno de los mismos. (El peruano, 2016)

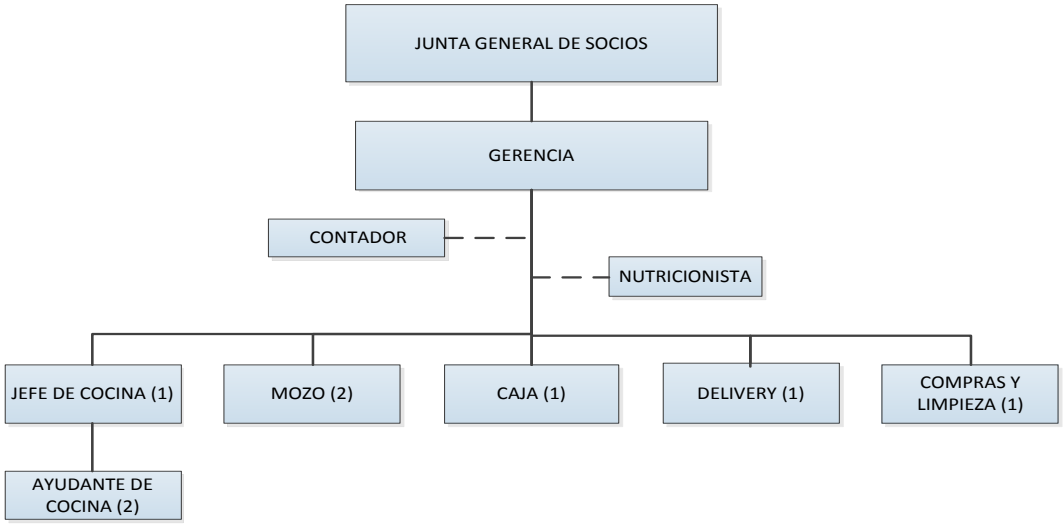
4.6.4.4. Protocolo para la atención presencial de los restaurantes

Según (Andina, 2020) el protocolo de los restaurantes por el COVID 19 para la atención presencial son las siguientes:

- ✓ Limpiar y desinfectar permanentemente sillas, mesas, barras y cualquier superficie y accesorio que sea manipulado por los clientes.
- ✓ El personal deberá respetar el distanciamiento social de al menos un metro con los clientes de acuerdo con la normativa vigente.
- ✓ Señalizar las filas de espera respetando el distanciamiento social de al menos un metro.
- ✓ Garantizar el aprovisionamiento de jabón líquido, papel toalla, secador de manos y soluciones desinfectantes en los servicios higiénicos.
- ✓ Los ambientes se deben mantener ventilados de manera natural o con sistemas mecánicos que aseguren la circulación de aire.
- ✓ Controlar la temperatura con termómetros infrarrojos y se debe restringir el acceso a los clientes con temperatura corporal mayor a 38°C e indicarles acudir al centro de salud más cercano.
- ✓ Verificar el uso de mascarillas.
- ✓ Realizar la desinfección del calzado al ingreso de la empresa.
- ✓ No se brindará atención a los clientes que incumplan las medidas preventivas establecidas.
- ✓ Indicar a los clientes que el retiro de la mascarilla debe realizarse al momento de consumir los alimentos, posterior a ello deben volver a colocársela.
- ✓ El pago del servicio puede ser realizado en mesa o en caja, la empresa evaluará la mejor opción con la finalidad de mantener el distanciamiento social de al menos 1 metro con el cliente.
- ✓ Las zonas de alto tránsito de personal y clientes como pasillos que facilitan el desplazamiento en el salón, deben ser de al menos 2 metros entre los bordes de las mesas del salón.
- ✓ La distancia entre los bordes de las mesas del salón cuando los comensales se dan la espalda debe ser de 1.5 metros, de no ser posible esto, implementar separadores físicos.

4.6.5. *Organigrama de restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L.*

Ilustración 11: Organigrama de restaurant vegetariano Vida Sana S.R.L



Fuente: Ley general de Sociedades N° 26887
Elaboración: Propia

4.6.6. *Manual de organización y funciones*

CARGO: JUNTA GENERAL DE SOCIOS

PERFIL:

Profesionales en áreas administrativas con conocimientos de caculo y análisis, actitudes de emprendimiento, alto grado de responsabilidad, con capacidad para tomar decisiones y resolución de conflictos, buscando el bienestar y crecimiento de la entidad; profesionales dispuestos a realizar inversiones en rubros de restaurantes.

FUNCIONES:

- Aprobar la estructura organizativa de la empresa

- Aprobar el plan estratégico
- Aprobar los documentos de gestión, reglamentos y protocolos de la organización.
- Aumentar o reducir el capital social
- Aprobar y ejecutar los presupuestos
- Aprobar contrataciones del personal.
- Fijar los honorarios de los colaboradores de la organización
- Las demás que le permitan las normas legales relacionadas con el negocio

CARGO: GERENTE

PERFIL:

- Título profesional en administración
- Experiencia mínima de 2 años con conocimientos en marketing, finanzas
- Mujer de 25 a 50 años
- Competencias: liderazgo y motivación, comunicación verbal, entusiasta, excelente organización del trabajo, trabajo en equipo

FUNCIONES:

- Dirigir la empresa
- Llevar el control jurídico, económico y social del establecimiento.
- Elaborar los reglamentos del restaurant.
- Ejecutar planes de negocios.
- Realizar la compra de los insumos con el apoyo del personal de compras.

- Llevar el control financiero, de ventas y de producción.
- Supervisar, motivar y dirigir al personal que tiene a su cargo.
- Planificar los horarios de apertura – cierre del local y del personal.
- Llevar el registro de asistencia del personal.
- Realizar y pagar las planillas del personal.
- Aperturar y cerrar caja junto con el responsable, al inicio y termino de las actividades.
- Diseñar e implementar estrategias de marketing
- Convocar a reuniones a todo el personal del establecimiento por cualquier duda o consulta.
- Otras que le asigne la junta de socios.

CARGO: CONTADOR

PERFIL:

- Profesional titulado en contabilidad
- Experiencia mínima de 2 años en temas relacionados a declaraciones tributarias y recursos financieros.
- Hombre o mujer de 30 a 55 años
- Habilidades de liderazgo, iniciativa, trabajo en equipo, alto grado de responsabilidad y organización en su trabajo.

FUNCIONES:

- Contabilizar las facturas emitidas y recibidas en las fechas correspondientes.

- Elaborar los estados financieros y presentar las declaraciones juradas a la SUNAT
- Realizar el pago de los tributos.
- Consolidar los ingresos - egresos y gastos de la empresa.
- Otras que le asigne la gerencia.

CARGO: NUTRICIONISTA

PERFIL:

- Título profesional de nutriólogo(a)
- Experiencia mínima de 2 años como nutricionista profesional con conocimientos profundos en modelos e instrumentos de evaluación nutricionales
- Hombre o mujer de 25 a 50 años
- Capacidad para sugerir soluciones, creatividad, pensamiento crítico, vocación y entrega al servicio de la institución

FUNCIONES:

- Participar de la planificación del menú y dietas especiales con el jefe de cocina.
- Proponer platos saludables en colaboración con el jefe de cocina.
- Proponer los contenidos, proporciones y cantidades de los alimentos.
- Brindar orientaciones para la conservación y almacenamiento de los alimentos
- Proponer protocolos de intervención dietética para clientes y grupos de personas con problemas de salud.
- Supervisar el cumplimiento de las indicaciones para asegurar el valor nutricional del menú.

- Otros que le solicite la gerencia.

CARGO: JEFE DE COCINA

PERFIL:

- Título profesional o técnico en ciencias gastronómicas
- Experiencia mínima de 2 años con conocimientos de cocina vegetariana, manipulación de alimentos, normas sanitarias, manejo del control de inventarios e inglés básico.
- Hombre o mujer de 25 a 50 años
- Competencias: agudeza olfativa y gustativa, creatividad, destreza, orden, limpieza, pulcritud, eficiencia, trabajo en equipo y dispuesto a trabajar bajo presión.

FUNCIONES:

- Implementar las reglas de seguridad y limpieza en la cocina.
- Verificar el stock de insumos y materiales.
- Verificar el buen funcionamiento de las maquinas.
- Dirigir al personal de cocina.
- Preparar los alimentos según los estándares de calidad establecidos.
- Controlar el tiempo y temperatura de los insumos durante su preparación.
- planificar con su ayudante de cocina los platos que se producirán diariamente.
- Elaborar, actualizar y proponer la carta de alimentos del restaurant junto con el nutricionista.
- Realizar el acabado y decoración de los platillos antes de ser entregados a los clientes.
- Organizar los turnos de trabajo del personal a su cargo junto con el administrador.
- Realizar el listado de compras de la materia prima e insumos.

- Elaborar un reporte diario de necesidades y de consumo de los platos.
- Supervisar al personal bajo su mando.
- Otros que le asigne la gerencia.

CARGO: AYUDANTE DE COCINA

PERFIL:

- Técnico profesional en ciencias gastronómicas
- Experiencia mínima de 1 año en conocimientos básicos de cocina vegetariana y haber asistido a seminarios gastronómicos de comida vegetariana.
- Hombre o mujer de 20 a 45 años
- Competencias: concentración visual, agudeza olfativa y gustativa, limpieza, organización y trabajo en equipo

FUNCIONES:

- Ayudar al jefe de cocina en la producción de los platos.
- Lavar, cortar y picar los insumos para la elaboración de los platos.
- Mantener limpio el ambiente de trabajo.
- Recepcionar y verificar las comandas de los mozos.
- Lavar y secar el menaje de cocina utilizado.
- Elaborar un reporte diario de necesidades y de consumo de los platos.
- Las demás que le asigne el jefe de cocina.

CARGO: MOZO

PERFIL:

- Estudios secundarios completos con conocimientos básicos de inglés
- Experiencia mínima de 6 meses en atención al publico
- Hombres o mujeres de 20 a 45 años
- Competencias: trabajo en equipo, facilidad de palabras, buena presencia, organizado, entusiasta, eficiente, con empeño para realizar sus labores y dispuesto a trabajar bajo presión.

FUNCIONES:

- Orientar a los clientes para su ubicación a las mesas.
- Atender, recomendar los platos al cliente y tomar sus pedidos.
- Absolver dudas y consultas de los clientes.
- Conocer los ingredientes y elaboración de los platos.
- Llevar el pedido de los clientes a sus mesas.
- Implementar módulos de comedor: carta, vajilla, servilletas, etc.
- Mantener la limpieza del comedor.
- Trasladar a la cocina el menaje que ha sido utilizado por los clientes.
- Preguntar al cliente su conformidad con el servicio ofrecido.
- Atender quejas y reclamos.
- Elaborar un reporte diario de ocurrencias del día.
- Las demás que le asigne gerencia.

CARGO: CAJERO

PERFIL:

- Título técnico en administración o contabilidad
- Experiencia mínima de 1 año desarrollando labores relacionadas al puesto, con conocimientos básicos en computación e ingles
- Hombre o mujer de 20 a 45 años
- Competencias: comunicativas, matemáticas y de cálculo, trabajo bajo presión, capacidad para resolver conflictos, proactivo, eficiente y con alto grado de responsabilidad

FUNCIONES:

- Recibir el monto efectivo inicial.
- Brindar buen trato a los clientes manteniendo un ambiente amigable.
- Atender a los clientes en caja y efectuar sus cobros por consumo.
- Realizar reportes diarios de ingresos y egresos.
- Emitir boletas y facturas.
- Atender a las llamadas con los pedidos a domicilio.
- Coordinar con el administrador cualquier inconveniente que se presente en el ejercicio de funciones.
- Mantener limpio y en orden su lugar de trabajo
- Cumplir con el protocolo de atención al cliente con eficiencia y rapidez.
- Otras funciones que le asigne la gerencia.

CARGO: DELIVERY

PERFIL:

- Estudios secundarios completos, con licencia profesional de conducir
- Experiencia mínima de 6 meses desarrollando labores relacionadas al puesto
- Hombre de 20 a 45 años
- Competencias: trabajo en equipo, comunicación verbal, amabilidad, responsabilidad y con alto grado de puntualidad y respeto

FUNCIONES:

- Realizar la entrega de los pedidos al domicilio de los clientes que soliciten el servicio.
- Realizar un reporte de pedidos diarios
- Cobrar los pedidos por delivery y entregar a la cajera.
- Brindar apoyo para la seguridad de la seguridad del restaurant.
- Otras funciones que le asigne gerencia.

CARGO: COMPRAS Y LIMPIEZA

PERFIL:

- Estudios secundarios completos
- Experiencia mínima de 6 meses desarrollando labores relacionadas al puesto de trabajo
- Hombre o mujer de 25 a 50 años
- Competencias: organización en sus labores, responsabilidad, iniciativa, rapidez en el servicio y habilidades matemáticas.

FUNCIONES:

- Apoyar al gerente en las compras de los insumos
- Mantener actualizado el archivo de existencias de insumos.
- Realizar la limpieza continua del restaurant.
- Informar de las necesidades y útiles de aseo para la limpieza
- Ordenar los productos en el almacén.
- Otras funciones que le asigne la gerencia.

4.7. Estudio de las inversiones, financiamiento y presupuesto

4.7.1. Inversiones del proyecto

El monto total de inversión es S/51,878.60, el cual está compuesto tanto por el activo tangible, activo intangible y capital de trabajo.

4.7.1.1. Inversiones fijas

Activo tangible.

En este rubro se detallan todos los materiales físicos necesarios para el funcionamiento del Restaurant “Vida Sana”. Se ha determinado que los activos tangibles están compuestos por las obras civiles, muebles y enseres, maquinaria y equipo y suministros diversos; todos estos se detallan en las siguientes tablas.

Tabla 57: Obras Civiles (En soles)

OBRAS CIVILES	
DESCRIPCION	**TOTAL**
Pintado del local	300.00
Remodelación del local	250.00
TOTAL	**550.00**

Fuente: Proforma ferretería marañón
Elaboración: propia

Tabla 58: maquinaria (En soles)

DESCRIPCION	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Cocina industrial de acero inoxidable marca CADILEN con 4 hornillas en fierro fundido y gran potencia de fuego	2	1800.00	3600.00
Refrigerador SAMSUNG 318 lt con dispensador RT32K5730S8, con 4 comportamientos y un cajón. 171.5 cm de alto, 60 cm de ancho y 67.2 de fondo.	2	1350.00	2700.00
Licuadora industrial OSTER modelo 4655 con vaso de vidrio de 1.5 L, de 3 velocidades.	1	250.00	250.00
Extractor FINEZZA de 800 W con polipropileno de 40 cm de alto y 29 cm de ancho.	1	229.00	229.00
Molino de acero de grano industrial de 1 pieza	1	70.00	70.00
Batidora planetaria OSTER, color negro de 750 W de 4 L con 12 velocidades de acero inoxidable.	1	150.00	150.00
Congelador horizontal ELECTROLUX de 145 L modelo EFC15A2HPWB	1	600.00	600.00
Microondas SAMSUNG de 23 L con potencia de 1200 watts de 50 cm de ancho y 60 cm de alto	1	250.00	250.00
TOTAL	**7849.00**		

Fuente: proforma tienda Sodimac
Elaboración: propia.

Tabla 59: Equipos (En soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Televisor de 32 pulgadas HD HYUNDAY modelo HYLED3243NIM	1	550.00	550.00

Computadora Sony con caja registradora, CPU, monitor, teclado, mouse, impresora térmica y licencia Software, con 4GB de memoria RAM. Disco duro de 1TB + unidad de almacenamiento en estado sólido de 128GB.	1	1800.00	1800.00
Equipo de sonido rocker 80 W con conexión a bluetooth	1	80.00	80.00
Teléfono Inalámbrico Motorola recargable con Identificador de Llamadas, Pantalla Iluminada, 2.4Ghz	1	139.90	139.90
Ventiladores RECCO de pedestal, 3 en 1 con 4 velocidades y 50 W	2	60.00	120.00
TOTAL	**2689.90**		

Fuente: proforma tienda Sodimac
Elaboración: propia.

Tabla 60: Equipo de seguridad (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Extintor PQS ABC al 40% de 4 kg con colgador de pared	1	59.00	59.00
TOTAL	**59.00**		

Fuente: proforma tiendas Efe
Elaboración: propia.

Tabla 61: Vehículo para delivery (en soles)

DESCRIPCION	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Moto lineal modelo Eco finiti ssenda con motor varillero, color negro de 80cm de ancho x 85 cm de largo	1	2800.00	2800.00
TOTAL	**2800.00**		

Fuente: proforma tiendas Efe
Elaboración: propia.

Tabla 62: Muebles (en soles)

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	C.UNIT	C. TOTAL
Escritorio moderno marrón oscuro para oficina, de madera modelo espana con 75.5 cm de alto y 151.5cm de ancho x 50 cm de largo	1	400.00	400.00
Escritorio moderno para recepción, color marrón oscuro de madera y vidrio de 80cm de alto y 170cm de ancho x 40 cm de largo	1	500.00	500.00

Estante archivador julius negro de 50 cm de alto x 60 ancho x 40 cm de fondo	1	239.00	239.00
Mesas de melamine marrón oscuro de 120 cm de largo x 75 cm de ancho acompañado de 4 sillas acolchonadas cada una	20	280.00	5,600.00
Mesas auxiliares para cocina, rectangular plegable con estructura de metal de 180 cm de alto x 80 ancho x 200 cm de largo	3	170.00	510.00
Sillas auxiliares de plástico Tavarua Ratan color marrón oscuro de 89 cm de alto x 52 cm de ancho x 427 cm de profundidad	2	25.00	50.00
Silla giratoria para escritorio color negro de metal, de 88 cm de alto x 57 cm de alto x 62 cm de profundidad	2	100.00	200.00
Estante de madera con dos puertas de 177cm de alto x 70.2 cm de ancho x 80 cm de fondo	3	180.00	540.00
Mueble acolchonado de sala para recepción de 78 cm de ancho x 182 cm de ancho x 46 cm de profundidad	1	300.00	300.00
Botiquín de madera de 45 cm de alto x 20 cm de ancho x 30 cm de fondo	1	20.00	20.00
TOTAL	**8,359.00**		

Fuente: proforma tienda Sodimac
Elaboración: propia.

