

Estudio de Viabilidad para el Montaje de un Establecimiento Comercial que Ofrezca Productos
Básicos de Alimentación a la Comuna 5 del Distrito de Buenaventura.

Leonard Andrés Victoria Mosquera

Asesor de tesis: Tulio Cesar Gallego Torres

Universidad del Valle Sede Pacifico
Facultad Ciencias de la Administración
Programa Administración de Empresas
Buenaventura – Valle del Cauca
Año 2021

Cornisa: ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Agradecimientos:

Quiero dedicar este trabajo como primera medida a Dios, ya que, por él estoy cumpliendo uno de mis sueños de vida, a mis padres por apoyarme en conseguir el mismo y brindarme estabilidad, al especialista en gerencia financiera Tulio Cesar Gallego Torres por su disposición, conocimiento, y servirme de asesor para realizar este documento que tuvo su altas y bajas, a la Universidad del Valle Sede Pacifico por permitir acceder y capacitarme como un profesional, además; a cada una de las personas que me brindaron su apoyo e información para profundizar en el conocimiento de este tema y mi formación personal.

leonard-103@hotmail.com

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Resumen:

El actual documento, es un trabajo de investigación, enfocado en un estudio de viabilidad para el montaje de un establecimiento comercial que ofrezca productos básicos alimenticios a la comuna 5 del distrito de Buenaventura, y brindar una alternativa de compra con mejores tarifas que las tiendas minoritarias del sector, puesto que se visualiza una gran oportunidad de emprendimiento para el sector y mi vida profesional; para lograr esto, se usarán las guías de Carlos Méndez - Metodología de investigación, Rodrigo Varela – Plan empresa, además, se considerara otra guía de Nassir Sapag Chain – Proyectos de inversión; con los resultados de las investigaciones que se realizarán, se desarrolla un documento final, evaluar si es viable o no abrir el establecimiento en el sector, y presentarlo a expertos con el fin de acceder a su aprobación.

Palabras claves:

- Automercado
- Estudio de viabilidad
- Estudio de factibilidad
- Mercadería
- Principios rectores

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Tabla de contenido

Introducción.....	10
Definición del tema de investigación (Anteproyecto).....	11
Planteamiento, formulación, y sistematización del problema de investigación.....	11
Planteamiento.	11
Formulación.....	12
Sistematización del problema de investigación.....	13
Objetivos de la investigación.	13
Objetivo general	13
Objetivos específicos	13
Justificación.....	144
Justificación personal.	14
Justificación teórica.	14
Justificación académica.....	14
Justificación para la comunidad.	144
Marco de referencia	155
Marco teórico.	155
Plan empresa - Rodrigo Varela.....	155
Evaluación de proyecto – Gabriel Baca Urbina.	166
Marco conceptual.	199

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Aspectos metodológicos de la investigación.....	20
Tipo de estudio.	20
Estudio exploratorio.....	21
Estudio descriptivo.....	21
Metodología de investigación.....	22
Método deductivo..	22
Método de análisis..	22
Fuentes y técnicas para recolección de la información.....	22
Fuentes secundarias.....	22
Fuentes primarias.....	23
Tratamiento de la información.	23
Formato de encuesta para habitantes	24
Estudio de mercado.....	26
Análisis del sector a compañías comercializadoras de productos alimenticios básicos.	27
Diagnostico de la estructura actual y de las perspectivas del sector en el cual se va a entrar.....	27
Estado del sector, en términos de productos, clientes, mercados, empresas nuevas, tecnología, administración, desarrollo, etcétera.....	29
Análisis del sector al cual pertenece la entidad.	31
Aplicación de los productos o servicios.....	31

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Análisis de resultados de la encuesta.....	32-47
Modelo de proyección (cantidad consumida).....	48
Valor del producto para el cliente.....	31-45
Fortalezas y debilidades de sus productos frente a los competidores.	488
Elementos especiales de los productos o servicios.	499
Plan de mercado.....	50
Estrategia de precio.....	51
Estrategia de venta.....	51
Estrategia promocional.....	52
Estrategia de contingencia.....	52
Conclusión del estudio de mercado.	533
Estudio técnico.	544
Terminología.....	54
Condiciones generales para el almacén de productos alimenticios y víveres.	61
La edificación e instalaciones.....	61
Condiciones de almacenamiento.....	63
Conservación de los productos.....	64
Equipos y utensilios.....	64
Personal manipulador de alimentos.....	65
Educación y capacitación.....	67
Saneamiento.....	67
Inversión, maquinaria, equipos de trabajo, y proceso de mercadería.	70

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Logística de mercadería.....	71
Inversión en obras físicas.	90
Tamaño.....	977
Localización.....	99
Conclusión del estudio técnico.....	100
Estudio administrativo.	1022
Organización.....	10202
Misión.....	104
Visión.....	105
Grupo empresarial.....	1066
El personal ejecutivo	110
Descripción de los cargos.....	111
Descripción de los perfiles.....	112
Organizaciones de apoyo.....	116
Aspecto legal, ambiental, y social.....	117
Conclusión del estudio administrativo.....	121
Estudio económico.....	122
Estudio financiero.....	122
Conclusión del estudio económico.....	164
Conclusión del estudio financiero.....	164
Bibliografía.....	165

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Webgrafía.....	165
Cronograma.....	166
Presupuesto.....	170
Datos Anexos.....	172

Índice de cuadros.

Cuadro 1: Crecimiento de la población en la comuna 5 (0.04%).....	28
Cuadro 2: Distribución por edad.....	30
Cuadro 3: Aspectos económicos.....	30
Cuadro 4: La frecuencia de compra de los productos alimenticios.....	37
Cuadro 5: Productos básicos alimenticios en los hogares de la comuna 5.....	40
Cuadro 6: Productos que se venden frecuente para el consumo del almuerzo.....	46
Cuadro 7: Proyección anual de consumo en unidades.....	47
Cuadro 8: Análisis DOFA empresas que brindan productos alimenticios.....	49
Cuadro 9: Terminología.....	55
Cuadro 10: Ejemplo de maquinaria, y estantería para uso en la bodega.....	73
Cuadro 11: Estantería Fruver en bodega.....	76
Cuadro 12: Cuarto frio Fruver.....	77
Cuadro 13: Muestra de cuarto frio y congelador.....	78
Cuadro 14: Neveras para gaseosas-viveres.....	83
Cuadro 15: Estantería para frutas, verduras y hortalizas	84
Cuadro 16: Maquinaria y equipos para sesión C.....	84
Cuadro 17: Resumen de maquinaria para la operación.....	89
Cuadro 18: Estimación de inversión financiera	91

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 20: Gastos preliminares	95
Cuadro 21: Gasto adicionales al balance de obras físicas	96
Cuadro 22: Listado grupo empresarial externo.....	107
Cuadro 23: Listado grupo empresarial interno.....	108
Cuadro 24: Resumen para la captación del mercado.....	108
Cuadro 25: Estimación presupuestal del personal mensual.....	110
Cuadro 26: Aspectos legales a considerar.....	118

Índice de imágenes

Imagen 1: Estratos socioeconómicos de la comuna 5 del Distrito de Buenaventura.....	28
Imagen 2: Plano arquitectónico de bodega	71
Imagen 3: Plano arquitectónico sala de ventas.....	82
Imagen 4: Góndola.....	82
Imagen 5: Sierra sinfín con molino.....	85
Imagen 6: Caja de registro.....	86
Imagen 7: Sistema POS.....	86
Imagen 8: Terreno para mejora.....	90
Imagen 9: Terreno para mejora	91
Imagen 11: Visualización 3d Automercado 'EL FIVE`	98
Imagen 12: Visualización 3D Automercado `EL FIVE`	99
Imagen 13: GPS Buenaventura - Valle del cauca.....	99
Imagen 14: GPS Buenaventura - Valle del cauca.....	100
Imagen 15: GPS Buenaventura - Valle del cauca.....	100
Imagen 16: Organigrama del automercado 'EL FIVE`	103

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Introducción.

Este es un trabajo de investigación, enfocado en un estudio de viabilidad para el montaje de un establecimiento comercial que ofrezca productos básicos alimenticios a la comuna 5 del distrito de Buenaventura, y brindar una alternativa de compra con mejores tarifas que las tiendas minoritarias.

El estudio de viabilidad tiene tres etapas; En la primera etapa, se desarrollará la metodología de investigación de Carlos E Méndez el cual inicia con: definición del tema de investigación, luego (planteamiento, formulación y sistematización del problema de investigación) donde se mostraran los antecedentes, planteamientos de preguntas que ayudaran a resolver el problema planteado, también contiene los objetivos de la investigación, justificación que son las razones por la cual se diseña la investigación, el marco de referencia que usa una estructura teórica ya existente, los aspectos metodológicos que señalan el nivel de profundidad que el investigador tendrá para lograr el objeto de conocimiento, el formato de encuesta a realizar a la comuna 5 para conocer las necesidades que hay, y el grado de aceptación de esta idea empresarial, diferentes estudios de viabilidad, y finaliza con el ítems datos anexos).

La segunda etapa, está enfocado en implementar el proceso de Plan empresa de Rodrigo Varela la cual tienen una secuencia del proceso que inicia con: Introducción, luego desarrollo del plan empresa, donde se realizarán diferentes investigaciones para redactar, mostrar definiciones y argumentos relacionados con los objetivos; con esto, poder conocer si el presente estudio de viabilidad podría ser un éxito o fracaso.

La tercera etapa, es materializar esta idea empresarial, la cual se desea ejecutar cuando estén desarrolladas correctamente la etapa primera y la etapa segunda, de modo que se pueda presentar el plan de emprendimiento a expertos para su aprobación.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Definición del tema de investigación.

Estudio de viabilidad para montaje de un establecimiento de comercio que ofrezca productos básicos alimenticios en la comuna 5 del distrito de Buenaventura.

Planteamiento, formulación, y sistematización del problema de investigación.

Planteamiento.

En encuestas que se realizaron los días: (24, 30 de noviembre de 2019, y el 8 de diciembre de 2019) para la época de 1960, por información del señor Ezequiel Garcés que hoy cuenta con más de 81 años de edad y quien es uno de los descendientes de los fundadores del barrio Inmaculada, y la señora Alicia Valbuena que cuenta con 90 años de edad y es moradora del barrio Kilometro 5; las personas que habitaban el sector de la comuna 5 y sus alrededores, eran pescadores, madereros y desplazados de la costa pacífica por múltiples razones (asentamiento de grupos al margen de la ley, falta de oportunidades en su lugar de nacimiento, mejores oportunidades laborales en la ciudad de Buenaventura). En la actualidad se vive el conflicto interno de grupos al margen de la ley que ha sido una de las causas del desplazamiento y falta de locales comerciales en la comuna 5, esto se evidencia en las bandas delincuenciales que existen y por la falta de entidades o locales que brinden suministro de productos alimenticios o productos comerciales; además, el sector de la comuna 5 del distrito de Buenaventura y sus alrededores es uno de los más afectados por esta situación, y por la falta de empleo (16.7%), seguridad (grupos delincuenciales en la zona, miedo por ingresar a algunos sectores), servicios básicos (agua, vías de acceso) y comercio organizado. Por datos de los protagonistas mencionados, “la Industrial Mangle fue la única entidad que funcionó en ese lugar y brindaba oportunidades de empleo organizado”.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

La industria Mangle era una entidad que se dedicaba a tratar madera (extraer, cortar, y distribuir) se vendía a Cartón Colombia, además extraían el colorante de la madera que servía para uso en ropa, bolsos, estampas, y otras funciones que tuviera utilidad el líquido; dicha empresa brindaba oportunidades de empleo.

Se puede observar que en la comuna 5 del distrito de Buenaventura, no ha existido almacenes de cadenas o supermercados que pueda abastecer satisfactoriamente a más de 20.000 habitantes y a quienes la rodean; en la comuna 5 solo ha existido tiendas las cuales tienen como objetivo ofrecer a las personas de su sector, productos de la canasta familiar a precios de acuerdo con su forma y a tarifas estructuradas con la competencia existente. Es de considerar que los barrios que conforman esta comuna 5 son de estrato socioeconómico 1, 2, 3; por esa razón debería existir entidades comerciales que ofrezcan los productos básicos de alimentación a bajos costos y con múltiples ofertas.

“<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/PSP/asis-distrital-2015-buenaventura.pdf> (Pag.17)”

Tradicionalmente las entidades comerciales que ofrecen productos básicos alimenticios están distantes de la comuna 5 lo cual genera gastos adicionales; a manera de ejemplo, estas entidades comerciales son: la galería de Bellavista, Almacenes La 14, Super Almacenes Olímpica, El Éxito, las plazas que ofrecen productos alimenticios, las tiendas de artículos para el hogar y otras entidades de mercadeo.

Formulación.

¿Es viable el montaje de un establecimiento de comercio que ofrezca productos básicos de alimentación en la comuna 5 del distrito de Buenaventura?

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Sistematización del problema de investigación.

¿Qué oportunidad de negocio ha identificado en la comuna 5 del distrito de Buenaventura, que el establecimiento comercial que se desea desarrollar pueda ayudar a dar solución al problema?

¿Qué hace mi producto diferente al mercado existente?

¿Cuáles son los clientes actuales? - ¿Cuál es mi mercado potencial?

¿Cuáles considero que son los principales competidores?

Objetivos de la investigación.

Objetivo general

Desarrollar un estudio de viabilidad para el montaje de un establecimiento comercial en la comuna 5 del distrito de Buenaventura, que ofrezca productos básicos de alimentación.

Objetivos específicos

- Elaborar un estudio de mercado que permita realizar un análisis del sector.
- Realizar un estudio técnico para determinar componentes como: el tamaño adecuado de la planta, maquinaria y equipos, ubicación, y otros componentes.
- Elaborar un estudio administrativo con el propósito de definir los colaboradores del establecimiento, proveedores, políticas empresariales y entidades de apoyo.
- Realizar un estudio legal, ambiental y social; que muestre los impedimentos que el establecimiento debe superar para poder operar.
- Elaborar un estudio económico que permita conocer las características monetarias del proyecto.
- Realizar un estudio financiero que permita determinar la rentabilidad del negocio.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Justificación.

Justificación personal.

La finalidad de este documento es poner en práctica los conocimientos adquiridos en la carrera universitaria administración de empresas, complementar con las experiencias laborales, lograr obtener el título profesional en administración de empresas, y materializar este proyecto empresarial que podrá mitigar la carencia en la zona.

Justificación teórica.

Con las teorías presentadas, el enfoque individual, y los asesoramientos profesionales tener un documento físico y digital con todo el proceso del plan empresarial que pueda servir a estudiantes activos, egresados y personas emprendedoras una información oportuna, que contribuya al desarrollo de otros proyectos permitiendo de esta manera mejorar los procesos en investigación en estudios de viabilidad.

Justificación académica.

Al desarrollar este estudio de viabilidad, va a permitir dar un repaso por todo el pensum académico que se afrontó durante la carrera universitaria Administración de empresas, de tal forma que permita cumplir con los requisitos de finalizar los estudios profesionales por medio de la aprobación de la tesis; además, realizar estrategias para hacer real el plan de emprendimiento que servirá como una forma de vida.

Justificación para la comunidad.

Actualmente, la comuna 5 requiere la presencia de supermercados, tiendas de autoservicio, tiendas especializadas, y otras entidades de esta escala; que puedan brindar una alternativa de compra diferente que las ya existentes Tiendas minoritarias para satisfacer las necesidades de alimentación básica a la comuna y considerando su nivel socioeconómico; por

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

esa razón, se desea realizar este estudio de viabilidad que permita materializar este plan de emprendimiento comercial.

Marco de referencia

El empresario antes de tomar la decisión de acometer una actividad empresarial recoge toda la información que está a su alcance sobre la oportunidad empresarial, en consideración, la procesa, define estrategias para su manejo y evalúa si tiene o no todo el potencial que se espera. Este proceso de estudio integral de la oportunidad empresarial se denomina, evaluación del proyecto, estudio de viabilidad o, mejor aún, plan de empresa (algunas veces llamado plan de negocio).

Marco teórico.

Para el desarrollo este estudio de viabilidad se está usando la guía del autor: Carlos E Méndez – Metodología de investigación, y se realizaran los estudios de la guía: Rodrigo Varela – Plan empresa para conocer si es viable o no la idea empresarial. Esto, se hace teniendo en cuenta la teoría de otro autor llamado: Gabriel Baca Urbina, que usa protocolos para el desarrollo de los estudios de investigación, de una manera similar a Rodrigo Varela.

Plan empresa - Rodrigo Varela.

En este sentido, el plan de empresa es un proceso que busca darle identidad y vida propia a la entidad. Es un procedimiento para enunciar en forma clara y precisa los propósitos, las ideas, los conceptos, las formas operativas, los resultados y, en resumen, la visión del empresario sobre el proyecto. Es un mecanismo para proyectar la empresa en el futuro, prever dificultades e identificar posibles soluciones ante las coyunturas que pudieran presentarse. *“Libro: Innovación Empresarial. Pág. (316)”*

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Al elaborar el plan de empresa, el empresario debe lograr demostrar las particularidades básicas como:

- Que dispone de un excelente producto/servicio con suficientes clientes dispuestos a adquirirlo.
- Que cuenta con un excelente equipo empresarial y un excelente equipo humano en lo técnico y en lo administrativo.
- Que tiene bien definidas las formas de operación, los requerimientos de recursos, los resultados potenciales y las estrategias que permitan lograr todas las metas previstas.
- Que conoce y tiene definido el marco legal.

Para la elaboración del plan empresa, se deben manejar un buen dinamismo y flexibilidad, entendiendo que el contenido son guías. Por lo tanto, no se deben usar pegadas a la letra, sin comprender que su secuencia no es fija y, sobre todo, hay que entender que todos los conjuntos del plan de empresa y del equipo empresarial son diferentes y, por lo tanto, el armado del rompecabezas es especial en cada caso. Antes de iniciar la elaboración del plan de empresa es muy importante planear su ejecución. Ésta incluye la definición de actividades, tiempos, personal, recursos y objetivos, para cada una.

El proceso de elaboración del plan de empresa indica los retornos, regresos, reformulaciones, rediseños, retroalimentación y, en fin, los cambios, ajustes o modificaciones que se deben hacer en el desarrollo, bien sea porque alguna zona indicó no factibilidad, o porque se cambió alguna variable o estrategia o cualquier otro direccionamiento del plan de empresa.

“Libro: Innovación Empresarial. Pág. (320-323-324-325-326-327)”

Evaluación de proyecto – Gabriel Baca Urbina.

Inicialmente, el autor enseña 3 conceptos claves:

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Un proyecto (primer concepto) es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema, la cual tiende a resolver una necesidad humana (Baca Urbina, 2013, Pág. 2)

Proyecto de inversión, es un plan que, si se le asigna determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de varios tipos, producirá un bien o servicio, útil para la sociedad.

Evaluación de un proyecto de inversión, conocer la rentabilidad económica y social de dicho proyecto, de tal manera que ayude a resolver una necesidad humana, segura y eficiente.

Los procesos de metodología en evaluación de proyecto que Gabriel Baca Urbina propone se pueden aplicar a varias áreas tales como: instalación de una planta totalmente nueva, ampliación de la capacidad instalada, creación de sucursales... etc. y conocer que este proceso, se puede aplicar tanto en el sector privado, como en el público. (Gabriel Baca Urbina, 2013, Pág. 3)

La estructura general de la metodología de la evaluación de proyectos que propone Baca Urbina, primero se debe tener los objetivos planteados, luego realizar cinco tipos de estudios, ellos son: el estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico, evaluación económica, análisis y administración de riesgos; con el resumen de esos análisis se puede tomar la decisión de invertir o no en ese proyecto.

Los niveles de profundidad en un estudio de proyecto que propone (Baca Urbina, 2013 – Pág. 5) encontramos 3 niveles: El perfil, el estudio de prefactibilidad o anteproyecto, y el proyecto definitivo; es decir:

- El perfil o gran visión: inicia con una idea basada en el juicio común y en términos monetarios solo presenta cálculos globales.
- Factibilidad o anteproyecto, esta: definición conceptual del proyecto, profundiza en la

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

investigación de mercado, detalla la tecnología a emplear, determina los costos totales y la rentabilidad económica y es la base para que los inversionistas tomen una decisión

Proyecto definitivo: contiene la información del anteproyecto más los canales de comercialización para el producto, contratos de venta, actualización de las cotizaciones de la inversión y presenta planos arquitectónicos.

De acuerdo con los objetivos planteados y al desarrollo del plan empresa, las investigaciones a realizar para tomar la decisión de materializar este estudio de viabilidad, iniciaran con la encuesta, y los siguientes análisis:

El análisis de mercado: es el punto de partida para todo proyecto, debido a que él investigador debe concentrar las consultas en los temas que tiene duda y los componentes básicos que son: el sector y la compañía (composición de tiendas de la comuna 5, la demanda, habitantes...), el análisis de mercado propiamente dicho (productos a ofrecer, precios...), y plan de mercado (estrategias de mercadeo).

El análisis técnico: para ello, es necesario analizar elementos generales como lo son el análisis de los productos, equipos y maquinarias, facilidades (vías de acceso, servicios), distribución de espacios, el plan de producción, y sistemas de control.

El análisis administrativo: el objetivo central de este análisis es definir las características necesarias para el grupo empresarial y el personal de la empresa, las estructuras y los estilos de dirección, los mecanismos de control, y las políticas de administración.

El análisis ambiental, social, y legal: se indicará el tipo de establecimiento, procedimientos para la conformación del establecimiento, normas y procedimientos para la comercialización de productos y alimentos, riesgos de contaminación, riesgos para los trabajadores y clientes, efectos positivos y negativos de la empresa frente a la comuna 5.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

El análisis económico: tiene la determinación de las características económicas del proyecto y por ello es necesario identificar componentes como la maquinaria y equipos, edificio, construcciones y montajes, publicidad, alimentos y productos a ofrecer, los riesgos implícitos de corto y mediano plazo para la estabilidad de precios y empresarial, además de muchos factores que más adelante se mostraran.

Análisis financiero: que permita considerar las consecuencias financieras de las decisiones de negocio, estimar el rendimiento de una inversión y saber si el flujo de fondos de la empresa alcanza para afrontar pagos, entre otras variables.

Con los anteriores análisis mencionados y otras variables que se deben tener en cuenta para lograr tener una correcta empresa, se elaborara el documento final el cual se especificará cuáles son los artículos y/o bienes para el montaje, productos de consumo, maquinaria, leyes y demás variables que se implementaran en el actual establecimiento de comercio; la cual tiene una planificación para el mismo y la práctica empresarial.

Marco conceptual.

En los siguientes ítems, se mostrarán diferentes términos o palabras la cuales se consideran que podrían crear duda o se desconoce el significado por el lector, ellas son:

- **Abastecer:** Dar o proveer algo que es necesario para la supervivencia.
- **Acometer:** Empezar a hacer una cosa, en especial cuando exige esfuerzo o trabajo o cuando se trata de algo de cierta importancia o envergadura.
- **Criterio:** Opinión, juicio o decisión que se adopta sobre una cosa.
- **Distante:** Que está alejado, apartado o separado.
- **Enfocado:** Dirigir la atención o el interés hacia un determinado asunto o problema.
- **Ítems:** Son subdivisiones de cada capítulo o artículos.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- **Materializar:** Hacer real y concreto un proyecto, una idea, un deseo, etc.
- **Mitigar:** Reducción de la vulnerabilidad.
- **Perspectiva:** Imagen que una persona tiene sobre sus propias características, tanto físicas como psicológicas.
- **Productos básicos alimenticios:** Son los productos que conforman la canasta básica alimentaria como lo son: lácteos, carnes, huevos, frijoles, cereales, azúcares, grasas, verduras, frutas, y otros (café, sal de mesa, etc.)

Aspectos metodológicos de la investigación.

“Son unos pasos, para el diseño de la investigación que permiten responder a preguntas que tienen que ver con lo que se quiere estudiar, los alcances y el porqué de la investigación (Carlos Méndez. 1995 pág. 227)”; a continuación, se presentará la metodología de investigación que se usará en el desarrollo del estudio de viabilidad para el montaje del establecimiento comercial, además se especificará cómo será el orden que tendrán las investigaciones que tienen información relacionada con los objetivos planteados, al igual que los fundamentos teóricos:

- 1-Tipo de estudio.
- 2- Metodología de investigación
- 3- Técnicas de recolección de la información
- 4-Tratamiento de la información

Tipo de estudio.

“Según el nivel de conocimiento científico (observación, descripción, y explicación) es a lo que espera llegar el investigador, y se debe formular el tipo de estudio. El propósito es señalar el tipo de información que se necesita, así como el nivel de análisis que deberá realizar. También ayudará a definir el contenido. (Carlos Méndez. 1995 pág. 228)”

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Los tipos de estudios que se implementarán en el estudio de viabilidad que se está desarrollando son: el estudio exploratorio y el estudio descriptivo, por la razón que:

A través del **estudio exploratorio** se podrá examinar un tema poco estudiado o novedoso, familiarizar con el tema de investigación, obtener información no escrita que poseen las personas que por sus relatos pueden ayudar a reunir y sintetizar sus experiencias, los referentes del tipo de negocio a montar que en este caso es si es viable o no el montaje del establecimiento comercial en la comuna 5 del distrito de Buenaventura; teniendo en cuenta esto, se podrá identificar áreas, ambientes, y profundizar más sobre este tema ya que no existe un documento guía para seguir esta idea de negocio.

Por parte del **estudio descriptivo**, se podrá redactar y/o concretar de lo que se pretende estudiar, delimitar los hechos que conforman el problema, describir las características de la demanda, y porque mediante este tipo de estudio es posible:

“-Establecer características demográficas de unidades investigadas (número de población, distribución por edades, niveles de educación, estado civil, etc.)

-Formas de conductas y actitudes de las personas que conforman el universo de investigación (comportamientos sociales, preferencias de consumo, aceptación de liderazgo, motivaciones gente al trabajo, decisión de compra, etc.)

- Establecer comportamientos concretos (cuantas personas consumen un producto, cual es la actitud frente a su líder, a los problemas de desempleo, de ingreso, cuáles son las necesidades de la gente, etc.)

- Descubrir y comprobar la posible asociación de las variables de investigación (relación entre el precio y el consumo de un producto, los mecanismos de control, la forma como

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

el mercado se afecta por las variables económicas y sociales, etc.) (Carlos Méndez. 1995 pág. 230)”

Metodología de investigación.

Es el procedimiento riguroso, establecido de una manera lógica, que el investigador debe seguir en la adquisición del conocimiento; el cual será mediante:

- **Método deductivo:** permite que las verdades particulares contenidas en las verdades universales se vuelvan explícitas. Es decir, interpretación de resultados, para efectos de medida... cantidad máxima o mínima de vender determinados productos, cantidad de demanda a cubrir, direccionar de mejor forma las investigaciones, etc.

- **Método de análisis:** redacta, descompone el todo de sus partes, las identifica, y promedia la cantidad económica de la inversión inicial.

Fuentes y técnicas para recolección de la información.

“La recolección de información son fuentes de hechos o documentos a los que acude el investigador y permite obtener la información. Y las técnicas son medios empleados para recolectar la información. (Carlos Méndez. 1995 pág. 248)”

Por medio de las **fuentes secundarias**, que son datos escritos que han sido recopilados y transcrito por personas que han recibido información a través de otras fuentes escritas o por un participante en un suceso o acontecimiento; se obtuvieron las guías de autores para llevar a cabo las investigaciones y los ítems a considerar; en donde se podría determinar el margen de precio de los productos a ofrecer, el tamaño adecuado del establecimiento para así distribuir los productos y maquinaria necesaria para brindar un servicio de calidad a los clientes con un establecimiento que mantenga una buena presentación, buenos espacios para desplazarse, y con los asesores pendiente de los clientes para generar mejores ventas.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Las **fuentes primarias** forman parte de las técnicas, en la cual se obtiene la información oral o escrita recopilada por el investigador directamente de relatos o escritos transmitidos por los participantes obteniendo la información directa del universo de investigación, personal experto, y teniendo en cuenta que el actual investigador es un observador no participante.

También se emplearán las encuestas, que son *“un método de recolección de información que permite el conocimiento de las motivaciones, las actitudes y las opiniones de los individuos en relación con el objeto de investigación (Carlos Méndez. Pág. 252)”*; se aplicará la encuesta a una muestra de moradores en la comuna 5 enfocada al mercado potencial para obtener información de acuerdo con sus necesidades básicas de alimentación, modos de compra y sus experiencias con las tiendas de barrio cercanas a su residencia, y a los tenderos para conocer su experiencia con los proveedores, la comuna y sus clientes.

Tratamiento de la información.

“Determinación de los procesos para la codificación y tabulación de la información para el recuento, clasificación y ordenación de la información en tablas o cuadros “Carlos Méndez. 1995 pág. 255”

Este trabajo de investigación es teórico-practico; a continuación, se complementará con la teoría del plan empresa – Rodrigo Varela. 3ra edición. Con los resultados obtenidos del análisis de mercado, luego el análisis técnico, análisis administrativo (análisis legal, social y de valores), análisis económico, y el análisis financiero para su elaboración, además determinar su viabilidad; Las teorías irán acompañados de información suministrada por las fuentes primarias y secundarias que en ocasiones se usarán tablas, y graficas para facilitar la comprensión de este estudio de viabilidad.