Tabla 63: Utensilios de cocina (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Ollas grandes de acero inoxidable marca VALESKA de 12L con termómetro incluido en las tapas	6	90.00	540.00
Juego de ollas grandes de acero inoxidable (3 unidades) LUISANT de 9L, 7.5L y 6.5L de alta resistencia y durabilidad	2	210.00	420.00
Olla arrocera Multifuncional a Presión BLACKLINE de 6L modelo HB-206C	1	150.00	150.00
Exprimidor de acero inoxidable	1	20.00	20.00
Exprimidor de limón metálico con 1 pieza	2	8.00	16.00
Tablas de madera para picar de 7.4 cm de largo x 13.9 cm de ancho x 5 cm de espesor	3	10.00	30.00
Recipientes grandes FROZEN ultraforte redondos de 10 lt	5	15.00	75.00
Recipientes FROZEN ultraforte redondos de 8 lt	3	10.00	30.00
Juego de cuchillos de cocina medianos de acero inoxidable, marca AFFILATA de 6 piezas	1	80.00	80.00
Jarras de vidrio grandes de 6L	10	30.00	300.00
Jarras de plástico de 3L	3	13.00	39.00
Rayador de acero inoxidable de 4 caras	3	10.00	30.00
Saleros de acero inoxidable	8	8.00	64.00
Azucareros blanco de porcelana DECO HOME de 100 gr	10	9.00	90.00

Set de 3 coladores de acero inoxidable	2	20.00	40.00
Juego de 3 piezas de espátula de silicona	1	20.00	20.00
Juego de 2 sartenes TRAMONTINA de aluminio de 24 cm de diámetro	2	59.00	118.00
Bandejas de acero inoxidable para servir comida de 50 cm de ancho x 60 cm de largo	5	20.00	100.00
Cucharones metálicos CASA BONITA de acero inoxidable de 35 cm	4	5.90	23.60
Cucharones de madera marca LALY de 40 cm de largo	2	7.90	15.80
TOTAL	**2201.40**		

Fuente: proforma tienda sodimac
Elaboración: propia.

Tabla 64: Menaje de cocina (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Platos grandes cuadrados de loza pesada de 20cm de lado	80	6.00	480.00
Platos tendidos blancos cuadrados de 30cm de lado	60	4.00	240.00
Platos soperos de porcelana, color blanco de 13.5 cm	50	5.00	250.00
Platos de la carta grandes cuadrados de loza pesada de 30cm de lado	80	5.00	400.00
Platos de porcelana redondos para ensaladas de 20cm	50	5.00	250.00
Vasos de cristal grandes para jugos de 456 ML	60	4.50	270.00
Vasos largos de cristal para refrescos de 350 ML	60	2.50	150.00
Tasas blancas de vidrio para café con sus platitos	60	5.00	300.00
Cucharas de mesa de acero inoxidable	100	3.00	300.00
Tenedores de mesa de acero inoxidable	80	2.00	160.00
Cuchillos de mesa de acero inoxidable	80	2.00	160.00
TOTAL	**2960.00**		

Fuente: proforma mercado modelo de Chiclayo
Elaboración: propia.

Tabla 65: Accesorios (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD	C. UNIT	C. TOTAL
Mandiles blancos para los cocineros y los chefs	5	13.00	65.00
Juego de manteles cremas de poli algodón de 160cm de ancho x 230 cm de largo	20	39.00	780.00
Individuales de mesa color marrón oscuro de 30 cm de ancho x 40 cm de largo	80	2.50	200.00
TOTAL	**1,045.00**		

Fuente: proforma promart
Elaboración: propia.

Tabla 66: Total activo tangible (en soles)

DESCRIPCION	MONTO
Obras civiles	550.00
Maquinaria y equipo	13,397.90
Muebles y enseres	14,565.40
TOTAL	28,513.30

Fuente: Tabla 58 a la 66
Elaboración propia.

Activo Intangible.

Está conformado por aquellos gastos que se realizan por los servicios o derechos adquiridos ante los órganos correspondientes a fin de formalizar la empresa.

Tabla 67: Costo de constitución de la empresa (en soles)

DESCRIPCION	COSTO
Búsqueda en registros públicos	20.00
Minuta de constitución	150.00
Escritura Pública	350.00
Inscripción en el registro	70.00

Obtención del RUC	0.00
Licencia Municipal de funcionamiento	190.00
Legalización de los Libros Contables y Planillas	80.00
Comprobantes de pago (Impresión)	40.00
TOTAL	**900.00**

Fuente: Sunarp, notaria Vera, municipalidad de Lambayeque e imprentas
Elaboración propia.

Tabla 68: Trámites para registro de la marca (en soles)

REGISTRO DE LA MARCA	**TOTAL**
Solicitud de registro	300.00
Búsqueda fonética y figurativa	50.00
Publicación en el diario Oficial el peruano	150.00
TOTAL	**500.00**

Fuente: Indecopi
Elaboración: propia.

Tabla 69: Otros gastos (en soles)

DESCRIPCION	**TOTAL**
Gastos de la puesta en marcha del proyecto	300.00
Estudios de pre inversión	400.00
TOTAL	**700.00**

Elaboración propia.

Tabla 70: total activo intangible (en soles)

DESCRIPCION	**TOTAL**
Constitución de la empresa	900.00
Registro de la marca	500.00
Otros gastos	700.00
TOTAL, ACTIVO INTANGIBLE	**2,100.00**

Fuente: Tabla 68 a la 70
Elaboración: propia.

Capital de trabajo

El capital de trabajo para el presente proyecto el capital de trabajo se ha presupuestado para un mes, a continuación, se detallan todos los gastos en que se incurre para la puesta en marcha del negocio.

Tabla 71: Capital de trabajo (en soles)

DESCRIPCION	MONTO
Mano de obra	12,080.00
Materia prima	6,807.12
Agua	80.00
Energía eléctrica	120.00
Gas	610.00
Telefonía e Internet	70.00
Útiles de oficina	5.83
Útiles de aseo	16.42
Suministros diversos	54.50
Materiales para delivery	21.43
Alquiler de local	1,000.00
Publicidad y promoción	400.00
TOTAL	**21,265.30**

Fuente: proformas proveedores diversos
Elaboración: propia.

Inversión total

La inversión total del proyecto está representada por la suma del activo tangible, intangible y el capital del trabajo, siendo un total de 51 878.60

Tabla 72: Inversión total (en soles)

DESCRIPCION	MONTO
Tangible	28,513.30
Intangible	2,100.00
Capital de trabajo	21,265.30
INVERSION TOTAL	**51,878.60**

Elaboración: propia.
Fuente: tabla N° 67, 71 y 72

4.7.2. *Financiamiento*

4.7.2.1. Fuentes de financiamiento

El presente proyecto se financiará mediante dos fuentes: interna conformada por el aporte propio de los socios, el cual será 40% y externa a través de una entidad financiera el cual será un 60%.

Tabla 73: Fuentes de financiamiento (en soles)

Fuente Interna	
Aporte socios:	40% de la inversión total
Total aporte:	20,751.44
Fuente Externa	
Entidad financiera:	60% de la inversión total
Total préstamo:	31,127.16
Inversión Total	**51,878.60**

Fuente: proforma Mi banco
Elaboración: propia.

Tabla 74: estructura de financiamiento (en soles)

ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO			
DETALLE	**PRESTAMO**	**RECURSOS PROPIOS**	**TOTAL**
Inversión Total	**31,127.16**	**20,751.44**	**51,878.60**
Participación porcentual %	60%	40%	100%

Fuente: Tabla 74
Elaboración: propia.

4.7.2.2. Servicio de la deuda

Tabla 75: Servicio de la deuda (en soles)

Entidad financiera	Mi Banco
Préstamo	31,127.16
TCEA	20.60%
TEM	1.57%
Forma de pago	Mensual
Plazo de amortización	3 años

Fuente: Tabla 74
Elaboración: propia.

Tabla 76: Cuadro de servicio de la deuda (en soles)

PERIODO	SALDO INICIAL	CUOTA	INTERES	AMORTIZACION	SALDO FINAL
1	**31127.16**	1139.08	489.68	649.40	30477.76
2	30477.76	1139.08	479.46	659.61	29818.15
3	29818.15	1139.08	469.09	669.99	29148.16
4	29148.16	1139.08	458.55	680.53	28467.63
5	28467.63	1139.08	447.84	691.24	27776.39
6	27776.39	1139.08	436.97	702.11	27074.28
7	27074.28	1139.08	425.92	713.16	26361.12
8	26361.12	1139.08	414.70	724.38	25636.75
9	25636.75	1139.08	403.31	735.77	24900.98
10	24900.98	1139.08	391.73	747.35	24153.63
11	24153.63	1139.08	379.97	759.10	23394.53
12	23394.53	1139.08	368.03	771.04	22623.49
13	22623.49	1139.08	355.90	783.17	21840.31
14	21840.31	1139.08	343.58	795.49	21044.82
15	21044.82	1139.08	331.07	808.01	20236.81
16	20236.81	1139.08	318.36	820.72	19416.09
17	19416.09	1139.08	305.45	833.63	18582.46
18	18582.46	1139.08	292.33	846.75	17735.71
19	17735.71	1139.08	279.01	860.07	16875.64
20	16875.64	1139.08	265.48	873.60	16002.05
21	16002.05	1139.08	251.74	887.34	15114.71
22	15114.71	1139.08	237.78	901.30	14213.41
23	14213.41	1139.08	223.60	915.48	13297.93
24	13297.93	1139.08	209.20	929.88	12368.05
25	12368.05	1139.08	194.57	944.51	11423.54
26	11423.54	1139.08	179.71	959.37	10464.18
27	10464.18	1139.08	164.62	974.46	9489.72
28	9489.72	1139.08	149.29	989.79	8499.93
29	8499.93	1139.08	133.72	1005.36	7494.57
30	7494.57	1139.08	117.90	1021.18	6473.40
31	6473.40	1139.08	101.84	1037.24	5436.16
32	5436.16	1139.08	85.52	1053.56	4382.60
33	4382.60	1139.08	68.95	1070.13	3312.47
34	3312.47	1139.08	52.11	1086.97	2225.50
35	2225.50	1139.08	35.01	1104.07	1121.43
36	1121.43	1139.08	17.64	1121.43	**0.00**
				31127.16	

Fuente: proforma Mi banco
Elaboración: propia

4.7.3. *Presupuestos*

4.7.3.1. Presupuesto de ingresos

El rubro al que se orienta el proyecto corresponde al sector hoteles y restaurantes, todos los ingresos se obtienen por la venta de los diferentes platos, jugos, refrescos y ensaladas a ofrecer al público en los desayunos y almuerzos que se han considerado para el presente proyecto, como se muestra a continuación:

Tabla 77: Ingresos anuales por líneas de productos (en soles)

DETALLE	P E R I O D O
	2020
	1
DESAYUNOS	72144.00
ALMUERZOS	243936.00
TOTAL	**316080.00**

Fuente: Anexo 5
Elaboración: propia.

Tabla 78: Ingresos anuales proyectados por líneas de productos (en soles)

DETALLE	PERIODO				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
DESAYUNOS	72144.00	90720.00	110448.00	129888.00	149472.00
ALMUERZOS	243936.00	307584.00	377136.00	440208.00	512064.00
TOTAL	**316080.00**	**398304.00**	**487584.00**	**570096.00**	**661536.00**

Fuente: Anexo 5
Elaboración: propia

Valor Residual del Proyecto.

El valor residual es el concepto utilizado para asignarle un valor en cualquier momento de la proyección para efectos de establecer el monto del valor residual de activos del proyecto, procederemos a deducir la depreciación de activos para los próximos 5 años, con una tasa con una tasa de depreciación de acuerdo a los montos establecidos por la SUNAT, posteriormente deducimos el monto de valor residual, como se muestra a continuación:

Tabla 79: Valor residual del proyecto (en soles)

DESCRIPCION	TASA	MONTO	P E R I O D O					
			2020 - 2024					
			1	2	3	4	5	Valor Residual
MAQUINARIA Y EQUIPO		13397.90	2679.58	2679.58	2679.58	2679.58	2679.58	0.00
MAQUINARIAS	20%	7849.00	1569.80	1569.80	1569.80	1569.80	1569.80	0.00
EQUIPOS	20%	2689.90	537.98	537.98	537.98	537.98	537.98	0.00
EQUIPOS DE SEGURIDAD	20%	59.00	11.80	11.80	11.80	11.80	11.80	0.00
VEHICULO PARA DELIVERY	20%	2800.00	560.00	560.00	560.00	560.00	560.00	0.00
MUEBLES Y ENSERES		14565.40	1456.54	1456.54	1456.54	1456.54	1456.54	7282.70
MUEBLES	10%	8359.00	835.90	835.90	835.90	835.90	835.90	4179.50
UTENSILIOS DE COCINA	10%	2201.40	220.14	220.14	220.14	220.14	220.14	1100.70
MENAJE DE COCINA	10%	2960.00	296.00	296.00	296.00	296.00	296.00	1480.00
ACCESORIOS	10%	1045.00	104.50	104.50	104.50	104.50	104.50	522.50
SUMINISTROS DIVERSOS		197.00	19.70	19.70	19.70	19.70	19.70	98.50
MATERIALES DE LIMPIEZA	10%	197.00	19.70	19.70	19.70	19.70	19.70	98.50
OBRAS CIVILES		550.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	275.00
INFRAESTRUCTURA	10%	550.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	275.00
TOTAL		**28710.30**	**4210.82**	**4210.82**	**4210.82**	**4210.82**	**4210.82**	**7656.20**

Fuente: SUNAT
Elaboración: propia

4.7.3.2. Presupuesto de egresos

Presupuesto de producción

Tabla 80: Presupuesto de materia prima (en soles)

DETALLE	PERIODO				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
DESAYUNOS	16228.80	19961.28	24324.48	28339.20	32693.76
ALMUERZOS	65456.64	82817.28	101491.20	118696.32	137995.20
TOTAL	**81685.44**	**102778.56**	**125815.68**	**147035.52**	**170688.96**

Fuente: Anexo 6
Elaboración: propia

Tabla 81: Presupuesto de Mano de obra directa (en soles)

DESCRIPCION	P E R I O D O				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
M.O DIRECTA					
Nutricionista	11160.00	11160.00	11160.00	11160.00	11160.00
Jefe de cocina	21780.00	21780.00	24180.00	24180.00	24180.00
Ayudante de cocina	24360.00	24360.00	30360.00	30360.00	30360.00
Mozo	24360.00	24360.00	24360.00	24360.00	24360.00
Caja	12180.00	12180.00	12180.00	12180.00	12180.00
Delivery	12180.00	12180.00	12180.00	12180.00	12180.00
TOTAL	**106020.00**	**106020.00**	**114420.00**	**114420.00**	**114420.00**

Fuente: Anexo 4
Elaboración: propia

Tabla 82: Costo de Producción (en soles)

DESCRIPCION	P E R I O D O				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
Mano de obra directa	106020.00	106020.00	114420.00	114420.00	114420.00
Materia prima directa	81685.44	102778.56	125815.68	147035.52	170688.96
TOTAL	**187705.44**	**208798.56**	**240235.68**	**261455.52**	**285108.96**

Fuente: tabla 81 y 82
Elaboración: propia

Tabla 83: Presupuesto de Mano de Obra Indirecta (en soles)

DESCRIPCION	P E R I O D O				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
M.O INDIRECTA					
Gerente General	27780.00	27780.00	33780.00	33780.00	33780.00
Contador	11160.00	11160.00	11160.00	11160.00	11160.00
TOTAL	**38940.00**	**38940.00**	**44940.00**	**44940.00**	**44940.00**

Fuente: Anexo 4
Elaboración: propia

Tabla 84: Materia Prima Indirecta (en soles)

CARACTERISTICAS	CANTIDAD (paquetes)	C. UNIT	C. TOTAL
Contenedor térmico 4 máx.	20	4.80	96.00
Bolsas biodegradable de 16 x 19 cm	6	3.00	18.00
Bolsitas de hamburguesas	12	3.60	43.20
Contenedor térmico redondo máx.	20	5.00	100.00
TOTAL	**257.20**		

Fuente: proformas mercado modelo de Lambayeque y tienda Sodimac
Elaboración: propia

Tabla 85: Costos Indirectos de Fabricación (en soles)

DESCRIPCION	P E R I O D O				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
CIF VARIABLES	**7557.20**	**9650.00**	**11962.80**	**14275.60**	**16588.40**
Materiales indirectos	257.20	290.00	322.80	355.60	388.40
Agua	960.00	1320.00	1680.00	2040.00	2400.00
Gas	4900.00	6240.00	7800.00	9360.00	10920.00
Energía eléctrica	1440.00	1800.00	2160.00	2520.00	2880.00
CIF FIJOS	**17050.82**	**17050.82**	**17050.82**	**17050.82**	**17050.82**
Telefonía e Internet	840.00	840.00	840.00	840.00	840.00
Alquiler del Local	12000.00	12000.00	12000.00	12000.00	12000.00
Depreciación.	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82
TOTAL	**24608.02**	**26700.82**	**29013.62**	**31326.42**	**33639.22**

Fuente: Proformas proveedores diversos
Elaboración: propia

Tabla 86: Gastos de Administración y Ventas (en soles)

DETALLE	P E R I O D O				
	2020 – 2024				
	1	2	3	4	5
A. Administración	**38940.00**	**38940.00**	**44940.00**	**44940.00**	**44940.00**
Mano de obra	38940.00	38940.00	44940.00	44940.00	44940.00
B. Ventas	**400.00**	**400.00**	**400.00**	**400.00**	**400.00**
Publicidad y promoción	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
TOTAL	**39340.00**	**39340.00**	**45340.00**	**45340.00**	**45340.00**

Fuente: Planilla de trabajadores e imprentas
Elaboración: propia

Gastos Financieros.

Tabla 87: Gastos Financieros (en soles)

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
489.68	355.90	194.57
479.46	343.58	179.71
469.09	331.07	164.62
458.55	318.36	149.29
447.84	305.45	133.72
436.97	292.33	117.90
425.92	279.01	101.84
414.70	265.48	85.52
403.31	251.74	68.95
391.73	237.78	52.11
379.97	223.60	35.01
368.03	209.20	17.64
5165.24	**3413.49**	**1300.87**

Fuente: Tabla 77
Elaboración: propia

Amortización de Intangible.

Tabla 88: Amortización de Intangibles (en soles)

DESCRIPCION	COSTO	%	PERIODO				
			2020 - 2024				
			1	2	3	4	5
Búsqueda en registros públicos	20.00	20%	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Minuta de constitución	150.00	20%	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
Escritura Pública	350.00	20%	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00
Inscripción en el registro	70.00	20%	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00
Obtención del RUC	0.00	20%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Licencia Municipal de funcionamiento	190.00	20%	38.00	38.00	38.00	38.00	38.00
Legalización de los Libros Contables y Planillas	80.00	20%	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00
Comprobantes de pago (Impresión)	40.00	20%	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Solicitud de registro	300.00	20%	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00
Búsqueda fonética y figurativa	50.00	20%	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Publicación en el diario Oficial el peruano	150.00	20%	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00

Gastos de la puesta en marcha del proyecto	300.00	20%	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00
Estudios de pre inversión	400.00	20%	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
TOTAL	**2100.00**	**20%**	**420.00**	**420.00**	**420.00**	**420.00**	**420.00**

Fuente: Sunarp. Municipalidad de Lambayeque, notaria Vera e imprentas
Elaboración: propia

Estructura de Costos.

Tabla 89: Estructura de Costos Fijos y Variables (en soles)

DESCRIPCION	**P E R I O D O**				
	2020 - 2024				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
COSTOS VARIABLES	**89242.64**	**112428.56**	**137778.48**	**161311.12**	**187277.36**
Costos variables directos	**81685.44**	**102778.56**	**125815.68**	**147035.52**	**170688.96**
MP	81685.44	102778.56	125815.68	147035.52	170688.96
Costos variables indirectos	**7557.20**	**9650.00**	**11962.80**	**14275.60**	**16588.40**
Materiales indirectos	257.20	290.00	322.80	355.60	388.40
Agua	960.00	1320.00	1680.00	2040.00	2400.00
Gas	4900.00	6240.00	7800.00	9360.00	10920.00
Energía eléctrica	1440.00	1800.00	2160.00	2520.00	2880.00
COSTOS FIJOS	**162410.82**	**162410.82**	**176810.82**	**176810.82**	**176810.82**
Costos fijos directos	**106020.00**	**106020.00**	**114420.00**	**114420.00**	**114420.00**
MOD	106020.00	106020.00	114420.00	114420.00	114420.00
Costos fijos indirectos	**56390.82**	**56390.82**	**62390.82**	**62390.82**	**62390.82**
MOI	38940.00	38940.00	44940.00	44940.00	44940.00
Telefonía e Internet	840.00	840.00	840.00	840.00	840.00
Alquiler del Local	12000.00	12000.00	12000.00	12000.00	12000.00
Depreciación.	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82
Publicidad y promoción	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
TOTAL	**251653.46**	**274839.38**	**314589.30**	**338121.94**	**364088.18**

Fuente: Tabla 53 y anexo 4
Elaboración: propia

4.7.4. *Punto de Equilibrio*

Para hallar el punto de equilibrio existen dos maneras, a continuación, detallamos las fórmulas:

a) En unidades físicas:

Tabla 90: Punto de Equilibrio (En unidades)

Cantidad	
Costo fijo	183376.56
Costo variable	81685.44
Costo total	265062.00
Ventas totales (en soles)	316080
Unidades producidas	29952

Fuente: Tabla 90
Elaboración: propia

$$\frac{Costos\ fijos * Unidades\ producidas}{Ventas\ totales - Costos\ variables}$$

$$\frac{183376.56 * 29952}{316080 - 81685.44} = 23\ 433$$

b) En unidades monetarias :

Tabla 91: Punto de Equilibrio (En soles)

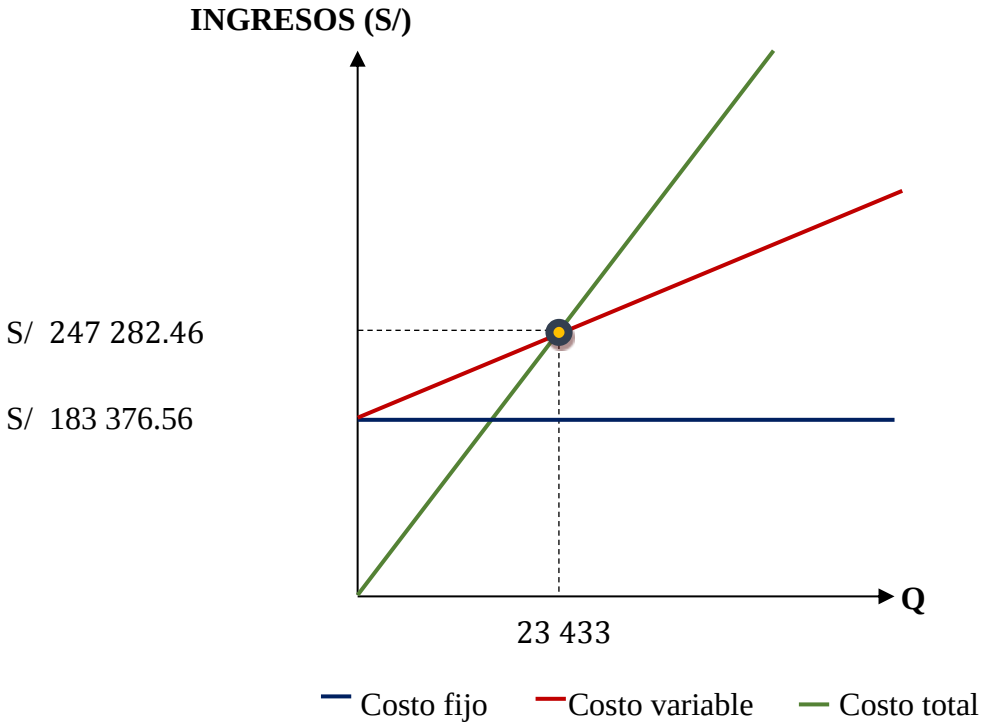
Cantidad	
Costo fijo	183376.56
Costo variable	81685.44
Costo total	265062.00
Ventas totales (en soles)	316080
Unidades producidas	29952

Fuente: Tabla 90
Elaboración: propia

$$P.E. = \frac{Costos\ fijos}{1 - \frac{Costos\ variables}{Ventas\ anuales}}$$

$$P.E. = \frac{183376.56}{1 - \frac{81685.44}{316080}} = 247\ 282.46$$

Ilustración 12: Punto de Equilibrio



4.7.5. *Estados financieros*

Expresan la situación económica y financiera del proyecto.

Estado de ganancias y pérdidas económico

Tabla 92: Estado de Ganancias y Pérdidas Económico (en soles)

DETALLE	P E R I O D O				
	2020 - 2025				
	1	2	3	4	5
INGRESO POR VENTAS	316080.00	398304.00	487584.00	570096.00	661536.00
(Costos de producción)	208102.64	231288.56	265038.48	288571.12	314537.36
UTILIDAD BRUTA	**107977.36**	**167015.44**	**222545.52**	**281524.88**	**346998.64**
Gastos de administración	38940.00	38940.00	44940.00	44940.00	44940.00
Gastos de ventas	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
UTILIDAD OPERATIVA	**68637.36**	**127675.44**	**177205.52**	**236184.88**	**301658.64**
(depreciación)	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82
UTILIDAD ANT/ IMPT.	**64426.54**	**123464.62**	**172994.70**	**231974.06**	**297447.82**
(Impuestos) 29.5 %	644.27	36422.06	51033.44	68432.35	87747.11
UTILIDAD NETA	**63782.27**	**87042.56**	**121961.26**	**163541.71**	**209700.71**

Fuente: Anexo 5 y tabla 87
Elaboración: propia

Tabla 93: Determinación del IGV a Pagar (en soles)

AÑOS	VENTAS	IGV VENTAS	COMPRAS	IGV COMPRAS	IGV ANUAL
1	316080.00	56894.40	208102.64	37458.48	19435.92
2	398304.00	71694.72	231288.56	41631.94	30062.78
3	487584.00	87765.12	265038.48	47706.93	40058.19
4	570096.00	102617.28	288571.12	51942.80	50674.48
5	661536.00	119076.48	314537.36	56616.72	62459.76
TOTAL	**2433600.00**	**438048.00**	**1307538.16**	**235356.87**	**202691.13**

Fuente: Anexo 5 y tabla 91
Elaboración: propia

Flujo de Caja Económico.

Tabla 94: Flujo de Caja Económico (en soles)

DETALLE	P E R I O D O					
	2020 - 2024					
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		**316080.00**	**398304.00**	**487584.00**	**570096.00**	**669192.20**
Ingreso por venta		316080.00	398304.00	487584.00	570096.00	661536.00
Valor residual						7656.20
EGRESOS		**264800.82**	**305919.74**	**360904.26**	**402219.57**	**447500.57**
Inversión inicial	-51878.60					
Costo de venta		208102.64	231288.56	265038.48	288571.12	314537.36
Gasto de Administración		38940.00	38940.00	44940.00	44940.00	44940.00
Gastos de ventas		400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
Pago del impuesto a la renta		17358.18	35291.18	50525.78	68308.45	87623.21
FNCE	**-51878.60**	**51279.18**	**92384.26**	**126679.74**	**167876.43**	**221691.63**

Fuente: Tabla 74, 87 y 92
Elaboración: propia

Estado de Ganancias y Pérdidas Económico – Financiero.

Tabla 95: Estado de Ganancias y Pérdidas Económico – Financiero (en soles)

DETALLE	P E R I O D O				
	2020 - 2025				
	1	2	3	4	5
INGRESO POR VENTAS	316080.00	398304.00	487584.00	570096.00	661536.00
(costos de producción)	208102.64	231288.56	265038.48	288571.12	314537.36
UTILIDAD BRUTA	**107977.36**	**167015.44**	**222545.52**	**281524.88**	**346998.64**
Gastos de administración	38940.00	38940.00	44940.00	44940.00	44940.00
Gastos de ventas	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
UTILIDAD OPERATIVA	**68637.36**	**127675.44**	**177205.52**	**236184.88**	**301658.64**
(depreciación)	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82	4210.82
(Gtos. financ./interés)	5165.24	3413.49	1300.87	0.00	0.00
Amortizaciones preoperativas	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00
UTILIDAD ANT/ IMPT.	**58841.30**	**119631.13**	**171273.83**	**231554.06**	**297027.82**
(Impuestos) (RG) 29.5 %	17358.18	35291.18	50525.78	68308.45	87623.21
UTILIDAD NETA	**41483.11**	**84339.95**	**120748.05**	**163245.61**	**209404.61**

Fuente: Tablas anteriores
Elaboración: propia

Flujo de Caja Económico – Financiero.

Tabla 96: Flujo de Caja Económico – Financiero (en soles)

DETALLE	P E R I O D O					
	2020 - 2025					
	0	1	2	3	4	5
FLUJO ECONOMICO	-51878.60	51279.18	92384.26	126679.74	167876.43	221691.63
Préstamo	31127.16					
Amortización		8503.68	10255.43	12368.05	0.00	0.00
Interés		5165.24	3413.49	1300.87	0.00	0.00
Escudo tributario		1549.57	1024.05	390.26	0.00	0.00
FNCEF	**-20751.44**	**39159.83**	**79739.38**	**113401.08**	**167876.43**	**221691.63**

Fuente: Tablas anteriores
Elaboración: propia

Balance general

Tabla 97: Balance General (en soles)

DESCRIPCION	P E R I O D O					
	2020 - 2024					
	0	1	2	3	4	5
ACTIVO						
Activo Corriente						
Caja – Bancos	14458.18	53618.01	133357.40	246758.48	414634.91	636326.54
Mercaderías	6807.12	6807.12	6807.12	6807.12	6807.12	6807.12
Total, Activo Corriente	**21265.30**	**60425.13**	**140164.52**	**253565.60**	**421442.03**	**643133.66**
Activo No Corriente						
Maquinaria y equipo	13397.90	13397.90	13397.90	13397.90	13397.90	13397.90
Mueble y enseres	14565.40	14565.40	14565.40	14565.40	14565.40	14565.40
Depreciación Acumulada		-4210.82	-8421.64	-12632.46	-16843.28	-21054.10
Amortización Acumulada	2100.00	1680.00	1260.00	840.00	420.00	0.00

Total Activo No Corriente	**30063.30**	**25432.48**	**20801.66**	**16170.84**	**11540.02**	**6909.20**
TOTAL ACTIVO	**51328.60**	**85857.61**	**160966.18**	**269736.44**	**432982.05**	**650042.86**
PASIVO						
Pasivo Corriente						
Préstamo	8503.68					
Tota Pasivo Corriente	**8503.68**					
Pasivo No Corriente						
Préstamo	22623.49					
Total Pasivo No Corriente	**22623.49**					
TOTAL PASIVO	**31127.16**					
PATRIMONIO						
Capital Social	20751.44	20751.44	20751.44	20751.44	20751.44	20751.44
Utilidades Acumuladas		65106.17	140214.74	248985.00	412230.61	629291.42
TOTAL PATRIMONIO	**20751.44**	**85857.61**	**160966.18**	**269736.44**	**432982.05**	**650042.86**
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	**51878.60**	**85857.61**	**160966.18**	**269736.44**	**432982.05**	**650042.86**

Fuente: Tablas anteriores
Elaboración: propia

4.8. Evaluación del proyecto

A continuación, se muestra la evaluación económica, social y ambiental del proyecto:

4.8.1. *Evaluación económica*

Los indicadores más significativos utilizados para la evaluación del proyecto son los siguientes:

4.8.1.1. Valor Actual Neto (VAN)

Es el valor actual de los beneficios netos al final del proyecto.

NOTA: El COK (costo de oportunidad de capital) se calculó con la tasa del interés bancario que es 21 % multiplicado por el 60% del aporte externo de capital, y por otro lado se calculó el costo de

oportunidad de aporte propio que es un 40% con la tasa de oportunidad del negocio del 10%, obteniéndose un promedio de 16.6 % con el fin de determinar o actualizar los datos del VAN

Tabla 98: Costo de oportunidad de capital

Aportes		**Tasa estimada**	**Resultado**
Externo	60%	0.21	12.60%
Propio	40%	0.1	4.00%
Total			16.60%

Fuente: Tabla 77
Elaboración: propia

Tabla 99: Valor Actual Neto (flujo de caja económico en soles)

COK	**17%**
AÑOS	**FLUJO NETO**
0	-51878.60
1	51279.18
2	92384.26
3	126679.74
4	167876.43
5	221691.63
VANE	**333649.11**

Fuente: Tabla 93
Elaboración: propia

Tabla 100: Valor Actual Neto (flujo de caja financiero en soles)

COK	**17%**
AÑOS	**FLUJO NETO**
0	-20751.44
1	39159.83
2	79739.38
3	113401.08
4	167876.43

5	221691.63
VANEF	**336705.16**

Fuente: Tabla 95
Elaboración: propia

4.8.1.2. Tasa Interna de Retorno (TIRE)

Es una tasa porcentual que indica la rentabilidad promedio anual generado por el capital que permanece invertido en el proyecto.

Tabla 101: Tasa Interna de Retorno Económica (en soles)

AÑOS	FLUJO NETO DE CAJA ECONOMICO
0	-51878.60
1	51279.18
2	92384.26
3	126679.74
4	167876.43
5	221691.63
TIRE	**146%**

Fuente: Tabla 93
Elaboración: propia

Tabla 102: Tasa Interna de Retorno Económica –Financiera (en soles)

AÑOS	FLUJO NETO DE CAJA ECONOMICO - FINANCIERO
0	-20751.44
1	39159.83
2	79739.38
3	113401.08
4	167876.43
5	221691.63
TIREF	**261%**

Fuente: Tabla 95
Elaboración: propia

4.8.1.3. Ratio Beneficio Costo B/C.

En la siguiente tabla se aprecia que el Ratio Costo Beneficio, donde este es mayor a 1, lo que demuestra que el proyecto es rentable.