Como primera medida, las investigaciones iniciaran con la siguiente encuesta:



ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Formato de encuesta para habitantes

Para las siguientes preguntas, por favor responder marcando con una 'X' cuando se le indique, y si deseas dar una respuesta escrita; que sea corta y concreta. 😊 Muchas gracias

Por favor indica tu sexo: ☐ Hombre ☐ Mujer	El número de personas que conforman tu hogar es de: ☐ 2 a 3 personas ☐ 4 a 5 personas ☐ 6 a 7 personas Indica el número si es diferente ____
---	---

Tu edad, en que rango se ubica:

15 a 25 ☐ 36 a 45 ☐
 26 a 35 ☐ 46 o mas ☐

1) ¿Dónde realizas la mayoría de tus compras para las comidas del día a día en tu hogar?

Supermercados ☐

Tiendas de barrio ☐

Plazas o galerías de alimentación ☐

¿Por qué? _____

2) ¿Está conforme con lo que le ofrecen las tiendas del barrio?

¿Por qué?

Si ☐ No ☐

3) ¿Qué tipo de carne compras con más frecuencia?

Carne de res ☐

Pollo ☐

Carne de cerdo ☐

Pescado ☐

Otro: _____

4) ¿Qué sueles beber en tus comidas diarias?

Agua ☐

Refrescos, jugos o tes industrializado ☐

Leche ☐

Jugo de fruta ☐

Gaseosas ☐

Otro: _____

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

5) ¿Le gustaría que hubiera un automercado en la comuna 5?

Si ☐ No ☐

¿Por qué?

6) Marca con 'X' la opción de acuerdo con la frecuencia de compra de los siguientes alimentos:

	Diario	De 2 a 3 días	Cada 8 días	Cada 15 días	Cada mes
Abarrotes (aceite, arroz, azúcar, Maggie, etc.)					
Alimentos empacados (Zenú, maíz dulce, alverjas)					
Carnes (pollo, pescado, res, embutidos)					
Frijoles, garbanzos, lentejas.					
Frutas (manzana, mango)					
Lácteos (leche, queso)					
Pan, tortillas, papas, pastas, cereales					
Verduras (cebolla, tomate, zanahoria)					

Cantidad (en libra) de compra de las carnes

	1 libra (1000gr)	1+ ½ (1500gr)	2 libras (2000gr)	Mas de 2 libras (valor > 2000gr)	Escribe la cantidad si es diferente
Carne de cerdo 					
Carne de res 					
Pollo 					
Gallina 					
Pezcado 					
Embutidos 					

Fuente: Elaboración propia

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Estudio de mercado.

Tomando como base la teoría de Baca Urbina, el estudio de mercado es la recolección y análisis de datos que una entidad o persona realiza para conocer y tener una idea del mercado al cual desea ingresar, y así medir la demanda, los proveedores, y la oferta.

El mercado es donde se realiza el intercambio de recursos (transacciones) de bienes y servicios por dinero u otros bienes o servicios. Cuando los productores identifican lo que el cliente desea, se estimulan para fabricarlo, dado que esperan transarlo por dinero. (Nassir Sapag Chain, 2011).

El análisis de mercado es el punto de partida de todo proyecto, se debe concentrar en la investigación de aquellos aspectos sobre los cuales el empresario tiene dudas, y debe proveer elementos que faciliten la toma de decisiones, la formulación de metas y de estrategias.

Los componentes básicos del análisis de mercado son:

- Análisis del sector y de la compañía.*
- Análisis del sector al cual pertenece la entidad.*
- Plan de mercadeo. (Rodrigo Varela 2008)*

Teniendo en cuenta esta introducción, y ajustando con el actual estudio de viabilidad. Se desea entrar en un mercado de servicio al público en general, teniendo como público principal los habitantes de la comuna 5 del distrito de Buenaventura, en la cual, se mejore el servicio de oferta de productos básicos alimenticios, ofreciendo dichos productos con buena calidad y buen servicio en dicha comuna, asentar un automercado como la comunidad lo desea, brindar empleo, permitir múltiples formas de pagos y facilitando la llegada a los clientes con la empresa considerando el lugar de ubicación elegido; todo esto, creando un establecimiento de comercio, de nombre: Automercado 'EL FIVE'.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Análisis del sector a compañías comercializadoras de productos alimenticios básicos.

Se trata de conocer muy bien qué está pasando y qué se espera que pase en el sector económico al cual se va a incursionar. A partir de allí, se deben estudiar los siguientes aspectos:

- *Diagnóstico de la estructura actual y de las perspectivas del sector en el cual se va a entrar. (Posibilidades de crecimiento)*
- *Estado del sector, en términos de productos, mercados, clientes, empresas nuevas, tecnología, administración, desarrollo, etcétera. (Rodrigo Varela, 2008)*

Diagnóstico de la estructura actual y de las perspectivas del sector en el cual se va a entrar.

La comuna cinco, está conformada por ocho (8) barrios a saber: Pascual de Andagoya, Nueva Estación La Palera, Punta del Este, Santa Cruz, Inmaculada, Santa Fe, Kilometro 5 y Miramar. Los cuales se comunican entre sí a través de los límites que los unen, y hace más fácil el desarrollo de sus vidas cotidianas. Esta comuna es de conformación irregular, cuenta con dos barrios en la zona insular y cinco en la continental del distrito de Buenaventura, departamento del Valle del Cauca.

La comuna cinco presenta una longitud de 101.35 hectáreas, en la actualidad, el suelo presenta múltiples usos (Industrial, de abastecimiento, comercial, terminal portuario y residencial sobre el área inundable `no recomendable para este tipo de usos`) Esta comuna por tener una amplia zona de bajamar, por su área no cruza río, quebrada, ni corriente de agua según el área

La comuna cinco tiene un número de viviendas aproximado de 4.062 de acuerdo con el censo realizado por el DANE en Buenaventura, cuenta con una población de 25.515 habitantes, los cuales se encuentran repartidos en los diferentes barrios que conforman la comuna (año

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

2015), los estratos socio económico son uno y dos. De acuerdo con las proyecciones del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) el crecimiento de la población bonaverense y por ende el de la comuna será de un 0.04; lo cual indica un crecimiento medido que permitirá generar mejores condiciones de vida para los habitantes.

Cuadro 1: Crecimiento de la población en la comuna 5 (0.04%)

Años	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Población	25.515	25.525	25.535	25.546	25.556	25.566	25.576	25.586
	2023	2024	2025					
	25.596	25.606	25.616					

Imagen 1: Estratos socioeconómicos de la comuna 5 del Distrito de Buenaventura.



Fuente: Dirección técnica de vivienda, alcaldía distrital de buenaventura. (año 2015)

Cuando se realizaba la encuesta, se pudo reafirmar que el 82% de los encuestados pertenecen al estrato socioeconómico uno, mientras que solo el 18% pertenecen al estrato dos.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Estado del sector, en términos de productos, clientes, mercados, empresas nuevas, tecnología, administración, desarrollo, etcétera.

Esta comuna cuenta con un total de vía de 16.13 Km. de las cuales se encuentran pavimentada 10.48 Km. y se encuentran sin pavimentar 5.65 Km., en esta comuna existen 3.23 Km. de andenes peatonales. El índice de pavimentación en esta comuna es del 65% dentro de la cual se encuentran definidos paraderos sin especificaciones técnicas requeridas, como tampoco se cuenta con los espacios de parqueo, andenes, ni dispositivos de control, además no cuenta con ninguna clase mantenimiento.

La infraestructura de servicio públicos domiciliarios están constituidos básicamente por Alcantarillado, Acueducto, Energía, Gas domiciliario, Telefonía y Transporte.

La población se encuentra distribuida de la siguiente manera: 12.298 hombres, los cuales representan el 48,2% y 13.217 mujeres, las cuales representan el 51,8% de la población de la comuna.

Distribución de la población por edad: En el cuadro 2 Distribución por edad, se especifica la población de la comuna 5, distribuida por edades simples y clasificadas por sexos.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 2 Distribución por Edad

Edad	Hombres	Mujeres	Total
0-4 Años	1.632	1.754	3.385
5-9 Años	1.492	1.603	3.095
10-14 Años	1.466	1.576	3.042
15-19 Años	1.288	1.384	2.672
20-24 Años	1.123	1.206	2.329
25-29 Años	982	1.055	2.036
30-34 Años	826	888	1.714
35-39 Años	728	783	1.511
40-44 Años	654	703	1.357
45-49 Años	546	586	1.132
50-54 Años	446	480	926
55-59 Años	333	358	691
60-64 Años	241	259	500
65-69 Años	219	235	454
70-74 Años	150	161	311
75 y Mas	172	185	358
Total	12.298	13.217	25.515

Aspectos económicos: en el cuadro 3 se puede ver los aspectos económicos de la comuna 5; la comuna está compuesta por 978 unidades económicas las que a su vez generan un total de 2883 empleos directos, de las cuales el subsector que más aporta dentro de esta estructura es el subsector Comercio con 829 unidades económicas y una participación del 84,76% seguida del subsector pesquero que aporta 77 unidades económicas para una participación del 7.87%, el subsector Forestal con 48 unidades productivas, para una participación del 4.91% y el subsector portuario con 20 unidades productivas y una participación del 2.05% lo que demuestra que la tendencia económica de esta comuna es comercio, pesca, forestal y portuario; es decir, que esta comuna es muy dinámica económicamente.

Fuente: Censo Industrial y Comercial Cámara de Comercio de Buenaventura 2001

Cuadro 3 Aspectos económicos

SUB-SECTORES	UNIDADES ECONOMICAS	PARTIC %	EMPLEOS DIRECTOS GENERADOS	PARTIC %
FORESTAL	48	4.91	504	17.48
PESQUERO	77	7.87	588	20.40
PORTUARIO	20	2.05	198	6.87
TURISTICO	4	0.41	15	0.52
COMERCIO	829	84.76	1578	54.73
MINERO	0	0	0	0
AGRICOLA	0	0	0	0
TOTAL	978	100.00	2883	100.00

Fuente: Censo Industrial y Comercial Cámara de Comercio de Buenaventura 2001

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Análisis del sector al cual pertenece la entidad.

Se trata de conocer en detalles las características de los productos/servicios que hay, en relación con los productos/servicios que existen en el mercado. En este sentido, se deben analizar los siguientes factores:

- *Aplicación de los productos o servicios (necesidades, deseos, problemas, gustos)*
- *Valor del producto para el cliente*
- *Fortalezas y debilidades de sus productos frente a los productos/servicios de los competidores.*
- *Elementos especiales de los productos o servicios.*

(Rodrigo Varela, 2008)

Aplicación de los productos o servicios (encuesta, necesidades, deseos, problemas, y gustos)

De acuerdo con la muestra para determinar el estudio de mercado, se desarrolló un muestreo aleatorio simple a la comuna 5 del distrito de Buenaventura, el cálculo de la muestra arrojó que se debían realizar 357 encuestas a hogares de esa comuna, de los cuales 137 corresponden a los barrios Pascual de Andagoya (palo seco), La palera, y Punta del este; Estos barrios no se tuvieron en cuenta para la encuesta por considerarse una zona atípica frente al sitio donde va a quedar ubicado el Automercado `El Five`.

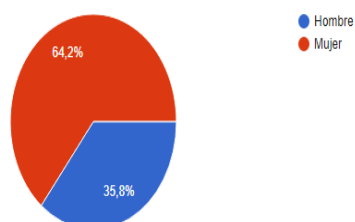
Por otra parte, se realizaron 222 encuestas a los hogares considerados **clientes potenciales**, teniendo en cuenta su cercanía con la ubicación donde se pretende materializar el Automercado `El Five`. A partir de allí, se encuestaron 144 habitantes en los barrios Santa Fe,

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Miramar, y Kilómetro 5, también se realizaron 40 encuestas en el barrio Inmaculada y 38 encuestas en el barrio Santa Cruz. Los resultados fueron:

Análisis de resultados de la encuesta:

1) Indica tu sexo:

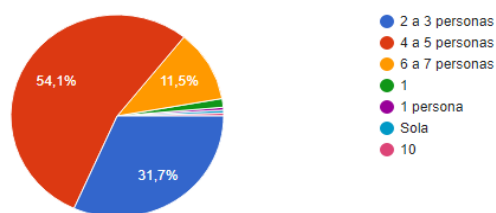


Se determinó que el 64.2% de los encuestados corresponden a amas de casa, estas toman la decisión de compra en el hogar, y el 35.8% corresponden al sexo masculino quienes toman la decisión de compra en el hogar.

Nota.

Para llegar al número de estos porcentajes, se recuerda que se entrevistaron a 222 hogares, del cual 64.2% fueron mujeres y estas representan a 143 [su fórmula matemática fue: (222×0.642)], por otras opiniones el 35.8% fueron hombres y estos representan a 79.

2) El número de personas que conforman tu hogar es de:

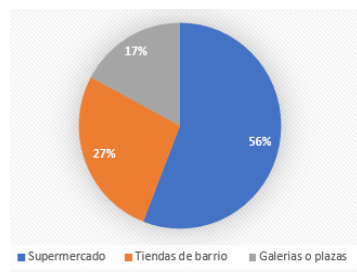


De acuerdo con los resultados de la encuesta, se determinó que el 54.1% de los hogares de la comuna 5 están compuesto entre 4 y 5 personas, seguido de un 31.7% compuesto entre 2 y

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

3 personas, y un 11.5% entre 6 y 7 personas; por lo tanto, se puede concluir que un hogar está compuesto por 6 personas en promedio.

3) ¿Dónde se realiza la compra para la alimentación del hogar?



El estudio determinó, que el 56% del núcleo familiar de la comuna 5, realizan sus compras en supermercado debido a que consideran que hay mayor variedad en los productos que hacen parte de la canasta familiar; en este mismo orden de ideas, el 27% realizan sus compras en las tiendas de barrio, porque estas les brindan una solución inmediata a sus necesidades, y por la cercanía a sus hogares; y, el 17% realiza las compras en las galerías o plazas de alimentación. Dialogando con los encuestados se conoció que: Muchos hogares no mantenían dinero para realizar grandes compras que abarcaran un mes, que vivían del día a día, y mucho más.

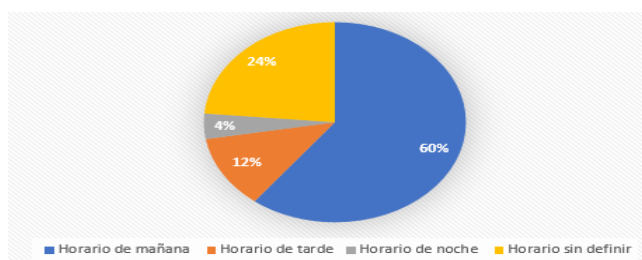
4) ¿Por qué realiza la compra de productos alimenticios en las tiendas de barrio?



ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

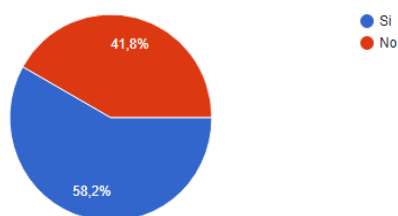
El estudio determino, que el 56% de los encuestados realizan compras en las tiendas de barrio por solucionar alguna necesidad inmediata, el 37% argumentan que realizan las compras en estos sitios por cercanía al hogar, ahorro de transporte, tiempo y presupuesto.

5) ¿A qué hora usualmente va a comprar los productos alimenticios?



El 60% de los encuestados realizan las compras en horarios de la mañana, debido a que a esa hora se puede tener lista la comida principal del día, el 24% no tienen un horario definido para ir a comprar, porque ellos en el transcurrir de la mañana y el medio día adquieren el dinero para la compra, el 12% va a realizar las compras en horario de la tarde, el 4% realiza la compra de noche.

6) ¿Está conforme con lo que le ofrecen las tiendas de barrio?



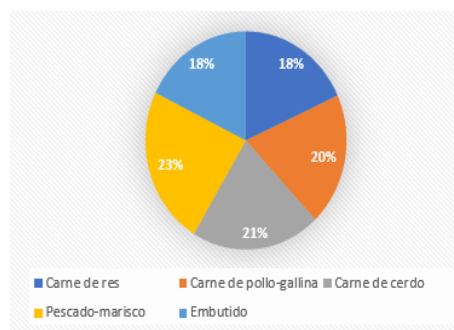
El 58.2% de los encuestados, dijeron que si porque en estos lugares: le ofrecen los productos que regularmente utilizan en sus hogares, cuando tienen alguna emergencia allí encuentran lo que necesitan, por comodidad... otras opiniones, es decir 41.8% de los

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

encuestados, dijeron que no porque a ellos: les ofrecen los productos con costos muy elevados, tienen poca variedad de productos, venden muy poquito, falta de higiene...

Este 41.8% representa a la demanda insatisfecha, el cual representa un numero de 1.697 hogares. A estos hogares se le debe apuntar inicialmente con todos los protocolos de marketing para hacerlos clientes fijos o potenciales; de esa misma forma se tratará de atraer a los consumidores que si están satisfechos por los productos que le ofrecen las tiendas de barrio, para contar con la disposición de la mayoría de los hogares de la comuna 5.

7) ¿Cuál es el consumo de carne de mayor preferencia?

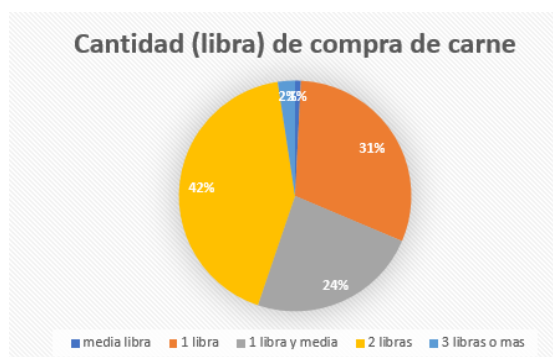


Teniendo en cuenta la preferencia para el consumo de carnes (proteínas), se pudo evidenciar que la carne de mayor preferencia que se tiene en población de la comuna 5 es el pescado-marisco, este arrojo un 23% de preferencia, la carne de cerdo 21%, el pollo-gallina 20%, la carne de res 18% y los embutidos 18%.

Considerando los resultados anteriores, se pudo conocer que la cantidad de carne(libras) que más consume un hogar de la comuna 5 para el almuerzo del día, es 2 libras; esto, contando con las respuestas de 93 hogares a los cuales se les realizo la encuesta. Estos 93 hogares corresponden al 41.8% del total de 222 hogares encuestados [$93/222=41.8\%$]. La cantidad de carne se compra de acuerdo con el consumo que se valla a realizar en cada hogar; a continuación,

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

se mostrara un gráfico que refleja estos argumentos, y modos de compra en los hogares en base a la encuesta que se realizó.



Media libra: 4 hogares

1 libra: 67 hogares

1 libra y media: 51 hogares

2 libras: 93 hogares

3 libras o más; 7 hogares

El consumo total de proteínas es de 285 libras en un día, distribuida así: 65.5 lb de pescado-(marisco), 59.8 lb de carne de cerdo, 57 lb de pollo-gallina, 51.3 lb de carne de res, y 51.3 lb de embutidos.

A continuación, se mostrará una tabla acerca de la frecuencia de compra de carne, y de los demás productos alimenticios para hacer comprender mejor lo que se está dando a conocer, y al final de los resultados de la encuesta, se mostraran cuáles son esos productos alimenticios que la comuna 5 más compra o que se deben ofrecer como los productos básicos para un hogar, además, el posible precio que se les otorgaría a los diferentes productos para adquirirlos o venderlos.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 4: La frecuencia de compra de los productos alimenticios.

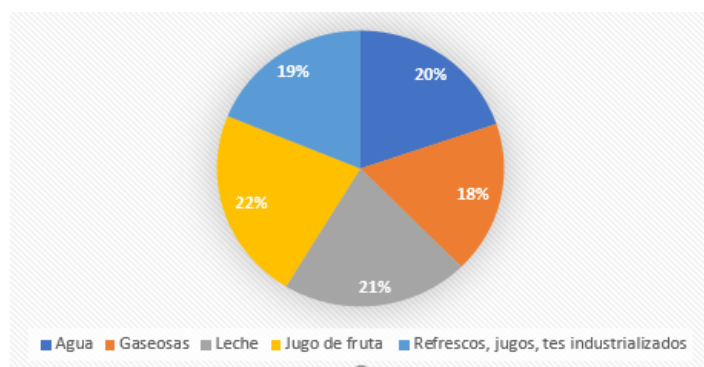
Producto	Diario	De 2 a 3 días	Cada 8 días	Cada 15 días	Cada mes
Abarrotes %	22.1	13.1	8.6	29.7	26.1
Alimentos empacados %	6.9	4.1	20.7	27.2	34.1
Carnes %	14	27.9	18.9	28.8	9.9
Leguminosas: (granos) frijoles, lentejas	10	13.6	13.6	28.5	33.5
Frutas, víveres	16.2	18.9	27.5	26.6	8.1
Lácteos (leche, queso)	14.4	24.8	22.1	24.3	11.3
Papas, cereales, pastas	18.5	17.6	18.9	25.2	19.4
Verduras	35.6	15.3	18	25.2	5

Fuente: Elaboración propia

Para finalizar esta parte de la encuesta, se debe tener presente cuál o cuáles son las carnes que más se consumen en dicha comuna, a cuáles se le debe hacer mayor rotación de inventarios, y la frecuencia de compra de los otros productos alimenticios. Con esto, se debe realizar un plan de compra con los proveedores, y así tener disponible los artículos de consumo a la comuna 5.

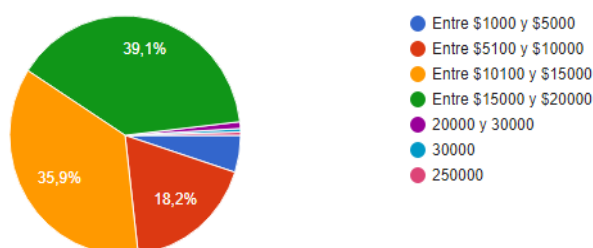
ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

8) ¿Cuál es la bebida-víveres de mayor preferencia para el consumo?



Teniendo en cuenta la preferencia para el consumo de bebidas-víveres, y acompañar las comidas del almuerzo, ellos dieron como preferencia: el jugo de frutas, este arrojo 22%, seguido de la leche o jugos con leche con 21%, el agua 20%, los jugos industrializados-tes 19%, y las gaseosas 18%. Estos productos no tienen muchos sesgos para su consumo, por esa razón se deben mantener todos estos productos con buena proporción sin olvidar cual es el que tiene mayor preferencia.

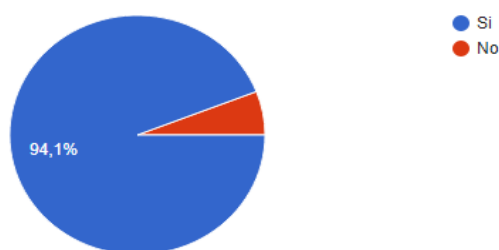
9) ¿Cuánto es el gasto que se realiza en su hogar por la compra de productos alimenticios para el almuerzo?



El gasto que realizan los hogares en la comuna 5 para adquirir las comidas del día a día, esta entre 10.100 y 20.000 pesos, y de esta manera ellos pueden suplir sus necesidades de alimentación.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

10) ¿Le gustaría que hubiera un automercado en la comuna 5?



En conversaciones que se tuvieron con los hogares, el 94.1% dijeron que, Si les gustaría que existiera un automercado, como el que se le está realizando el estudio de viabilidad debido a que: Seria más asequible y rápido para comprar los productos alimenticios, se les brindaría facilidad de acceso a dichos productos, ahorro de tiempo, transporte, mayor variedad, y muchas otras opiniones.

A continuación, se ilustrará la tabla que muestra los productos básicos alimenticios que los hogares de la comuna 5 consideran que son vitales para el consumo, a estos productos se le realizó una investigación para conocer el costo de la compra con los proveedores.

Por otra parte, se realizó un ejemplo modelo de compra, en la cual, un hogar de la comuna 5 podría realizar la compra de productos alimenticios para el almuerzo de un día; esto usando la muestra de la demanda insatisfecha (93 hogares), y también, se presentará un cuadro con los productos alimenticios de mayor frecuencia de compra que los hogares encuestados, y tenderos manifestaron. a partir de allí se obtuvo:

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 5: Productos básicos alimenticios para los hogares de la comuna 5.

Tipología	Producto	Presentación	Cantidad	Costo compra	Precio venta
Abarrotes	Aceite	Real 60 cm3	48 un	\$ 20.300	\$ 500
		Real 250 cm3	24 un	\$ 40.400	\$ 2.000
		Real 1000 cm3	12 un	\$ 38.000	\$ 4.300
		Real 3000 cm3	6 un	\$ 87.600	\$ 17.000
		Muñeca 420 cm3	24 un	\$ 66.500	\$ 3.200
		Muñeca 1000cm3	12 un	\$ 55.700	\$ 5.000
		Ricapalma 1000cm3	12 un	\$ 60.000	\$ 5.800
		Ricapalma 3000cm3	6 un	\$ 91.000	\$ 16.800
	Azúcar	Blanca, un bulto 50 kg	100 un de 1 lb	\$ 120.000	\$ 1.500
		Riopaila Bl.	2,5 kg	\$ 3.350	\$ 4.200
		Morena Riopaila	500 g	\$ 1.300	\$ 1.600
		Morena Incauca	1 lb	\$ 1.700	\$ 2.100
	Café	Sello Rojo	Papeleta	\$ 1.800	\$ 2.000
		Sello Rojo	¼(125gr) 60un	\$ 208.400	\$ 3.650
		Sello Rojo	Media (500g) 30un	\$ 198.700	\$ 7.250
	Chocolate	Luker	15.6 gramos	\$ 300	\$ 700
		Luker pastillado	90 un. Tripleta	\$ 273.700	\$ 3.500
		Luker	Caja 250g x 100 un	\$ 551.700	\$ 6.400
		Luker 3 lb	10 un	\$ 100.000	\$ 11.100
	Chocolisto	1 costal	10un 1000g	\$ 161.300	\$ 170.000
	Condimentos	Caldorrico	40 un rista de sobre	\$ 9.700	\$ 400
		Ricostilla	40 Rista de sobres	\$ 13.200	\$ 500
		Maggi	54 un	\$ 17.600	\$ 400
		Doña gallina	200 un	\$ 49.000	\$ 300
	Manteca	1 caja	10 kl	\$ 65.000	\$ 10.000
			16 kl	\$ 73.000	\$ 10.000
	Panela	¾	48 un	\$ 53.200	\$ 1.200
		Media	48 un	\$ 65.900	\$ 1.700

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

	Sal	Costal Refisal	25 un (1 lb)	\$ 9.900	\$ 500
		Refisal	1000 kl	\$ 1.305	\$ 1.450
	Salsas	Familiar: (tomate, y mayonesa)	45 gr (24 un)	\$ 10.300	\$ 700
			85 gr (12 un)	\$ 10.300	\$ 1.200
		Constancia	100 gr (16un)	\$ 49.000	\$ 3.500
	Trisazon	Cajas	32 un 20 gr	\$ 14000	\$ 500
Alimentos empacados	Atún	Medalla de oro	Unidad	\$ 3.800	\$ 4.250
		Isabella	48 un	\$ 273.000	\$ 5.800
		VanCamp`s	Unidad	\$ 5.200	\$ 5.750
		VanCamp`s	4 un	\$ 22.550	\$ 5.750
	Frutas congeladas	Guanábana Mora, Maracuyá.	1000 g	\$ 1.200	\$ 2.000
	Huevo AA	Panal	30 un	\$ 7.000	\$ 350
	Huevo AAA	Panal	30 un	\$ 7.000	\$ 400
	Maíz tierno	Enlatado	350g	\$ 2.800	\$ 3.500
Bebidas – Viveres	Agua		300ml	24	\$ 9.500
			600ml	24	\$ 16.800
			1000ml	12	\$ 10.800
			3125ml	6	\$ 12.500
			6000ml	4	\$ 10.000
			20000ml	1	\$ 9.200
	Agua con gas		300ml	24	\$ 10.000
			600ml	24	\$ 30.100
	Cervezas		330ml	30	\$ 45.000
			750ml	1	\$ 3.000
	Cola y pola		330ml	1	\$ 1.800
	Gaseosas		250ml	12	\$ 10.000
			400ml	12	\$ 12.000
			1000ml	8	\$ 18.000
			2500ml	6	\$ 20.000
	Jugos industrializados		250ml	15	\$ 9.000
			400ml	15	\$ 12.500
			500ml	12	\$ 20.000
			1000ml	8	\$ 30.500
			1500ml	8	\$ 17.600
			2000ml	6	\$ 20.000
			2500ml	6	\$ 20.400
Carnes	Camarón	Langostino	1kg	\$ 20.000	\$ 25.000
		Tigre	1kg	\$ 15.000	\$ 20.000
		Titi	1kg	\$ 10.000	\$ 13.000

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

		Titi sin cascara	1kg	\$ 10.000	\$ 17.000
	Carnes frías	Jamoneta	230 gr	\$ 6.000	\$ 6.400
		Jamoneta	450 gr	\$ 9.450	\$ 10.500
		Perrito tri-pack	50 gr	\$ 900	\$ 1.200
		Ranchera	16 pack	\$ 14.000	\$ 1.000
			Doble	\$ 2.500	\$ 3.000
			5 pack	\$ 7.500	\$ 8.300
			14 pack	\$ 13.000	\$ 15.000
		Salchichón Cervezero	1 barra	\$ 5.500	\$ 6.000
		Salchichón pollo	1 barra	\$ 6.100	\$ 6.800
		Salchichón Zenú	1 barra	\$6150	\$7700
	Calamar	1 kg	1000 gr	\$12000	\$15000
	Cerdo	Unidad	360kg	\$350000	\$7000
	Gallina	Unidad	1kg	\$8000	\$12000
	Pesado	Una canasta	30kg	\$160000	\$9000
	Pescado menudo	Una canasta	30kg	\$70000	\$5000
	Pescado especial	Una canasta	30kg	\$300000	\$12000
	Pescado seco	Unidad	1kg	\$10000	\$15000
	Pollo Bucanero	Unidad	Unidad	\$7700	\$10000
	Res	Medio ganado	360kg	\$500000	\$8000
	Toyo blanco	Unidad	1kg	\$7000	\$10000
	Toyo tinto negro	Unidad	1kg	\$7500	\$1000
Cereales, pastas alimenticias, y derivados	Avena en hojuelas Quaker	Unidad	250g	\$1670	\$1800
	Avena molida Quaker	Unidad	250g	\$1670	\$1850
	Cereal Fitness	Unidad	285g	\$8460	\$9400
	Harina La vecina	1 caja	10 un	\$21890	\$2200
	Harina de trigo Farallones	1 caja	6 un	\$22390	\$3800
	Galleta Crakeñas Saltin	2 cajas	6 tacos	\$43800	\$2610
	Galleta Crakeñas Club	2 cajas	12 tacos	\$55250	\$3500
	Galleta Crakeñas Club Maiz Dulce	1 caja	12 tacos	\$41121	\$3500