Tabla 103: Razón Beneficio Costo (en soles)

	RELACION BENEFICIO COSTO		
TASA DE DESCUENTO	**17%**	**INGRESO**	**COSTO**
AÑOS	**INVERSION**		
0	51878.60		
1		316080.00	251653.46
2		398304.00	274839.38
3		487584.00	314589.30
4		570096.00	338121.94
5		661536.00	364088.18

Fuente: Anexo 5 y tabla 90
Elaboración: propia

Tabla 104: Indicador B/C (en soles)

	INGRESO	COSTO
VNA	1471519.11	958786.08
C+I	1010664.69	
B/C	**1.46**	

Fuente: Tabla 102
Elaboración: propia

4.8.1.4. Periodo de Recuperación.

Es un indicador que muestra el número de años necesarios para que el inversionista logre recuperar el capital invertido en el proyecto, lo cual para el presente proyecto dicha inversión se logra recuperar en el periodo de 1 año 4 días.

Cálculo:

$$\boldsymbol{PRC = \frac{INVERSIÓN\ TOTAL}{FLUJO\ DE\ CAJA}}$$

$$P.R = \frac{51878.60}{51279.18} = 1.011689462$$

0.011689462 * 360 = 4.20820632

P.R = 1 año 4 días

4.8.2. *Evaluación financiera*

4.8.2.1. Razones financieras

- ***Razón de Liquidez.***

Muestran la capacidad de la empresa para enfrentar su compromiso a corto plazo

Razón del activo corriente: Relaciona los activos corrientes frente a los pasivos corrientes, y cuanto más alto sea el coeficiente, la empresa tendrá mayores posibilidades de efectuar sus pagos de corto plazo.

$$Razón\ Corriente = \frac{Activo\ Corriente}{Pasivo\ Corriente}$$

$$Razón\ Corriente = \frac{14458.18}{8503.68} = 1.70$$

Interpretación: por cada S/ 1.00 de deuda corriente la empresa dispone de S/ 1.70 de activo corriente para afrontar su obligación a corto plazo.

- **Razón de prueba acida:** Esta medida es más severa que la razón corriente, pues al activo corriente se le resta las existencias, al considerarse que estos inventarios son menos líquidos o no son fácilmente convertibles en dinero, nos sirve para saber que se puede pagar la deuda sin comprometer a las existencias.

$$Razón\ Ácida = \frac{Activo\ Corriente - Inventarios}{Pasivo\ Corriente}$$

$$Razón\ Ácida = \frac{21265.30 - 6807.12}{8503.68} = 1.70$$

Interpretación: Por cada S/. 1.00 de pasivo corriente, la empresa dispone de S/. 1.70 en caja y bancos para hacer frente a su obligación a corto plazo sin comprometer a las existencias.

- **Razones de Solvencia o de Endeudamiento.**

Esta ratio nos indica el respaldo con que cuentan las empresas frente a sus deudas totales, es decir; muestran el grado en que la empresa está financiada por deuda.

- ***Razón de Deuda – Activos Totales.***

Destaca la importancia relativa del financiamiento por deuda para la empresa al mostrar el porcentaje de activos de la empresa que se sustentan mediante el financiamiento de deuda.

$$Razón\ de\ deuda = \frac{Pasivos\ Totales}{Activos\ Totales}\ X\ 100$$

$$Razón\ de\ deuda = \frac{31127.16}{51328.60}\ X\ 100 = 61\%$$

Interpretación: La empresa presenta una razón de deuda de 61% sobre sus activos.

4.8.2.2. Razones de Rentabilidad.

Muestra los beneficios en términos de porcentaje que la empresa obtiene por inversión efectuada. Esta razón confronta los resultados del estado de ganancias y pérdidas versus algunas cuentas del activo y del pasivo.

- ***Rendimiento sobre la inversión***

Es una razón financiera que compara el beneficio o la utilidad obtenida en relación a la inversión realizada.

$$Rendimiento\ sobre\ la\ Inversión = \frac{Utilidad\ Neta}{Activos\ Totales}$$

$$ROI = \frac{41483.11}{51328.60} = 0.81$$

Interpretación: Señala que por cada S/ 1.00 de inversión en mis activos, estos me general S/ 0.81 de utilidad neta.

- ***Margen de utilidad bruta***

Esta razón trata de determinar el margen de utilidad bruta que la empresa obtiene al deducir el costo de ventas de las ventas totales. Señala la eficiencia de las operaciones y también como han sido fijados los precios de los productos.

$$Margen\ Bruto = \frac{Utilidad\ Bruta}{Ventas}\ X\ 100$$

$$Margen\ Bruto\ = \frac{107977.36}{316080.00}\ X\ 100\ =\ 34\%$$

Interpretación: Señala que el margen de utilidad bruta de la empresa, representa un 34 % del total de los ingresos por ventas, señala también que la empresa ha sido eficiente para producir y vender productos por arriba del costo.

- **Margen de Utilidad Neta.**

Señala la eficiencia relativa de la empresa después de tomar en cuenta todos los gastos y el impuesto sobre el ingreso. Indica el ingreso neto por cada S/. 1.00 de ventas en la empresa.

$$Margen\ Neto = \frac{Utilidad\ Neta}{Ventas}\ X\ 100$$

$$Margen\ Neto = \frac{41483.11}{316080.00}\ X\ 100 = \ \ 13\%$$

Interpretación: Esta razón muestra que por cada S/. 1 de ventas, la empresa tiene 13% de utilidades.

- **Rentabilidad de los Activos Fijos.**

$$Rentabilidad\ de\ los\ Activos\ Fijos = \frac{Utilidad\ Operativa}{Activos\ fijos}\ X\ 100$$

$$Rentabilidad\ de\ los\ Activos\ fijos = \frac{68637.36}{30063.30}\ X\ 100 = 228.30\%$$

Interpretación: La empresa obtendrá una rentabilidad económica de 228.30% antes de impto.

- **Productividad de las Ventas.**

$$Productividad\ de\ las\ Ventas = \frac{Utilidad\ antes\ de\ impuestos}{ventas}\ X\ 100$$

$$Productividad\ de\ las\ Ventas = \frac{64426.54}{316080.00}\ X\ 100 = \ \ 20\%$$

Interpretación: La utilidad antes de impuesto que se obtiene de las ventas es de 20%.

4.8.3. *Evaluación social*

Es importante analizar cuanto ha repercutido el COVID - 19 en la alimentación de las personas, ya que actualmente la sociedad opta por alimentos mucho más saludables y nutritivos para fortalecer el sistema inmune y reducir la probabilidad de aparición de diversas enfermedades. Ante ello la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque tendrá un aporte positivo en la localidad ya que su fin es contribuir con una cultura de alimentación saludable y de esta manera ayudar a la sociedad a llevar un estilo de vida mucho más sano, mejorando el estado de ánimo, salud y condición física de las personas.

Por otro lado, con la apertura del restaurant vegetariano Vida Sana se generará fuentes de trabajo en la ciudad de Lambayeque; ya que se requerirá a 10 trabajadores, para que puedan ocupar puestos administrativos y operativos, con un salario digno y todos los beneficios sociales que por ley les corresponda.

La implementación del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque generará una fuente de ingresos a los agricultores ya que se realizará convenios con algunos de ellos para que nos puedan proveer los insumos necesarios de la temporada para la preparación de los platos que se ofrecerá Vida Sana.

4.8.4. *Evaluación ambiental*

Hoy en día el impacto ambiental en cualquier tipo de organización, ha llegado a causar un gran interés para mantener un estilo de vida más eco-amigable.

Para el restaurant vegetariano Vida Sana, es necesario tomar en cuenta el factor ambiental y climático ya que los productos a utilizar como materia prima son de origen vegetal. Es decir, que por ser alimentos que surgen de la agricultura se necesita que los sembríos no sean afectados por desastres naturales o cambios climáticos causantes de sequias, tormentas, fenómenos invernales, etc.

Se considera cumplir cada uno de los siguientes enunciados en razón de que debemos tomar conciencia y cumplir con nuestros deberes ambientales:

1. Se ubicarán tachos de basura en el restaurant con su respectiva división para fines de reciclaje.

2. Para el servicio de delivery se utilizarán bolsas y Contenedores térmicos biodegradables.

3. Se utilizará en cada uno de los sectores del restaurant focos ahorradores.

4. En los baños del establecimiento se instalarán llaves ahorradoras para limitar el uso de agua a los clientes y prevenir su desperdicio.

5. Los residuos orgánicos serán entregados a entidades recicladoras que puedan darle un uso adecuado.

6. Con los trabajadores del restaurant se planificarán salidas recreativas y de ayuda ambiental como reforestaciones, etc.

CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- Luego del estudio de mercado realizado se encontró que el 97.6 % de la población acepta la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque, el mismo que debería brindar buena atención, limpieza y buen sabor de la comida; asimismo el 76.9 % indicaron que la mejor forma de recibir información sobre este tipo de negocios es a través de las redes sociales.

- De acuerdo al estudio del tamaño del proyecto se determinó que el área de venta y consumo será de 120 m^2, lo cual sirvió para determinar el tamaño máximo del proyecto que nos permitirá atender a 720 personas en situaciones normales y 288 personas en situaciones de COVID-19.

- De acuerdo al estudio realizado de la macro y micro localización se determinó que la mejor ubicación del restaurant vegetariano Vida Sana, debería ser en la cuadra 4 de la calle Bolívar de la ciudad de Lambayeque.

- De acuerdo al estudio de la ingeniería se determinó los requerimientos de maquinaria y equipo, la cantidad de insumos necesarios y el personal requerido para el funcionamiento del restaurant vegetariano *Vida Sana.*

- De acuerdo al análisis legal se determinó, que la forma societaria sería una sociedad de responsabilidad limitada S.R.L. En base a esta información se diseñó la estructura

organizacional, el manual de funciones y el perfil de los trabajadores que se requiere para cada puesto de trabajo del restaurant vegetariano Vida Sana.

- De acuerdo al estudio económico se determinó, que el monto total de inversión es de S/ 42 636.65, del cual 40 % será aportado por los socios y el 60% financiado con un préstamo por la entidad financiera Mi Banco.

- Según la evaluación económica – financiera se encontró una TIR de 90 % y un VANE positivo, lo que hace viable la implementación del proyecto.

5.2. Recomendaciones

- Se recomienda la implementación del restaurant vegetariano Vida Sana en la ciudad de Lambayeque por el nivel de aceptación que tiene en el mercado ya que el 97.6 % está de acuerdo con la apertura de este tipo de negocio, asimismo existe en el mercado la calidad y cantidad de insumos adecuados para la preparación de los platos a ofrecer.

- Se recomienda que las áreas del restaurante vegetariano Vida Sana sea de acuerdo a la propuesta elaborada en el presente estudio, respetando los espacios de 1.5 m^2 por persona, cumpliendo con las normas de defensa civil y las que fueron establecidas el año 2020 por la presencia del COVID-19.

- Se recomienda que el restaurant vegetariano *Vida Sana* este ubicado en la cuadra 4 de la calle Bolívar de la ciudad de Lambayeque, debido a que es un lugar céntrico y existe una gran afluencia de personas en la zona.

- Se recomienda que los requerimientos de maquinaria, equipos e insumos sean adquiridos en las tiendas Sodimac, mercado moshoqueque y mercado modelo de Lambayeque según las proformas realizadas y que el personal calificado y no calificado se reclute a través de una convocatoria pública.

- Se recomienda que la forma societaria del restaurant vegetariano *Vida Sana.* sea una sociedad de responsabilidad limitada S.R.L, por las ventajas que ofrece ya que los socios sólo responden con su aporte, es más sencillo constituirla y tiene facilidades a créditos bancarios.

- Se recomienda que el 60% (26,063.99) del monto de inversión que requiere ser financiado se haga a través de un préstamo en la entidad financiera Mi Banco.

- Se recomienda que se implemente el restaurant vegetariano Vida Sana dado que se encontró un VAN positivo y una TIR de 90%, indicadores que hacen viable el presente proyecto.

REFRENCIAS

Andina. (13 de Julio de 2020). Restaurantes: conoce el protocolo para la atención presencial en salón.

Andrés, M. (2001). *PROYECTOS DE INVERSIÓN. FORMULACION Y EVALUACION PARA MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS.* Oaxaca: INSTITUTO TECNOLOGICO DE OAXACA.

Banco Mundial. ORG. (13 de Mayo de 2020). *Como la nutricion puede proteger la salud de las personas durante la COVID - 19 (Coronavirus).* Obtenido de Como la nutricion puede proteger la salud de las personas durante la COVID - 19 (Coronavirus): https://blogs.worldbank.org/es/voices/como-la-nutricion-puede-proteger-la-salud-de-las-personas-durante-la-covid-19-coronavirus

Bayly,

K. (24 de Agosto de 2017). *El ciclo de vida de un proyecto.* Obtenido de IDESAA - ESCUELA DE DEGOCIOS: https://idesaa.edu.mx/blog/el-ciclo-de-vida-de-un-proyecto-de-inversion/#:~:text=El%20Ciclo%20de%20Vida%20del,establecimiento%20de%20prioridades%2C%20hasta%20la

Bembibre, C. (30 de Octubre de 2009). *Definición ABC.* Obtenido de Definición ABC: https://www.definicionabc.com/general/vegetariano.php

Blog vegetariano. (s.f.). *¿Que puede y que no puede comer un vegetariano?* Obtenido de Blog vegetariano: https://blog.dia.es/vegetariano/

Bráñez, J., & Fuentes, C. (3 de Marzo de 2019). *Plan de negocio para la creación de un restaurante de comida saludable "vegano" en el distrito de San Isidro.* Lima: Universidad San Ignacio de Loyola: Escuela de postgrado.

Carbonel, J. (2015). *Formulació y evaluación de proyectos de inversión.* Perú: Macro EIRL.

Carbonel, J. (2015). *Formulación y evaluaccion de proyectos de inversión.* Perú: Empresa editora macro EIRL.

Castro, E. (25 de Septiembre de 2017). Cuánto gastan los peruanos en un menú para almorzar. *RPP NOTICIAS.*

Cocina fácil. (2009). *Vegetarianismo.net.* Obtenido de https://vegetarianismo.net/material/RECETARIOvegano-SVVC.pdf

Cordoba, M. (2011). *Formacion y evaluacion de proyectos.* Colombia: Ecoe ediciones 2011.

Destino Negocio. (2015). *Crece el gasto de peruanos en comer fuera de casa.* Obtenido de Destino Negocio: https://destinonegocio.com/pe/mercado-pe/crece-el-gasto-de-peruanos-en-comer-fuera-de-casa/

Diario Gestion. (29 de Febrero de 2020). Primer caso de coronavirus en Perú: la historia de contagio en el piloto. *Diario Gestion*.

Dirven , B. B., Pérez, R., Cáceres, R. J., Tito, A. T., Gómez , R. K., & Ticona, A. (2018). *El desarrollo rural establecido en las áreas Vulnerables.* Lima: Colección Racso.

El Peruano. (13 de Julio de 2020). Resolución Ministerial N° 208-2020-PRODUCE . *El Peruano*.

El Peruano. (28 de Agosto de 2020). Decreto Supremo N° 116-2020-PCM, Decreto Supremo que establece las medidas que debe seguir la ciudadanía en la nueva convivencia social. *El Peruano*.

El Peruano. (16 de Marzo de 2020). Dictan medidas complementarias destinadas a reforzar el Sistema de Vigilancia y Respuesta Sanitaria frente al COVID - 19 en el territorio nacional y a la reducción de su impacto en la economía peruana. *El Peruano*.

Escurra, J., Salazar, K., & Villacorta, F. (7 de Diciembre de 2017). *Plan de negocio para el desarrollo e implementación de restaurant de comida saludable.* Trujillo: Universidad ESAN: Escuela De Administración.

Frías Navarro, D. (2019). *Apuntes de consistencia interna de las puntuaciones de un instrumento de medida.* Universidad de Valencia, España.

Garcia, I. (7 de Noviembre de 2017). *Definición de mercado.* Obtenido de Economia simple.net: https://www.economiasimple.net/glosario/mercado

Geosalud . (30 de Octubre de 2018). *Beneficios de la dieta vegetariana* . Obtenido de Geosalud : https://www.geosalud.com/nutricion/dieta-vegetariana/beneficios-dieta-vegetariana.html#:~:text=La%20dieta%20vegetariana%20previene%20tambi%C3%A9n,riesgo%20para%20su%20sistema%20cardiovascular

Gitman, L., & Joehnk, M. (2009). *Fundamentos de inversiones.* México: Pearson educación.

Gitman, L., & Zutter, C. (2012). México: Pearson Educación.

Gonzales, R., Juarez, J., Pacheco, J., & Torres, G. (8 de Abril de 2019). *Plan de negocios para la implementación de un restaurante de comida peruana express.* Lima: Universidad Esan: Gestión Empresarial.

Gray, C., & Larson, E. (2009). *Administración de proyectos.* México: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C.V.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la Investigación.* México: MCGRAW - HILL.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Fundamentos de marketing.* México: PEARSON EDUCACIÓN.

Mercado, P., & Cayuri, Y. (1 de Enero de 2018). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de almuerzos con servicio asistido y autoservicio ubicado en la urbanización*

marcavalle de la ciudad del Cusco. Lima: Universidad San Ignacio De Loyola: Facultad de Ciencias Empresariales.

MINCETUR. (2004). *Aprueban Reglamento de Restaurantes*. Obtenido de MINCETUR: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/funciones_y_normatividad/normatividad/prestadores_servicios_turisticos/REGLRESTAURANT_2004.pdf

MINSA. (2014). *Módulo Educativo para la promoción de la alimentacion y nutrición saludable dirigido al personal de salud.* Obtenido de MINSA: http://www.saludarequipa.gob.pe/moduloatencionciudadano/promocion/Modulo%20Educativo%20Alimentaci%C3%B3n%20y%20Nutrici%C3%B3n%20Saludable%202%20Edicionv2.pdf

MINSA. (2014). *Módulo Educativo para la promoción de la alimentacion y nutrición saludable dirigido al personal de salud* . Obtenido de MINSA: http://www.saludarequipa.gob.pe/moduloatencionciudadano/promocion/Modulo%20Educativo%20Alimentaci%C3%B3n%20y%20Nutrici%C3%B3n%20Saludable%202%20Edicionv2.pdf

Muños, K., & Pin, M. (Agosto de 2018). *"Propuesta de plan de negocios para restaurante de comida vegetariana en la ciudadela alborada xii etapa de la ciudad de Guayaquil, 2018".* Ecuador: Universidad de Guayaquil: Facultad de Ciencias Administrativas.

News Mundo. (1 de Marzo de 2020). *Equipo Visual y de Periodismo de Datos*. Obtenido de News Mundo: https://www.bbc.com/mundo/noticias-51693616

Ordenanza Municipal N°.003/2016- MPL. . (15 de Enero de 2016). *Municipalidad Distrital de Lambayeque.* Recuperado el 27 de Febrero de 2020, de Ordenanza Municipal N°.003/2016-

MPL.: https://www.munilambayeque.gob.pe/presentacion/documentos/OM003_Enero2016.pdf

Pimentel, E. (2008). *Formulación y evaluación de proyecto de inversión.*

RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 363-2005/MINSA. (s.f.). *NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES.* Obtenido de http://www.munives.gob.pe/WebSite/infor-meta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc_restaurantes.pdf

Reyes, J. (2001). *Proyectos de Inversión.* Hidalgo.

Rodriguez, L. (10 de julio de 2018). *Estudio de mercado para determinar la creación de un restaurante de comidas saludables en la ciudad de Chiclayo teniendo en cuenta el modelo de un Fast Food.* Chiclayo: Universidad Católica: Facultad De Ciencias Empresariales.

Rojas, L. (2019). *"plan de negocios para un restaurante de comida saludable".* Chile: Universidad de Chile: Departamento de ingenieria industrial.

Ruiz, R. (20 de febrero de 2000). https://es.slideshare.net/Euler/proyecto-de-inversion-dr-ruiz. En R. Ruiz, *Proyecto de Inversión* (pág. 33). Atlanta.

Salame, M. (2012). *Gastronomia vegetariana una alternativa diferente.* Obtenido de UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL: http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/307/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-41.pdf

Salcedo, R. (s.f.). *La importancia de un proyecto*. Obtenido de https://www.usmp.edu.pe/publicaciones/boletin/fia/info46/sistemas/articulo3.htm

Tovar, G. L. (1986). *El asentamiento y la segregación de los Blancos y Mestizos.* Bogotá: Cengage.

UNID. (2017). *Evaluacion de proyectos de inversion*. Obtenido de UNID: https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/pos/AN/PI/S01/PI01_Lectura.pdf

Uzcategui, E. (23 de Octubre de 2013). *Utilidad de la evaluacion de proyectos*. Obtenido de Over Blog: http://ever-uzcategui.over-blog.es/article-utilidad-e-importancia-de-proyectos-120745429.html?fbclid=IwAR2Oe8L_9Tx-d8iG53PRlHA6HC786O8MS5Uq5UOivPFwvxUgmwiCJ70RMAk

Vara, A. (2015). *7 pasos para elaborar una tesis.* Perú.

Vegetarianismo. net. (s.f.). Obtenido de Vegetarianismo. net: https://vegetarianismo.net/nutricion/comida_pcrm.htm

ANEXOS

***Anexo 1**: cuestionario*

CUESTIONARIO 01

INSTRUCCIONES: El siguiente cuestionario tiene como objeto recopilar información con fines académicos y de investigación para proponer la apertura de un restaurante vegetariano en la ciudad de Lambayeque, consecuentemente es anónimo y la información es confidencial. Solicitamos se sirva a responder cada una de las preguntas con la mayor seriedad y veracidad, por lo que agradecemos su colaboración.

GENERO:

MASCULINO: _____ FEMENINO: _____

1. ¿Qué edad tiene?
   a) 18 – 30
   b) 31 – 40
   c) 41 – 50
   d) 51 – 60
   e) 61 a mas

2. ¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual?
   a) Menos de 930
   b) 931 a 1800
   c) 1801 a 2500
   d) 2501 a 5000
   e) 5001 a mas

3. Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa?
   a) Si
   b) No

4. ¿Qué restaurant de Lambayeque prefiere usted?
   a) El rincón del pato
   b) El limón
   c) El pacifico
   d) El sagitario
   e) El admirable
   f) El tiburón
   g) El jacal
   h) El cántaro

5. ¿Con quiénes suele comer fuera de casa?
   a) Sólo
   b) Pareja

c) Amigos
d) Familia
e) Compañeros de trabajo

6. ¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud?
   a. comer sano
   b. hacer deporte
   c. Chequeos médicos

7. ¿Ha consumido alguna vez comida vegetariana? Si su respuesta es no, pase a la pregunta N° 10
   a) Si
   b) No

8. ¿Es usted vegetariano? Si su respuesta es sí, pase a la pregunta N° 11
   a. Si
   b. No

9. ¿Estaría dispuesto a consumir comida saludable en un restaurant vegetariano ubicado en la ciudad de Lambayeque? Si su respuesta es no, finaliza la encuesta
   a) Si lo haría
   b) No lo haría (fin de encuesta)

10. ¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación?
    a) Mantenerme saludable
    b) Indicación medica
    c) Bajar de peso
    d) Es parte de mi estilo de vida
    e) Verme bien fisicamente

11. ¿Qué tipo de alimento consumiría usted en un restaurant vegetariano?
    a. Ensaladas
    b. sopas y cremas
    c. jugos naturales
    d. Platos fuertes

12. ¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted?

a) Verduras al Vapor ☐
b) Chaufa de quinua ☐
c) Arroz con Berenjenas ☐
d) Tortilla de verduras ☐
e) Filete de pescado con salsa a la naranja ☐
f) Ceviche de champiñones ☐
g) Guiso de Verduras ☐
h) Tallarín saltado con carne de soya ☐
i) Saltado de brócoli ☐
j) Pescado rebozado ☐
k) Arroz al culantro con pescado a la plancha ☐
l) Apanado de carne de soya ☐
m) Ensaladas de verduras ☐
n) Ensaladas de frutas ☐

13. ¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque?

a) Si
b) No

14. ¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano, en la ciudad de Lambayeque?

a) Es buena
b) Es mala
c) Me es indiferente

15. ¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano?

a) Diario
b) 5 veces a la semana
c) 3 veces a la semana
d) 1 vez a la semana
e) Quincenalmente

16. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana?

a) 6 a 10
b) 11 a 15
c) 16 a 20
d) 21 a 25
e) 26 a mas

17. ¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano?

a) Centro de Lambayeque
b) Cerca de la universidad UNPRG
c) Cerca al museo Tumbas Reales

18. ¿Para usted cuáles son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano?

a) Atención ☐
b) Decoración del local ☐
c) Limpieza ☐
d) Sabor de la comida ☐
e) Ubicación ☐
f) Iluminación y ventilación ☐
g) Seguridad ☐
h) Estacionamiento ☐
i) Variedad de platos ☐
j) precio ☐

19. ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir información relacionada con un restaurant vegetariano?
    a) Diarios
    b) Volantes
    c) Radio
    d) Redes sociales
    e) Referencias de amigos y familiares
20. ¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery?
    a) Si
    b) Quizás
    c) No
21. ¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio?
    a) Facebook
    b) Whatsapp
    c) Teléfono
    d) Página web

¡Gracias por su colaboración!

***Anexo 2**: Validación del cuestionario*

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION

Anexo 4:

Validación del instrumento: Encuesta a la población de la ciudad lambayecana de los segmentos "A" y "B"

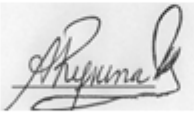
1. NOMBRE DEL JUEZ		ANGELITA REQUENA FUENTES
2.	**PROFESIÓN**	Licenciado en Administración
	ESPECIALIDAD	ADMINISTRACIÓN
	GRADO ACADÉMICO	MAGÍSTER CON MENCIÓN EN CIENCIAS Y DOCENCIA UNIVERSITARIA
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (AÑOS)	30
	CARGO	PROFESORA PRINCIPAL
Título de la Investigación: "Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020".		
3. DATOS DEL TESISTA		
3.1	**NOMBRES Y APELLIDOS**	Luz Bella Tafur Gonzales Carmen Paola Aguilar Chicoma
3.2	**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**	Título en Administración de empresas.
4. INSTRUMENTO EVALUADO		1. Entrevista ( ) 2. Cuestionario (x) 3. Lista de Cotejo ( ) 4. Diario de campo ( )
5. OBJETIVOS DEL INSTRUMENTO		**GENERAL** Determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020
		ESPECÍFICOS 1. Realizar el estudio de mercado para identificar los gustos deseos y preferencias de los consumidores, así como identificar la oferta y la demanda del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 2. Determinar la localización óptima y la maquinaria y equipos necesarios para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 3. Determinar el tamaño del proyecto, la capacidad productiva y el monto de inversión requerida para el funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 4. Elaborar el plan financiero y los presupuestos de ingresos y gastos para determinar la rentabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 5. Determinar la estructura organizativa del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 6. Realizar la evaluación económica, financiera, social y ecológica para determinar la viabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020.

o

A continuación se le presentan los indicadores en forma de preguntas o propuestas para que Ud. los evalúe marcando con un ASPA (x) en "A" si está de ACUERDO o en "D" si está en DESACUERDO, Si está en DESACUERDO por favor especifique sus SUGERENCIAS		
N	6. DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	
1.	Sexo ( ) Femenino ( ) Masculino	A ( ) D ( ) Sugerencia: REFERIRSE COMO "GÉNERO"
2.	¿Cuál es su edad? ( ) 18 – 30 años ( ) 31 – 40 años ( ) 41- 50 años ( ) 51 -60 años ( ) 61 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
3.	¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual? ( ) menos de 930 ( ) 930 a 1800 ( ) 1800 a 2500 ( ) 2500 a 5000 ( ) 5000 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
4.	Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa? ( ) Si ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
5.	¿Qué restaurant de Lambayeque prefiere usted? ( ) El rincón del pato ( ) El limón ( ) El pacifico ( ) El sagitario	A ( ) D ( ) Sugerencia:
6.	¿Con quienes suele comer fuera de casa? ( ) sólo ( ) pareja ( ) amigos ( ) familia ( ) compañeros de trabajo	A ( ) D ( ) Sugerencia:
7.	¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud? ( ) Comer sano ( ) Hacer deporte ( ) Chequeos médicos	A ( ) D ( ) Sugerencia:
8.	¿Ha comido alguna vez comida vegetariana? ( ) Si ( ) No (pase a la pregunta 9)	A ( ) D ( ) Sugerencia:
9.	¿Es usted vegetariano? ( ) Si (pase a la pregunta 10) ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
10.	¿Estaría dispuesto a consumir comida saludable en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?	A ( ) D ( )

	( ) Si lo haría ( ) No lo haría (fin de la encuesta)	Sugerencia:
11.	¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación? ( ) Mantenerme saludable ( ) Indicación médica ( ) Bajar de peso ( ) Es parte de mi estilo de vida ( ) Verme bien físicamente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
12.	¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano? ( ) Ensaladas ( ) Sopas y cremas ( ) jugos naturales ( ) platos fuertes	A ( ) D ( ) Sugerencia:
13.	¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted? ( ) Verdura al vapor ( ) Chaufa de quinua ( ) Arroz con berenjenas ( ) Tortilla de verduras ( ) Filete de pescado con salsa de naranja ( ) Ceviche de champiñones ( ) Tallarín saltado con carne de soya ( ) Guiso de verduras ( ) Saltado de brócoli ( ) Pescado rebozado ( ) Arroz al culantro con pescado a la plancha ( ) Apanado con carne de soya ( ) Ensaladas de verduras ( ) Ensaladas de frutas	A ( ) D ( ) Sugerencia: INDICAR QUE PUEDE MARCAR MÁS DE UNA OPCIÓN
14.	¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque? ( ) Si ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
15.	¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano, en la ciudad de Lambayeque? ( ) Es buena ( ) Es mala ( ) Me es indiferente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
16.	¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano? ( ) Diario ( ) 5 veces a la semana ( ) 3 veces a la semana ( ) 1 vez a la semana ( ) Quincenalmente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
17.	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana? ( ) 6 a 10 ( ) 10 a 15 ( ) 15 a 20 ( ) 20 a 25 ( ) 20 a 25 ( ) 25 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia: ELIMINAR ESTE ÍTEM. LOS PLATOS SON DE DIFERENTE ESTILO Y NO SE PUEDE GENERLIZAR

18.	¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano? ( ) Centro de Lambayeque ( ) Cerca de la UNPRG ( ) Cerca al Museo Tumbas Reales	A ( ) D ( ) Sugerencia:
19.	¿Para usted cuáles son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano? ( ) Atención ( ) Decoración del local ( ) Limpieza ( ) Sabor de la comida ( ) Ubicación ( ) Iluminación y ventilación ( ) Seguridad ( ) Estacionamiento ( ) Variedad de platos ( ) Precios	A ( ) D ( ) Sugerencia: INDICAR QUE PUEDE MARCAR HASTA TRES OPCIONES Y, SEGÚN EL ORDEN DE PREFERENCIA, MARCARLAS CON LOS NUMEROS DE 1 -3
20.	¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir información relacionada con un restaurant vegetariano ( ) Diarios ( ) Volantes ( ) Radio ( ) Redes sociales ( ) Referencias de amigos y familiares	A ( ) D ( ) Sugerencia:
21.	¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery? ( ) Si ( ) Quizás ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
22.	¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio? ( ) Facebook ( ) Whatsapp ( ) Pagina web	A ( ) D ( ) Sugerencia:
6	COMENTARIOS GENERALES	
7	OBSERVACIONES	



_____

ANGELITA REQUENA FUENTES

Colegiatura: CLAD. Nº 021-VII

Juez Experto

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION

Anexo 4:

Validación del instrumento: Encuesta a la población de la ciudad lambayecana de los segmentos "A" y "B"

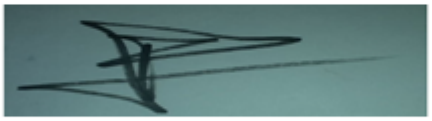
1. NOMBRE DEL JUEZ		LUIS FERNANDO CAMPOS CONTRERAS
2.	**PROFESIÓN**	
	ESPECIALIDAD	
	GRADO ACADÉMICO	
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (AÑOS)	
	CARGO	
Título de la Investigación: "Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020".		
3. DATOS DEL TESISTA		
3.1	**NOMBRES Y APELLIDOS**	Luz Bella Tafur Gonzales Carmen Paola Aguilar Chicoma
3.2	**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**	Título en Administración de empresas.
4. INSTRUMENTO EVALUADO		1. Entrevista ( ) 2. Cuestionario (x) 3. Lista de Cotejo ( ) 4. Diario de campo ( )
5. OBJETIVOS DEL INSTRUMENTO		**GENERAL** Determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020 **ESPECÍFICOS** 1. Realizar el estudio de mercado para identificar los gustos deseos y preferencias de los consumidores, así como identificar la oferta y la demanda del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 2. Determinar la localización óptima y la maquinaria y equipos necesarios para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -

	restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020. 3. Determinar el tamaño del proyecto, la capacidad productiva y el monto de inversión requerida para el funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 4. Elaborar el plan financiero y los presupuestos de ingresos y gastos para determinar la rentabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque - 2020. 5. Determinar la estructura organizativa del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 6. Realizar la evaluación económica, financiera, social y ecológica para determinar la viabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020.