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

	Galleta Crakeñas Doraditas	2 cajas	24 tacos	\$72500	\$3250
	Galleta Dux Original	1 caja	16 tacos	\$63800	\$40000
	Galletas Ducales	1 caja	24 tacos	\$ 71600	\$4000
	Galleta Festival	2 cajas	24 un	\$ 148500	\$6000
	Galleta Saltin	1 caja	3 tacos	\$ 626300	\$3000
	Maní	1 chuspa	49.3g	\$3400	\$3800
	Espaguetis	1 bolsa	250g	\$1500	\$1700
	Cabello	1 bolsa	250g	\$1500	\$1700
	Codo	1 bolsa	250g	\$1500	\$1700
	Corbata	1 bolsa	250g	\$1500	\$1700
Frutas	Aguacate	1 caja	16 kg 48 un	\$ 60.000	\$ 2.000
	Banano	1 guacal	30 lb	\$ 20.000	\$ 1.200
	Coco	Docena	12 un	\$ 34.000	\$ 4.000
	Guayaba	1 canastilla	20 kilos 40 lb	\$ 25.000	\$ 1.000
	Guanábana	Unidad	½ kg 48 un	\$ 40.000	\$ 1.500
	Mandarina	1 canastilla	20 kilo	\$ 20.000	\$ 2.000
	Mango	1 cartón	20 kilo 120 un	\$ 30.000	\$ 2.000
	Manzana gala marrón	1 cartón	6 panales 25 un	\$ 80.000	\$ 1.000
	Manzana verde	1 cartón	6 panales 25 un	\$ 85.000	\$ 1.000
	Maracuyá	1 bulto	50 lb	\$ 55.000	\$ 1.700
	Mora	Unidad	½ kg 48 un	\$ 40.000	\$ 1.500
	Naranja	1 bulto	96 lb 200 un	\$ 55.000	\$ 1.000
	Lulo	1 guacal	20 kilo 200 un	\$ 40.000	\$ 1.000
	Limón	1 bulto	20 kilo 600 un	\$ 125.000	\$ 2.000
	Papaya	1 guacal	12 un	\$ 16.000	\$ 2.500
	Piña	Unidad	800 un	\$ 40.000	\$ 1.500
	Tomate de árbol	1 guacal	20 kilo 160 un	\$ 26.000	\$1200
Lácteos	Crema de leche	90 gr	1 unidad	\$1350	\$1650
	Leche líquida deslactosada	1 caja	1000ml	\$3000	\$3600
	Leche liquida	200ml	16un	\$9600	\$900
		400ml	12un	\$13200	\$1400
		1100ml	6un	\$13200	\$3000
	Leche Klim	360g	Unidad	\$5900	\$7400

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

		840g	Unidad	\$22500	\$25000
	Mantequilla	Rama Line	125gr	\$ 1.200	\$1500
		Rama Sal	250gr	\$ 2.800	\$3500
	Queso costeño	1 porción	10 kg	\$30000	\$2000
	Queso cuajado	1 libra	1000g	\$7200	\$8600
	Queso doble crema	20 lonchas	400g	\$7300	\$9100
	Yogurt	1 caja	1000ml	\$2700	\$3300
Leguminosas	Arroz Carolina	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 37.161	\$ 1.900
	Arroz Diana	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 36.450	\$ 1.800
	Arroz Roa	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 32.121	\$ 1.600
	Arvejas	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 46.125	\$ 2.050
	Blanquillos	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 46.071	\$ 2.100
	Frijol	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 56.000	\$ 2.500
	Garbanzos	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 25.000	\$ 1.200
	Lentejas	1 arroba	25 un 1 libra	\$ 56.025	\$ 2.490
Verduras, Hortalizas, y Tubérculos	Ajo	1 caja	240 un 10 kilo	\$ 54.000	\$ 500
	Apio	1 atado	6 tallos 10 ramas	\$ 8.000	\$ 300
	Banano verde	1 racimo	120 un 70 lb	\$ 30.000	\$ 1.000
	Cebolla cabezona	1 bulto	90 lb 45 kilos	\$ 60.000	\$ 1.000
	Cebolla larga	1 atado	60 libras	\$ 54.000	\$ 2.000
	Habichuela	1 bulto	24 lb	\$ 36.000	\$ 1.300
	Maíz amarillo duro	1 bandeja	3 un	\$ 1.700	\$ 2.500
	Mazorca	1 bulto	150 un	\$ 50.000	\$ 700
	Lechuga Batavia	1 cartón	15 un	\$ 15.000	\$ 2.000
	Papa capira	1 bulto	100 lb	\$ 48.000	\$ 600
	Papa parda	1 bulto	100 lb	\$ 50.000	\$ 1.000
	Pepino	1 bulto	40 kilos	\$ 36.000	\$ 700
	Pimentón	1 guacal	15 kilos	\$ 25.000	\$ 1.000
	Plátano	1 ración	64 un	\$ 54.000	\$ 1.000
	Plátano rechaza	1 racimo	64 un	\$ 20.000	\$ 1.000
	Remolacha	1 bulto	120 lb	\$ 80.000	\$ 1.000
	Repollo	1 bulto	35 un 100 lb	\$ 50.000	\$ 1.000
	Tomate	1 guacal	20 kilos	\$ 23.000	\$ 1.000
	Yuca	2 arroba	50 libras	\$ 30.000	\$ 1.000
	Zanahoria	1 bulto	120 libras	\$ 80.000	\$ 1.000

Fuente: Elaboración propia

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

• **Modelo de proyección (cantidad consumida)**, usando los datos de la demanda insatisfecha de la comuna 5, se conoció como podrían realizar los hogares la compra de los productos alimenticios para el almuerzo del día, la cual se resume en:

El presupuesto que a continuación se otorgará a los gastos para la compra de productos alimenticios es de \$15.000 (siendo este, el promedio de gasto, obtenido por los datos de los hogares de la comuna 5), además; se tendrán ciertas consideraciones como la existencia en los hogares de algunos productos básicos como: el arroz, azúcar, sal, ... para así, “ir al Automercado `EL FIVE` a comprar productos complementarios y poder realizar un buen almuerzo”.

Gasto económico:

-Abarrotes: Aceite: 500

Condimentos: 400

Trizason: 500

-Carne de res: 8000

-Frutas: 2000

-Verduras: 3000.

El monto económico total por estas compras seria \$14.400 pesos; como la demanda insatisfecha con la que se está trabajando son 1697 hogares, se buscará satisfacer al 15% de esta demanda, esto daría 255 hogares.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 6: Productos que se venden frecuentemente para el consumo del almuerzo.

Producto	Especificación	Tamaño	Precio de venta
Abarrotes	Aceite	Real 60 cm3	500
		Real 250 cm3	2000
		Muñeca 420 cm3	3500
	Café Sello Rojo	Papeleta	2000
	Condimentos	Caldorrico	400
	Panela	¾ libra	1200
	Trisazon	90 gr	500
Alimentos empacados	Atún	Isabella	5800
	Huevo AAA	Tripleta	1200
Bebidas - víveres	Agua con gas	300 ml	800
	Cerveza	330 ml	2500
	Gaseosa	2500 ml	3500
	Jugos industrializados	1000 ml	3000
Carnes	Camarón	Titi	13000
		Titi sin cascara	15000
	Ranchera	2 pack	3000
	Salchichón Zenú	Porción	2000
	Cerdo	1 libra	7000
	Gallina	1800 gr	12000
	Pescado	500 gr	9000
	Pollo	2100 gr	10000
	Res	1 libra	8000
Cereales, pastas alimenticias, y derivados	Tollo	1000 gr	10000
	Avena en hojuelas	250 gr	1800
	Corbata	250 gr	1700
	Espaguetis	250 gr	1700
Frutas	Harina la vecina	1000 gr	1100
	Coco	450 gr	4000
	Mango	500 gr	2000
	Naranja	500 gr	1000
	Limón	500 gr	2000
Lácteos	Lulo	500 gr	1000
	Leche liquida	1100 ml	3000
	Mantequilla	125 gr	1500
	Queso costeño	125 gr	2000
Leguminosas	Arroz Carolina	500 gr	1900
	Frijol	500 gr	2500
	Lentejas	500 gr	2500
Verduras	Ajo	35 gr	500

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

	Cebolla cabezona	250 gr	1000
	Cebolla larga	250 gr	2000
	Pimentón	125 gr	1000
	Tomate	250 gr	1000
	Yuca	200 gr	1000

Fuente: Elaboración propia

El cuadro 6 que se mostró arriba, son los productos que los tenderos, y hogares de la comuna 5 manifestaron que tienen mayor manipulación o adquisición.

Para realizar un análisis de la proyección de ventas anuales por unidades consumidas, se proyectarán los productos alimenticios del anterior cuadro 6; iniciando con el consumo semanal por un hogar en unidades, luego, se proyectará este consumo de forma anual, y finaliza, con otra columna, siendo el 15% de los hogares insatisfechos a los que se tratarían de atender con el Automercado `EL FIVE`.

Cuadro 7: Proyección anual de consumo en unidades

Producto	Especificación	Tamaño	Consumo semanal por hogar en unidades	Presupuesto anual de unidades consumidas por hogar (52 semanas)	Presupuesto total anual en unidades para 255 hogares
Abarrotes	Aceite	Real 60 cm3	7	364	92.820
		Real 250 cm3	2	104	26.520
	Café Sello Rojo	Papeleta	3	156	39.780
	Chocolate	15.6 gr	1	52	13.260
	Condimentos	Caldorrico	4	208	53.040
	Panela	¾ libra	1	52	13.260
	Trisazon	90 gr	4	208	53.040
Alimentos empacados	Atún	Isabella	1	52	13.260
	Huevo AAA	Tripleta	2	104	26.520
Bebidas – víveres	Agua con gas	300 ml	1	52	13.260
	Cerveza	330 ml	2	104	26.520
	Gaseosa	2500 ml	1	52	13.260
	Jugos industrializados	1000 ml	1	52	13.260
Carnes	Camarón	Titi	1	52	13.260
		Titi sin cascara	1	52	13.260
	Ranchera	2 pack	2	104	26.520

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

	Salchichón Zenú	Porción	1	52	13.260
	Cerdo	1 libra	1	52	13.260
	Gallina	1800 gr	1	52	13.260
	Pescado	500 gr	1	52	13.260
	Pollo	2100 gr	1	52	13.260
	Res	1 libra	1	52	13.260
	Tollo	1000 gr	1	52	13.260
Cereales, pastas alimenticias, y Derivados	Avena en hojuelas	250 gr	1	52	13.260
	Corbata	250 gr	1	52	13.260
	Espaguetis	250 gr	1	52	13.260
	Harina la vecina	1000 gr	1	52	13.260
Frutas	Coco	450 gr	1	52	13.260
	Mango	500 gr	1	52	13.260
	Naranja	500 gr	1	52	13.260
	Limón	500 gr	1	52	13.260
	Lulo	500 gr	1	52	13.260
Lácteos	Leche liquida	1100 ml	1	52	13.260
	Mantequilla	125 gr	1	52	13.260
	Queso costeño	125 gr	1	52	13.260
Leguminosas	Arroz Carolina	500 gr	14	728	185.640
	Frijol	500 gr	1	52	13.260
	Lentejas	500 gr	1	52	13.260
Verduras	Ajo	35 gr	2	104	26.520
	Cebolla cabezona	250 gr	2	104	26.520
	Cebolla larga	250 gr	2	104	26.520
	Pimentón	125 gr	2	104	26.520
	Tomate	250 gr	2	104	26.520
	Yuca	200 gr	1	52	13.260

Fuente: Elaboración propia

El anterior cuadro 7, presento que cada uno de los productos alimenticios se podrían vender con un porcentaje mayor a 5.000 unidades de manera anual, teniendo en cuenta el consumo de los 255 hogares a los que se trataría de atender.

Fortalezas y debilidades de sus productos frente a los productos/servicios de los competidores.

Cuando se realizaron las encuestas en la comuna 5, se pudo evidenciar que solo existen tiendas de barrio y graneros; estos están conformados por: **40 tiendas y 3 graneros** en toda esta área del distrito de Buenaventura, es desfavorable que para este sector no exista ningún almacén o

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION. tienda de gama media o grande que brinde productos alimenticios con buena variedad, y a precios bajos. Por esa razón, se realiza el actual estudio de viabilidad para determinar si se puede materializar esta idea empresarial.

Cuadro #8: Análisis DOFA empresas que brindan productos alimenticios.

Debilidades	Oportunidades
• Falta de reconocimiento por el publico • Poco conocimiento del mercado • Mal manejo de los productos • Realizar mal mantenimiento • Dispersión de los proveedores	• Brindar más oferta y promoción que la competencia • Formulación, e implementación de planes estratégicos regionales • Foco de atracción a la población aledaña
Fortalezas	Amenazas
• Gran variedad de productos • Buena infraestructura y ubicación empresarial • Uso eficaz de la logística • Bajos precios en la adquisición de materias primas • Disponibilidad de materiales tecnológicos	• Tiendas de barrio ya existentes en el mercado del sector • Menos rentabilidad por no llegar al público proyectado • Cambios negativos de los clientes hacia la empresa • Conflicto interno

Fuente: Elaboración propia

Elementos especiales de los productos o servicios.

Los productos que se van a vender en el actual establecimiento de comercio son: abarrotes, bebidas-viveres, carnes, frutas, y verduras-hortalizas.

Para abastecer, y poner a funcionar este establecimiento de comercio, se requiere el uso de proveedores. (Los proveedores son aquellas empresas que abastecen a otras con bienes o servicios necesarios para el correcto funcionamiento del negocio.) Los proveedores que podrían servir a este establecimiento son muchos, a partir de allí se deben considerar proveedores de abarrotes, otros proveedores para bebidas/viveres, también para carnes, frutas, verduras y hortalizas. Dichos proveedores, están ubicados en la misma ciudad y otros están fuera de la ciudad.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Se debe tener en cuenta la varianza del índice del precio al consumidor (IPC), para ajustar los precios y el servicio que se va a ofrecer; En el desarrollo de este estudio de viabilidad, se aplicará el IPC del año 2020 que fue de 1.61%

Para los **abarrotes** se deberían hacer vínculos con la empresa Línea comercializadora LTDA. Esta podría ser una empresa proveedora de estos productos, otra empresa sería Supermercado La Libertad. Las **bebidas o víveres**, se podría realizar con las empresas de Postobón, Coca-Cola, o Bavaria que hay en la ciudad para adquirir los diferentes productos. Para las **carnes**, es recomendable darlo por secciones (para alquilar) brindarle el espacio a alguien (persona o empresa) para que haga el oficio, así generaría un ingreso fijo por arrendamiento; un proveedor podría ser Cárnicos SAS, ellos tienen ganadería y personal para operar en los supermercados. Para una relación directa con ellos, se puede contar con Jeison Viafara administrador de este segmento en La 14 Buenaventura. Las **frutas, verduras y hortalizas**, los proveedores pueden ser quienes llegan con dichos productos a las galerías en Buenaventura, supermercados de cadena o proveedores fuera de la ciudad.

Plan de mercado.

El plan de mercadeo recoge las estrategias que se van a utilizar para lograr los resultados previstos en términos de volumen de ventas. Para lograr este objetivo se debería analizar:

- *Estrategia de precio.*
- *Estrategia de venta.*
- *Estrategia promocional.*
- *Planes de contingencia. (Rodrigo Varela,2008)*

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Estrategia de precio.

El precio es la cantidad de dinero u otros elementos de utilidad que se necesitan para adquirir un producto (Stanton, Etzel y Walker, 2004).

Para determinar este precio se tienen en cuenta diferentes factores internos y externos de cada empresa o negocio, proceso llamado Fijación de Precios.

El canal de comercialización para los centros de acopio y abastecimiento en Buenaventura, fijan un precio único de venta con el fin de obtener un denominado “precio justo” en donde los dueños de las tiendas, fruver, carnicerías y supermercados reciben los productos a precios más bajos, de los que reciben los consumidores finales.

Este “precio justo” se busca por medio de la fijación de precios, teniendo como referencia el precio de los grandes centros de abastecimiento como precio base, y el precio de las tiendas del sector como precio techo.

El ideal es que los productores no tengan que vender sus productos a precios tan bajos como los que se reciben de los ganaderos.

La propuesta de la estrategia de precio, es que, el precio previsto le brinde al establecimiento una entrada rápida al mercado, obtener un margen de utilidad mínimo para cubrir inversión y rendimiento mínimo, en caso de que el precio del actual establecimiento sea mejor que el de la competencia, explicar cuáles son las ventajas comparativas de la operación que le permiten hacer esto.

Estrategia de venta.

Se trata de plantear las formas específicas en que se lograrán los volúmenes de venta.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Para realizar el plan de venta de los diferentes productos, se debe fijar un numero de precios acorde con cada uno de los productos alimenticios que se va a poner a disposición de los clientes. Esto se realiza buscando la utilidad deseada.

¿Cómo? midiendo el precio de compra de los artículos de alimentación que se reciben de los proveedores, y el precio estándar que se les otorgaría a los productos de alimentación y que estarían dispuesto a pagar los clientes para adquirirlos.

Estrategia promocional.

Se trata aquí de identificar todos los aspectos relacionados con mecanismos de promoción que la empresa utilizará.

La estrategia promocional que se usaría el establecimiento de comercio para darse a conocer, y tener presente la entidad seria con el uso de los medios de comunicación (Televisión, radio), vallas de publicidad, perifoneo, publicidad online, y volantes de publicidad.

Planes de contingencia.

Se debe indicar algunas de las acciones correctivas que se podría tomar en caso de que algunas de sus estrategias no se pudiesen llevar a cabo o no fueran efectivas

El plan de contingencia se debe estructurar con unos pasos a seguir para realizar un buen procedimiento, y así mitigar las posibles deficiencias que se presenten en la entidad, sus pasos son:

Paso 1: realizar un análisis en base a la estimación del riesgo empresarial.

Paso 2: identificar los recursos para disminuir el riesgo.

Paso 3: implementar el plan de acción para atender el riesgo empresarial.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Conclusión del estudio de mercado.

En el estudio de mercado se realizó una investigación exploratoria, en busca de conocer las necesidades básicas de alimentación de la comuna 5, la comodidad que tienen los habitantes con respecto a la adquisición de productos alimenticios, la calificación por la apertura del actual establecimiento de comercio, y por la oferta que existe de productos básicos de alimentación. A partir de allí, se puede considerar:

1- La comuna 5 esta estructuralmente conformada de una forma irregular de acuerdo con la posición de sus barrios, sus barrios tienen muchas zonas que no están pavimentadas, y que están en zona de bajamar, no hay centros comerciales de gama media o grande que ofrezcan productos básicos alimenticios, y que cuentan con diferentes entidades del sector económico.

2- La población de la comuna 5 son más 25.000 habitantes, el número de hogares es de 4062; los habitantes son accesibles, muestran buena opinión frente a la apertura del Automercado 'EL FIVE' e incitan a la apertura o materialización de esta idea empresaria de una forma rápida.

3- La demanda total, seria toda la población de la comuna 5 y otras personas quienes deseen hacer uso de ella; de esta demanda, la considerada potencial son los hogares del barrio Miramar, Santa fe, Kilometro 5, Inmaculada, y Santa cruz. La demanda insatisfecha son 1697 hogares, la muestra para el estudio fue de 222 hogares, a estos, se les aplico una encuesta para evaluar la viabilidad del establecimiento de comercio, en el cual se puede resaltar:

3.1- La comuna cinco está conformada por 4062 hogares, cada hogar en promedio se conforma de 6 personas. El 56% (950 hogares) realiza la compra de los productos alimenticios

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION. en supermercados debido a que allí encuentran gran variedad de productos, que los productos tienen buena calidad, el 27% (458 hogares) en las tiendas de barrio, y el 17% (288 hogares) en las galerías o plazas de alimentación; también dicen que el gasto diario que realizan por la compra de los productos alimenticios esta entre 10.100 y 20.000.

3.2- Con el modelo de proyección(pag.45), se pudo evidenciar que el Automercado ´EL FIVE´ podría presentar un óptimo rendimiento, ya que, al realizar sus operaciones bien, podría brindarle un buen desempeño a la entidad de acuerdo a los costos y beneficios.

Estudio técnico.

El estudio de la viabilidad técnica analizado en este capítulo, busca determinar si es físicamente posible hacer el proyecto. El objetivo del estudio técnico que se hace dentro de la viabilidad económica de un proyecto, y al cual se refiere este capítulo, es netamente financiero. (Nassir Sapag Chaing. Pág. 123)

Conociendo la introducción del referente, en este capítulo del documento, se podrá analizar las características del lugar donde se podría materializar la idea empresarial Automercado `EL FIVE`. A partir de allí, se estructuro la teoría del autor acorde con el actual estudio de viabilidad para ir presentando este capítulo con una mejor secuencia, iniciando, con unos términos claves para mejorar la comprensión del capítulo, después, el mecanismo de control y sanidad que es vital para esta empresa teniendo en cuenta la clase de mercancía con la que se desea a trabajar, luego, se presentará la maquinaria, los enseres, la inversión y los equipos de trabajo que requiere la entidad para operar, además, las tres posibilidades para la materialización empresarial, la planta física con la que se desea trabajar, la planeación e inversión en obras físicas, sistemas, el personal operativo, y el proceso de mercadería en cada segmento.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro #9: **Terminología**

Términos claves	
Expresión	Definición
Abarrotes	Conjunto de artículos comerciales, especialmente comidas, bebidas y conservas.
Alimento contaminado	Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
Alimento inocuo	Significa que está libre de bacterias y hongos o mohos dañinos, productos químicos y otros materiales que puedan ser dañinos para la salud.
Alimentos perecederos	Son aquellos que deberemos consumir a los pocos días de comprarlos, aunque los conservemos y refrigeremos, ya que los factores ambientales como la temperatura o humedad influyen en su descomposición. Algunos ejemplos muy claros suelen ser la verdura, la fruta o la carne fresca
Alimentos semi-perecederos	Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Alimentos no perecederos	No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas, productos enlatados, productos en cartón o plástico, el azúcar, la sal, el aceite, café, y los granos o pastas; que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados
Almacén	Lugar donde se realizan las operaciones de almacenaje.
Almacenaje	Conjunto de actividades o tareas que tienen como objeto almacenar y custodiar aquellos <i>stocks</i> que no están en proceso de transformación o se encuentran en trayecto desde los proveedores o hacia los clientes.
Almacenamiento congelado	Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Aquí se podrán encontrar el grupo de los cárnicos, frutas, embutidos, comidas rápidas precocidas.
Almacenamiento seco	Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

	enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café, arroz y otros alimentos no perecederos.
Almacenamiento refrigerado	Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.
Antonomasia	Figura retórica de pensamiento que consiste bien en sustituir un nombre apelativo por el de la cualidad que le caracteriza o que se le atribuye, bien en sentido inverso.
Bebidas	Es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas
Bodega	Es un espacio destinado, bajo ciertas condiciones, al almacenamiento de distintos bienes.
Carnes frías	Son alimentos que ya están listos para comer. Algunos son cocidos; otros, curados y otros, ahumados, pero todos han sido sometidos previamente a un proceso de conservación.
Cárnicos	Es la carne destinada al consumo o relacionado con ella.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Costo	Es aquel dinero que una empresa destina con el fin de producir un bien, comercializar un producto y/o prestar un servicio.
Cotejar	Comparar y examinar una cosa para apreciar sus diferencias o semejanzas.
Embutidos	Es una pieza, generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias que es introducida ("embutida") en piel de tripas de cerdo.
Especias y condimentos	Es el nombre dado a ciertos aromas de origen vegetal, que se usan para preservar o dar sabor a los alimentos.
Estantería	También denominado anaquel, es un mueble fabricado generalmente en madera, metal o plástico, que está conformado por entrepaños dispuestos de forma horizontal para ubicar objetos encima y optimizar espacios.
Gaseosas	Una bebida carbonatada, denominada gaseosa, refresco, fresco o soda, dependiendo del país, es una bebida saborizada, hecha con agua carbonatada, edulcorantes naturales como fructosa o sacarosa, o sintéticos como el ciclamato (E952), acidulantes, colorantes, antioxidantes, estabilizadores de acidez y conservadores.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Gasto	Salida de dinero que realiza una empresa, o persona natural, asume por atender las actividades realizadas
Inversión	Son colocaciones de dinero con expectativa de obtener un beneficio a futuro, en un determinado plazo, bajo ciertas condiciones.
Legumbres	Son las semillas contenidas en las plantas de la familia de las Leguminosas; sus ejemplos podrían ser: lentejas, frijoles, habichuelas, judías, arvejas, entre otros
Logística	Proceso de administrar estratégicamente la adquisición, traslado y almacenamiento de los materiales.
Mercadería	Es todo bien susceptible de ser comercializado, ya sea de manera física o no, a través de actividades económicas conocidas como la compra y la venta de mercaderías o mercancías.
Modelo PEPS	Es un sistema que facilita la salida inmediata de la mercancía que ingresó primero al almacén. De ahí el término “primeras entradas, primeras salidas”. De esta manera, el stock se renueva constantemente, evitando que los productos lleven mucho tiempo en el almacén.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Plagas	Colonia de organismos animales o vegetales que ataca y destruye los cultivos y las plantas.
Principios rectores	Constituyen un mapa para la acción, definen los parámetros con arreglo a los cuales los Estados y las empresas deben establecer sus políticas, normas y procesos en función de sus respectivas responsabilidades y circunstancias particulares.
Propiedades organolépticas	Las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura
Stock	Conjunto de mercancías o productos que se tienen almacenados en espera de su venta o comercialización.
Terminología	Conjunto de términos o palabras propias utilizadas en una ciencia, técnica, o especialidad, o por un autor.
Tiendas abarrotes	Representan negocios pequeños y medianos que ofrecen productos de uso cotidiano como víveres, alimentos, bebidas, artículos de limpieza, así como bebidas alcohólicas y otra mercancía.
Viveres	Comestibles necesarios para el alimento de las personas.

Fuentes: •Definiciones de Oxford languages.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BÁSICOS DE ALIMENTACIÓN.

• [https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/1-g-](https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/1-g-bpm_serviciocomida_2011.pdf)

bpm_serviciocomida_2011.pdf. • *Elaboración propia*

• www.aytojaen.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d1_v1.jsp&contenido=31467&tipo=6&nivel=1400&layout=p_20_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197.

Conociendo los términos claves que se mostraron, a continuación, se planteó esta idea empresarial orientada en la normatividad sanitaria vigente a las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos y gaseosas/víveres para consumo humano en establecimientos de almacenamiento, con el fin de garantizar alimentos inocuos, de calidad y evitar que ciertos roedores y plagas tengan contacto perjudicial con la mercancía, suponiendo que ya se han realizado los pedidos a los diferentes proveedores para el primer abastecimiento de mercancía que le servirá al automercado y comenzar sus actividades; en ese orden de ideas, las investigaciones presentaron:

Condiciones generales para el almacén de productos alimenticios y gaseosas/víveres.

Las condiciones sanitarias generales de instalación y proceso de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos y bebidas establecidos en la normatividad sanitaria específica para establecimientos de almacenamiento en Colombia, se presentan a continuación:

La edificación e instalaciones

El establecimiento debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Las operaciones propias del establecimiento no deben poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.

Las diferentes áreas del establecimiento deben permitir un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

Pisos y Paredes sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza. Las superficies deben ser de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes. Los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

Drenajes: Las tuberías y drenajes están debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; las cavas o cuartos fríos deben tener pendiente hacia drenajes preferiblemente en su parte exterior, en caso de que se cuente con drenajes al interior, estos deben poseer mecanismos de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

Techos sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que permitan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza, en todo caso deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y los manipuladores.

Condiciones de almacenamiento

El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se debe realizar ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

Para la rotación de los productos se debe considerar las fechas de vencimiento de los mismos.

Los productos se deben almacenar de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas, no se deben realizar actividades diferentes al almacenamiento en las áreas destinadas para este fin.

El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo.

Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permite su recongelación, ni su refrigeración.

Se lleva el registro de control de temperatura para garantizar la inocuidad de producto.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Los dispositivos de registro empleados para monitoreo de la temperatura deben inspeccionarse con el fin de comprobar su exactitud.

Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración o congelación durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos y materias primas deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

Garantizar la trazabilidad y la identificación de los alimentos.

Conservación de los productos

El almacenamiento y manejo de los productos se debe realizar en condiciones que impidan o minimicen daños en embalaje, envase, empaque o productos. El establecimiento debe tener establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y fechas de vencimiento. Se debe mantener la cadena de frío en los productos que lo requieran, durante la recepción y el almacenamiento, y se realizará su verificación mediante indicadores de temperatura.

Equipos y utensilios

Contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, los cuales deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales, en que están contruidos los equipos y utensilios tienen que ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

Para la medición de las temperaturas, durante la recepción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas el establecimiento cuenta con instrumentos calibrados.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente al respecto.

Personal manipulador de alimentos.

Las condiciones del personal manipulador de alimentos son fundamentales para obtener un alimento inocuo. A continuación, se describe el estado de salud, las prácticas higiénicas, la educación y capacitación que el personal debe cumplir para que los consumidores obtengan un alimento inocuo.

- Estado de salud (signos/lesiones)

El establecimiento debe implementar las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar el alimento durante las operaciones de almacenamiento con microorganismos patógenos.

- Reconocimiento Médico

El establecimiento debe contar con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, los certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Cuando el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.

- Prácticas higiénicas

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos tendrán que cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos.

- Dotación: El establecimiento debe proveer la dotación de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice, ésta debe ser de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento. El calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador deberá mantener el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realice. El manipulador de alimentos no debe salir ni ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se debe retirar todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.

- Los visitantes a los establecimientos deben cumplir las prácticas de higiene y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por el establecimiento.

- Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se deben lavar con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION. cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

Educación y capacitación

El establecimiento debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza y desde el momento de su contratación. El plan debe tener una duración de por lo menos 10 horas anuales y contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y la efectividad; y el impacto de la capacitación impartida será demostrada a través del desempeño de las actividades de manipulación del personal y la condición sanitaria del establecimiento. Con el fin de reforzar las prácticas higiénicas del establecimiento se deben instalar avisos alusivos a la implementación de prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.

El responsable del desarrollo del plan es la persona natural y/o jurídica encargada del establecimiento, la capacitación puede ser impartida por él mismo, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos deben comprender los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, la autoridad sanitaria lo verificará a través de las prácticas de manipulación que éste realiza.

Saneamiento

- Suministro y calidad de agua potable

El establecimiento debe disponer de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste debe ser de fácil acceso, garantizando la potabilidad del agua.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

- Residuos líquidos

El establecimiento debe contar con los sistemas de desagüe que permitan la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la acumulación de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas.

Las cavas o cuartos fríos deben tener pendiente hacia drenajes preferiblemente en su parte exterior.

- Residuos sólidos

El establecimiento debe tener implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de almacenamiento (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).

Debe contar con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se deben ubicar alejados del lugar donde se almacenan los alimentos.

Los residuos sólidos se deben acondicionar de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas.

- Control integral de plagas

En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se debe contar con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios

En el establecimiento se deben implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de manipulación de alimentos y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y no representar riesgo de contaminación para los alimentos ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.

Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección, deben ser empleados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

- Soportes documentales de saneamiento

El establecimiento debe contar con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso.
- Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo disposición final.
- Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento.
- Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BÁSICOS DE ALIMENTACIÓN.

Fuente: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/>

[Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf](#)

- [normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf \(minsalud.gov.co\)](#)

Nota:

Conociendo las particularidades vitales que aplican a este estudio de viabilidad como lo son los términos claves, y las condiciones sanitarias generales para el almacén; ya se podrá describir todo el trabajo que se le debería realizar al Automercado. Entonces, se continuará con:

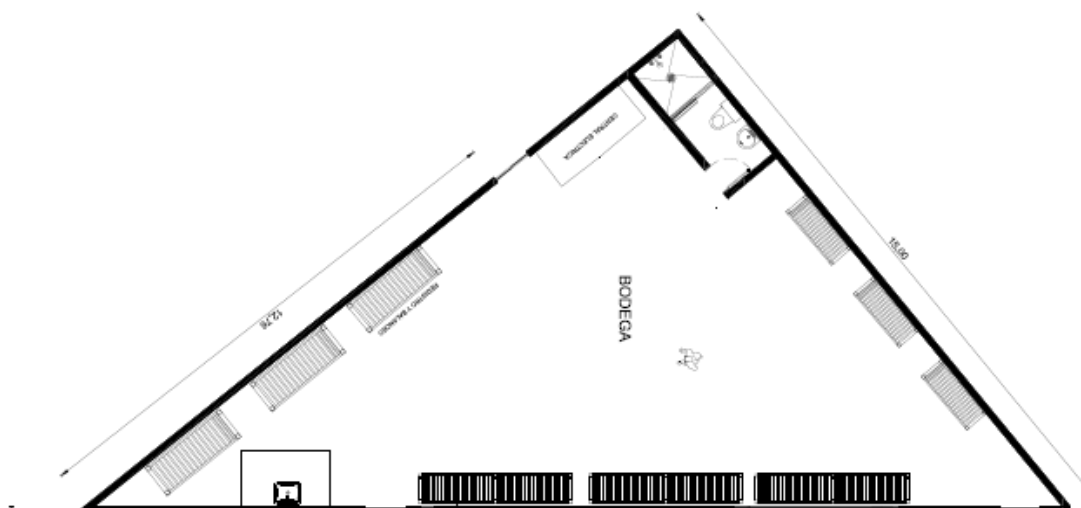
Inversión, maquinaria, equipos de trabajo, y proceso de mercadería.

Es la primera inversión que se debe calcular, incluye a todos los activos físicos necesarios para asegurar el correcto funcionamiento del proyecto. (Nassir Sapag Chaing. Pág. 125).

La bodega de almacén, es el primer lugar donde llega la mercancía para la empresa, luego, pasa a la sala de ventas. La bodega de la empresa tiene un área de 132.39m³; allí, se tendrán 3 secciones para almacenar los diferentes productos alimenticios a los cuales se les implementará el modelo PEPS; En la sección A se almacenarán productos de tiendas abarrotes, en la sección B se almacenarán productos de frutas y verduras, y en la sección C se almacenarán las carnes. (Estas secciones aplican para la bodega, y para la sala de ventas). En la bodega existirá áreas adicionales como una zona de limpieza, de registro y balance, y una central eléctrica.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Imagen 2: Plano arquitectónico de bodega.



Fuente: Arq. Jonathan Zamorano

(Mas adelante en la en la hoja datos anexos, se muestra con mejor presentación este plano arquitectónico)

Para el abastecimiento de los productos básicos alimenticios, se aplicará la **logística de mercadería**; este proceso consiste en 9 etapas:

- Primera etapa: reconocimiento de una necesidad.

Cada una de las secciones de la empresa que es responsable de alguna actividad, debe conocer cuáles son los requerimientos individuales de la unidad, Que, Como, Cuanto, y Cuando se necesitan, lo que conlleva a una requisición de material al departamento de compras; del cual se encargan de emitir los jefes de departamento.

- Segunda etapa: descripción de los materiales.

Es indispensable que haya una descripción precisa de artículos, productos o servicios requeridos. En las requisiciones se debe incluir: Fecha, folio, departamento que la emite, cuenta a la que se cargará, descripción específica del material (características y cantidad), fecha en la que requiere el material, instrucciones de embarque especial, y firma de quien autoriza

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Tercera etapa: Selección de las posibles fuentes de aprovisionamiento.

El propósito es establecer una lista de las empresas que comercializan los diferentes productos y servicios acorde a las necesidades de tu empresa.

- Cuarta etapa: Análisis de las cotizaciones.

Se analiza el documento que informa y establece el valor del producto o servicio y que suele ser utilizado por el departamento de compras en una negociación,

- Quinta etapa: Preparación de la orden de compra.

Se prepara el documento mediante el cual el departamento financiero una vez haya estudiado a fondo las requisiciones, se prepara la orden de compra.

- Sexta etapa: Seguimiento y expedición.

Se debe asegurar que las órdenes de compra sean entregadas en tiempo y forma para que el envío de los insumos cumpla con las expectativas del establecimiento.

- Séptima etapa: Recepción e inspección de insumos.

Este proceso asegura que los productos que enviaron los proveedores sean realmente los que ordeno el departamento de compra, y se verifica que la mercancía recibida cumpla con todas las características que debe tener cada uno de los productos; una mala inspección de los productos se reflejará en algunos costos adicionales

- Octava etapa: Liquidación de facturas y pago.

La factura es el documento que los proveedores emiten para ser liquidado por la empresa que adquiere los productos.

- Novena etapa: Mantenimiento de registros

Una vez completadas todas las etapas descritas anteriormente, todo lo que falta

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

para disponer de cualquier orden de compra es completar los registros del departamento de compras. Esta actividad permitirá reunir información sobre: el registro de las órdenes de compra y su estado (abiertas o cerradas), copias de todas las órdenes de compra archivadas numéricamente, información de los materiales en todas las ordenes (fecha, vendedor, cantidades, precio, etc), historial de vendedores, volúmenes adquiridos y valor total.

Así se podrá consultar los registros cuando se necesite, esto ayudará a un mejor control de tu proceso de compra

Fuente: Gastronomía UTNAY

Continuando con la descripción de la bodega, la sección A (tienda abarrotes): tendrá un área de 8m de ancho * 2 de largo * 2.40 de alto; en esta sección de la empresa se almacenarán productos como los son: las leguminosas, las legumbres, carnes frías o embutidos, especias y condimentos, lácteos y sus derivados, gaseosas, y demás. Estos se ubicarán en estanterías resistentes, y en cuartos fríos. Ejemplo de esto son:

Cuadro #10: Ejemplo de maquinaria, y estantería para uso en la bodega.

Estantería para abarrotes	Cuarto frio para abarrotes
	
10m de ancho * 1m de largo * 2m alto	2.40m refrigeración

Fuente: Magic Metal – Coldmen.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuando se elaboró el estudio de mercado, se dieron a conocer los diferentes proveedores con los cuales el automercado se podría abastecer de los productos alimenticios; para las operaciones reales en esta empresa y mejorar lo que se quiere dar a conocer, se explicará cómo podría suceder este mecanismo:

- Los productos considerados legumbres: son productos que ya vienen empacados en unidades, en bultos, o robas; ejemplo de estos productos son los frijoles secos, lentejas, arroz y guisantes, ya que son los tipos de legumbres comúnmente conocidos y consumidos. La recepción de esta mercancía, usualmente los proveedores los ubican en estivas o canastillas para la manipulación manual o con una maquinaria cuando son grandes cargas. El abastecimiento se realizará con la entidad Supermercados La Libertad, y otros más.

- Los productos considerados carnes frías o embutidos: son productos que están crudos y/o precocidos, estos deben ir por separado según la legislación; además, estos productos vienen empacados y sellados. Para el abastecimiento se realizarán los vínculos con las empresas Zenú, Rycarnes, y otras entidades más; estos llevan la mercancía hasta la bodega del automercado, y se deben considerar las condiciones de temperatura.

- Las gaseosas: son productos que vienen empacados usualmente en botellas en su gran mayoría, se realizarán contactos con las empresas Coca-Cola, Postobón, y Bavaria; estos llevan la mercancía hasta la bodega, los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados, donde se incluyan logo-símbolos de seguridad (cuando aplique).

- Los múltiples abarrotes, las especias y condimentos: son productos que vienen sellados en diferentes presentaciones, ejemplo de estos productos son: el café, las pastas, salsas, harina, huevos y otros más. Para el abastecimiento, el automercado debe ir hasta el supermercado la

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

libertad y otras empresas más para abastecerse; estos se deben clasificar y almacenar por

separado de acuerdo con su naturaleza. Si la materia prima es retirada de su empaque original, se debe colocar en recipientes cubiertos y aptos para el contacto con alimentos, rotulados con la fecha de vencimiento, identificados, protegidos y de fácil limpieza

Al recibir los huevos en el establecimiento, se debe verificar que estos se encuentren íntegros, sin grietas o fisuras evidentes, limpios (sin presencia de sangre, excremento de aves, restos de huevo o cualquier otra suciedad) y color característico según la procedencia; Los huevos deben ser almacenados en un lugar fresco garantizando una temperatura constante $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, y no ser sometidos a lavado por inmersión, ni a la aplicación de sustancias químicas sobre su cáscara

- Los lácteos y sus derivados, son productos que están empacados y sellados en diferentes presentaciones, y otros tendrán empaques artesanales. Para el abastecimiento se podrán realizar los contactos con la empresa Colanta y San Fernando, estas empresas llevan la mercancía líquida de este tipo hasta el automercado; para la recepción de esta mercancía se debe verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique. Se debe verificar las características organolépticas del producto, su temperatura, limpieza y condiciones del envase y del embalaje.

Los productos de queso y sus derivados se realizarán los vínculos con las queseras en la ciudad, y para la adquisición de ellos, se debe llegar hasta estos sitios para su compra y considerar las condiciones de temperatura, y el estado físico de los productos. (Una vez salga esta mercancía de refrigeración no se debe volver a refrigerar.)

Sección B (Frutas, verduras, y hortalizas en bodega) esta presenta un área de 8m ancho * 2m largo * 2.40m de alto; en este sector de la empresa se almacenarán productos conocidos como Fruver, dichos productos son materia prima lista para su uso, tienen mucha rotación y

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

presentan poco tiempo para conservar todas sus propiedades nutritivas (información primaria, secundaria). El proceso de mercadería que se debe tener presente con este tipo de mercancía, es el cuidado con cada uno de ellos, su maquinaria de almacén, las precauciones, la temperatura y el tratamiento que deben tener. Las condiciones de almacenamiento de los alimentos deben garantizar la inocuidad del producto.

Los proveedores para esta clase de mercancía llegarán hasta las galerías en la ciudad, esta clase de mercancía viene en sacos, cajas, costales, entre otros. Para el abastecimiento, el automercado debe llegar hasta este lugar; cabe resaltar que dichos productos al tener mucha rotación se ira a tener contactos con los proveedores con mucha frecuencia, y la maquinaria para almacenar esta clase de productos en bodega, serán:

Cuadro #11: Estanterías Fruver en bodega

Estantería para frutas y hortalizas.



Estantería para verduras.



4m de ancho * 1m largo * 1.90m alto

6m de ancho * 1m de largo * 1.90m alto

Fuente: Magic Metal

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro #12: Cuarto frio Fruver

	Este cuarto frio debe trabajar con una temperatura entre 4° y 6° centígrados, viene con compartimientos individuales para que sus productos conserven sus propiedades, y el lugar donde se va a ubicar esta maquinaria se acondiciona de acuerdo a las necesidades que se presenten.
<i>Fuente: Coldmen</i> Nota: 2.40m refrigeración	

Con el transcurrir del tiempo y creando buenas relaciones con los proveedores, ellos podrían llevar esta mercancía hasta la actual empresa.

Se debe realizar inspección sensorial a diario, con el fin de comprobar el cumplimiento de parámetro definidos por el establecimiento: color, olor, sabor, textura, apariencia, tamaño, forma, limpieza según aplique, así como también para detectar la presencia de materiales extraños y plagas.

Las frutas, hortalizas y verduras se deben lavar con el fin de eliminar suciedad, además, se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto, se deben almacenar por separado en bolsas o envases de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez con el fin de garantizar su conservación y evitar la contaminación.

Sección C (Carnes) este lugar en la bodega tendrá un área de 10m ancho * 2.50m largo * 2.20m de alto; se ubicará la carne de res, de cerdo, pollo-gallina, y mariscos. Se va a acondicionar el lugar para ubicar 4 cuartos fríos, y 2 congeladores; además, tendrá 2 cuartos refrigeradores que pertenecen a otros sectores.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

El proceso de mercadería para esta mercancía, se realizarán contactos con Rycarnes, Cárnicos, Bucanero, y otros más; ellos traen dicha mercancía hasta la empresa, dicha mercancía es transportada mediante camiones con neveras o congeladores teniendo en cuenta la normatividad. Para los mariscos, se debe ir hasta los embarcaderos y el puente de piñal en la ciudad para abastecerse.

En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie y en forma independiente de las vísceras, y en empaques que cumplan la normatividad sanitaria aplicable, y evitar el contacto permanente con sus propios líquidos

La maquinaria para almacenar este tipo de mercancía serán los cuartos fríos y congeladores, dichos cuartos se graduarán de acuerdo a su contenido.

Cuadro #13: Muestra de cuarto frio y congelador.



Fuente: Elaboración Coldmen

Para cada uno de los cuartos fríos, se debe tener la siguiente recomendación de temperatura para tratar de conservar las carnes con todas sus propiedades, aptas para el consumo, y para operar de acuerdo con la ley o normatividad sanitaria en Colombia.

-La carne de res, y la carne de cerdo: se debe almacenar entre -18° y -25°

-El pollo, y la gallina: entre 0° y 2°

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

-Los mariscos: entre -4° y -2°

-El costo en promedio por cada unidad de cuarto frio es de \$12.000.000

-Cuando se va a instalar este tipo de maquinaria, se debe acondicionar las paredes del área con un panel aislado de poliuretano de 80 mililitro en lamina blanca termo pintado.

-El cuarto de congelación lleva piso térmico de 8000 BTU.

Nota:

Desde el ingreso al establecimiento, se debe verificar las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, así como la evaluación para identificar las características de olor, textura, color del producto y el correcto eviscerado. Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador. Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.

Se deben almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

Se debe realizar una inspección organoléptica para verificar que la apariencia, olor y color correspondan con las características propias de cada una, y para detectar cualquier tipo de contaminación, tejidos desgarrados, y otros defectos o anormalidades.

Todas las superficies del equipo y utensilios empleados en las zonas donde se manipula el pescado y los mariscos, deben ser de material no tóxico, de fácil limpieza, lisas e impermeables y hallarse en buen estado (sin fisuras ni hendiduras), de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado evitando el riesgo de contaminación microbiana.

Fuente: Fabian Guerrero – Tecnólogo en refrigeración industrial

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Por otra parte, en la bodega, los espacios que sobran y no son sectores para almacén de la mercancía, se ubicaran otras secciones indispensables para la empresa, estas son:

-Baño: se construirá uno en un área de 2.5m de ancho * 2m de largo * 2m de alto para uso del personal que ingresa a la bodega y lo necesite. Se va a disponer de una reserva de agua potable para las operaciones del servicio, y de acuerdo con la legislación nacional vigente.

-Lavandería: se construirá en un área de 2 m de ancho * 1m de largo *1.50m de alto; tendrá dos fregaderos, y se usará para adecuar la mercancía que lo requiera.

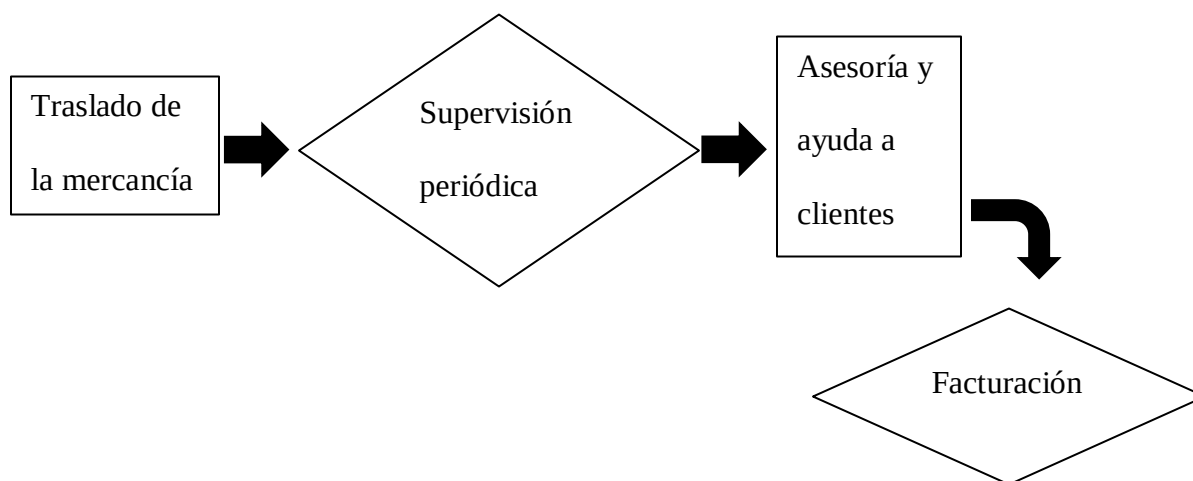
-Centro eléctrico: esta área será de 3m de largo *3m de ancho; desde aquí se va a controlar y ubicar todo el sistema eléctrico que necesita la entidad para su maquinaria y la operación empresarial

-Zona de registro y balance: esta área será de 2m * 2m; aquí se realizará su operación con una báscula industrial para ayudar a tomar el registro de toda la mercancía que entre en la empresa, y estar de acuerdo con el precio de los mismos.

Todas las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones, para una correcta limpieza se debe contar con un programa específico de acuerdo a las condiciones y a la actividad del establecimiento, que contenga los procedimientos, las frecuencias, insumos de limpieza y desinfección, llevando los respectivos registros de control.

La sala de ventas, tendrá un área de 299m²; aquí, las secciones A, B, C cumplen con el mismo objetivo, y el proceso productivo será:

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.



I- Traslado de la mercancía y ubicación, esta actividad es coger la mercancía que está en la bodega y trasladarla hasta la sala de ventas teniendo en cuenta su sección.

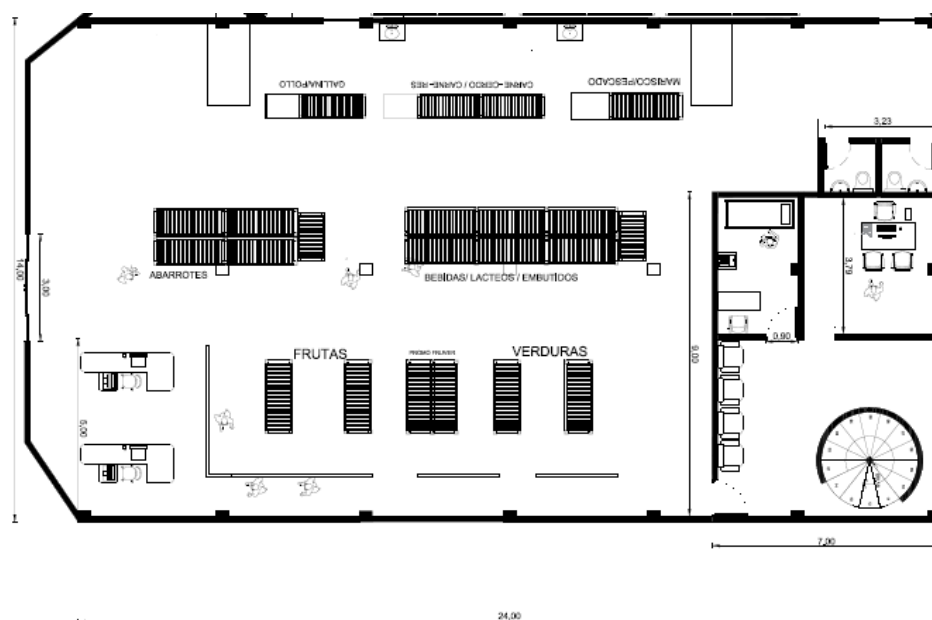
II- Supervisión periódica, aquí el personal encargado de su sección debe mantener una revisión en el lugar donde está la mercancía para conocer el estado de la sesión y decidir si requiere abastecimiento o no.

III- Asesoría y ayuda a clientes, este ítem se desarrolla brindando conocimientos de la mercancía e incentivando a llevar ciertos productos que se desean.

IV- Facturación, es la etapa final que debe realizar cualquier comprador de mercancía en la empresa, y así poder llevársela donde se desee.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

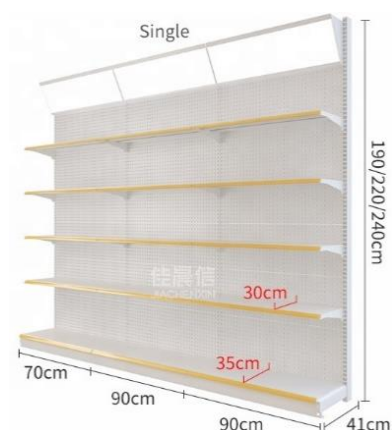
Imagen 3: plano arquitectónico sala de venta.



Fuente: Arq. Jonathan Zamorano

Sesión tienda abarrotes: tendrá un área dividida en dos partes de 5m de ancho * 3m de largo * 1.70m de alto; para esta mercancía se ubicará góndolas, y refrigeradores para exhibir productos como las especias y condimentos, leguminosas, lácteos sellados y los múltiples abarrotes de más.

Imagen #4: Góndola



Fuente: Magic metal

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro #15: Estantería para frutas, verduras y hortalizas



3m de ancho * 70cm de largo * 1.70m

Fuente: Magic Metal

Sesión de carnes: este sector va a tener un área de 10m de ancho * 2.5m de largo* 2m de alto; en la cual se van a ubicar neveras tipo isla de manera continua, mesones de acero, una sierra sinfín con molino.

Cuadro #16: Maquinaria y equipos para sesión C

Nevera tipo isla



2m de ancho *

90cm de largo * 150m



Mesas de acero



Fuente: Coldmen

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Imagen 5: Sierra sinfín con molino



Fuente: Comercializadora D&M

Para la manipulación de esta mercancía antes, durante y después de manipular las carnes se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, con la frecuencia necesaria para garantizar la inocuidad de las mismas.

Se debe evitar el corte y contacto de carnes crudas y cocidas con los mismos utensilios y superficies con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

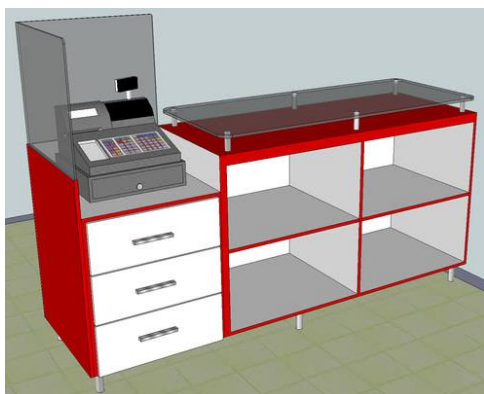
Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.

Como se puede observar en el plano arquitectónico, también, existirán las cajas de registro para el despacho, el cuarto de administración, espacios para recorrido y demás.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Las cajas de registro para despacho (área de facturación), es un lugar en la sala de venta donde llegaran los clientes después de haber elegido y embolsado sus productos alimenticios para llevárselos.

Imagen #6: caja de registro.



Existirán 2 cubículos y tendrán un área de 150m de ancho * 1m de largo. Y también usarán el sistema post venta.

Fuente: Magic Metal

El sistema POS, es decir; el sistema punto de venta; se refiere a un combo compuesto por el software punto de venta y un kit punto de venta; el Kit punto de venta son los dispositivos que lo conforman, estos pueden ser: el lector código de barra, impresora de ticks, la impresora de etiqueta, bascula, etcétera. Y el sistema punto de venta, es el software que hace trabajar todos estos dispositivos en conjunto. Para mejor comprensión se presentará una imagen.

Imagen #7: Sistema POS



Fuente: www.capterra.co

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

El sistema punto de venta es el cerebro del negocio, ya que mediante el uso de esta herramienta se podrán realizar actividades como: las ventas en segundos, crear facturas, generar reportes, estadísticas, y muchas funciones más.

El kit punto de venta, está compuesto principalmente por un computador, que es el dispositivo donde se instala el software que une todos los dispositivos, tales como el lector código de barras, que es el dispositivo que factura o lee el elemento o producto que una persona desea comprar; la impresora de ticks es un dispositivo que imprime un papel escrito con datos de la empresa, el producto que se registra de una compra o para conocer algunas características del mismo como por ejemplo: precio, características del código de barra del producto, y demás. En el kit, Hay un cajón de dinero, que es el lugar donde se almacena el dinero para guardar el efectivo en monedas o billetes de las ventas realizadas en las actividades del día a día; La impresora de etiqueta, es un dispositivo en la cual se puede personalizar las etiquetas para algunos artículos que no tienen código de barra, La bascula también hace parte del kit, este instrumento de pasaje contiene un plato que sirve para medir la masa de productos como a granel, frutas, verduras y demás productos de consumo, e indicar el precio del mismo

Este sistema POS le servirá al gerente de la empresa para llevar un control con los productos que entran, se venden, tener el control de los cajeros, y muchas más funciones. Al cajero o vendedor (a) a realizar de forma rápida las ventas, brindar un tick con algunas especificaciones del producto que se vende, y almacenar el dinero de forma ordenada. En Colombia hay diversos proveedores que brindan estos sistemas, a manera de ejemplo podemos mencionar empresas como Sicar, Ingeniando Web S.A.S, Sico, y PromWebSoft. Ellos con sus servicios brindan atención garantizada, modificaciones a la medida, capacitaciones, además; tienen sus modalidades de compra que son: por licencia, y por alquiler.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Analizando cual sería la modalidad compra más eficiente para esta empresa cuando este estudio de viabilidad se haga real, se tomará la decisión de usar este sistema POS por alquiler.

Nota:

- Es recomendable tener en cuenta que algunos enseres, equipos de trabajo y maquinaria no se mencionaron, pero son parte vital para tener una buena operación en el día a día, estos son llamados costos indirectos empresariales o inversión, y para atenderlos se debe poseer un presupuesto de 5.000.000 para comprarlos.

-Ningún alimento o materia prima se debe ubicar directamente sobre el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas.

- El cuarto de administración: será un área cerrada en el cual se usará para almacenar la documentación que suministra la operación de la empresa, realizar procesos administrativos, y servicios de primeros auxilios.

- Los espacios para recorrido, serán todos los lugares disponibles para que todo el personal que ingresa a la empresa puede caminar y encontrar los diferentes productos alimenticios de su interés; La entidad tendrá una entrada para los clientes y otra para los proveedores.

- Los visitantes en las áreas de proceso en el establecimiento, deben cumplir con las prácticas de higiene indicadas en esta norma, portar la vestimenta y dotación establecida.

- El establecimiento debe usar bolsas preferiblemente de material degradable y teniendo en cuenta los colores que identifican los residuos que contienen.