A continuación se le presentan los indicadores en forma de preguntas o propuestas para que Ud. los evalúe marcando con un ASPA (x) en "A" si está de ACUERDO o en "D" si está en DESACUERDO, Si está en DESACUERDO por favor especifique sus SUGERENCIAS		
N	6. DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	
1.	Sexo ( ) Femenino ( ) Masculino	A ( ) D ( ) Sugerencia:
2.	¿Cuál es su edad? ( ) 18 – 30 años ( ) 31 – 40 años ( ) 41- 50 años ( ) 51 -60 años ( ) 61 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
3.	¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual? ( ) menos de 930 ( ) 930 a 1800 ( ) 1800 a 2500 ( ) 2500 a 5000 ( ) 5000 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
4.	Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa? ( ) Si ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
5.	¿Qué restaurant de Lambayeque prefiere usted? ( ) El rincón del pato ( ) El limón ( ) El pacifico ( ) El sagitario	A ( ) D ( ) Sugerencia:
6.	¿Con quienes suele comer fuera de casa? ( ) sólo ( ) pareja ( ) amigos ( ) familia ( ) compañeros de trabajo	A ( ) D ( ) Sugerencia:
7.	¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud? ( ) Comer sano ( ) Hacer deporte ( ) Chequeos médicos	A ( ) D ( ) Sugerencia:
8.	¿Ha comido alguna vez comida vegetariana? ( ) Si ( ) No (pase a la pregunta 9)	A ( ) D ( ) Sugerencia:
9.	¿Es usted vegetariano? ( ) Si (pase a la pregunta 10) ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
10.	¿Estaría dispuesto a consumir comida saludable en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?	A ( ) D ( )

	( ) Si lo haría ( ) No lo haría (fin de la encuesta)	Sugerencia:
11.	¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación? ( ) Mantenerme saludable ( ) Indicación médica ( ) Bajar de peso ( ) Es parte de mi estilo de vida ( ) Verme bien físicamente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
12.	¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano? ( ) Ensaladas ( ) Sopas y cremas ( ) jugos naturales ( ) platos fuertes	A ( ) D ( ) Sugerencia:
13.	¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted? ( ) Verdura al vapor ( ) Chaufa de quinua ( ) Arroz con berenjenas ( ) Tortilla de verduras ( ) Filete de pescado con salsa de naranja ( ) Ceviche de champiñones ( ) Tallarín saltado con carne de soya ( ) Guiso de verduras ( ) Saltado de brócoli ( ) Pescado rebozado ( ) Arroz al culantro con pescado a la plancha ( ) Apanado con carne de soya ( ) Ensaladas de verduras ( ) Ensaladas de frutas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
14.	¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque? ( ) Si ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
15.	¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano, en la ciudad de Lambayeque? ( ) Es buena ( ) Es mala ( ) Me es indiferente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
16.	¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano? ( ) Diario ( ) 5 veces a la semana ( ) 3 veces a la semana ( ) 1 vez a la semana ( ) Quincenalmente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
17.	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana? ( ) 6 a 10 ( ) 10 a 15 ( ) 15 a 20 ( ) 20 a 25 ( ) 20 a 25 ( ) 25 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:

18.	¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano? ( ) Centro de Lambayeque ( ) Cerca de la UNPRG ( ) Cerca al Museo Tumbas Reales	A ( ) D ( ) Sugerencia:
19.	¿Para usted cuáles son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano? ( ) Atención ( ) Decoración del local ( ) Limpieza ( ) Sabor de la comida ( ) Ubicación ( ) Iluminación y ventilación ( ) Seguridad ( ) Estacionamiento ( ) Variedad de platos ( ) Precios	A ( ) D ( ) Sugerencia
20.	¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir información relacionada con un restaurant vegetariano ( ) Diarios ( ) Volantes ( ) Radio ( ) Redes sociales ( ) Referencias de amigos y familiares	A ( ) D ( ) Sugerencia:
21.	¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery? ( ) Si ( ) Quizás ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
22.	¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio? ( ) Facebook ( ) Whatsapp ( ) Pagina web	A ( ) D ( ) Sugerencia:
6	**COMENTARIOS GENERALES**	
7	**OBSERVACIONES**	



_____

Mag. Adm. LUIS FERNANDO CAMPOS CONTRERAS

Colegiatura: CLAD. Nº 02215

UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACION

Anexo 4:

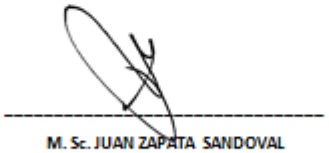
Validación del instrumento: Encuesta a la población de la ciudad lambayecana de los segmentos "A" y "B"

1. NOMBRE DEL JUEZ		JUAN ZAPATA SANDOVAL
2.	**PROFESIÓN**	LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN
	ESPECIALIDAD	LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN
	GRADO ACADÉMICO	MAESTRO EN DOCENCIA UNIVERSITARIA E INVESTIGACIÓN EDUCATIVA
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (AÑOS)	40 AÑOS
	CARGO	DOCENTE UNIVERSITARIO Y ASESOR EMPRESARIAL
Título de la Investigación: "Proyecto de inversión para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020".		
3. DATOS DEL TESISTA		
3.1	**NOMBRES Y APELLIDOS**	Luz Bella Tafur Gonzales Carmen Paola Aguilar Chicoma
3.2	**ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN**	Título en Administración de empresas.
4. INSTRUMENTO EVALUADO		1. Entrevista ( ) 2. Cuestionario (x) 3. Lista de Cotejo ( ) 4. Diario de campo ( )
5. OBJETIVOS DEL INSTRUMENTO		**GENERAL** Determinar la viabilidad para la apertura de un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque – 2020
		ESPECÍFICOS 1. Realizar el estudio de mercado para identificar los gustos deseos y preferencias de los consumidores, asi como identificar la oferta y la demanda del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 2. Determinar la localización óptima y la maquinaria y equipos necesarios para el correcto funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 3. Determinar el tamaño del proyecto, la capacidad productiva y el monto de inversion requerida para el funcionamiento del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 4. Elaborar el plan financiero y los presupuestos de ingresos y gastos para determinar la rentabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 5. Determinar la estructura organizativa del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020. 6. Realizar la evaluación económica, financiera, social y ecológica para determinar la viabilidad del restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque -2020.

A continuación se le presentan los indicadores en forma de preguntas o propuestas para que Ud. los evalúe marcando con un ASPA (x) en "A" si está de ACUERDO o en "D" si está en DESACUERDO, Si está en DESACUERDO por favor especifique sus SUGERENCIAS		
N	6. DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	
1.	Sexo ( ) Femenino ( ) Masculino	A ( ) D ( ) Sugerencia:
2.	¿Cuál es su edad? ( ) 18 – 30 años ( ) 31 – 40 años ( ) 41- 50 años ( ) 51 -60 años ( ) 61 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
3.	¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual? ( ) menos de 930 ( ) 930 a 1800 ( ) 1800 a 2500 ( ) 2500 a 5000 ( ) 5000 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
4.	Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa? ( ) Si ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
5.	¿Qué restaurant de Lambayeque prefiere usted? ( ) El rincón del pato ( ) El limón ( ) El pacífico ( ) El sagitario	A ( ) D ( ) Sugerencia:
6.	¿Con quienes suele comer fuera de casa? ( ) sólo ( ) pareja ( ) amigos ( ) familia ( ) compañeros de trabajo	A ( ) D ( ) Sugerencia:
7.	¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud? ( ) Comer sano ( ) Hacer deporte ( ) Chequeos médicos	A ( ) D ( ) Sugerencia:
8.	¿Ha comido alguna vez comida vegetariana? ( ) Si ( ) No (pase a la pregunta 9)	A ( ) D ( ) Sugerencia:
9.	¿Es usted vegetariano? ( ) Si (pase a la pregunta 10) ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
10.	¿Estaría dispuesto a consumir comida saludable en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?	A ( ) D ( )

	( ) Si lo haría ( ) No lo haría (fin de la encuesta)	Sugerencia:
11.	¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación? ( ) Mantenerme saludable ( ) Indicación médica ( ) Bajar de peso ( ) Es parte de mi estilo de vida ( ) Verme bien físicamente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
12.	¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano? ( ) Ensaladas ( ) Sopas y cremas ( ) jugos naturales ( ) platos fuertes	A ( ) D ( ) Sugerencia:
13.	¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted? ( ) Verdura al vapor ( ) Chaufa de quinua ( ) Arroz con berenjenas ( ) Tortilla de verduras ( ) Filete de pescado con salsa de naranja ( ) Ceviche de champiñones ( ) Tallarín saltado con carne de soya ( ) Guiso de verduras ( ) Saltado de brócoli ( ) Pescado rebozado ( ) Arroz al culantro con pescado a la plancha ( ) Apanado con carne de soya ( ) Ensaladas de verduras ( ) Ensaladas de frutas	A ( ) D ( ) Sugerencia:
14.	¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque? ( ) Si ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
15.	¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano, en la ciudad de Lambayeque? ( ) Es buena ( ) Es mala ( ) Me es indiferente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
16.	¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano? ( ) Diario ( ) 5 veces a la semana ( ) 3 veces a la semana ( ) 1 vez a la semana ( ) Quincenalmente	A ( ) D ( ) Sugerencia:
17.	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana? ( ) 6 a 10 ( ) 10 a 15 ( ) 15 a 20 ( ) 20 a 25 ( ) 20 a 25 ( ) 25 a mas	A ( ) D ( ) Sugerencia:

18.	¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano? ( ) Centro de Lambayeque ( ) Cerca de la UNPRG ( ) Cerca al Museo Tumbas Reales	A ( ) D ( ) Sugerencia:
19.	¿Para usted cuáles son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano? ( ) Atención ( ) Decoración del local ( ) Limpieza ( ) Sabor de la comida ( ) Ubicación ( ) Iluminación y ventilación ( ) Seguridad ( ) Estacionamiento ( ) Variedad de platos ( ) Precios	A ( ) D ( ) Sugerencia
20.	¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir información relacionada con un restaurant vegetariano ( ) Diarios ( ) Volantes ( ) Radio ( ) Redes sociales ( ) Referencias de amigos y familiares	A ( ) D ( ) Sugerencia:
21.	¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery? ( ) Si ( ) Quizás ( ) No	A ( ) D ( ) Sugerencia:
22.	¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio? ( ) Facebook ( ) Whatsapp ( ) Pagina web	A ( ) D ( ) Sugerencia:
6	COMENTARIOS GENERALES	
7	OBSERVACIONES	



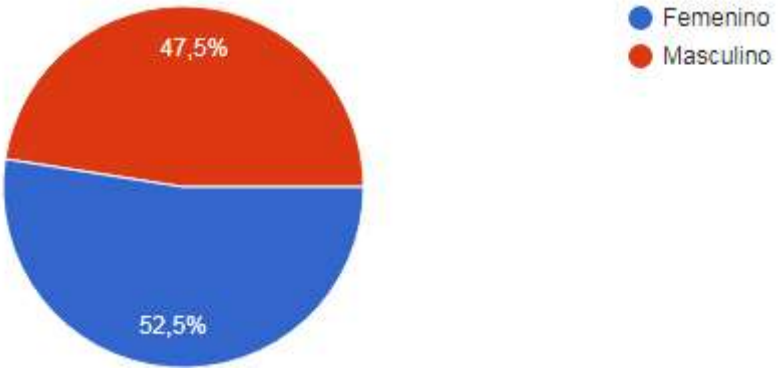
M. Sc. JUAN ZAPATA SANDOVAL
Juez Experto

Colegiatura: CLAD. Nº 2580

***Anexo 3**: resultados de encuestas aplicadas virtualmente*

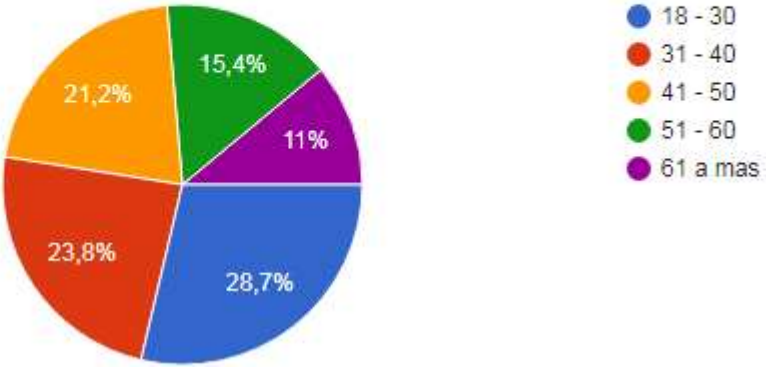
1. Sexo

345 respuestas



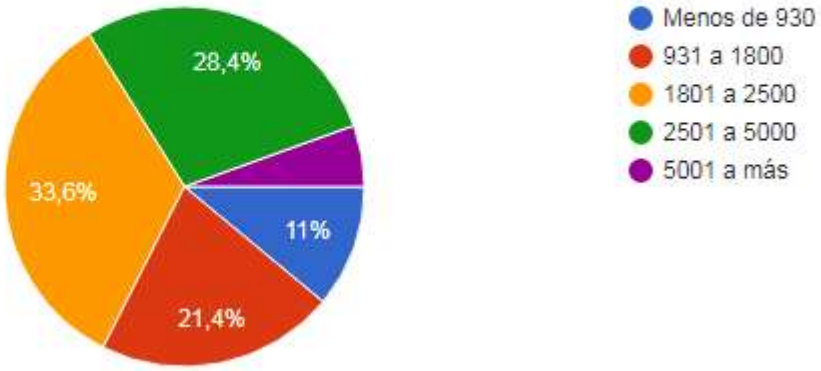
2. ¿Cuál es su edad?

345 respuestas



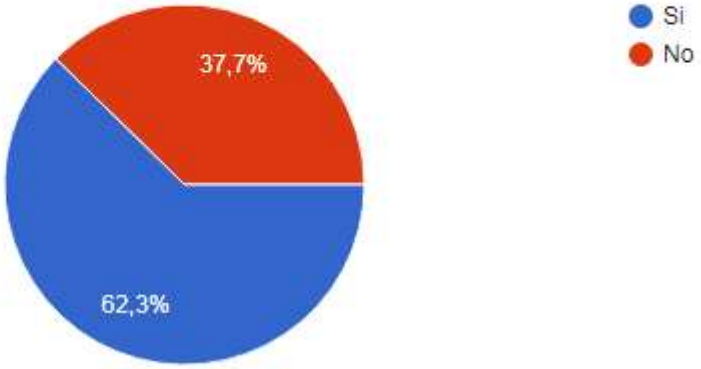
3. ¿Cuál es aproximadamente su nivel de ingresos mensual?

345 respuestas



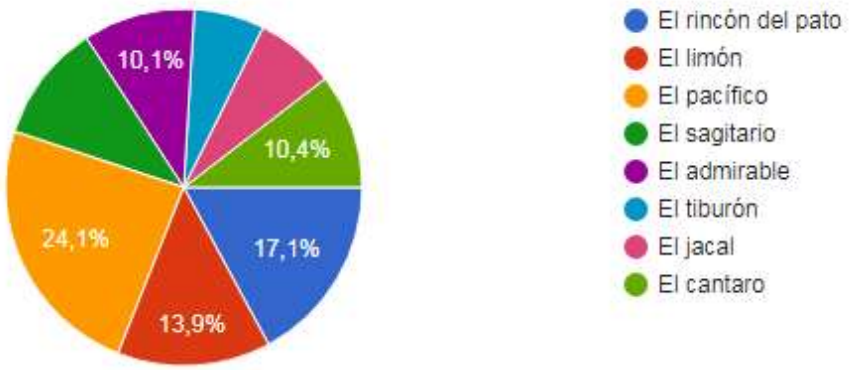
4. Actualmente ¿usted consume sus alimentos fuera de casa?

345 respuestas



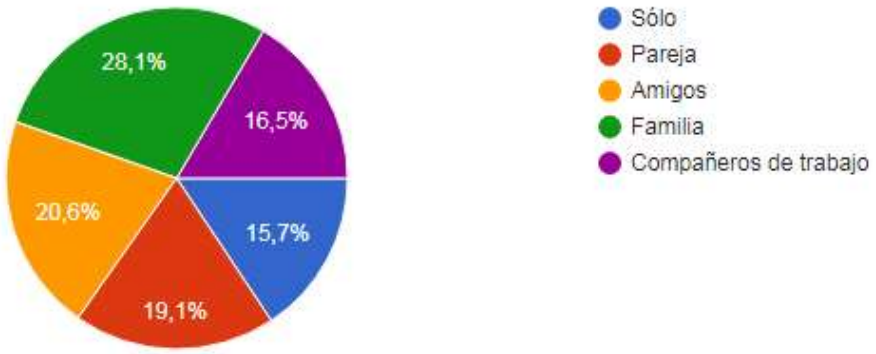
5. ¿Qué restaurant de Lambayeque prefiere usted?

345 respuestas



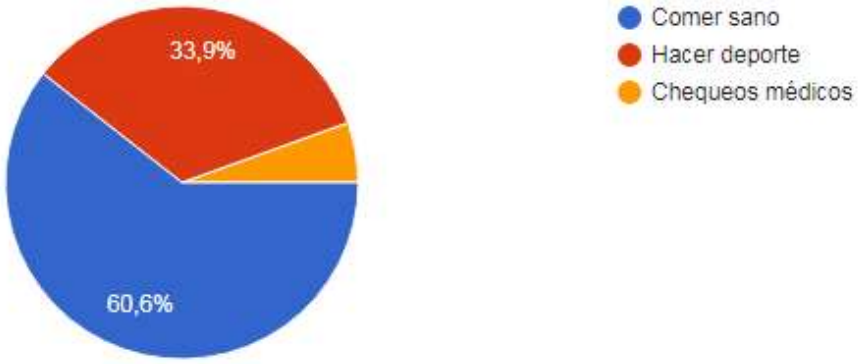
6. ¿Con quiénes suele comer fuera de casa?

345 respuestas



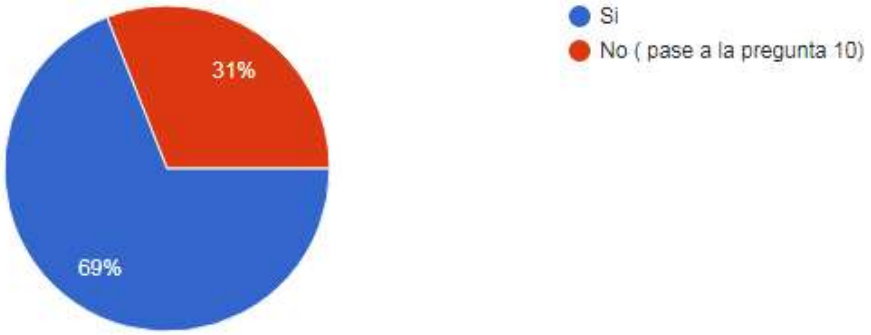
7. ¿Qué tipo de actividades realiza para cuidar su salud?