- El área de almacenamiento de residuos estará aislada de las zonas de preparación, almacenamiento y/o ensamble de alimentos, estará bien ventilada, protegida contra el ingreso de plagas, de fácil limpieza y desinfección.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Fuente: www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=5fcb0531-5eab-441b-b41a-ce677f8c553f

A continuación, se mostrará un cuadro con un resumen del valor aproximado a la inversión que se deberá realizar en maquinaria y enseres de acuerdo a este capítulo 9.3

Cuadro #17: Resumen de maquinaria para la operación.

Resumen: Inversión en maquinaria, enseres, y equipos		
Nombre	Cantidad	Inversión
Cuartos fríos en bodega	6	70.000.000
Estanterías bodega	5	4.000.000
Costos indirectos en bodega	N/A	5.000.000
Estanterías sala de venta S.B.	10	2.000.000
Estanterías sala de venta S.A.	5	2.000.000
Neveras tipo isla sala de venta	3	29.100.000
Productos alimenticios	N/A	7.995.759
Facturación	2	6.400.000
Costos indirectos sala de ventas	N/A	5.000.000
Total		131.495.759

Fuente: Elaboración propia

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Inversión en obras físicas.

Conocidas la cantidad de equipos y la distribución física más adecuada, se pueden determinar los requerimientos de espacios para su instalación, así como los de los lugares para bodegaje, salas de descanso o alimentación para el personal, vías de tránsito, salas de espera, baños, estacionamientos, casetas de vigilancia, etcétera. (Nassir Sapag Chaing pag.129)

Para llevar a cabo este proyecto, se tiene la expectativa de comprar un terreno de mejora ubicado en Cra. 29 #7-2 a 7-110 Km 5 Barrio Santa Fe, Buenaventura - Valle del Cauca; construir, y acondicionarlo para así poder brindar el servicio de oferta de productos básicos alimenticios a la comuna 5 del distrito de Buenaventura. A continuación, se mostrará fotografías del lugar, y luego, en cuadros la estimación de inversiones financieras para las obras de construcción.

Imagen 8: Terreno para mejora



Fuente: Elaboración propia.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Imagen 9: Terreno para mejora.



Fuente: Elaboración propia.

En las imágenes anteriores, se pudo ver el lugar donde se pretende materializar el Automercado `EL FIVE` (En el capítulo datos anexos de este documento, se encuentran de mejor forma las imágenes para detallarlas)

El siguiente cuadro 18: Estimación de inversión financiera, es el que a continuación se mostrará, indica los trabajos de construcción y remodelación que se deben implementar en el terreno donde se pretende materializar la idea empresarial.

ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	V/UNITA	V/TOTAL
1	PRELIMINARES				
1.1	Localización y replanteo	m2	582	2.000	1.164.000
1.2	Cerramiento tela fibra tejida	ml	62	9.330	578.460
1.3	Demolición muro ladrillo	m2	36	7.200	259.200
1.4	Demolición piso	m2	582	12800	7.449.600
1.5	Desmonte teja lamina	m2	380	4.950	1.881.000
1.6	Desmonte estructura(cubierta)	m2	380	7.820	2.971.600

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

	SUBTOTAL				\$ 14.303.860
2	MOVIMIENTO DE TIERRAS				
2.1	Excavación en tierra	m3	178,2	12500	2.227.500
2.2	Relleno en material granular	m3	130	75000	9.750.000
2.3	Retiro de materia de excavación	m3	140	11000	1.540.000
2.4	Pilotes de madera de 6" de 5 mts	und	140	25000	3.500.000
	SUBTOTAL				\$ 17.017.500
3	OBRAS DE CONCRETO ACERO DE REFUERZO				
3.1	columnas de 0,30x0,30 m fc 3000 psi	m3	15,12	450.000	6.804.000
3.2	zapatas de 1mx1 m x0,50 m fc 3000 psi	m3	14	450.000	6.300.000
3.3	viga de cimentación 0.30x0.30 m fc 3000 psi	m3	19,71	450.000	8.869.500
3.4	viga de cubierta 0.30x0.30 m fc 3000 psi	m3	19,71	450.000	8.869.500
3.5	piso en concreto 12 cm fc 3000 psi	m2	582	42.000	24.444.000
3.6	Acero de refuerzo fy 420 mpa	Kg	3500	4.500	15.750.000
	SUBTOTAL				\$ 71.037.000
4	MAMPOSTERIA, REPELLOS, ESTUCO Y PINTURA				
4.1	Repello de muros	m2	380	19.980	7.592.400
4.3	Estuco en polvo (muros int. Y ext.)	m2	760	6.810	5.175.600
4.4	Pintura para muros (int. y ext.)	m2	760	12.800	9.728.000
	SUBTOTAL				\$ 22.496.000
5	PISOS Y ENCHAPES				

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

5.1	Enchape piso (porcelanato)	m2	336	80.000	26.880.000
5.2	Enchape muro (baño)	m2	48	50.165	2.407.920
5.3	enchape piso (baño)	m2	65	39.260	2.551.900
	SUBTOTAL				\$ 31.839.820
6	INSTALACIONES HIDROSANITARIA S Y APARATOS SANITARIOS				
6.1	Suministro e instalación de tubería de 6" pvc	Ml	65	35.000	2.275.000
6.2	Suministro e instalación de tubería de 4" pvc	Ml	80	25.000	2.000.000
6.3	Suministro e instalación de tubería de 3" pvc	Ml	55	18.500	1.017.500
6.4	Suministro e instalación de tubería de 2" pvc	Ml	85	11.000	935.000
6.5	Cajas sanitarias de 0.80*0.80 m	Und	4	280.000	1.120.00 0
6.6	Suministro e instalación de tubería de 3/4" pvc	Ml	75	2.300	172.500
6.7	Suministro e instalación de tubería de 1/2" pvc	Ml	120	1.500	180.000
6.8	Combo sanitario y ducha	Und	4	650.000	2.600.000
6.9	Lavaplatos	Und	1	350.000	350.000
6.10	Tanque plástico de 2000 lts	Und	4	1.200.000	4.800.000
	SUBTOTAL				\$ 15.450.000

7	INSTALACIONES ELECTRICAS				
---	-------------------------------------	--	--	--	--

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

7.1	Subcontrato de suministro e instalación de redes eléctricas, apantallamiento, voz y datos	Glob	1	15.500.000	15.500.000
	SUBTOTAL				\$ 15.500.000
8	CUBIERTA				
8.1	Suministro e instalación estructura(cubierta)	m2	600	32.000	19.200.000
8.2	Suministro e instalación teja trapezoidal galv.	m2	600	35.000	21.000.000
	SUBTOTAL				\$ 40.200.000
9	CARPINTERIA METALICA				
9.1	Subcontrato de suministro de puertas, ventanas en lamina y en aluminio para baños y cielo falso en pvc	glob	1	35.000.000	35.000.000
	SUBTOTAL				\$ 35.000.000
10	LIMPIEZA DE OBRA				
10.1	limpieza y aseo	m2	582	2.400	1.396.800
	SUBTOTAL				\$ 1.396.800
	COSTOS DIRECTOS				\$ 264.240.980
	ADMINISTRACIÓN	10%			\$ 26.424.098
	IMPREVISTOS	5%			\$ 13.212.049
	UTILIDAD	5%			\$ 13.212.049
	IVA SOBRE LA UTILIDAD	19%			\$ 2.510.289

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

	SUBTOTAL DE COSTOS INDIRECTOS				\$ 55.358.485
	TOTAL, PRESUPUESTO				\$ 319.599.465

Fuente: Armando Ramírez - Ingeniero civil

Antes de ejecutar las operaciones de construcción para este proyecto, primero se incurre en los siguientes gastos:

Cuadro 19: Gastos preliminares

GASTOS PRELIMINARES AL INICIO DE LA CONSTRUCCIÓN					
Estudio del suelo					15.000.000
Preliminares a la construcción					
Ítems	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor parcial
1	Topografía	Global	1	2.000.000	2.000.000
2	Diseño arquitectónico	Global	1	5.000.000	5.000.000
3	Diseño estructural	Global	1	6.000.000	6.000.000
4	Diseño hidrosanitario	Global	1	4.000.000	4.000.000
5	Diseño eléctrico	Global	1	1.000.000	4.000.000
6	Presupuesto	Global	1	1.000.000	1.000.000
7	Licencia de construcción	Global	1	3.000.000	3.000.000
Total estudio					25.000.000

Fuente: Armando Ramírez - Ingeniero civil

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

La inversión económica total para la realización del proyecto, es (344.599.465) este valor es solo para realizar la construcción en el terreno elegido y demás. El terreno elegido, como tiene propietario, se realizó un análisis que permitiera determinar cuál de las siguientes opciones existentes es más conveniente:

- 1) Arrendar, y remodelar en el lugar donde se pretende materializar el Automercado `EL FIVE`.
- 2) Comprar el lote y construirlo con las especificaciones que se necesita para operar.
- 3) Buscar otro lugar idóneo en la comuna 5 en Buenaventura, como alternativa B para la puesta en marcha de la idea empresarial.

Cuadro 20: Gasto de adición al balance de obras físicas:

Opción	Valor total	Área m2	Perímetro
Arriendo mensual	4'000.000	582.24 m2	96.87m
Compra de lote y construcción	150'000.000	582.24 m2	96.87m

Fuente: Elaboración propia.

La opción arrendar, y remodelar, es la primera opción, en ella podemos ver que el valor del arrendo mensual tendría un valor de 4'000.000 de pesos “*esta información la dio la dueña del predio Doris Estupiñán Salas*” y la remodelación se mostró en el cuadro 19: estimación de inversión financiera, que muestra todo el protocolo de obras físicas. Evaluando esta opción, se consideró que esta no se considera una buena opción, porque se tendría la presión por los pagos del arrendamiento que no acabarían, entregas, y dichos gastos se podría utilizar mejor en inversiones que le servirían al Automercado `EL FIVE` para mejorar su operación, otra

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.
posibilidad podría ser que cuando se acondicione el lugar, el dueño quiera cambiar los acuerdos iniciales.

La opción comprar el lote y construirlo, es la segunda opción, esta tiene un costo de 150'000.000 para la compra, y la construcción está en el siguiente cuadro 19: Estimación de inversión financiera; esta se considera que es la opción más ideal, ya que, si se comprara el inmueble se tendría el lugar como propio, se contaría con la libertad para decidir y actuar, se evitarían costos de arrendamiento, y mucho más.

La opción buscar otro lugar idóneo, es la tercera opción, esta opción es la menos deseada, ya que, se tendría el riesgo de no llegar al público deseado porque tocaría buscar un lugar empresarial en uno de los barrios de esta comuna, y teniendo en cuenta los datos de la encuesta, muchos hogares no irían o no tendrían disposición de ir a barrios como Miramar, La Inmaculada, Santa cruz, y Punta del este a comprar productos alimenticios debido a la historia que se ha tenido en Buenaventura por ser estos barrios de difícil acceso para los habitantes.

En conclusión, la acción que se tomaría será comprar el terreno de mejora. De tal modo que se pueda realizar el dibujo arquitectónico que tiene la estructura que se desea para el proyecto (en datos anexos: se refleja mejor el plano)

Tamaño.

El estudio del tamaño de un proyecto es fundamental para determinar el monto de las inversiones y el nivel de operación que, a su vez, permitirá cuantificar los costos de funcionamiento y los ingresos proyectados. Varios elementos se conjugan para la definición del tamaño: la demanda esperada, la disponibilidad de los insumos, la localización del proyecto, el valor de los equipos, etcétera. (Nassir Sapag Chaing Pág. 134)

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

El tamaño del Automercado `EL FIVE` se clasifica como empresa pequeña, ya que contará con un número de empleados entre 10 – 20 personas, y también porque el volumen de sus activos estará entre 170 y 200 millones de pesos; Esta clasificación se establece de acuerdo al decreto 957 de 2019 del pasado 5 de junio que se estableció en Colombia, y por los escritores de referencia que se pueden encontrar en la web o libros. El sitio donde se pretende materializar proyecto tiene un área de 55.31m², y un perímetro de 95.17m. a partir de allí se organizó la entidad de acuerdo a la maquinaria que se necesitará, y aprovechando los espacios disponibles del lugar para así formar el establecimiento de comercio ideal como se mostrará a continuación: (en el capítulo Datos Anexos, se encuentran mejor presentadas estas imágenes para detallarlas)

Imagen 10: Visualización 3D Automercado `EL FIVE`



Fuente: Arq. Jonathan Zamorano - A4372017-1111785928

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Imagen 11: Visualización 3D Automercado 'EL FIVE'

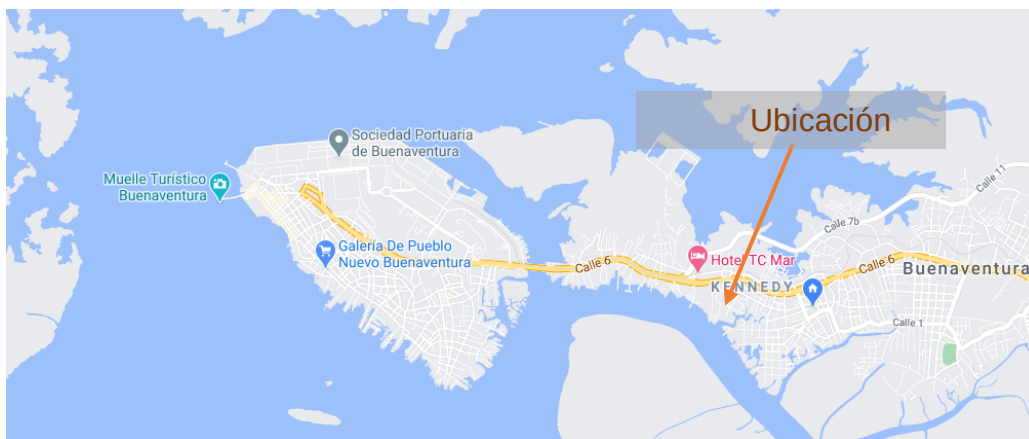


Fuente: Arq. Jonathan Zamorano - A4372017-1111785928

Localización.

La ubicación de esta entidad, irá en la Y que conecta el barrio Kilometro 5 y Santa fe, su dirección es: Cra. 29 #7-2 a 7-110 Buenaventura - Valle del Cauca; a continuación, se mostrará unas imágenes para hacer comprender mejor la localización del establecimiento de comercio Automercado 'EL FIVE', con apoyo de Google map.

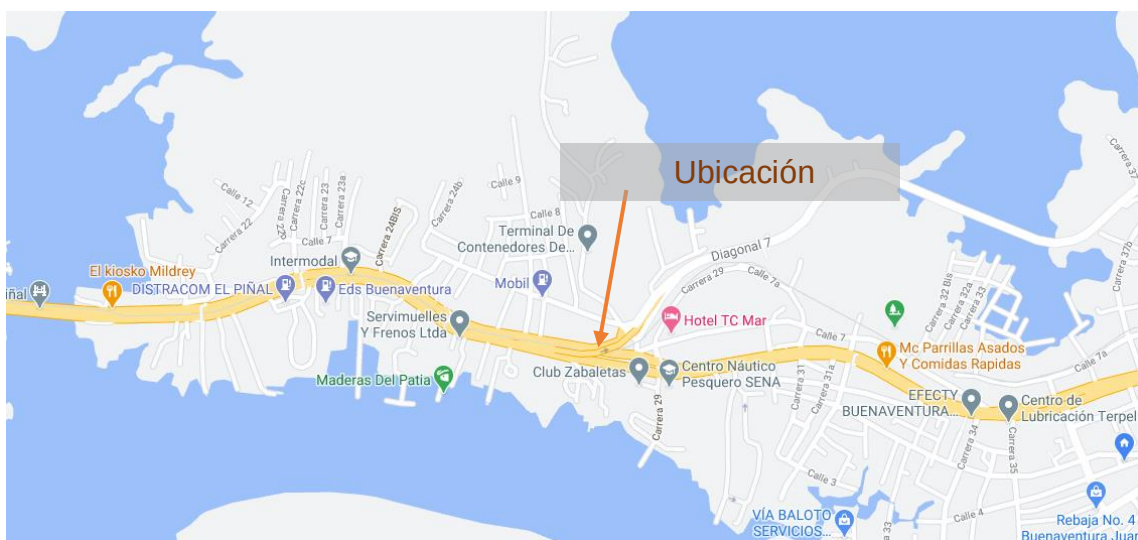
Imagen 12: GPS Buenaventura – Valle del cauca



Fuente: Google map

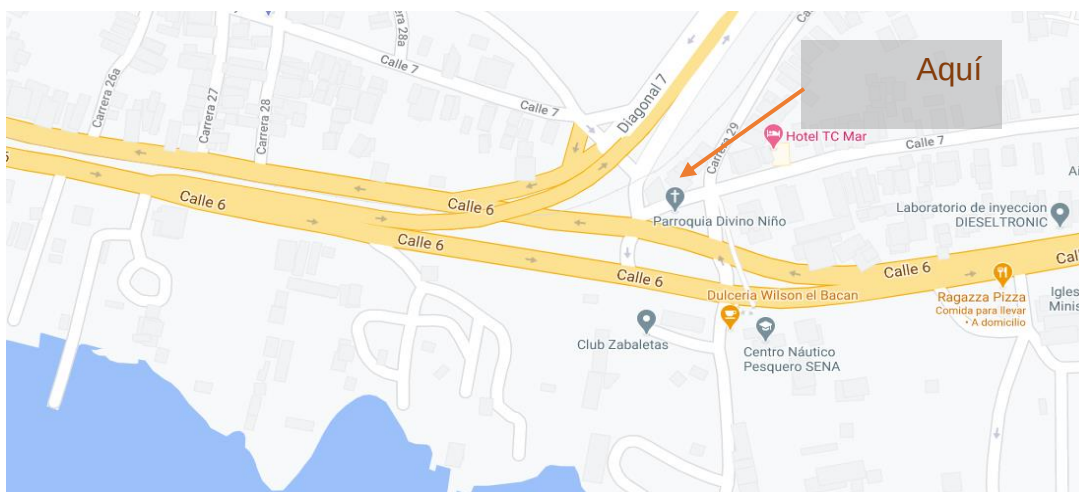
ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Imagen 13: Buenaventura – Valle del cauca



Fuente: Google map

Imagen 14: Buenaventura – Valle del cauca



Fuente: Google map

Conclusión del estudio técnico

Para el desarrollo del estudio técnico, se ajustó el estudio de viabilidad teniendo en cuenta la teoría de Nassir Sapag Chain, a partir de allí, se toman como datos relevantes los siguientes:

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- El balance de obras físicas tiene costos altos para realizar la idea empresarial

Automercado 'EL FIVE'.

-El lugar que se tiene elegido para la materialización empresarial, se considera que es el más idóneo para los habitantes de la comuna 5 y por el diseñador del plan empresarial; esto es por tener muchas consideraciones positivas como: fácil acceso, estructura deseada por el diseñador, su ubicación estratégica, etcétera...

-La empresa presenta 3 sesiones que operan de igual forma tanto en bodega como en sala de ventas, además; en la sala de ventas estará el área de facturación que usará el sistema POS, el cuarto de administración, y el espacio para servicio

-La maquinaria, enseres, los equipos y herramientas de trabajo se pueden organizar y encontrar de manera fácil en el mercado para poder operar.

-En actividades reales, se debe considerar la venta de activos fijos, teniendo en cuenta su valor real y la depreciación del mismo, para venderlos antes que el artículo se deprecie totalmente. Es decir, que si un equipo vale 1'000.000 y se deprecia en 10 años, se debería vender en el año 7 u 8 a un valor estimado para obtener una utilidad pequeña; otra forma podría ser, venderlo antes de su depreciación total y usarlo como forma de pago.

-Compra de activos, Efectos indirectos por la compra de un activo, Leasing = Arrendamiento financiero. Podrá ser la forma de realizar esta idea empresarial. (ver cap.7 en el libro Nassir)

- Variación de costos.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Estudio administrativo.

‘Recuerde que el objetivo central de este análisis es definir las características necesarias para el grupo empresarial y para el personal de la empresa, las estructuras y estilos de dirección, los mecanismos de control, las políticas de administración de personal y de participación del grupo empresarial en la gestión y en los resultados y, claro está, la posibilidad de contar con todos estos elementos. (Rodrigo Varela 2008) `

Considerando el párrafo anterior, se va a mencionar y desarrollar los ítems relevantes que aplican al actual estudio de viabilidad:

- Organización
- Grupo empresarial
- Personal ejecutivo
- Organizaciones de apoyo
- Análisis legal, ambiental y social

Organización

Este ítem debe describir:

- *La estructura básica (Organigrama)*
- *Líneas de autoridad*
- *Mecanismos de control y dirección*
- *Estilos de dirección*
- *Los comités de dirección que tendrán, sus componentes y sus funciones.*

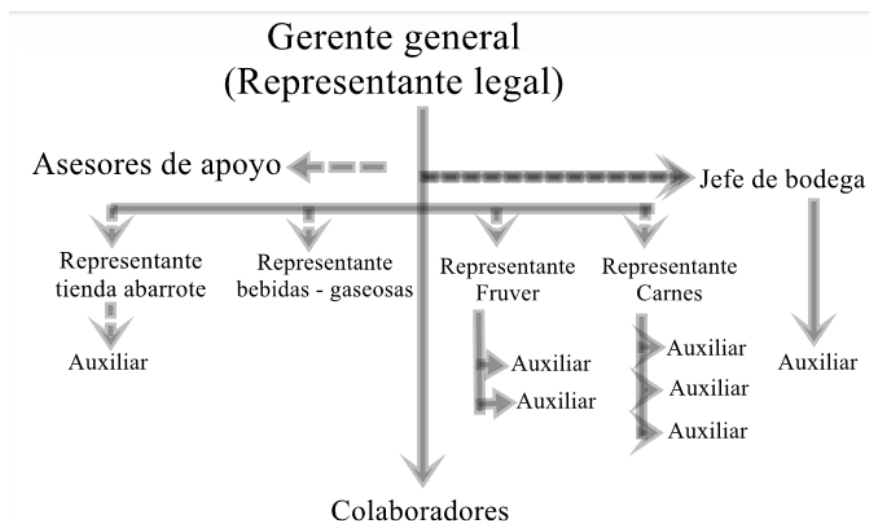
(Rodrigo Varela 2008) `

La organización de una empresa es una función administrativa que emplea tanto el organismo material como el social de la empresa; es decir, que une los recursos materiales,

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

financieros, humanos y tecnológicos de una empresa. De tal forma que cuando se realicen las actividades en el establecimiento, se refleje de forma óptima la distribución de la planta y espacios; el desempeño de las atribuciones y relaciones entre estos, generan sincronización en el personal que se presenta a continuación:

Imagen 15: Organigrama del automercado 'EL FIVE'



Fuente: Elaboración propia

Cuando se valla a realizar la matrícula de esta empresa en la Cámara de Comercio, quedará registrada como: Comercio al por menor de bebidas y productos del tabaco, en establecimientos especializado – código 5225.

Fuente: Cámara de comercio de Buenaventura. -CIU

De acuerdo a los gastos que generan las operaciones empresariales, aplican:

- Gastos por industria y comercio (tarifa:7*1000)
- Gasto impuesto a la propiedad raíz (tarifa 13*1000)
- Gasto de arrendamiento software sistema POS
- Gastos por seguros (opcional)
- Gastos de servicios

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Gastos legales
- Gastos diversos
- Gastos depreciación
- Gastos amortización y diferidos
- Gastos financieros

Fuente: <https://www.dian.gov.co/impuestos/RST/Documents/Acuerdos-municipios/Valle-del-Cauca/Valle-del-Cauca-Buenaventura-Acuerdo-No-013-de-2020.pdf>

Al personal de esta empresa, se les suministrará su dotación para ejercer sus actividades, la dotación estará distribuida así: 1.200.000 para el personal de administración, 4.600.000 para el personal de sala de ventas, y 1.200.000 para el personal de bodega.

Nota:

En el documento Excel anexo (estudio económico), se podrán detallar los ítems que se mencionan en la actual página para conocer cómo se les distribuye los diferentes valores asignados.

El punto de partida de esta empresa parte de su misión y su visión, ya que, a partir de allí, se desarrollan las estrategias para el crecimiento de la empresa.

Misión:

Ser una empresa comprometida con la nutrición de nuestros clientes ofreciendo siempre productos alimenticios frescos y de calidad, conservando siempre sus cualidades naturales, introduciendo continuamente valor agregado a nuestros procesos de gestión para lograr una relación de mutuo beneficio con cada uno de nuestros aliados. Orientando las actividades a la satisfacción de los consumidores y beneficiando tanto a la empresa como a los proveedores.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Visión:

En dos años después de su inicio, ser la empresa líder en la comercialización de productos alimenticios en la comuna 5 del Distrito de Buenaventura y ser considerados por los consumidores como una empresa comprometida en ofrecer productos saludables de gran calidad. Esto que permitirá crecer de manera local y nacional.

Los mecanismos de control, dirección y gestión son actividades que estarán a cargo de los altos mandos, también se pueden llamar líneas de autoridad; para esta empresa, esta particularidad aplica para el gerente, los representantes de segmentos y el jefe de bodega; debido a que cada uno de estos integrantes en la empresa deben realizar sus actividades de forma óptima para cumplir con los objetivos, y tener una flexibilidad con el puesto laboral. A continuación, se presenta unos principios para los cargos, y sus responsabilidades generales.

Principios rectores para el diseño de los cargos

- Las funciones y responsabilidades del cargo no pueden ir en deterioro de las condiciones de vida del trabajador, no deben comprometer su tiempo libre, ni generar deterioro de su salud física o mental.
- Dentro de cada cargo se debe definir el principio de unidad, donde se defina la subordinación al solo jefe, la autoridad y responsabilidad de cada cargo en particular.
- Las funciones deben estar diseñadas de tal manera que se puedan cuantificar o medir, para medir la eficiencia de cada persona mediante la evaluación del desempeño.

Los comités de dirección operaran mezclando la autoridad de línea, y de staff; porque se considera el mejor método de trabajo, para esta clase de empresa.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- La autoridad de línea: es un mecanismo en la cual un superior ejerce la supervisión directa sobre un subordinado, se da en una organización en forma descendente.
- La autoridad staff: es la autoridad de asesoría o consultoría, se refiere a los elementos de organización que ayudan a la línea a trabajar más efectivamente para lograr los objetivos de la empresa.

Fuente: Max Weber

Lo que se desea de obtener con esta mezcla de autoridad, es ayudar a las otras personas sin interés alguno, siempre motivado por la satisfacción personal y el interés general.

Grupo empresarial.

Se deben describir en detalle los siguientes aspectos:

- *Miembros del grupo empresarial.*
- *Experiencias y competencias de cada uno, que son útiles para la empresa.*
- *Nivel de participación en la gestión.*
- *Nivel de participación en la junta directiva.*
- *Condiciones salariales.*
- *Política de distribución de utilidades. (Rodrigo Varela 2008) `*

El grupo empresarial son el conjunto de empresas, y personas con las que el Automercado 'EL FIVE' debe mantener sus vínculos o buenas relaciones empresariales para poder cumplir con su objetivo y lograr una satisfacción mutua.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Parte de los miembros del grupo empresarial, se pudieron observar cuando se realizaron los estudios anteriores, allí, se mencionaron los diferentes actores los cuales serán empresas o personas que suministren productos alimenticios.

Otra parte del grupo empresarial, serán las personas que van a operar en la empresa, es decir; el personal ejecutivo empresarial. Esas personas podrán servir con sus experiencias y competencias a la gestión de la empresa.

Con ellos, se realizarán diferentes acuerdos y contratos. Los acuerdos serán verbales, y aplica al grupo externo, ya que, al ser el mercado de productos alimenticios en ocasiones impredecible, se deben realizar estos acuerdos por las altas y las bajas que se puedan presentar en el mercado. Por otra parte, los contratos serán formales, y se llevaran a cabo con el personal que se mostró en el organigrama, debido a que se requiere de un personal fijo para operar en la entidad, cumplir con los objetivos, proyecciones deseadas, y la normatividad nacional.

Para mejorar los procesos de operación, se podría realizar un cuadro de contactos a manera de ejemplo de la siguiente forma:

Cuadro 21: Listado grupo empresarial externo

Dependencia	Sector	Nombre empresarial	Numero	Correo	Direc.
Gr. Emp. Externo	Tienda abarrotes	Supermercado La libertad			
	Viveres – gaseosas	Cocacola			
		Postobón			
		Bavaria			
	Carnes	Cerdo			
		Res			
		Pollo			
		Mariscos			

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

	Frutas				
	Verduras				

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 22: Listado grupo empresarial interno.

Área	Nombre	Identificación	Número telefónico	Dirección	Correo
Asesores legales					
Representantes					
Jefe de bodega					
Colaboradores					
Auxiliares					

Fuente: Elaboración propia

La experiencias y competencias de cada uno de los miembros son útiles para la empresa, debido, a que con ellos se pueden realizar estrategias para posicionar de forma rápida la actual empresa, cumplir con la misión y la visión. Mediante las investigaciones con fuentes primarias, se realizó un cuadro resumen con las asesorías:

Cuadro 23: Resumen para la captación del mercado.

Comparación de estrategias	Fuente
El único medio de pago que debería utilizar el automercado para los consumidores, es el efectivo.	Ara, Justo y Bueno, Tiendas D1, Supermercado la libertad
Uso de medios de comunicación como: radio, televisión, vallas publicitarias, volantes de promoción	Tiendas Ara
Uso del perifoneo para promociones, y publicidad Manejo de proveedores a corto plazo	Frutas y verduras jireth

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Exhibición de nuevos productos con vistosa publicidad Inclusión de vendedores indirectos	Postobón, Bavaria, Doña Lupe
Establecer un nivel óptimo de inventario Cadena de valor con los proveedores Apoyo en un software de facturación Vigilancia con uso del personal interno	Merca Punto Cali
Conteo físico del inventario periódicamente. Tener una buena administración.	Luz Dary Anchico, El Huerto, Supermercado la libertad

Fuente: Elaboración propia

Balance de personal:

El proyecto inicialmente estará conformado por un equipo de 15 personas con los siguientes cargos:

- ▶ Gerente general
- ▶ Asesores legales
- ▶ Representantes de segmentos
- ▶ Jefe de bodega
- ▶ Auxiliares
- ▶ Colaboradores

La estimación presupuestal mensual del balance de personal para el Automercado, es el siguiente.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 24: Condiciones salariales del personal mensual sin incluir las prestaciones sociales.

Liquidación de nómina		
Cargo	Salario	No. Empleados
Gerente general	(S.M+60%) = \$ 1.453.641	1
Representantes de segmentos	(S.M+50%) = \$ 1.362.789	4
Jefe de bodega	(S.M+40%) = \$ 1.271.936	1
Auxiliar	(1 S.M) = \$ 908.526	6
Colaborador	(1 S.M) = \$ 908.526	3
Total	\$ 17.261.993	15

Fuente: Leidy Palermo – Contadora publica

El personal ejecutivo

Aquí se deben describir:

- *Personas que ocuparán los cargos básicos, incluyendo su experiencia y el aporte posible a la organización.*
- *Políticas de administración de personal: tipo de contratos, política*

salarial, prestaciones, bonificaciones, honorarios, aportes parafiscales, aportes a la seguridad social, aumentos salariales, etcétera. (Rodrigo Varela 2008) `

En la imagen anterior (Organigrama) se mostró el personal funcional para ejercer en las actividades de la entidad, las funciones se diseñan en armonía con el Código Sustantivo del Trabajo y las normas de la legislación vigente en Colombia. A continuación, se presentará una descripción de las funciones y perfiles de los cargos del personal que iniciará con la empresa, conforme aumenten las operaciones se hará necesaria una revisión de este manual y se deben ajustar a las condiciones reales.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Descripción de los cargos

1) Gerente general: (Leonard Victoria)

Sera el representante principal de todo el establecimiento de comercio, encargado de ejercer las funciones administrativas para lograr una óptima operación empresarial.

2) Asesores de apoyo:

Son las personas jurídicas, quienes servirán de apoyo legal, contable, y comercial al establecimiento de comercio para ejercer su actividad correctamente y cumpliendo con todas las expectativas del sector, locales, y nacionales.

3) Representantes de segmento:

Este es el equipo clave y funcional que operaría muy unido con el gerente general, los cuales estarán divididos por área: (tienda abarrotes, bebidas – gaseosas, carnes, Fruver) estos a su vez, son colaboradores del área al que pertenecen para mantenerla con buena presentación, distribución, y realizando prácticas administrativas para cumplir con el objetivo empresarial.

4) Auxiliar:

Estos son un grupo de personas, que podrán servir de apoyo a los representantes de segmentos para mantener con buena presentación y disponibilidad los productos en la empresa; también, podrían servir en otro segmento para alguna actividad que requiera la entidad (opcional).

5) Jefe de bodega:

Es la persona encargada de resguardar y mantener actualizado los inventarios

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION. de mercancía, distribuyendo todo con los estándares exigidos para contribuir al desarrollo de las actividades de la unidad y sus dependencias. Además, informar a la gerencia para mantener una buena conexión empresarial

6) Colaboradores:

Estos colaboradores, inicialmente serán 3 personas que cumplen la función de aseo, facturación, y de operación a la entidad; estos, con sus funciones se podrán complementar las necesidades o requerimientos empresariales.

Descripción de perfiles

Cargo: gerente general

1-Administrador de empresas, ingeniero agrónomo.

2-Capacidad: Tener orientación al cumplimiento de metas, ventas y presupuesto, tener capacidad para trabajar bajo presión, resolver conflictos basado en la negociación, y alto nivel de motivación.

3-Funciones y responsabilidades del cargo:

- Asumir la representación legal de la empresa.
- Preservar el valor y utilidad de los activos de la empresa
- Velar por el cumplimiento de la ley colombiana
- Garantizar la rentabilidad de las operaciones
- Informar periódicamente a los socios del estado de la empresa
- Diseñar planes estratégicos y de mercadeo
- Realizar las compras de activos, y mercancía
- Responsabilizarse por la custodia de documentos, y la administración de la empresa
- Mantener la comunicación directa con todo el personal de la empresa.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Realizar los distintos balances financieros.

- Realizar la programación de recepción y distribución de la planta.

Cargo: jefe de bodega.

1- Técnico o tecnólogo agropecuario.

2- Capacidad: Tener orientación al cumplimiento de metas, tener sentido de la responsabilidad, capacidad de planeación y negociación.

3- Funciones y responsabilidades del cargo:

- Realizar el proceso de recibo y almacenaje de los productos

- Revisión, control y seguimiento de productos con método PEPS

- Encargado de descargar la mercancía suministrada por los proveedores de acuerdo a las solicitudes de la empresa

- Realizar la distribución de los productos en la bodega, y en los puntos de venta

- Cumplir con las normas vigentes establecidas para la seguridad.

- Asumir la programación de compras

- Realizar las compras y efectuar pagos

- Planificar la recepción y almacenamiento de los productos

- Garantizar la conservación de la mercancía

- Reportar las novedades a los segmentos de la empresa

- Diseñar y ejecutar sistemas de control de calidad para todos los alimentos

- Crear fichas técnicas de productos

- Garantizar un correcto flujo de inventario

- Realizar capacitaciones constantes acerca de la manipulación de alimentos

Cargo: auxiliares.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

I) Bodega:

Técnico, tecnólogo, o persona natural.

Funciones:

- Cargar, descarga de mercancía, y ubicación.
- Apoyo en la operación que se presente en la bodega.

II) Sesión de sala de ventas.

Técnico, tecnólogo, asesor de ventas, carnicero, y persona natural.

Funciones:

Ayudar en la operación que se presente en la sala de venta.

Cargo: representante de segmento.

1- Profesional, técnico, tecnólogo, conocedor de los procesos del área.

2- Capacidad: Liderar, coordinar y controlar los distintos procesos manejados

en el segmento tanto operativos como administrativos.

3- Funciones y responsabilidades del cargo:

-Realizar el proceso de recibo y almacenaje de los productos.

-Toma de pedidos

-Realizar la gestión de servicio al cliente.

-Administrar y controlar los recursos del área

-Realizar informes con diferencias de entrega, que permitan evaluar la operación en la

plataforma

-Velar por la seguridad de los trabajadores

-Controlar la rotación de inventarios

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cargo: colaboradores.

I) Cajero (a):

Técnico, tecnólogo, o persona natural.

Funciones:

- Realizar los procesos de facturación con ayuda del sistema pos
- Controlar la documentación e información de la plataforma.
- Apoyar la operación en conjunto con el administrador

II) Personal de aseo:

Técnico, tecnólogo, o persona natural.

Funciones:

- Limpieza de suelos, muebles y cristales. Generalmente esto se basa en barrer, fregar, quitar el polvo, entre otros.
- Vaciado de papeleras o eliminación de residuos.
- Reposición de materiales, como papel higiénico o servilletas.
- Mantenimiento de equipos.

III) Auxiliar contable:

Técnico, tecnólogo, profesional o persona natural.

Funciones:

- Servir de apoyo principalmente al contador o al gerente general de la empresa para realizar cualquier actividad empresarial.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Organizaciones de apoyo

En este ítem se deben describir:

Las organizaciones que le ayudarán: bancos, compañías de seguros, asesores legales, asesores tributarios, etcétera. Su organización contable y sus mecanismos de control, con sus especificaciones. Alianzas y convenios. (Rodrigo Varela 2008) `

Las organizaciones de apoyo que tendrá el Automercado `El Five` para ejecutar sus funciones de la manera deseada, será: la fuerza pública, bancos, asesores legales, etc. Cada una de estas organizaciones o personas tienen su función y misión específica, con esta ayuda, el automercado podrá operar con seguridad y equilibrio; a manera de ejemplo, se van a mostrar casos o asuntos reales:

Caso #1: El Banco Agrario

Esta entidad o empresa es publica, y podría ser una posible opción para financiar este plan de emprendimiento. Por información primaria, se conoció que el financiamiento para acciones de emprendimiento, actualmente no hay (año 2021), y que para poder acceder a vínculos con ellos, quienes deseen acceder a algún préstamo o crédito, debe tener buena experiencia crediticia; si es una empresa, debe tener más de dos años en el mercado y que los especialistas que ellos tienen para validar los préstamos (fotógrafos), van hasta el lugar donde este el bien inmueble para evaluar si el bien tiene la capacidad económica para asumir la deuda en caso de que el propietario no pueda pagar el pacto financiero.

El banco agrario tiene disponible dos planes financieros para el público, uno es el capital de trabajo, y el otro es de inversión; el plan capital trabajo, son prestamos que se brindan para que una empresa pueda adquirir materia prima, nomina, mercancía, entre otros... el otro plan es el de inversión: estos se brindan para realizar alguna modificación a una empresa, compra de

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION. maquinaria, alguna reestructuración, ampliación, etc. Este plan tiene un segundo nombre llamado plan multidesdino de hasta 7 años.

El banco Agrario también trabaja con Bancóldex, Bancóldex es un banco que trabaja de segundo piso. Cuando se van a realizar operaciones financieras, este banco ofrece plazos de pagos de 6 años o 9 años, dichos pagos los establece quien va a solicitar el préstamo en cuotas mensuales, trimestrales, semestrales, o anuales. La tasa de interés con la cual trabaja es de 0.098%. C con el análisis del dueño de esta idea empresarial e información primaria, se puede evaluar que esta cuota es baja, además; ellos brindan periodo de gracia.

Caso #2 La fuerza publica

Esta organización es publica, y está compuesta de forma exclusiva por las Fuerzas Militares y la Policía Nacional; con ellos se pueden realizar alianzas para brindar seguridad y confianza a la empresa para las actividades que se vayan a realizar de tal forma que las condiciones necesarias se establezcan para el ejercicio de los derechos y libertades públicas.

Aspecto legal, ambiental, y social.

Como ya se anotó, éste tiene como objetivos: definir la posibilidad legal y social para que la empresa se establezca y opere; definir el tipo de sociedad y las obligaciones tributarias, comerciales y laborales que de ella se derivan; analizar las implicaciones que sobre la comunidad tiene el proyecto; determinar las regulaciones locales y los permisos requeridos.

La empresa tiene la intención de iniciar sus funciones en la población de la comuna 5 del distrito de Buenaventura, por lo tanto, todas sus acciones deben estar en armonía con las disposiciones legales que obliga el Estado Colombiano. Tales como las contenidas en el código de comercio, el código laboral, estatuto tributario, código civil, y código penal.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cuadro 25: Aspectos legales a considerar.

Normatividad	Descripción
Código de comercio	Son un conjunto de elementos legales que tiene por objeto las regulaciones mercantiles y comerciales.
Código laboral	Es un grupo de leyes de trabajo que una persona natural o jurídica, debe conocer para obrar acorde a lo que se estipula
Estatuto tributario	Conjunto de normas que tienen como fin el recaudo de impuestos en Colombia, que corresponden al decreto 624 de 1989
Código civil	Es un texto legal que regula las relaciones civiles entre las personas tanto físicas como morales.
Código penal	Es una rama del derecho público que regula a las personas, y se le aplica a quienes cometan algún delito

Fuente: Oxford lenguaje

Para adquirir su naturaleza jurídica la empresa debe cumplir con una serie de requisitos antes las entidades públicas encargadas del control a la empresa; a continuación, se va a enlistar las actividades que se deben realizar:

- Verificar la disponibilidad del nombre (verificación homonimia) en la Cámara de Comercio de Buenaventura; este trámite se puede realizar vía internet, no tiene ningún costo.
- Elaborar el documento de constitución y registrarlo ante una notaría pública; este tiene un costo de \$3.000 por la firma.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Registrar el acta de constitución en la Cámara de Comercio de

Buenaventura, para ello es necesario llenar los formatos de dicha entidad. El valor de este trámite depende del total de los activos que se declare. Además, se debe adjuntar la documentación exigida por dicha entidad.

- Solicitar el Número de Registro Tributario; NIT. Este trámite se hace al momento de solicitar el registro ante la Cámara de Comercio de Buenaventura.

- Solicitar ante la Dirección de impuestos y Aduanas Nacionales: DIAN, la resolución para facturación.

- Registrar los libros de comercio S.A.S ante la Cámara de Comercio de Buenaventura.

- Registrar la empresa ante industria y comercio ICA

- Registro de la empresa Automercado el `Five` para evitar que sea usado por otra empresa, este trámite tiene un costo de: \$45.000 (aproximado) del estudio, si este sale viable el empresario debe poseer un valor aproximado de \$7.671.864. para los tramites complementarios ante la Superintendencia de industria y comercio.

- Si es el caso, se debe tramitar ante la dependencia responsable; Departamento Administrativo de Planeación Distrital, el certificado para el uso del suelo.

- Solicitar ante el departamento de Bomberos la certificación.

Al momento de iniciar operaciones y contratar a las personas para cada uno de los cargos, se debe elaborar los contratos laborales y afiliarlos a las entidades de seguridad social; Ejemplo:

- E.P.S. Entidad Promotora de Salud
- F.P Fondo de pensiones

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- A.R.P Administradora de Riesgos Profesionales
- Fondo de Cesantías.
- Caja de Compensación Familiar.

Estas afiliaciones son obligatorias según el código sustantivo de trabajo, para actos de consulta, es gratuita y algunas se pueden realizar vía internet. El no afiliar a los empleados acarrea serias sanciones para la empresa de carácter legal y económico.

En aspectos ambientales se considera:

- Emisiones, efluentes y residuos de la empresa.
- Riesgos de contaminación por esas emisiones, efluentes y residuos.
- Mecanismos de control de contaminación.
- Riesgos para la comunidad por las emisiones, efluentes y residuos.
- Riesgos para los trabajadores.
- Mecanismos de higiene y seguridad industrial.
- Mecanismos de mitigación.

En lo social se incluye:

- Efectos positivos y negativos de la empresa para el conglomerado social: empleo, impuestos, educación, salud, recreación.
- Posibilidades de rechazo o apoyo de la comunidad.
- Servicios adicionales que la empresa trae a la comunidad.
- Servicios adicionales que la empresa demanda de la comunidad.
- Efectos sobre el hábitat, la cultura y las condiciones de vida de la comunidad.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Mecanismos de equilibrio social

Fuente: Cesar Carabali – Administrador de empresa, Cámara de Comercio

Buenaventura CCBUN.

Conclusión del estudio administrativo.

Con la viabilidad administrativa, se pueden identificar variables tales como la construcción de la entidad, aspectos legales, las licencias, la forma que se debe operar, como se debería administrar el talento humano, y algunas variables ocultas, como, por ejemplo: control de la seguridad, aceptación de las personas del área.

Con los datos obtenidos hasta el momento, se podrían ir haciendo proyecciones para conocer cómo se podría obtener la utilidad esperada cuando la empresa esté operando y cubrir los gastos para mantener un buen equilibrio empresarial, o que pasaría si las utilidades proyectadas para la empresa sin hacerla real puedan ser superiores o inferiores a las que se espera obtener; además estimar si el talento humano, las maquinarias y equipos son los que de verdad necesita la empresa.

Para realizar la matricula, y demás operaciones relacionadas, se debería poseer un presupuesto de \$7.671.864 para asumir los gastos que generen estos trámites.

Tomando como consideración los datos del primer estudio que se realizó (estudio de mercado), esta empresa podrá satisfacer el costo de la nómina empresarial, de acuerdo al ítem modelo de proyección con la demanda insatisfecha.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Estudio económico.

El objetivo de este capítulo es exponer las metodologías y los distintos procedimientos de cálculo de los diferentes tipos de costos e inversiones que deben ser considerados en los proyectos, para su correcta incorporación en la construcción de los diversos flujos de caja que se deben elaborar para su evaluación. “Proyectos de inversión – Nassir Sapag Chain. Pág. 179”

Estudio financiero.

La rentabilidad que se estime para cualquier proyecto dependerá de la magnitud de los beneficios netos que la empresa obtenga a cambio de la inversión realizada en su implementación, sean estos obtenidos mediante la agregación de ingresos o la creación de valor a los activos de la empresa, o mediante la reducción de costos.

Como se mencionó en los capítulos anteriores, hay dos tipos de beneficios que, por la información que proveen para la toma de decisiones, deben ser considerados en la evaluación de una inversión e incorporados en la construcción de los flujos de caja de los proyectos: aquellos que constituyen ingresos y aquellos que no son movimientos de caja.

“Proyectos de inversión – Nassir Sapag Chain. Pág. 217”

Conociendo la anterior introducción del referente para el desarrollo del estudio de económico, y el estudio financiero; se van a mostrar diferentes cuadros en el cual se proyecta el resultado obtenido por la venta de la mercancía que pretende ofrecer la empresa Automercado ‘EL FIVE’, y a partir de allí, demostrar cómo se va a administrar la entidad en las actividades del día a día. Cabe mencionar que esta proyección, se mide inicialmente en un periodo de 6 años, pero el periodo total son 10 años.

En ese orden de idea, los estudios complementarios para el actual estudio de viabilidad y los cuadros, se diferenciarán por el título, e iniciará con:

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- **Ingreso anual por venta**, luego;
- Costos por compras
- Gastos depreciación, amortización, y diferidos.
- Gastos de personal
- Gastos de operación, y financiación,
- Inversiones del proyecto.
- Calculo del capital de trabajo.
- Financiación.
- Estado de resultado.
- Presupuesto de efectivo
- Estado de situación financiera (balance general)
- Razones financieras.
- Punto de equilibrio.
- Evaluación financiera.

INGRESOS POR VENTAS

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

		PROYECCIÓN DE LAS CANTIDADES A VENDER					
Referencia:	(E.M.) Cuadro 6: Productos que se venden frecuentemente para el almuerzo en la comuna 5						
Proyección de venta de acuerdo al crecimiento de la población:				0,04%			
			Año base 2021				
Producto	Tamaño	Presupuesto total anual en unidades para 255 hogares					
		año base	Proyección ventas de acuerdo al crecimiento poblacional del 0,04% anual				
Abarrotes		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Aceite	Real 60 cm3	92.820	92.857	92.894	92.931	92.969	93.006
	Real 250 cm3	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Café Sello Rojo	Papeleta	39.780	39.796	39.812	39.828	39.844	39.860
Chocolate	15.6 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Condimentos	Caldorrico	53.040	53.061	53.082	53.104	53.125	53.146
Panela	¾ libra	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Trisazon	90 gr	53.040	53.061	53.082	53.104	53.125	53.146
Alimentos empacados							
Atún	Isabella	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Huevo AAA	Tripleta	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Bebidas – víveres							
Agua con gas	300 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Cerveza	330 ml	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Gaseosa	2500 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Jugos industrializados	1000 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Carnes							
Camarón	Titi	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
	Titi sin cascara	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Ranchera	2 pack	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Salchichón Zenú	Porción	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Cerdo	1 libra	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Gallina	1800 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Pescado	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Pollo	2100 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Res	1 libra	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Tollo	1000 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Cereal y pastas							
Avena en hojuelas	250 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Corbata	250 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Espaguetis	250 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Harina la vecina	1000 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Frutas							
Coco	450 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Mango	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Naranja	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Limón	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Lulo	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Lácteos							
Leche líquida	1100 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Mantequilla	125 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Queso costeño	125 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Leguminosas							
Arroz Carolina	500 gr	185.640	185.714	185.789	185.863	185.937	186.012
Frijol	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Lentejas	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Verduras							
Ajo	35 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Cebolla cabeza	250 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Cebolla larga	250 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Pimentón	125 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Tomate	250 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Yuca	200 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

PROYECCIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA							
Proyección de acuerdo al crecimiento del IPC 2020				1,61%			
Producto	Tamaño	año base 2021	Proyección precio venta de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Abarrotes							
Aceite	Real 60 cm3	500	508	516	525	533	542
	Real 250 cm3	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
	Muñeca 420 cm3	3.500	3.556	3.614	3.672	3.731	3.791
Café Sello Rojo	Papeleta	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
Condimentos	Caldorrico	400	406	413	420	426	433
Panela	¾ libra	1.200	1.219	1.239	1.259	1.279	1.300
Trisazon	90 gr	500	508	516	525	533	542
Alimentos empacados							
Atún	Isabella	5.800	5.893	5.988	6.085	6.183	6.282
Huevo AAA	Tripleta	1.200	1.219	1.239	1.259	1.279	1.300
Bebidas - víveres							
Agua con gas	300 ml	800	813	826	839	853	867
Cerveza	330 ml	2.500	2.540	2.581	2.623	2.665	2.708
Gaseosa	2500 ml	3.500	3.556	3.614	3.672	3.731	3.791
Jugos industrializados	1000 ml	3.000	3.048	3.097	3.147	3.198	3.249
Carnes							
Camarón	Titi	13.000	13.209	13.422	13.638	13.858	14.081
	Titi sin cascara	15.000	15.242	15.487	15.736	15.990	16.247
Ranchera	2 pack	3.000	3.048	3.097	3.147	3.198	3.249
Salchichón Zenú	Porción	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
Cerdo	1 libra	7.000	7.113	7.227	7.344	7.462	7.582
Gallina	1800 gr	12.000	12.193	12.390	12.589	12.792	12.998
Pescado	500 gr	9.000	9.145	9.292	9.442	9.594	9.748
Pollo	2100 gr	10.000	10.161	10.325	10.491	10.660	10.831
Res	1 libra	8.000	8.129	8.260	8.393	8.528	8.665
Tollo	1000 gr	10.000	10.161	10.325	10.491	10.660	10.831
Cereal y pastas							
Avena en hojuelas	250 gr	1.800	1.829	1.858	1.888	1.919	1.950

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Corbata	250 gr	1.700	1.727	1.755	1.783	1.812	1.841
Espaguetis	250 gr	1.700	1.727	1.755	1.783	1.812	1.841
Harina la vecina	1000 gr	1.100	1.118	1.136	1.154	1.173	1.191
Frutas							
Coco	450 gr	4.000	4.064	4.130	4.196	4.264	4.333
Mango	500 gr	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
Naranja	500 gr	1.000	1.016	1.032	1.049	1.066	1.083
Limón	500 gr	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
Lulo	500 gr	1.000	1.016	1.032	1.049	1.066	1.083
Lácteos							
Leche liquida	1100 ml	3.000	3.048	3.097	3.147	3.198	3.249
Mantequilla	125 gr	1.500	1.524	1.549	1.574	1.599	1.625
Queso costeño	125 gr	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
Leguminosas							
Arroz Carolina	500 gr	1.900	1.931	1.962	1.993	2.025	2.058
Frijol	500 gr	2.500	2.540	2.581	2.623	2.665	2.708
Lentejas	500 gr	2.500	2.540	2.581	2.623	2.665	2.708
Verduras							
Ajo	35 gr	500	508	516	525	533	542
Cebolla cabezona	250 gr	1.000	1.016	1.032	1.049	1.066	1.083
Cebolla larga	250 gr	2.000	2.032	2.065	2.098	2.132	2.166
Pimentón	125 gr	1.000	1.016	1.032	1.049	1.066	1.083
Tomate	250 gr	1.000	1.016	1.032	1.049	1.066	1.083
Yuca	200 gr	1.000	1.016	1.032	1.049	1.066	1.083

PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS POR VENTAS							
Producto	Tamaño	año base	Proyección ingresos por venta de productos				
		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Abarrotes							
Aceite	Real 60 cm3	46.410.000	47.176.064	47.954.773	48.746.335	49.550.964	50.368.874
	Real 250 cm3	53.040.000	53.915.502	54.805.455	55.710.098	56.629.673	57.564.427
	Muñeca 420 cm3	139.230.000	141.528.192	143.864.318	146.239.006	148.652.891	151.106.621

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Café Sello Rojo	Papeleta	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Condimentos	Caldorrico	21.216.000	21.566.201	21.922.182	22.284.039	22.651.869	23.025.771
Panela	¾ libra	15.912.000	16.174.650	16.441.636	16.713.029	16.988.902	17.269.328
Trisazon	90 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
		328.848.000	334.276.110	339.793.818	345.402.605	351.103.972	356.899.449
Alimentos empacados							
Atún	Isabella	76.908.000	78.177.477	79.467.909	80.779.641	82.113.026	83.468.419
Huevo AAA	Tripleta	31.824.000	32.349.301	32.883.273	33.426.059	33.977.804	34.538.656
		108.732.000	110.526.778	112.351.182	114.205.700	116.090.829	118.007.076
Bebidas – víveres							
Agua con gas	300 ml	10.608.000	10.783.100	10.961.091	11.142.020	11.325.935	11.512.885
Cerveza	330 ml	66.300.000	67.394.377	68.506.818	69.637.622	70.787.091	71.955.534
Gaseosa	2500 ml	46.410.000	47.176.064	47.954.773	48.746.335	49.550.964	50.368.874
Jugos industrializados	1000 ml	39.780.000	40.436.626	41.104.091	41.782.573	42.472.255	43.173.320
		163.098.000	165.790.167	168.526.773	171.308.550	174.136.244	177.010.614
Carnes							
Camarón	Titi	172.380.000	175.225.380	178.117.727	181.057.817	184.046.437	187.084.388
	Titi sin cascara	198.900.000	202.183.131	205.520.455	208.912.866	212.361.273	215.866.602
Ranchera	2 pack	79.560.000	80.873.252	82.208.182	83.565.146	84.944.509	86.346.641
Salchichón Zenú	Porción	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Cerdo	1 libra	92.820.000	94.352.128	95.909.545	97.492.671	99.101.928	100.737.748
Gallina	1800 gr	159.120.000	161.746.505	164.416.364	167.130.293	169.889.019	172.693.282
Pescado	500 gr	119.340.000	121.309.879	123.312.273	125.347.719	127.416.764	129.519.961
Pollo	2100 gr	132.600.000	134.788.754	137.013.636	139.275.244	141.574.182	143.911.068
Res	1 libra	106.080.000	107.831.003	109.610.909	111.420.195	113.259.346	115.128.854
Tollo	1000 gr	132.600.000	134.788.754	137.013.636	139.275.244	141.574.182	143.911.068
		1.219.920.000	1.240.056.536	1.260.525.455	1.281.332.243	1.302.482.477	1.323.981.826
Cereal y pastas							
Avena en hojuelas	250 gr	23.868.000	24.261.976	24.662.455	25.069.544	25.483.353	25.903.992
Corbata	250 gr	22.542.000	22.914.088	23.292.318	23.676.791	24.067.611	24.464.882
Espaguetis	250 gr	22.542.000	22.914.088	23.292.318	23.676.791	24.067.611	24.464.882
Harina la vecina	1000 gr	14.586.000	14.826.763	15.071.500	15.320.277	15.573.160	15.830.217
		83.538.000	84.916.915	86.318.591	87.743.404	89.191.735	90.663.973
Frutas							

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Coco	450 gr	53.040.000	53.915.502	54.805.455	55.710.098	56.629.673	57.564.427
Mango	500 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Naranja	500 gr	13.260.000	13.478.875	13.701.364	13.927.524	14.157.418	14.391.107
Limón	500 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Lulo	500 gr	13.260.000	13.478.875	13.701.364	13.927.524	14.157.418	14.391.107
		132.600.000	134.788.754	137.013.636	139.275.244	141.574.182	143.911.068
Lácteos							
Leche liquida	1100 ml	39.780.000	40.436.626	41.104.091	41.782.573	42.472.255	43.173.320
Mantequilla	125 gr	19.890.000	20.218.313	20.552.045	20.891.287	21.236.127	21.586.660
Queso costeño	125 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
		86.190.000	87.612.690	89.058.864	90.528.908	92.023.218	93.542.194
Leguminosas							
Arroz Carolina	500 gr	352.716.000	358.538.085	364.456.273	370.472.148	376.587.325	382.803.441
Frijol	500 gr	33.150.000	33.697.188	34.253.409	34.818.811	35.393.546	35.977.767
Lentejas	500 gr	33.150.000	33.697.188	34.253.409	34.818.811	35.393.546	35.977.767
		419.016.000	425.932.462	432.963.091	440.109.770	447.374.416	454.758.975
Verduras							
Ajo	35 gr	13.260.000	13.478.875	13.701.364	13.927.524	14.157.418	14.391.107
Cebolla cabezona	250 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Cebolla larga	250 gr	53.040.000	53.915.502	54.805.455	55.710.098	56.629.673	57.564.427
Pimentón	125 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Tomate	250 gr	26.520.000	26.957.751	27.402.727	27.855.049	28.314.836	28.782.214
Yuca	200 gr	13.260.000	13.478.875	13.701.364	13.927.524	14.157.418	14.391.107
		159.120.000	161.746.505	164.416.364	167.130.293	169.889.019	172.693.282
TOTAL INGRESOS POR VENTAS		2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455