345 respuestas



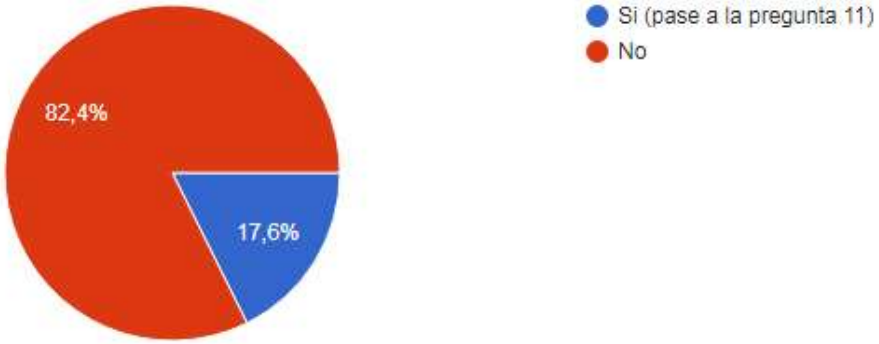
8. ¿Ha consumido alguna vez comida vegetariana?

345 respuestas



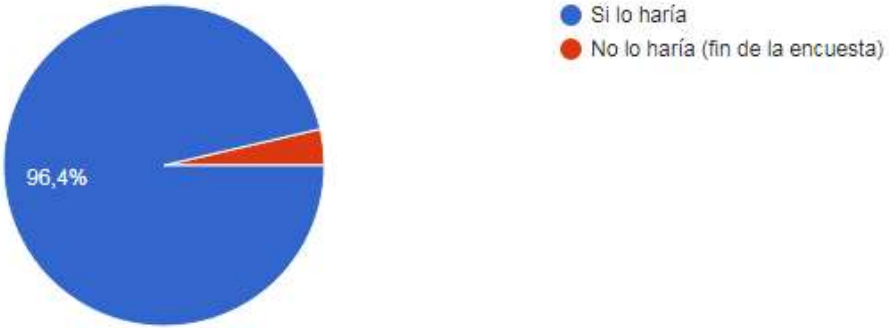
9. ¿Es usted vegetariano?

238 respuestas



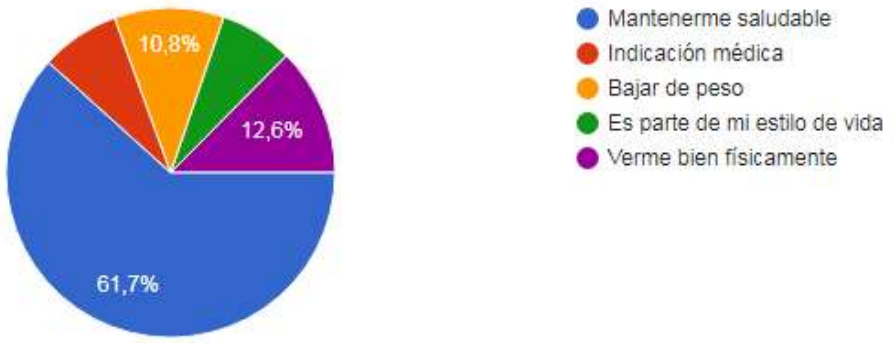
10. ¿Estaría dispuesto a consumir comida saludable en un restaurant vegetariano en la ciudad de Lambayeque?

303 respuestas



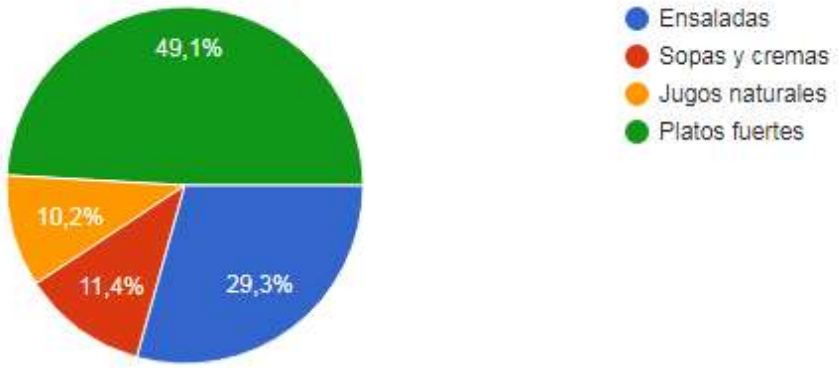
11. ¿Qué le motiva a elegir este tipo de alimentación?

334 respuestas



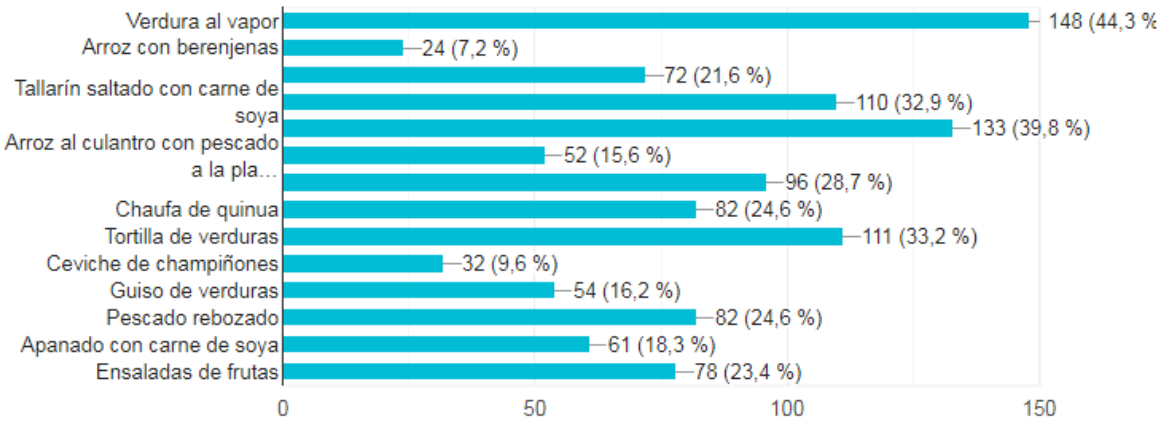
12. ¿Qué tipo de alimento consumiría en un restaurant vegetariano?

334 respuestas



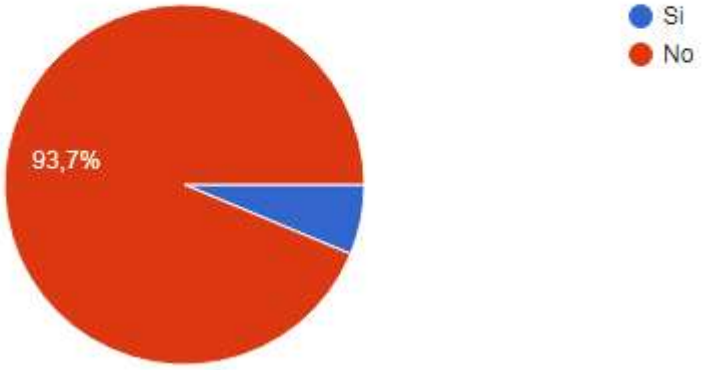
13. ¿Qué platos de comida vegetariana preferiría usted? sírvase marcar las opciones que considere

334 respuestas



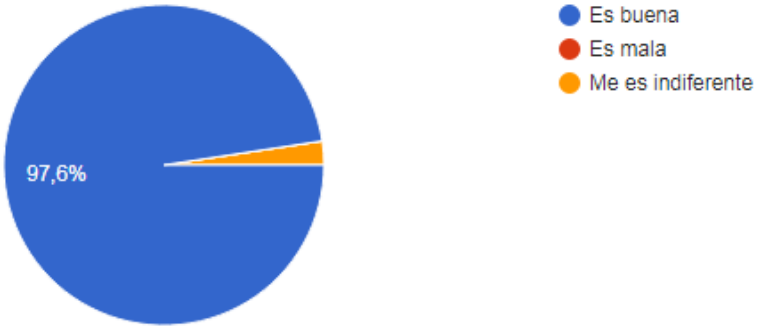
14. ¿Conoce usted restaurantes vegetarianos en la ciudad de Lambayeque?

334 respuestas



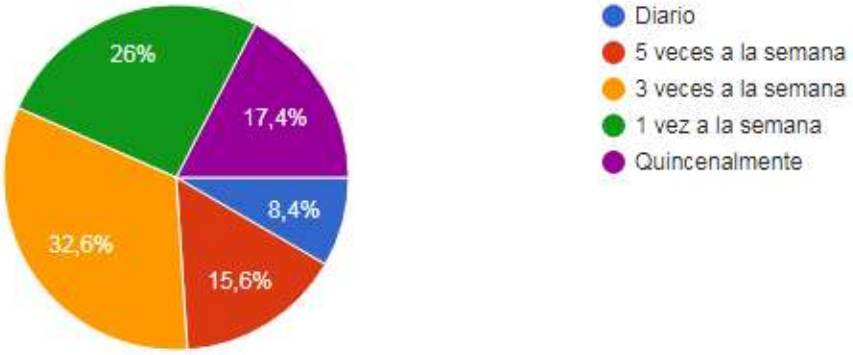
15. ¿Qué le parece la apertura de un restaurant vegetariano, en la ciudad de Lambayeque?

334 respuestas



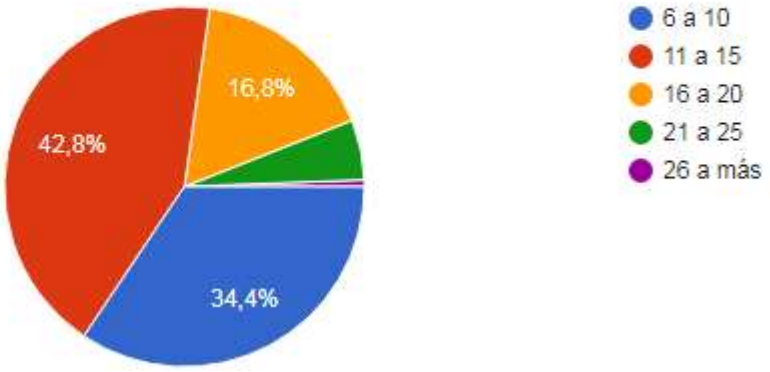
16. ¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el restaurant vegetariano?

334 respuestas



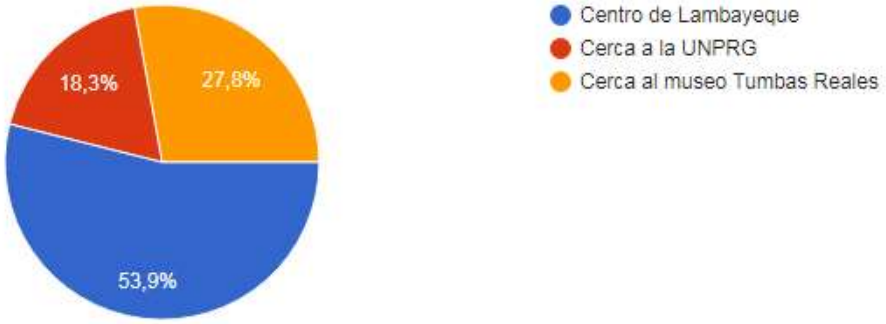
17. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de comida vegetariana?

334 respuestas



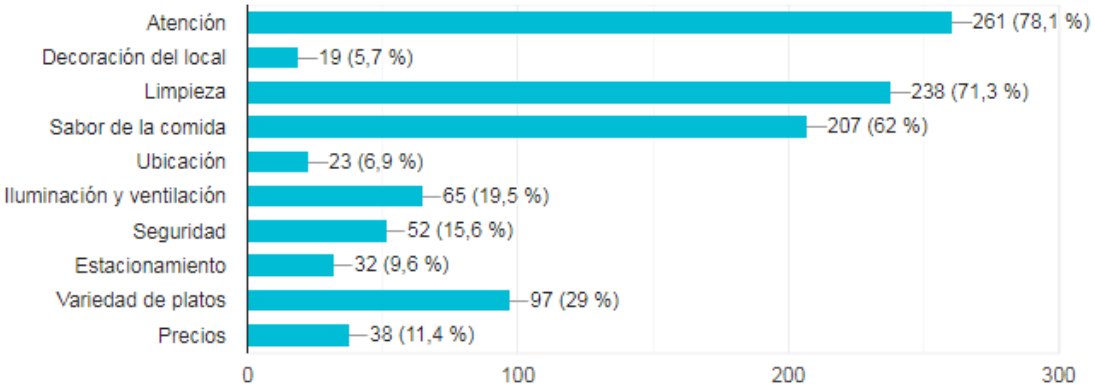
18. ¿Dónde considera usted que debería estar ubicado el restaurant vegetariano?

334 respuestas



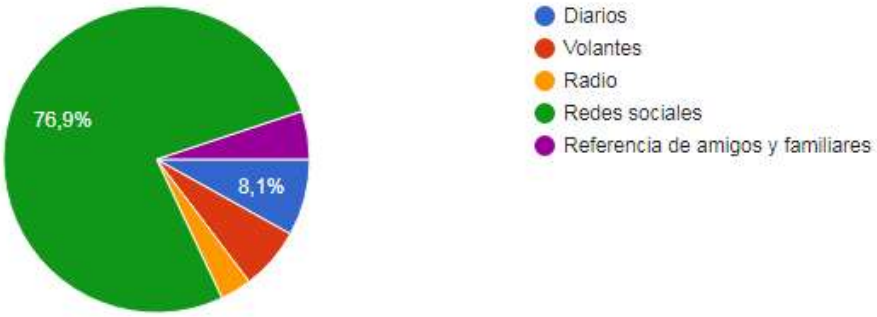
19. ¿Para usted cuáles son los factores de mayor relevancia que debe tener un restaurant vegetariano? Puede marcar mas de una opción

334 respuestas



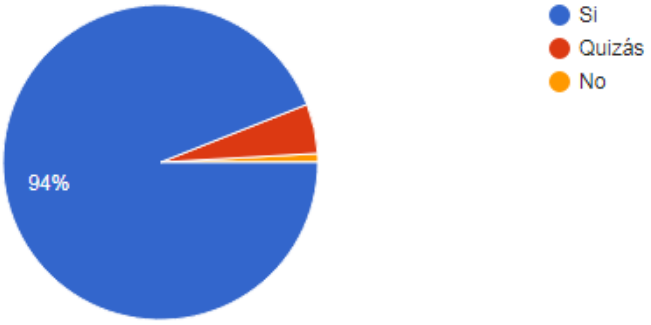
20. ¿A través de qué medios de comunicación le gustaría recibir información relacionada con un restaurant vegetariano

334 respuestas



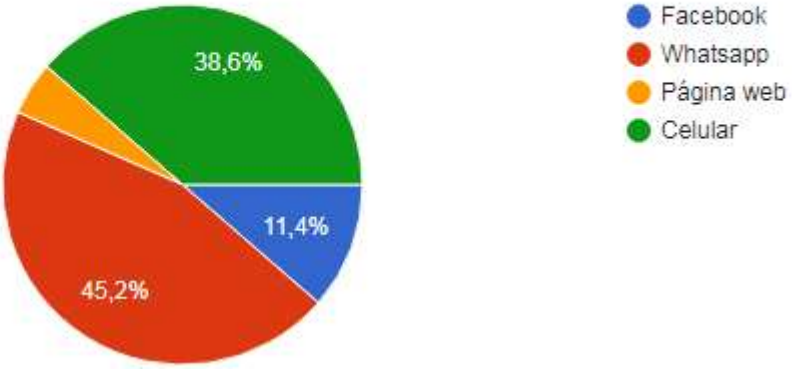
21. ¿Considera usted que el restaurant vegetariano debería ofrecer el servicio de delivery?

334 respuestas



22. ¿Mediante qué medios le gustaría realizar sus pedidos a domicilio?