PROYECCION DE LAS UNIDADES A COMPRAR							
Referencia:	(E.M.) Cuadro 6: Productos que se venden frecuentemente para el almuerzo en la comuna 5						
Proyección de compra de acuerdo al crecimiento de la población:					0,04%		
				Año base 2021			
Producto	Tamaño	Presupuesto total anual en unidades para 255 hogares					
		año base	Proyección en compras de acuerdo al crecimiento poblacional del 0,04% anual de las unidades.				
Abarrotes		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Aceite	Real 60 cm3	92.820	92.857	92.894	92.931	92.969	93.006
	Real 250 cm3	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Café Sello Rojo	Papeleta	39.780	39.796	39.812	39.828	39.844	39.860
Chocolate	15.6 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Condimentos	Caldorrico	53.040	53.061	53.082	53.104	53.125	53.146
Panela	¾ libra	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Trisazon	90 gr	53.040	53.061	53.082	53.104	53.125	53.146
Alimentos empacados							
Atún	Isabella	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Huevo AAA	Tripleta	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Bebidas - víveres							
Agua con gas	300 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Cerveza	330 ml	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Gaseosa	2500 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Jugos industrializados	1000 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Carnes							
Camarón	Titi	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
	Titi sin cascara	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Ranchera	2 pack	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Salchichón Zenú	Porción	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Cerdo	1 libra	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Gallina	1800 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Pescado	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Pollo	2100 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Res	1 libra	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Tollo	1000 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Cereal y pastas							
Avena en hojuelas	250 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Corbata	250 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Espaguetis	250 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Harina la vecina	1000 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Frutas							
Coco	450 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Mango	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Naranja	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Limón	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Lulo	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Lácteos							
Leche liquida	1100 ml	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Mantequilla	125 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Queso costeño	125 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Leguminosas							
Arroz Carolina	500 gr	185.640	185.714	185.789	185.863	185.937	186.012
Frijol	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Lentejas	500 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287
Verduras							
Ajo	35 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Cebolla cabezona	250 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Cebolla larga	250 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Pimentón	125 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Tomate	250 gr	26.520	26.531	26.541	26.552	26.562	26.573
Yuca	200 gr	13.260	13.265	13.271	13.276	13.281	13.287

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

PROYECCIÓN DEL PRECIO DE COMPRA UNITARIO.							
Proyección de acuerdo al crecimiento del IPC 2020			1,61%				
Producto	Tamaño	año base	Proyección precio de compra anual de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Abarrotes							
Aceite	Real 60 cm3	450	457	465	472	480	487
	Real 250 cm3	1.700	1.727	1.755	1.783	1.812	1.841
	Muñeca 420 cm3	2.800	2.845	2.891	2.937	2.985	3.033
Café Sello Rojo	Papeleta	1.800	1.829	1.858	1.888	1.919	1.950
Condimentos	Caldorrico	250	254	258	262	266	271
Panela	¾ libra	1.100	1.118	1.136	1.154	1.173	1.191
Trisazon	90 gr	450	457	465	472	480	487
Alimentos empacados							
Atún	Isabella	5.688	5.779	5.872	5.967	6.063	6.160
Huevo AAA	Tripleta	750	762	774	787	799	812
Bebidas - víveres							
Agua con gas	300 ml	450	457	465	472	480	487
Cerveza	330 ml	1.500	1.524	1.549	1.574	1.599	1.625
Gaseosa	2500 ml	3.350	3.404	3.459	3.514	3.571	3.628
Jugos industrializados	1000 ml	1.900	1.931	1.962	1.993	2.025	2.058
Carnes							
Camarón	Titi	10.000	10.161	10.325	10.491	10.660	10.831
	Titi sin cascara	10.000	10.161	10.325	10.491	10.660	10.831
Ranchera	2 pack	2.500	2.540	2.581	2.623	2.665	2.708
Salchichón Zenú	Porción	6.150	6.249	6.350	6.452	6.556	6.661
Cerdo	1 libra	3.000	3.048	3.097	3.147	3.198	3.249
Gallina	1800 gr	8.000	8.129	8.260	8.393	8.528	8.665
Pescado	500 gr	5.350	5.436	5.524	5.613	5.703	5.795
Pollo	2100 gr	7.700	7.824	7.950	8.078	8.208	8.340
Res	1 libra	4.000	4.064	4.130	4.196	4.264	4.333
Tollo	1000 gr	7.000	7.113	7.227	7.344	7.462	7.582

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Cereale y pastas							
Avena en hojuelas	250 gr	1.700	1.727	1.755	1.783	1.812	1.841
Corbata	250 gr	1.500	1.524	1.549	1.574	1.599	1.625
Espaguetis	250 gr	1.500	1.524	1.549	1.574	1.599	1.625
Harina la vecina	1000 gr	2.200	2.235	2.271	2.308	2.345	2.383
Frutas							
Coco	450 gr	2.900	2.947	2.994	3.042	3.091	3.141
Mango	500 gr	250	254	258	262	266	271
Naranja	500 gr	500	508	516	525	533	542
Limón	500 gr	250	254	258	262	266	271
Lulo	500 gr	500	508	516	525	533	542
Lácteos							
Leche liquida	1100 ml	2.200	2.235	2.271	2.308	2.345	2.383
Mantequilla	125 gr	1.200	1.219	1.239	1.259	1.279	1.300
Queso costeño	125 gr	1.500	1.524	1.549	1.574	1.599	1.625
Leguminosas							
Arroz Carolina	500 gr	1.500	1.524	1.549	1.574	1.599	1.625
Frijol	500 gr	2.350	2.388	2.426	2.465	2.505	2.545
Lentejas	500 gr	2.300	2.337	2.375	2.413	2.452	2.491
Verduras							
Ajo	35 gr	250	254	258	262	266	271
Cebolla cabezona	250 gr	700	711	723	734	746	758
Cebolla larga	250 gr	450	457	465	472	480	487
Pimentón	125 gr	850	864	878	892	906	921
Tomate	250 gr	550	559	568	577	586	596
Yuca	200 gr	300	305	310	315	320	325

PROYECCIÓN DE LOS COSTOS POR COMPRAS							
Producto	Tamaño	año base	Proyección de compra anual en los productos				
		2021	2022	2023	2024	2025	2026
Abarrotes							
Aceite	Real 60 cm3	41.769.000	42.458.457	43.159.295	43.871.702	44.595.867	45.331.986

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

	Real 250 cm3	45.084.000	45.828.176	46.584.636	47.353.583	48.135.222	48.929.763
	Muñeca 420 cm3	111.384.000	113.222.553	115.091.455	116.991.205	118.922.313	120.885.297
Café Sello Rojo	Papeleta	23.868.000	24.261.976	24.662.455	25.069.544	25.483.353	25.903.992
Condimentos	Caldorrico	13.260.000	13.478.875	13.701.364	13.927.524	14.157.418	14.391.107
Panela	¾ libra	14.586.000	14.826.763	15.071.500	15.320.277	15.573.160	15.830.217
Trisazon	90 gr	23.868.000	24.261.976	24.662.455	25.069.544	25.483.353	25.903.992
		273.819.000	278.338.777	282.933.159	287.603.378	292.350.686	297.176.355
Alimentos empacados							
Atún	Isabella	75.416.250	76.661.104	77.926.506	79.212.795	80.520.316	81.849.420
Huevo AAA	Tripleta	19.890.000	20.218.313	20.552.045	20.891.287	21.236.127	21.586.660
		95.306.250	96.879.417	98.478.551	100.104.081	101.756.443	103.436.080
Bebidas - víveres							
Agua con gas	300 ml	5.967.000	6.065.494	6.165.614	6.267.386	6.370.838	6.475.998
Cerveza	330 ml	39.780.000	40.436.626	41.104.091	41.782.573	42.472.255	43.173.320
Gaseosa	2500 ml	44.421.000	45.154.233	45.899.568	46.657.207	47.427.351	48.210.208
Jugos industrializados	1000 ml	25.194.000	25.609.863	26.032.591	26.462.296	26.899.095	27.343.103
		115.362.000	117.266.216	119.201.864	121.169.462	123.169.539	125.202.629
Carnes							
Camarón	Titi	132.600.000	134.788.754	137.013.636	139.275.244	141.574.182	143.911.068
	Titi sin cascara	132.600.000	134.788.754	137.013.636	139.275.244	141.574.182	143.911.068
Ranchera	2 pack	66.300.000	67.394.377	68.506.818	69.637.622	70.787.091	71.955.534
Salchichón Zenú	Porción	81.549.000	82.895.084	84.263.386	85.654.275	87.068.122	88.505.307
Cerdo	1 libra	39.780.000	40.436.626	41.104.091	41.782.573	42.472.255	43.173.320
Gallina	1800 gr	106.080.000	107.831.003	109.610.909	111.420.195	113.259.346	115.128.854
Pescado	500 gr	70.941.000	72.111.983	73.302.295	74.512.255	75.742.188	76.992.421
Pollo	2100 gr	102.102.000	103.787.341	105.500.500	107.241.938	109.012.120	110.811.522
Res	1 libra	53.040.000	53.915.502	54.805.455	55.710.098	56.629.673	57.564.427
Tollo	1000 gr	92.820.000	94.352.128	95.909.545	97.492.671	99.101.928	100.737.748
		877.812.000	892.301.551	907.030.273	922.002.114	937.221.086	952.691.270
Cereale y pastas							
Avena en hojuelas	250 gr	22.542.000	22.914.088	23.292.318	23.676.791	24.067.611	24.464.882
Corbata	250 gr	19.890.000	20.218.313	20.552.045	20.891.287	21.236.127	21.586.660
Espaguetis	250 gr	19.890.000	20.218.313	20.552.045	20.891.287	21.236.127	21.586.660

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Harina la vecina	1000 gr	29.172.000	29.653.526	30.143.000	30.640.554	31.146.320	31.660.435
		91.494.000	93004240	94.539.409	96.099.918	97.686.186	99.298.637
Frutas							
Coco	450 gr	38.454.000	39.088.739	39.733.955	40.389.821	41.056.513	41.734.210
Mango	500 gr	3.315.000	3.369.719	3.425.341	3.481.881	3.539.355	3.597.777
Naranja	500 gr	6.630.000	6.739.438	6.850.682	6.963.762	7.078.709	7.195.553
Limón	500 gr	3.315.000	3.369.719	3.425.341	3.481.881	3.539.355	3.597.777
Lulo	500 gr	6.630.000	6.739.438	6.850.682	6.963.762	7.078.709	7.195.553
		58.344.000	59307052	60.286.000	61.281.107	62.292.640	63.320.870
Lácteos							
Leche liquida	1100 ml	29.172.000	29.653.526	30.143.000	30.640.554	31.146.320	31.660.435
Mantequilla	125 gr	15.912.000	16.174.650	16.441.636	16.713.029	16.988.902	17.269.328
Queso costeño	125 gr	19.890.000	20.218.313	20.552.045	20.891.287	21.236.127	21.586.660
		64.974.000	66046489	67.136.682	68.244.869	69.371.349	70.516.423
Leguminosas							
Arroz Carolina	500 gr	278.460.000	283.056.383	287.728.636	292.478.012	297.305.783	302.213.243
Frijol	500 gr	31.161.000	31.675.357	32.198.205	32.729.682	33.269.933	33.819.101
Lentejas	500 gr	30.498.000	31.001.413	31.513.136	32.033.306	32.562.062	33.099.546
		340.119.000	345.733.154	351.439.977	357.241.000	363.137.777	369.131.889
Verduras							
Ajo	35 gr	6.630.000	6.739.438	6.850.682	6.963.762	7.078.709	7.195.553
Cebolla cabezona	250 gr	18.564.000	18.870.426	19.181.909	19.498.534	19.820.386	20.147.550
Cebolla larga	250 gr	11.934.000	12.130.988	12.331.227	12.534.772	12.741.676	12.951.996
Pimentón	125 gr	22.542.000	22.914.088	23.292.318	23.676.791	24.067.611	24.464.882
Tomate	250 gr	14.586.000	14.826.763	15.071.500	15.320.277	15.573.160	15.830.217
Yuca	200 gr	3.978.000	4.043.663	4.110.409	4.178.257	4.247.225	4.317.332
		78.234.000	79.525.365	80.838.045	82.172.394	83.528.768	84.907.530
TOTAL DE COSTO POR COMPRAS ANUALES		1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO ANUAL POR DEPRECIACIÓN, AMORTIZACIÓN, Y DIFERIDOS.

	CÁLCULO GASTO ANUAL POR DEPRECIACIÓN					
	Depreciación construcciones y edificaciones			Costo	Vida útil (años)	Cuota anual
	Construcciones			344.599.465	20	17.229.973
	DEPRECIACIÓN ACTIVOS EN BODEGA					
	Nombre del activo	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Vida útil (años)	Cuota anual depreciación
MYE	Balanza electrónica 40kg	1	130.000	130.000	10	13.000
MYE	Bascula de piso plataforma digital 1500kg	1	300.000	300.000	10	30.000
EQ.CYC	Computador para registro	1	2.000.000	2.000.000	5	400.000
EQUIPO	Mesa de soporte para balanza electrónica 40kg	1	100.000	100.000	10	10.000
EQ.O	Mesa ajustable multifuncional de soporte computador	1	150.000	150.000	10	15.000
EQUIPO	Estructuras metálicas: Fruver y tienda abarrotes	2	2.000.000	4.000.000	10	400.000
MYE	Sector frio (cuartos fríos)	6	12.000.000	72.000.000	10	7.200.000
MYE	Generador Fotovoltáico FV	1	15.000.000	15.000.000	10	1.500.000
MYE	Carro plataforma	1	284.700	284.700	10	28.470
	Total depreciación activos en bodega			93.964.700		
	DEPRECIACIÓN ACTIVOS SALA DE VENTAS					
	Nombre del activo	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Vida útil (años)	Cuota anual depreciación
EQ.O	Mueble punto de pago caja registradora	2	650.000	1.300.000	10	130.000
EQ.CYC	Computador para registro (caja registradora)	2	2.000.000	4.000.000	5	800.000
EQUIPO	Punto ecológico (cesto para basura)	4	220.000	880.000	10	88.000
EQUIPO	Estantería metálica: Fruver y tienda abarrotes	2	3.500.000	7.000.000	10	700.000
EQUIPO	Exhibidor en alambre blíster	1	150.000	150.000	10	15.000

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

MYE	Vitrina abierta refrigeradora horizontal (carne frías)	1	3.900.000	3.900.000	10	390.000
MYE	Vitrina vertical 1132 lt (productos lácteos)	1	7.774.900	7.774.900	10	777.490
EQUIPO	Góndola de pared (presentación de gaseosas)	1	200.000	200.000	10	20.000
MYE	Refrigerador exhibidor vitrina puerta de vidrio 282 litros	2	1.999.900	3.999.800	10	399.980
MYE	Balanza electrónica digital (40kg)	3	130.000	390.000	10	39.000
MYE	Bascula pesa mecánica (120kg)	4	100.000	400.000	10	40.000
EQUIPO	Mesas en acero inoxidable (sección de carne)	3	450.000	1.350.000	10	135.000
MYE	Vitrina horizontal 962 litros black inox-T.I.	3	9.678.900	29.036.700	10	2.903.670
MYE	Sierra sinfín para alimentos con molino	1	1.599.000	1.599.000	10	159.900
	Total depreciación sala de ventas			61.980.400		6.598.040
	DEPRECIACION ACTIVOS EN SALA DE ADMINISTRACION	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Vida útil (años)	Cuota anual depreciación
EQ. OF	Juego de mesa plástica (rimax)	2	210.000	420.000	10	42.000
EQ. OF	Escritorio (gerencia y asistente)	2	500.000	1.000.000	10	100.000
EQ. OF	Silla para escritorio (gerencia y asistente)	2	200.000	400.000	10	40.000
EQ. CYC	Computador en administración	2	2.000.000	4.000.000	5	800.000
EQ. CYC	Computador principal (servidor)	1	10.610.000	10.610.000	5	2.122.000
EQUIPO	Cama hospitalaria primeros auxilios	1	1.000.000	1.000.000	10	100.000
EQUIPO	Caja metálica para el botiquín de primeros auxilios	1	150.000	150.000	10	15.000
	Total depreciación activos en sala de administración			17.580.000		3.219.000

RESUMEN ACTIVOS FIJOS							
Ubicación	Descripción del activo	Cantidad	Costo unitario	Costo total		Vida útil	Cuota de depreciación
	No depreciables						
	Terreno	1	165.000.000	165.000.000			
	Depreciables						
	Construcciones y edificaciones	1	344.599.465	344.599.465		20	17.229.973

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

	Maquinaria y equipo				134.815.100	10	13.481.510
Bodega	Balanza electrónica 40kg	1	130.000	130.000			
Bodega	Bascula de piso plataforma digital 1500kg	1	300.000	300.000			
Bodega	Sector frio (cuartos fríos)	6	12.000.000	72.000.000			
Bodega	Generador Fotovoltáico FV	1	15.000.000	15.000.000			
Bodega	Carro plataforma	1	284.700	284.700			
Sala de ventas	Vitrina abierta refrigeradora horizontal	1	3.900.000	3.900.000			
Sala de ventas	Vitrina vertical 1132 lt	1	7.774.900	7.774.900			
Sala de ventas	Refrigerador exhibidor vitrina puerta de vidrio 282 litros	2	1.999.900	3.999.800			
Sala de ventas	Balanza electrónica digital (40kg)	3	130.000	390.000			
Sala de ventas	Bascula pesa mecánica (120kg)	4	100.000	400.000			
Sala de ventas	Vitrina horizontal 962 litros black inox-T.I.	3	9.678.900	29.036.700			
Sala de ventas	Sierra sinfín para alimentos con molino	1	1.599.000	1.599.000			
	Equipo				14.830.000	10	1.483.000
Bodega	Mesa de soporte para balanza electrónica 40kg	1	100.000	100.000			
Bodega	Estructura metálica: Fruver y tienda abarrotes	2	2.000.000	4.000.000			
Sala de ventas	Punto ecológico (cesto para basura)	4	220.000	880.000			
Sala de ventas	Estantería metálica: Fruver y tienda abarrotes	2	3.500.000	7.000.000			
Sala de ventas	Exhibidor en alambre blíster	1	150.000	150.000			
Sala de ventas	Góndola de pared (presentación de gaseosas)	1	200.000	200.000			
Sala de ventas	Mesas en acero inoxidable (sección de carnes)	3	450.000	1.350.000			
Administración	Cama hospitalaria primeros auxilios	1	1.000.000	1.000.000			
Administración	Caja metálica para el botiquín de primeros auxilios	1	150.000	150.000			
	Equipos de oficina				3.270.000	10	327.000
Bodega	Mesa ajustable multifuncional de soporte computador	1	150.000	150.000			
Sala de ventas	Mueble punto de pago caja registradora	2	650.000	1.300.000			

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Administración	Juego de mesa plástica (rimax)	2	210.000	420.000			
Administración	Escritorio (gerencia y asistente)	2	500.000	1.000.000			
Administración	Silla para escritorio (gerencia y asistente)	2	200.000	400.000			
	Equipo de cómputo y comunicación				20.610.000	5	4.122.000
Bodega	Computador para registro	1	2.000.000	2.000.000			
Sala de ventas	Computador para registro (caja registradora)	2	2.000.000	4.000.000			
Administración	Computador en administración	2	2.000.000	4.000.000			
Administración	Computador principal (servidor)	1	10.610.000	10.610.000			
	CARGOS DIFERIDOS	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	Gastos preoperativos						
	Inscripción Cámara de comercio	7.671.864	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
	Saldo por diferir		6.393.220	5.114.576	3.835.932	2.557.288	0
	Registro mercantil						
			683.124.565				
	Impuesto	0,7%	4.781.872				
	Estampilla	1,0%	47.819				
	Estampilla	1,0%	47.819				
	Estampilla	1,0%	47.819				
	Estampilla	0,5	2.390.936				
	Inscripción		45.000				
	Matricula		109.000				
	Libros		30.000				
	Hojas libros		18.400				
	Formulario		6.200				
	Establecimiento		147.000				
	Total inscripción		7.671.864				

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO ANUAL PARA COLABORADORES

GASTO DEL PERSONAL: ADMINISTRACION

Cargo	Número de empleados	Sueldo mensual	Auxilio de transporte
Gerente general	1	1.473.641	106.454
Asistente de gerencia	1	1.271.936	106.454
Aseadora	1	908.526	106.454
PROYECCION DEL GASTO DEL PERSONAL DE ADMINISTRACION (Inflación proyectada 1,61%)			

Gerente general		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		1.473.641	17.683.692
Auxilio de transporte		106.454	1.277.448
Total mensual		1.580.095	18.961.140
Cesantías	0,08333	131.669	1.580.032
Intereses sobre cesantías	0,01000	15.801	189.611
Prima de servicios	0,08333	131.669	1.580.032
Vacaciones	0,04167	61.399	736.791
Aporte a la pensión	0,12000	176.837	2.122.043
Aporte a la salud	0,08500	125.259	1.503.114
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	35.898	430.775
Aporte caja de compensación	0,09000	132.628	1.591.532
Total mensual		2.391.256	28.695.070
Asistente de gerencia		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		1.271.936	15.263.232
Auxilio de transporte		106.454	1.277.448
Total mensual		1.378.390	16.540.680
Cesantías	0,08333	114.861	1.378.335
Intereses sobre cesantías	0,01000	13.784	165.407
Prima de servicios	0,08333	114.861	1.378.335
Vacaciones	0,04167	52.995	635.943

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Aporte a la pensión	0,12000	152.632	1.831.588
Aporte a la salud	0,08500	108.115	1.297.375
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	30.984	371.812
Aporte caja de compensación	0,09000	114.474	1.373.691
Total mensual		2.081.097	24.973.165
Aseadora		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		908.526	10.902.312
Auxilio de transporte		106.454	1.277.448
Total mensual		1.014.980	12.179.760
Cesantías	0,08333	84.578	1.014.939
Intereses sobre cesantías	0,01000	10.150	121.798
Prima de servicios	0,08333	84.578	1.014.939
Vacaciones	0,04167	37.854	454.245
Aporte a la pensión	0,12000	109.023	1.308.277
Aporte a la salud	0,08500	77.225	926.697
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	22.132	265.580
Aporte caja de compensación	0,09000	81.767	981.208
Total mensual		1.522.287	18.267.444

PROYECCIÓN GASTO DEL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN DE ACUERDO A LA INFLACCIÓN PROYECTADA						
	año base	Proyección gastos del personal anual de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
Cargo	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Gerente general	28.695.070	29.157.061	29.626.489	30.103.476	30.588.142	31.080.611
Asistente de gerencia	24.973.165	25.375.233	25.783.774	26.198.893	26.620.695	27.049.288
Aseadora	18.267.444	18.561.549	18.860.390	19.164.043	19.472.584	19.786.092
Total personal administración	71.937.699	73.095.865	74.272.677	75.468.435	76.683.445	77.918.017

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO DE PERSONAL: SALA DE VENTAS			
Cargo	Número de empleados	Sueldo mensual	Auxilio de transporte
Representante de segmento	4	1.362.789	106.454
Auxiliar de representante de segmento	6	908.526	106.454
PROYECCION DEL GASTO DEL PERSONAL SALA DE VENTA (Inflación proyectada 1,61%)			

Representante de segmento		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		5.451.156	65.413.872
Auxilio de transporte		425.816	5.109.792
Total mensual		5.876.972	70.523.664
Cesantías	0,08333	489.728	5.876.737
Intereses sobre cesantías	0,01000	58.770	705.237
Prima de servicios	0,08333	489.728	5.876.737
Vacaciones	0,04167	227.122	2.725.469
Aporte a la pensión	0,12000	654.139	7.849.665
Aporte a la salud	0,08500	463.348	5.560.179
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	132.790	1.593.482
Aporte caja de compensación	0,09000	490.604	5.887.248
Total mensual		8.883.201	106.598.418
Auxiliar de representante de segmento		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		5.451.156	65.413.872
Auxilio de transporte		638.724	7.664.688
Total mensual		6.089.880	73.078.560
Cesantías	0,08333	507.470	6.089.636
Intereses sobre cesantías	0,01000	60.899	730.786
Prima de servicios	0,08333	507.470	6.089.636
Vacaciones	0,04167	227.122	2.725.469
Aporte a la pensión	0,12000	654.139	7.849.665
Aporte a la salud	0,08500	463.348	5.560.179
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	132.790	1.593.482

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Aporte caja de compensación	0,09000	490.604	5.887.248
Total mensual		9.133.722	109.604.662

PROYECCIÓN GASTO DEL PERSONAL SALA DE VENTAS DE ACUERDO A LA INFLACCIÓN PROYECTADA						
	año base	Proyección gastos del personal anual de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
Cargo	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Representante de segmento	106.598.418	108.314.652	110.058.518	111.830.460	113.630.931	115.460.389
Auxiliar de representante de segmento	109.604.662	111.369.297	113.162.342	114.984.256	116.835.503	118.716.554
Total personal sala de venta	216.203.079	219.683.949	223.220.860	226.814.716	230.466.433	234.176.943

GASTOS DE PERSONAL DE ALMACENAMIENTO EN BODEGA: COSTO FIJO			
Cargo	Número de empleados	Sueldo mensual	Auxilio de transporte
Jefe de bodega	1	1.271.936	106.454
Auxiliar de bodega	2	908.526	106.454
PROYECCION DEL COSTO DEL PERSONAL DE BODEGA. (Inflación proyectada 1,61%)			

Jefe de bodega		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		1.271.936	15.263.232
Auxilio de transporte		106.454	1.277.448
Total mensual		1.378.390	16.540.680
Cesantías	0,08333	114.861	1.378.335
Intereses sobre cesantías	0,01000	13.784	165.407
Prima de servicios	0,08333	114.861	1.378.335
Vacaciones	0,04167	52.995	635.943
Aporte a la pensión	0,12000	152.632	1.831.588
Aporte a la salud	0,08500	108.115	1.297.375
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	30.984	371.812
Aporte caja de compensación	0,09000	114.474	1.373.691

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Total mensual		2.081.097	24.973.165
Auxiliar de bodega		Valor mensual	Valor anual
Sueldo mensual		1.817.052	21.804.624
Auxilio de transporte		212.908	2.554.896
Total mensual		2.029.960	24.359.520
Cesantías	0,08333	169.157	2.029.879
Intereses sobre cesantías	0,01000	20.300	243.595
Prima de servicios	0,08333	169.157	2.029.879
Vacaciones	0,04167	75.707	908.490
Aporte a la pensión	0,12000	218.046	2.616.555
Aporte a la salud	0,08500	154.449	1.853.393
ARL (Nivel de riesgo 3)	0,02436	44.263	531.161
Aporte caja de compensación	0,09000	163.535	1.962.416
Total mensual		3.044.574	36.534.887

PROYECCIÓN GASTO DEL PERSONAL DE BODEGA DE ACUERDO A LA INFLACCIÓN PROYECTADA						
	año base	Proyección gastos de personal anual de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
Cargo	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Jefe de bodega	24.973.165	25.375.233	25.783.774	26.198.893	26.620.695	27.049.288
Auxiliar de bodega	36.534.887	37.123.099	37.720.781	38.328.085	38.945.168	39.572.185
Total costo de personal	61.508.052	62.498.332	63.504.555	64.526.978	65.565.863	66.621.473
GRAN TOTAL NOMINA	349.648.831	355.278.145	360.998.092	366.810.129	372.715.741	378.716.433

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO ANUAL DE OPERACIÓN Y FINANCIACION EMPRESARIAL

GASTOS DE OPERACIÓN							
			Proyección de acuerdo al crecimiento del IPC 2020		1,61%		
GASTO DE PERSONAL	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Salarios y prestaciones sociales (administración)	71.937.699	73.095.865	74.272.677	75.468.435	76.683.445	77.918.017	
Salarios y prestaciones sociales (sala de ventas)	216.203.079	219.683.949	223.220.860	226.814.716	230.466.433	234.176.943	
Salarios y prestaciones sociales (bodega)	61.508.052	62.498.332	63.504.555	64.526.978	65.565.863	66.621.473	
Total gasto de personal	349.648.831	355.278.145	360.998.092	366.810.129	372.715.741	378.716.433	

GASTO DOTACIÓN PERSONAL	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Dotación personal (administración)	1.200.000	1.219.320	1.238.951	1.258.898	1.279.166	1.299.761	
Dotación personal (sala de ventas)	4.600.000	4.674.060	4.749.312	4.825.776	4.903.471	4.982.417	
Dotación personal (bodega)	1.200.000	1.219.320	1.238.951	1.258.898	1.279.166	1.299.761	
Total gastos dotación	7.000.000	7.112.700	7.227.214	7.343.573	7.461.804	7.581.939	

GASTOS IMPUESTOS							
IMPUESTO INDUSTRIA Y COMERCIO:	Tarifa del impuesto: 7 x 1000				0,007		
	año base	Proyección gastos anual de industria y comercio de acuerdo al IPC 2020: 1,61%					
	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Ventas proyectadas	2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455	
Gasto impuesto ICA proyectado	18.907.434	19.219.528	19.536.774	19.859.257	20.187.063	20.520.279	

GASTO IMPUESTO A LA PROPIEDAD RAIZ:	Tarifa del impuesto: 13 x 1000		0,013				
	año base	Proyección gasto anual impuesto a la propiedad raíz de acuerdo al IPC 2020: 1,61%					
	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Costo de la propiedad	509.599.465	517.804.016	526.140.661	534.611.526	543.218.771	551.964.593	
Gasto impuesto predial proyectado	6.624.793	6.731.452	6.839.829	6.949.950	7.061.844	7.175.540	

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO DE ARRENDAMIENTO									
				año base	Proyección gasto anual arrendamiento de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
				2021	2022	2023	2024	2025	2026
Gasto arrendamiento software sistema POS				600.000	609.660	619.476	629.449	639.583	649.881

GASTO SEGURO (Póliza)									
				año base	Proyección gasto anual seguro de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
				2021	2022	2023	2024	2025	2026
Gasto seguro				9.000.000	9.144.900	9.292.133	9.441.736	9.593.748	9.748.208