334 respuestas



***Anexo 4**: Planilla de los trabajadores del restaurant Vida Sana S.R.L.*

		1 er y 2do año	3, 4, 5 año
M.O INDIRECTA			
GERENTE	basica mensual	S/ 2,300.00	S/ 2,800.00
	SIS (50%)	S/ 15.00	S/ 15.00
	TOTAL	**S/ 2,315.00**	**S/ 2,815.00**
CONTADOR (EXTERNO)	Remuneracion	S/ 930.00	
	SIS (50%)	-	
	TOTAL	**S/ 930.00**	
S/ 3,245.00			
M.O DIRECTA			
NUTRICIONISTA (EXTERNO)	Remuneracion	S/ 930.00	
	SIS (50%)	-	
	TOTAL	**S/ 930.00**	
JEFE DE COCINA	Remuneracion	S/ 1,800.00	S/ 2,000.00
	SIS (50%)	S/ 15.00	S/ 15.00
	TOTAL	**S/ 1,815.00**	**S/ 2,015.00**
AYUDANTE DE COCINA (2)	Remuneracion basica mensual	S/ 2,000.00	S/ 2,500.00
	SIS (50%)	S/ 30.00	S/ 30.00
	TOTAL	**S/ 2,030.00**	**S/ 2,530.00**
MOZO (2)	Remuneracion basica mensual	S/ 2,000.00	
	SIS (50%)	S/ 30.00	
	TOTAL	**S/ 2,030.00**	
CAJA	Remuneracion basica mensual	S/ 1,000.00	S/ 1,200.00
	SIS (50%)	S/ 15.00	S/ 15.00
	TOTAL	**S/ 1,015.00**	**S/ 1,215.00**
COMPRAS Y DELIVERY	Remuneracion basica mensual	S/ 1,000.00	
	SIS (50%)	S/ 15.00	
	TOTAL	**S/ 1,015.00**	
S/ 8,835.00			
TOTAL PRESUPUESTO MENSUAL DE MANO DE OBRA		**S/ 12,080.00**	

***Anexo 5**: Egresos de la M.P (en soles)*

DETALLE	PERIODO															
	2020 - 2024															
	1				2			3			4			5		
DESCRIPCION	C.U	PLATOS DIARIOS	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS DIARIOS	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS DIARIOS	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS DIARIOS	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS DIARIOS	PLATOS ANUALES	TOTAL
DESAYUNOS		**36**	**10368**	**S/ 16,228.80**	**46**	**13248**	**S/ 19,961.28**	**56**	**16128**	**S/ 24,324.48**	**67**	**19296**	**S/ 28,339.20**	**77**	**22176**	**S/ 32,693.76**
MENU		**36**	10368	**S/ 9,976.32**	**46**	**13248**	**S/ 12,723.84**	**56**	**16128**	**S/ 15,471.36**	**67**	**19296**	**S/ 18,489.60**	**77**	**22176**	**S/ 21,237.12**
hambuergesas de pan integral	S/ 0.92	8	2304	S/ 2,119.68	10	2880	S/. 2,649.60	12	3456	S/. 3,179.52	14	4032	S/. 3,709.44	16	4608	S/. 4,239.36
humita	S/ 0.94	7	2016	S/ 1,895.04	9	2592	S/. 2,436.48	11	3168	S/. 2,977.92	14	4032	S/. 3,790.08	16	4608	S/. 4,331.52
platano sancochado con maní y queso	S/ 0.78	6	1728	S/ 1,347.84	8	2304	S/. 1,797.12	10	2880	S/. 2,246.40	12	3456	S/. 2,695.68	14	4032	S/. 3,144.96
mote con queso dieta	S/ 1.05	6	1728	S/ 1,814.40	8	2304	S/. 2,419.20	10	2880	S/. 3,024.00	12	3456	S/. 3,628.80	14	4032	S/. 4,233.60
Ensalada de frutas	S/ 1.08	9	2592	S/ 2,799.36	11	3168	S/. 3,421.44	13	3744	S/. 4,043.52	15	4320	S/. 4,665.60	17	4896	S/. 5,287.68
ACOMPAÑAMIENTOS DE MENU		36	10368	S/ 6,252.48	46	13248	S/. 7,237.44	56	16128	S/. 8,853.12	67	19296	S/. 9,849.60	77	22176	S/. 11,456.64
café	S/ 0.25	3	864	S/ 216.00	4	1152	S/. 288.00	6	1728	S/. 432.00	8	2304	S/. 576.00	9	2592	S/. 648.00
Leche de soya	S/ 0.28	4	1152	S/ 322.56	6	1728	S/. 483.84	7	2016	S/. 564.48	8	2304	S/. 645.12	9	2592	S/. 725.76
avena	S/ 0.36	4	1152	S/ 414.72	7	2016	S/. 725.76	8	2304	S/. 829.44	10	2880	S/. 1,036.80	11	3168	S/. 1,140.48
té verde	S/ 0.22	3	864	S/ 190.08	4	1152	S/. 253.44	5	1440	S/. 316.80	7	2016	S/. 443.52	8	2304	S/. 506.88
té de manzanilla	S/ 0.17	3	864	S/ 146.88	4	1152	S/. 195.84	5	1440	S/. 244.80	6	1728	S/. 293.76	7	2016	S/. 342.72
té de durazno	S/ 0.22	3	864	S/ 190.08	3	864	S/. 190.08	3	864	S/. 190.08	5	1440	S/. 316.80	6	1728	S/. 380.16
jugo de papaya	S/ 0.54	4	1152	S/ 622.08	5	1440	S/. 777.60	6	1728	S/. 933.12	7	2016	S/. 1,088.64	8	2304	S/. 1,244.16
surtido especial	S/ 1.47	5	1440	S/ 2,116.80	4	1152	S/. 1,693.44	5	1440	S/. 2,116.80	5	1440	S/. 2,116.80	6	1728	S/. 2,540.16
jugo fresa con leche	S/ 1.22	3	864	S/ 1,054.08	4	1152	S/. 1,405.44	5	1440	S/. 1,756.80	6	1728	S/. 2,108.16	7	2016	S/. 2,459.52
jugo de plátano con leche	S/ 0.85	4	1152	S/ 979.20	5	1440	S/. 1,224.00	6	1728	S/. 1,468.80	5	1440	S/. 1,224.00	6	1728	S/. 1,468.80
ALMUERZOS		**68**	**19584**	**S/ 65,456.64**	**86**	**24768**	**S/. 82,817.28**	**105**	**30240**	**S/. 101,491.20**	**123**	**35424**	**S/. 118,696.32**	**143**	**41184**	**S/. 137,995.20**
MENÚ ALMUERZO	**S/ 14.19**	**44**	12672	**S/ 40,170.24**	**56**	16128	S/. 51,226.56	68	19584	S/. 62,193.60	80	23040	S/. 73,082.88	93	26784	S/. 84,988.80
verdura al vapor con tofu	S/ 1.92	9	2592	S/ 4,976.64	12	3456	S/. 6,635.52	14	4032	S/. 7,741.44	17	4896	S/. 9,400.32	21	6048	S/. 11,612.16
pescado rebozado	S/ 1.98	7	2016	S/ 3,991.68	9	2592	S/. 5,132.16	11	3168	S/. 6,272.64	12	3456	S/. 6,842.88	14	4032	S/. 7,983.36
tortilla de verduras con arvejas y tofu	S/ 2.09	8	2304	S/ 4,815.36	10	2880	S/. 6,019.20	12	3456	S/. 7,223.04	16	4608	S/. 9,630.72	18	5184	S/. 10,834.56
chaufa vegetariano	S/ 2.31	7	2016	S/ 4,656.96	9	2592	S/. 5,987.52	11	3168	S/. 7,318.08	12	3456	S/. 7,983.36	14	4032	S/. 9,313.92
filete de pescado con salsa a la naranja	S/ 2.08	6	1728	S/ 3,594.24	8	2304	S/. 4,792.32	10	2880	S/. 5,990.40	11	3168	S/. 6,589.44	13	3744	S/. 7,787.52
spaghetti con espinacas garbanzos y tofu	S/ 1.61	7	2016	S/ 3,245.76	8	2304	S/. 3,709.44	10	2880	S/. 4,636.80	12	3456	S/. 5,564.16	13	3744	S/. 6,027.84
Ensalada de verduras	S/ 1.17	22	6336	S/ 7,413.12	28	8064	S/. 9,434.88	34	9792	S/. 11,456.64	40	11520	S/. 13,478.40	46	13248	S/. 15,500.16
sopa de perejil con garbanzos	S/ 0.88	22	6336	S/ 5,575.68	28	8064	S/. 7,096.32	34	9792	S/. 8,616.96	40	11520	S/. 10,137.60	47	13536	S/. 11,911.68
refresco de maracuya	S/ 0.15	44	12672	S/ 1,900.80	56	16128	S/. 2,419.20	68	19584	S/. 2,937.60	80	23040	S/. 3,456.00	93	26784	S/. 4,017.60
PLATOS A LA CARTA	**S/ 14.84**	**24**	6912	**S/ 23,757.12**	**30**	8640	S/. 29,643.84	37	10656	S/. 36,895.68	43	12384	S/. 42,776.64	50	14400	S/. 49,708.80
Ceviche de champiñones	S/ 2.88	7	2016	S/ 5,806.08	9	2592	S/. 7,464.96	10	2880	S/. 8,294.40	12	3456	S/. 9,953.28	14	4032	S/. 11,612.16
saltado de carne de soya	S/ 3.61	5	1440	S/ 5,198.40	6	1728	S/. 6,238.08	7	2016	S/. 7,277.76	9	2592	S/. 9,357.12	10	2880	S/. 10,396.80
arroz verde vegetariano	S/ 3.81	4	1152	S/ 4,389.12	5	1440	S/. 5,486.40	8	2304	S/. 8,778.24	9	2592	S/. 9,875.52	10	2880	S/. 10,972.80
tallarin saltado con carne de soya	S/ 3.63	8	2304	S/ 8,363.52	10	2880	S/. 10,454.40	12	3456	S/. 12,545.28	13	3744	S/. 13,590.72	16	4608	S/. 16,727.04
BEBIDAS		24	6912	S/ 1,529.28	30	8640	S/. 1,946.88	37	10656	S/. 2,401.92	43	12384	S/. 2,836.80	50	14400	S/. 3,297.60
refresco de piña	S/ 0.30	5	1440	S/ 432.00	7	2016	S/. 604.80	9	2592	S/. 777.60	12	3456	S/. 1,036.80	14	4032	S/. 1,209.60
refresco de maracuyá	S/ 0.15	7	2016	S/ 302.40	8	2304	S/. 345.60	10	2880	S/. 432.00	11	3168	S/. 475.20	13	3744	S/. 561.60
refresco de cebada	S/ 0.22	6	1728	S/ 380.16	7	2016	S/. 443.52	9	2592	S/. 570.24	10	2880	S/. 633.60	11	3168	S/. 696.96
refresco de naranja	S/ 0.24	6	1728	S/ 414.72	8	2304	S/. 552.96	9	2592	S/. 622.08	10	2880	S/. 691.20	12	3456	S/. 829.44
TOTAL	**S/. 29.03**	**104**	**29952**	**S/. 81,685.44**	**132**	**38016**	**S/. 102,778.56**	**161**	**46368**	**S/. 125,815.68**	**190**	**54720**	**S/. 147,035.52**	**220**	**63360**	**S/. 170,688.96**

Anexo 6: *Ingresos de los platos proyectados*

DETALLE	PERIODO 2020 - 2024										
	1			2		3		4		5	
DESCRIPCION	P.V.U	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS ANUALES	TOTAL	PLATOS ANUALES	TOTAL
DESAYUNOS		**10368**	**S/ 72,144.00**	**13248**	**S/ 90,720.00**	**16128**	**S/ 110,448.00**	**19296**	**S/ 129,888.00**	**22176**	**S/ 149,472.00**
MENU		10368	**S/ 40,032.00**	**13248**	**S/ 50,976.00**	**16128**	**S/ 61,920.00**	**19296**	**S/ 73,728.00**	**22176**	**S/ 84,672.00**
hambuergesas de pan integral	S/ 3.50	2304	S/ 8,064.00	2880	S/. 10,080.00	3456	S/. 12,096.00	4032	S/. 14,112.00	4608	S/. 16,128.00
humita	S/ 3.00	2016	S/ 6,048.00	2592	S/. 7,776.00	3168	S/. 9,504.00	4032	S/. 12,096.00	4608	S/. 13,824.00
platano sancochado con maní y queso	S/ 3.50	1728	S/ 6,048.00	2304	S/. 8,064.00	2880	S/. 10,080.00	3456	S/. 12,096.00	4032	S/. 14,112.00
mote con queso dieta	S/ 4.00	1728	S/ 6,912.00	2304	S/. 9,216.00	2880	S/. 11,520.00	3456	S/. 13,824.00	4032	S/. 16,128.00
Ensalada de frutas	S/ 5.00	2592	S/ 12,960.00	3168	S/. 15,840.00	3744	S/. 18,720.00	4320	S/. 21,600.00	4896	S/. 24,480.00
ACOMPAÑAMIENTOS DE MENU		10368	S/ 32,112.00	13248	S/. 39,744.00	16128	S/. 48,528.00	19296	S/. 56,160.00	22176	S/. 64,800.00
café	S/ 2.50	864	S/ 2,160.00	1152	S/. 2,880.00	1728	S/. 4,320.00	2304	S/. 5,760.00	2592	S/. 6,480.00
Leche de soya	S/ 2.50	1152	S/ 2,880.00	1728	S/. 4,320.00	2016	S/. 5,040.00	2304	S/. 5,760.00	2592	S/. 6,480.00
avena	S/ 2.50	1152	S/ 2,880.00	2016	S/. 5,040.00	2304	S/. 5,760.00	2880	S/. 7,200.00	3168	S/. 7,920.00
té verde	S/ 2.00	864	S/ 1,728.00	1152	S/. 2,304.00	1440	S/. 2,880.00	2016	S/. 4,032.00	2304	S/. 4,608.00
té de manzanilla	S/ 2.00	864	S/ 1,728.00	1152	S/. 2,304.00	1440	S/. 2,880.00	1728	S/. 3,456.00	2016	S/. 4,032.00
té de durazno	S/ 2.00	864	S/ 1,728.00	864	S/. 1,728.00	864	S/. 1,728.00	1440	S/. 2,880.00	1728	S/. 3,456.00
jugo de papaya	S/ 3.50	1152	S/ 4,032.00	1440	S/. 5,040.00	1728	S/. 6,048.00	2016	S/. 7,056.00	2304	S/. 8,064.00
surtido especial	S/ 4.50	1440	S/ 6,480.00	1152	S/. 5,184.00	1440	S/. 6,480.00	1440	S/. 6,480.00	1728	S/. 7,776.00
jugo fresa con leche	S/ 4.50	864	S/ 3,888.00	1152	S/. 5,184.00	1440	S/. 6,480.00	1728	S/. 7,776.00	2016	S/. 9,072.00
jugo de plátano con leche	S/ 4.00	1152	S/ 4,608.00	1440	S/. 5,760.00	1728	S/. 6,912.00	1440	S/. 5,760.00	1728	S/. 6,912.00
ALMUERZOS		**19584**	**S/ 243,936.00**	**24768**	**S/. 307,584.00**	**30240**	**S/. 377,136.00**	**35424**	**S/. 440,208.00**	**41184**	**S/. 512,064.00**
MENÚ ALMUERZO	**S/ 54.00**	12672	**S/ 114,048.00**	16128	S/. 145,152.00	19584	S/. 176,256.00	23040	S/. 207,360.00	26784	S/. 241,056.00
verdura al vapor con tofu	S/ 9.00	2592	S/ 23,328.00	3456	S/. 31,104.00	4032	S/. 36,288.00	4896	S/. 44,064.00	6048	S/. 54,432.00
pescado rebozado	S/ 9.00	2016	S/ 18,144.00	2592	S/. 23,328.00	3168	S/. 28,512.00	3456	S/. 31,104.00	4032	S/. 36,288.00
tortilla de verduras con arvejas y tofu	S/ 9.00	2304	S/ 20,736.00	2880	S/. 25,920.00	3456	S/. 31,104.00	4608	S/. 41,472.00	5184	S/. 46,656.00
chaufa vegetariano	S/ 9.00	2016	S/ 18,144.00	2592	S/. 23,328.00	3168	S/. 28,512.00	3456	S/. 31,104.00	4032	S/. 36,288.00
filete de pescado con salsa a la naranja	S/ 9.00	1728	S/ 15,552.00	2304	S/. 20,736.00	2880	S/. 25,920.00	3168	S/. 28,512.00	3744	S/. 33,696.00
spaghetti con espinacas garbanzos y tofu	S/ 9.00	2016	S/ 18,144.00	2304	S/. 20,736.00	2880	S/. 25,920.00	3456	S/. 31,104.00	3744	S/. 33,696.00
PLATOS A LA CARTA		6912	**S/ 119,520.00**	8640	S/. 149,472.00	10656	S/. 184,896.00	12384	S/. 214,272.00	14400	S/. 249,408.00
Ceviche de champiñones	S/ 17.00	2016	S/ 34,272.00	2592	S/. 44,064.00	2880	S/. 48,960.00	3456	S/. 58,752.00	4032	S/. 68,544.00
saltado de carne de soya	S/ 16.00	1440	S/ 23,040.00	1728	S/. 27,648.00	2016	S/. 32,256.00	2592	S/. 41,472.00	2880	S/. 46,080.00
arroz verde vegetariano	S/ 18.00	1152	S/ 20,736.00	1440	S/. 25,920.00	2304	S/. 41,472.00	2592	S/. 46,656.00	2880	S/. 51,840.00
tallarin saltado con carne de soya	S/ 18.00	2304	S/ 41,472.00	2880	S/. 51,840.00	3456	S/. 62,208.00	3744	S/. 67,392.00	4608	S/. 82,944.00
BEBIDAS		6912	S/ 10,368.00	8640	S/. 12,960.00	10656	S/. 15,984.00	12384	S/. 18,576.00	14400	S/. 21,600.00
refresco de piña	S/ 1.50	1440	S/ 2,160.00	2016	S/. 3,024.00	2592	S/. 3,888.00	3456	S/. 5,184.00	4032	S/. 6,048.00
refresco de maracuyá	S/ 1.50	2016	S/ 3,024.00	2304	S/. 3,456.00	2880	S/. 4,320.00	3168	S/. 4,752.00	3744	S/. 5,616.00
refresco de cebada	S/ 1.50	1728	S/ 2,592.00	2016	S/. 3,024.00	2592	S/. 3,888.00	2880	S/. 4,320.00	3168	S/. 4,752.00
refresco de naranja	S/ 1.50	1728	S/ 2,592.00	2304	S/. 3,456.00	2592	S/. 3,888.00	2880	S/. 4,320.00	3456	S/. 5,184.00
TOTAL	**S/. 54.00**	**29952**	**S/. 316,080.00**	**38016**	**S/. 398,304.00**	**46368**	**S/. 487,584.00**	**54720**	**S/. 570,096.00**	**63360**	**S/. 661,536.00**

Anexo 7: Guía de observación

Cevicheria "El Paisa I"
CEVICHERIA
El Paisa
Norteño

Peces
¡Que rico...!!
RESTAURANTE

PACHI'S
RESTAURANT - CEVICHERIA

ZUFRUTA'S

JUGUERIA
Jeyglas E&J
La verdadera fruta se disfruta

PIZZAS
IN CASA

Pacífico
Restaurant Gourmet

CUSQUEÑA

REST. El Rincón del Pato

Sazón
Manos Piuranas
Chancho y Carnero al Palo

DON NICO
GRILL

Picantería
EL HUECO