GASTO DE SERVICIOS									
				año base	Proyección gasto de servicio anual de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
				2021	2022	2023	2024	2025	2026
Acueducto y alcantarillado				3.000.000	3.048.300	3.097.378	3.147.245	3.197.916	3.249.403
Energía eléctrica				36.000.000	36.579.600	37.168.532	37.766.945	38.374.993	38.992.830
Gas domiciliario				600.000	609.660	619.476	629.449	639.583	649.881
Publicidad, propaganda y promoción				3.000.000	3.048.300	3.097.378	3.147.245	3.197.916	3.249.403
Teléfono, internet, tv				1.440.000	1.463.184	1.486.741	1.510.678	1.535.000	1.559.713
Transporte, y acarreos				1.440.000	1.463.184	1.486.741	1.510.678	1.535.000	1.559.713
Vigilancia				36.000.000	36.579.600	37.168.532	37.766.945	38.374.993	38.992.830
Total servicios				81.480.000	82.791.828	84.124.776	85.479.185	86.855.400	88.253.772

GASTOS LEGALES									
				año base	Proyección gasto legal anual de acuerdo al IPC 2020: 1,61%				
				2021	2022	2023	2024	2025	2026
Gasto renovación registro matricula mercantil				2.142.000	2.176.486	2.211.528	2.247.133	2.283.312	2.320.073

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTOS PREOPERATIVOS (AMORTIZACIÓN)				2021	2022	2023	2024	2025	2026
Inscripción Cámara de comercio				1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
GASTOS FINANCIEROS									
				año base	Proyección intereses deuda				
				2021	2022	2023	2024	2025	2026
Intereses de la deuda				71.900.000	68.250.003	64.075.137	59.299.925	53.838.037	47.590.730

Total gastos operacionales y de financiación	625.622.885	624.597.111	634.556.063	632.490.512	641.621.478	634.050.051
---	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

TOTAL COSTOS FIJOS			571.915.451	570.017.302	579.089.708	576.123.208	584.338.589	575.836.703
TOTAL COSTOS VARIABLES			53.707.434	54.579.808	55.466.355	56.367.304	57.282.889	58.213.348
			625.622.885	624.597.111	634.556.063	632.490.512	641.621.478	634.050.051

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO ANUAL DEL CAPITAL DE TRABAJO

CÁLCULO DEL CAPITAL DE TRABAJO									
			360						
Descripción		Días de cobertura	Coeficiente de renovación	2021	2022	2023	2024	2025	2026

Inventario de mercancías									
Abarrotes	10	36	273.819.000	278.338.777	282.933.159	287.603.378	292.350.686	297.176.355	
Alimentos empacados	15	24	95.306.250	96.879.417	98.478.551	100.104.081	101.756.443	103.436.080	
Bebidas-viveres	8	45	115.362.000	117.266.216	119.201.864	121.169.462	123.169.539	125.202.629	
Carnes	8	45	877.812.000	892.301.551	907.030.273	922.002.114	937.221.086	952.691.270	
Cereales y pastas	10	36	91.494.000	93004240	94.539.409	96.099.918	97.686.186	99.298.637	
Frutas	8	45	58.344.000	59307052	60.286.000	61.281.107	62.292.640	63.320.870	
Lácteos	10	36	64.974.000	66046489	67.136.682	68.244.869	69.371.349	70.516.423	
Leguminosas	10	36	340.119.000	345.733.154	351.439.977	357.241.000	363.137.777	369.131.889	
Verduras	8	45	78.234.000	79.525.365	80.838.045	82.172.394	83.528.768	84.907.530	
Gastos generales									
Nomina general	15	24	349.648.831	355.278.145	360.998.092	366.810.129	372.715.741	378.716.433	
Servicio	30	12	81.480.000	82.791.828	84.124.776	85.479.185	86.855.400	88.253.772	
Efectivo requerido en caja			2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Nomina general			14.568.701	14.803.256	15.041.587	15.283.755	15.529.823	15.779.851	
Servicio			6.790.000	6.899.319	7.010.398	7.123.265	7.237.950	7.354.481	
Total efectivo requerido en caja			21.358.701	21.702.575	22.051.985	22.407.021	22.767.773	23.134.332	
Inventarios									
Abarrotes			7.606.083	7.731.633	7.859.254	7.988.983	8.120.852	8.254.899	
Alimentos empacados			3.971.094	4.036.642	4.103.273	4.171.003	4.239.852	4.309.837	
Bebidas-viveres			2.563.600	2.605.916	2.648.930	2.692.655	2.737.101	2.782.281	
Carnes			19.506.933	19.828.923	20.156.228	20.488.936	20.827.135	21.170.917	
Cereales y pastas			2.541.500	2.583.451	2.626.095	2.669.442	2.713.505	2.758.295	
Frutas			1.296.533	1.317.934	1.339.689	1.361.802	1.384.281	1.407.130	

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Lácteos			1.804.833	1.834.625	1.864.908	1.895.691	1.926.982	1.958.790
Leguminosas			9.447.750	9.603.699	9.762.222	9.923.361	10.087.160	10.253.664
Verduras			1.738.533	1.767.230	1.796.401	1.826.053	1.856.195	1.886.834
Total inventarios mínimo a mantener			50.476.860	51.310.054	52.157.000	53.017.926	53.893.064	54.782.646
Total capital de trabajo			71.835.562	73.012.629	74.208.985	75.424.947	76.660.836	77.916.979
Incremento del capital de trabajo				1.177.067	1.196.356	1.215.962	1.235.889	1.256.142

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GASTO EN INVERSIÓN DEL PROYECTO

INVERSIONES EN EL PROYECTO									
INVERSIONES FIJAS								Costo unitario	683.124.565
Inversión terreno y construcción									
Terreno								165.000.000	
Construcciones y edificaciones								344.599.465	
Total inversión terreno y construcción								509.599.465	
Área administrativa						Cantidad	Costo unitario	Costo total	Vida útil (años)
Juego de mesa plástica (rimax) - Atención a personal proveedor y clientes						2	210.000	420.000	10
Escritorio (gerencia y asistente)						2	500.000	1.000.000	10
Silla para escritorio (gerencia y asistente)						2	200.000	400.000	10
Computador en administración						2	2.000.000	4.000.000	5
Computador principal (servidor)						1	10.610.000	10.610.000	5
Cama hospitalaria primeros auxilios						1	1.000.000	1.000.000	10
Caja metálica para el botiquín de primeros auxilios (empotrar)						1	150.000	150.000	10
Total inversiones fijas en el área administrativa								17.580.000	
Área sala de ventas						Cantidad	Costo unitario	Costo total	Vida útil (años)
Mueble punto de pago caja registradora						2	650.000	1.300.000	10
Computador para registro (caja registradora)						2	2.000.000	4.000.000	5
Punto ecológico (cesto para basura)						4	220.000	880.000	10
Estantería metálica: frutas, verduras, hortalizas y tienda abarrotes						2	3.500.000	7.000.000	10
Exhibidor en alambre blíster						1	150.000	150.000	10
Vitrina abierta refrigeradora horizontal (presentación carnes frías)						1	3.900.000	3.900.000	10
Vitrina vertical 1132 lt (presentación productos lácteos)						1	7.774.900	7.774.900	10
Góndola de pared (presentación de gaseosas)						1	200.000	200.000	10
Refrigerador exhibidor vitrina puerta de vidrio 282 litros blanco (presentar frutas y hortalizas)						2	1.999.900	3.999.800	10
Balanza electrónica digital (40kg)						3	130.000	390.000	10
Bascula pesa mecánica (120kg)						4	100.000	400.000	10
Mesas en acero inoxidable (sección de carnes)						3	450.000	1.350.000	10

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Vitrina horizontal 962 litros black inox-T.I. (presentar carnes, aves, y mariscos)				3	9.678.900	29.036.700	10	
Sierra sinfín para alimentos con molino				1	1.599.000	1.599.000	10	
Total inversiones fijas en la sala de ventas						61.980.400		
Área de bodega				Cantidad	Costo unitario	Costo total	Vida útil (años)	
Balanza electrónica 40kg				1	130.000	130.000	10	
Bascula de piso plataforma digital 1500kg				1	300.000	300.000	10	
Computador para registro				1	2.000.000	2.000.000	5	
Mesa de soporte para balanza electrónica 40kg				1	100.000	100.000	10	
Mesa ajustable multifuncional de soporte para computador				1	150.000	150.000	10	
Estructura metálica: frutas, verduras, hortalizas y tienda abarrotes				2	2.000.000	4.000.000	10	
Sector frio (cuartos fríos)				6	12.000.000	72.000.000	10	
Generador Fotovoltaico FV				1	15.000.000	15.000.000	10	
Carro plataforma				1	284.700	284.700	10	
Total inversiones fijas en bodega						93.964.700		
INVERSIONES DIFERIDAS								
Gastos preoperativos								
Inscripción Cámara de comercio						7.671.864	6	
CAPITAL DE TRABAJO								
Capital de trabajo inicial						71.835.562		
TOTAL INVERSIONES DEL PROYECTO							762.631.991	
Esta inversión se financiará así:								
Deuda								500.000.000
Aportes sociales								262.631.991
Total inversión								762.631.991
PATRIMONIO		2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Aportes sociales		262.631.991	262.631.991	263.809.058	265.005.414	266.221.376	267.457.265	
Más: Incrementos del capital de trabajo		0	1.177.067	1.196.356	1.215.962	1.235.889	1.256.142	
Patrimonio ajustado		262.631.991	263.809.058	265.005.414	266.221.376	267.457.265	268.713.408	

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

CALCULO DE FINANCIACIÓN

Esta inversión se financiará así:				
Deuda		500.000.000		
Aportes sociales		262.631.991		
Total inversión		762.631.991		
Financiación de un crédito a 10 años				
Financiación Banco agrario en convenio con Bancóldex, en apoyo al programa de la economía naranja ofrece financiación hasta 120 meses con una tasa de 14,38% efectiva anual.				
Monto del crédito	500.000.000			
Tasa	14,38%			
Tiempo (años)	10			

Calculo cuota anual de financiación				
A=	P	$\left[\frac{i(1+i)^n}{(1+i)^n - 1} \right]$		
A=	500.000.000	$\left[\frac{0,1438(1+0,1438)^{10}}{(1+0,1438)^{10} - 1} \right]$		
A=	500.000.000	$\left[\frac{0,5511373049}{2,832665542} \right]$		
A=	97.282.453,0			

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Amortización de la deuda				
Numero	Valor cuota	Interés	Abono	Saldo
0				500.000.000
1	97.282.453	71.900.000	25.382.453	474.617.547
2	97.282.453	68.250.003	29.032.450	445.585.097
3	97.282.453	64.075.137	33.207.316	412.377.781
4	97.282.453	59.299.925	37.982.528	374.395.253
5	97.282.453	53.838.037	43.444.416	330.950.838
6	97.282.453	47.590.730	49.691.723	281.259.115
7	97.282.453	40.445.061	56.837.392	224.421.723
8	97.282.453	32.271.844	65.010.609	159.411.114
9	97.282.453	22.923.318	74.359.135	85.051.979
10	97.282.453	12.230.475	85.051.978	0

VALOR DE LA AMORTIZACION ANUAL DEL CREDITO							
	Valor del crédito	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Amortización anual	500.000.000	25.382.453	29.032.450	33.207.316	37.982.528	43.444.416	49.691.723
Saldo por amortizar							
281.259.115							

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

ESTADO DE RESULTADO

AUTOMERCADO EL FIVE S.A.S.								
Estado de resultado								
Por los años terminados el 31 de diciembre del 2021 al 2026								
			2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ingresos operacionales por venta de mercancías			2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
Costos de las mercancías vendidas			1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684
Utilidad bruta			705.597.750	717.244.657	729.083.813	741.118.391	753.351.617	765.786.771
Gastos operacionales			553.722.885	556.347.107	570.480.926	573.190.587	587.783.441	586.459.321
Gastos de personal			349.648.831	355.278.145	360.998.092	366.810.129	372.715.741	378.716.433
Gastos de dotación personal			7.000.000	7.112.700	7.227.214	7.343.573	7.461.804	7.581.939
Gasto impuesto ICA			18.907.434	19.219.528	19.536.774	19.859.257	20.187.063	20.520.279
Gasto a la propiedad raíz			6.624.793	6.731.452	6.839.829	6.949.950	7.061.844	7.175.540
Gasto arrendamiento			600.000	609.660	619.476	629.449	639.583	649.881
Gastos seguros			9.000.000	9.144.900	9.292.133	9.441.736	9.593.748	9.748.208
Gastos de servicios			81.480.000	82.791.828	84.124.776	85.479.185	86.855.400	88.253.772
Gastos legales			2.142.000	2.176.486	2.211.528	2.247.133	2.283.312	2.320.073
Gastos diversos			34.800.000	35.360.280	35.929.581	36.508.047	37.095.826	37.693.069
Gastos depreciación			36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gastos preoperativos (amortización)			1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
Gastos de ventas (elementos varios)			5.597.700		5.779.397		5.966.992	
Utilidad operacional			151.874.865	160.897.550	158.602.886	167.927.804	165.568.177	179.327.450
Gastos financieros			71.900.000	68.250.003	64.075.137	59.299.925	53.838.037	47.590.730
Utilidad antes de impuestos			79.974.865	92.647.546	94.527.749	108.627.879	111.730.139	131.736.719
Provisión imponible	30%		23.992.460	27.794.264	28.358.325	32.588.364	33.519.042	39.521.016
Utilidad del ejercicio			55.982.406	64.853.282	66.169.425	76.039.515	78.211.097	92.215.703

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

PRESUPUESTO DE EFECTIVO

PRESUPUESTO DE EFECTIVO						
Automercado el five						
Año 2021						
	Año 2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ingreso de efectivo						
Ingresos por ventas de efectivo	2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
Total ingresos de efectivo	2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
Egresos de efectivo						
Compra de mercancía	1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684
Gastos de personal	349.648.831	355.278.145	360.998.092	366.810.129	372.715.741	378.716.433
Gastos de dotación personal	7.000.000	7.112.700	7.227.214	7.343.573	7.461.804	7.581.939
Gasto impuesto ICA	18.907.434	19.219.528	19.536.774	19.859.257	20.187.063	20.520.279
Gasto a la propiedad raíz	6.624.793	6.731.452	6.839.829	6.949.950	7.061.844	7.175.540
Gasto arrendamiento	600.000	609.660	619.476	629.449	639.583	649.881
Gastos seguros	9.000.000	9.144.900	9.292.133	9.441.736	9.593.748	9.748.208
Gastos de servicios	81.480.000	82.791.828	84.124.776	85.479.185	86.855.400	88.253.772
Gastos legales	2.142.000	2.176.486	2.211.528	2.247.133	2.283.312	2.320.073
Gastos diversos	34.800.000	35.360.280	35.929.581	36.508.047	37.095.826	37.693.069
Gastos de ventas (elementos varios)	5.597.700		5.779.397		5.966.992	
Pago impuesto de renta	30%		23.992.460	27.794.264	28.358.325	32.588.364
Pago obligación financiera (Capital + intereses)	97.282.453	97.282.453	97.282.453	97.282.453	97.282.453	97.282.453
Total egreso de efectivo	2.608.547.461	2.668.102.153	2.719.519.477	2.756.827.562	2.810.246.605	2.849.142.373
Flujo neto de efectivo	92.514.539	77.544.764	71.448.297	80.209.154	73.619.487	82.326.082
Flujo de efectivo acumulado	92.514.539	170.059.304	241.507.600	321.716.754	395.336.241	477.662.323
(+) Efectivo requerido en caja	21.358.701	21.702.575	22.051.985	22.407.021	22.767.773	23.134.332
Total efectivo disponible	113.873.241	191.761.879	263.559.586	344.123.775	418.104.014	500.796.656

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

ESTADO DE LA SITUACION FINANCIERA (BALANCE GENERAL)

AUTOMERCADO EL FIVE S.A.S.						
Estado de situación financiera						
Por los años terminados el 31 de diciembre del 2021 al 2026						
	2021	2022	2023	2024	2025	2026
ACTIVOS						
Activos corrientes						
Efectivo	113.873.241	191.761.879	263.559.586	344.123.775	418.104.014	500.796.656
Inventarios	50.476.860	51.310.054	52.157.000	53.017.926	53.893.064	54.782.646
Total activos corrientes	164.350.101	243.071.932	315.716.586	397.141.701	471.997.077	555.579.302
Activos fijos						
No depreciables						
Terreno	165.000.000	165.000.000	165.000.000	165.000.000	165.000.000	165.000.000
Depreciables						
Construcciones y edificaciones	344.599.465	344.599.465	344.599.465	344.599.465	344.599.465	344.599.465
Maquinaria	134.815.100	134.815.100	134.815.100	134.815.100	134.815.100	134.815.100
Equipos	14.830.000	14.830.000	14.830.000	14.830.000	14.830.000	14.830.000
Equipo de oficina	3.270.000	3.270.000	3.270.000	3.270.000	3.270.000	3.270.000
Equipo de cómputo y comunicación	20.610.000	20.610.000	20.610.000	20.610.000	20.610.000	20.610.000
Total activos fijos	683.124.565	683.124.565	683.124.565	683.124.565	683.124.565	683.124.565
Depreciación acumulada						
Construcciones y edificaciones	17.229.973	34.459.947	51.689.920	68.919.893	86.149.866	103.379.840
Maquinaria	13.481.510	26.963.020	40.444.530	53.926.040	67.407.550	80.889.060
Equipos	1.483.000	2.966.000	4.449.000	5.932.000	7.415.000	8.898.000
Equipo de oficina	327.000	654.000	981.000	1.308.000	1.635.000	1.962.000
Equipo de cómputo y comunicación	4.122.000	8.244.000	12.366.000	16.488.000	20.610.000	20.610.000
Total depreciación acumulada	36.643.483	73.286.967	109.930.450	146.573.933	183.217.416	215.738.900
Activos diferidos						
Gastos preoperativos	6.393.220	5.114.576	3.835.932	2.557.288	1.278.644	0
TOTAL ACTIVO	817.224.403	858.024.107	892.746.633	936.249.621	973.182.870	1.022.964.968
PASIVO Y PATRIMONIO						
Pasivo						

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Pasivo corriente						
Obligaciones financieras	29.032.450	33.207.316	37.982.528	43.444.416	49.691.723	56.837.392
Impuesto de renta por pagar	23.992.460	27.794.264	28.358.325	32.588.364	33.519.042	39.521.016
TOTAL PASIVO CORRIENTE	53.024.910	61.001.580	66.340.853	76.032.779	83.210.764	96.358.408
Pasivo largo plazo						
Obligaciones financieras	445.585.097	412.377.781	374.395.253	330.950.838	281.259.115	224.421.723
Total pasivo largo plazo	445.585.097	412.377.781	374.395.253	330.950.838	281.259.115	224.421.723
TOTAL PASIVOS	498.610.007	473.379.361	440.736.106	406.983.617	364.469.879	320.780.131
Patrimonio						
Aportes sociales	262.631.991	263.809.058	265.005.414	266.221.376	267.457.265	268.713.408
Utilidad del ejercicio	55.982.406	64.853.282	66.169.425	76.039.515	78.211.097	92.215.703
Utilidades acumuladas	0	55.982.406	120.835.688	187.005.113	263.044.628	341.255.726
TOTAL PATRIMONIO	318.614.396	384.644.746	452.010.527	529.266.004	608.712.991	702.184.837
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	817.224.403	858.024.107	892.746.633	936.249.621	973.182.870	1.022.964.968

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

RAZONES FINANCIERAS

AUTOMERCADO EL FIVE S.A.S.							
Razones financieras							
Detalle		2021	2022	2023	2024	2025	2026
RAZONES DE LIQUIDEZ							
Razón circulante	<u>activos corrientes</u> <u>pasivos corrientes</u>	3,10	3,98	4,76	5,22	5,67	5,77
Razón rápida	<u>(activos corrientes - inventarios)</u> <u>pasivos corrientes</u>	2,15	3,14	3,97	4,53	5,02	5,20
Capital neto de trabajo	activos corrientes - pasivos corrientes	111.325.191,54	182.070.352,55	249.375.732,80	321.108.921,98	388.786.313,11	459.220.894,03
RAZONES DE ACTIVIDAD							
Rotación de inventarios	<u>costo de los bienes vendidos</u> <u>inventario</u>	39,53	39,53	39,53	39,53	39,53	39,53
Días de inventarios	360 / rotación de inventarios	9,11	9,11	9,11	9,11	9,11	9,11
Rotación de activos totales	<u>ventas</u> <u>activos totales</u>	3,31	3,20	3,13	3,03	2,96	2,87
Días de activos	360 / rotación de activos totales	108,92	112,50	115,15	118,80	121,48	125,63
RAZONES DE DEUDA							
Razón de endeudamiento	<u>pasivos totales / activos totales</u>	0,61	0,55	0,49	0,43	0,37	0,31
Razón deuda capital patrimonial	<u>pasivos totales</u> <u>capital patrimonial</u>	1,56	1,23	0,98	0,77	0,60	0,46
Razón de cargos de interés fijo	<u>utilidades antes de intereses e impuestos / interés</u>	2,11	2,36	2,48	2,83	3,08	3,77
RAZONES DE RENDIMIENTO							
Margen de utilidad bruta	<u>utilidades brutas / ventas</u>	26%	26%	26%	26%	26%	26%
Margen de utilidad operativa	<u>utilidades operativas / ventas</u>	6%	6%	6%	6%	6%	6%
Margen de utilidad neta	<u>utilidad neta / ventas</u>	2%	2%	2%	3%	3%	3%
Rendimiento sobre activos totales	<u>utilidad neta / activos totales</u>	7%	8%	7%	8%	8%	9%
Rendimiento sobre el patrimonio	<u>utilidad neta / capital patrimonial</u>	18%	17%	15%	14%	13%	13%

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO						
ESTRUCTURA DE COSTOS						
Conceptos	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ingresos	2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
COSTOS VARIABLES						
Costo de ventas	1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684
Gastos de operación variables	53.707.434	54.579.808	55.466.355	56.367.304	57.282.889	58.213.348
Total costos variables	2.049.171.684	2.082.982.069	2.117.350.316	2.152.285.629	2.187.797.364	2.223.895.033
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	651.890.316	662.664.848	673.617.458	684.751.087	696.068.728	707.573.422
Margen de contribución porcentual	24,13%	24,14%	24,14%	24,14%	24,14%	24,14%
Costos fijos totales	571.915.451	570.017.302	579.089.708	576.123.208	584.338.589	575.836.703
PUNTO DE EQUILIBRIO	2.369.691.731	2.361.776.473	2.399.315.362	2.386.973.492	2.420.959.562	2.385.684.760
MARGEN DE SEGURIDAD	331.370.269	383.870.445	391.652.412	450.063.224	462.906.531	545.783.695
Margen de seguridad porcentual	12,27%	13,98%	14,03%	15,86%	16,05%	18,62%

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO									
Concepto			Año cero	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ventas				2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
Costo de ventas				1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684
Gastos operación sin deprec. y amort.				515.800.758	518.424.980	532.558.799	535.268.460	549.861.313	552.659.194
Gasto depreciación				36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gasto amortización				1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS				151.874.865	160.897.550	158.602.886	167.927.804	165.568.177	179.327.450
Imporrenta causado				45.562.460	48.269.265	47.580.866	50.378.341	49.670.453	53.798.235
Imporrenta pagado					45.562.460	48.269.265	47.580.866	50.378.341	49.670.453
Gasto depreciación				36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gasto amortización				1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
Otros ingresos no grabados					1.177.067	1.196.356	1.215.962	1.235.889	1.256.142
Flujo neto de efectivo			-762.631.991	189.796.992	154.434.284	149.452.105	159.485.028	154.347.852	164.713.266
VPN	-216.630.086								
TIR		8%							
Tasas del inversionista		20%							
Tasa imporrenta		30%							

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA							
Concepto	Año cero	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ventas		2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
Costo de ventas		1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684
Gastos operación sin deprec. y amort.		515.800.758	518.424.980	532.558.799	535.268.460	549.861.313	552.659.194
Gasto depreciación		36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gasto amortización		1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
Gastos financiación		71.900.000	68.250.003	64.075.137	59.299.925	53.838.037	47.590.730
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		79.974.865	92.647.546	94.527.749	108.627.879	111.730.139	131.736.719
Imporrenta causado		23.992.460	27.794.264	28.358.325	32.588.364	33.519.042	39.521.016
Imporrenta pagado			23.992.460	27.794.264	28.358.325	32.588.364	33.519.042
Gasto depreciación		36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gasto amortización		1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
Abono deuda		25.382.453	29.032.450	33.207.316	37.982.528	43.444.416	49.691.723
Otros ingresos no grabados			1.177.067	1.196.356	1.215.962	1.235.889	1.256.142
Flujo neto de efectivo	-262.631.991	92.514.539	78.721.831	72.644.653	81.425.116	74.855.376	83.582.225
VPN	8.512.855						
TIR	21%						
Tasas del inversionista	20%						
Tasa imporrenta	30%						

CALCULO COSTO DE CAPITAL PROMEDIO PONDERADO				
Costo de la deuda =	kd (1 - t)			
Costo de la deuda =	0,1438	(1 - 0,30)		
Costo de la deuda =	0,1438	0,70		
Costo de la deuda DI=	10,07%			
Fuentes	Montos	Participación	Costo deuda DI	CCPP
Inversionistas	262.631.991	34,44%	20,00%	6,89%
Crédito bancario	500.000.000	65,56%	10,07%	6,60%
Total	762.631.991	100,00%		13,49%

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO FINANCIADO							
Concepto	Año cero	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Ventas		2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455
Costo de ventas		1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684
Gastos operación sin deprec. y amort.		515.800.758	518.424.980	532.558.799	535.268.460	549.861.313	552.659.194
Gasto depreciación		36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gasto amortización		1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		151.874.865	160.897.550	158.602.886	167.927.804	165.568.177	179.327.450
Imporrenta causado		45.562.460	48.269.265	47.580.866	50.378.341	49.670.453	53.798.235
Imporrenta pagado			45.562.460	48.269.265	47.580.866	50.378.341	49.670.453
Gasto depreciación		36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	36.643.483	32.521.483
Gasto amortización		1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644	1.278.644
Otros ingresos no grabados			1.177.067	1.196.356	1.215.962	1.235.889	1.256.142
Flujo neto de efectivo	-762.631.991	189.796.992	154.434.284	149.452.105	159.485.028	154.347.852	164.713.266
VPN	-117.994.096						
TIR	8%						
CCPP	13,49%						
Tasa imporrenta	30%						

PRESUPUESTO DE EFECTIVO							
	Año 2021	2022	2023	2024	2025	2026	
Ingreso de efectivo							
Ingresos por ventas de efectivo	2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455	
Total ingresos de efectivo	2.701.062.000	2.745.646.918	2.790.967.774	2.837.036.716	2.883.866.092	2.931.468.455	
Egresos de efectivo							
Compra de mercancía	1.995.464.250	2.028.402.261	2.061.883.961	2.095.918.325	2.130.514.475	2.165.681.684	
Gastos de personal	349.648.831	355.278.145	360.998.092	366.810.129	372.715.741	378.716.433	
Gastos de dotación personal	7.000.000	7.112.700	7.227.214	7.343.573	7.461.804	7.581.939	
Gasto impuesto ICA	18.907.434	19.219.528	19.536.774	19.859.257	20.187.063	20.520.279	
Gasto a la propiedad raíz	6.624.793	6.731.452	6.839.829	6.949.950	7.061.844	7.175.540	
Gasto arrendamiento	600.000	609.660	619.476	629.449	639.583	649.881	
Gastos seguros	9.000.000	9.144.900	9.292.133	9.441.736	9.593.748	9.748.208	
Gastos de servicios	81.480.000	82.791.828	84.124.776	85.479.185	86.855.400	88.253.772	
Gastos legales	2.142.000	2.176.486	2.211.528	2.247.133	2.283.312	2.320.073	

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Gastos diversos	34.800.000	35.360.280	35.929.581	36.508.047	37.095.826	37.693.069
Gastos de ventas (elementos varios)	5.597.700		5.779.397		5.966.992	
Pago impuesto de renta	30%		23.992.460	27.794.264	28.358.325	32.588.364
Pago obligación financiera (Capital + intereses)	97.282.453	97.282.453	97.282.453	97.282.453	97.282.453	97.282.453
Total egreso de efectivo	2.608.547.461	2.668.102.153	2.719.519.477	2.756.827.562	2.810.246.605	2.849.142.373
Flujo neto de efectivo	92.514.539	77.544.764	71.448.297	80.209.154	73.619.487	82.326.082
Flujo de efectivo acumulado	92.514.539	170.059.304	241.507.600	321.716.754	395.336.241	477.662.323
(+) Efectivo requerido en caja	21.358.701	21.702.575	22.051.985	22.407.021	22.767.773	23.134.332
Total efectivo disponible	113.873.241	191.761.879	263.559.586	344.123.775	418.104.014	500.796.656

Conclusión del estudio económico, y estudio financiero.

Estudio económico.

Con los diferentes cuadros que se mostraron a partir de la página 123 (ingresos por ventas), se puede observar cómo se podrá ir efectuando la operación de esta empresa, la cual se da, por medio de la venta de mercancía, y a partir de dicha actividad económica, se obtendrá utilidades, las cuales se podrán diferir para que la empresa pueda cumplir con todas sus obligaciones, y tener equilibrio empresarial.

Estudio financiero.

Considerando los cuadros que están a partir de: (Evaluación financiera), se puede decir que este estudio de viabilidad, si es viable, ya que, mediante los diferentes resultados obtenidos de la forma que se elija para la financiación de este plan empresarial, la empresa brindará rentabilidad. Es decir, si el inversionista desea financiar parte del proyecto o financiar el proyecto de manera completa, cuando la empresa comience a realizar sus operaciones empresariales, ésta le brindará el presupuesto necesario para cubrir con las obligaciones financieras, gastos empresariales, y quedarán utilidades libres; que puede servir para reinvertirla en otros planes de rentabilidad, guardarla, y demás...

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Bibliografía

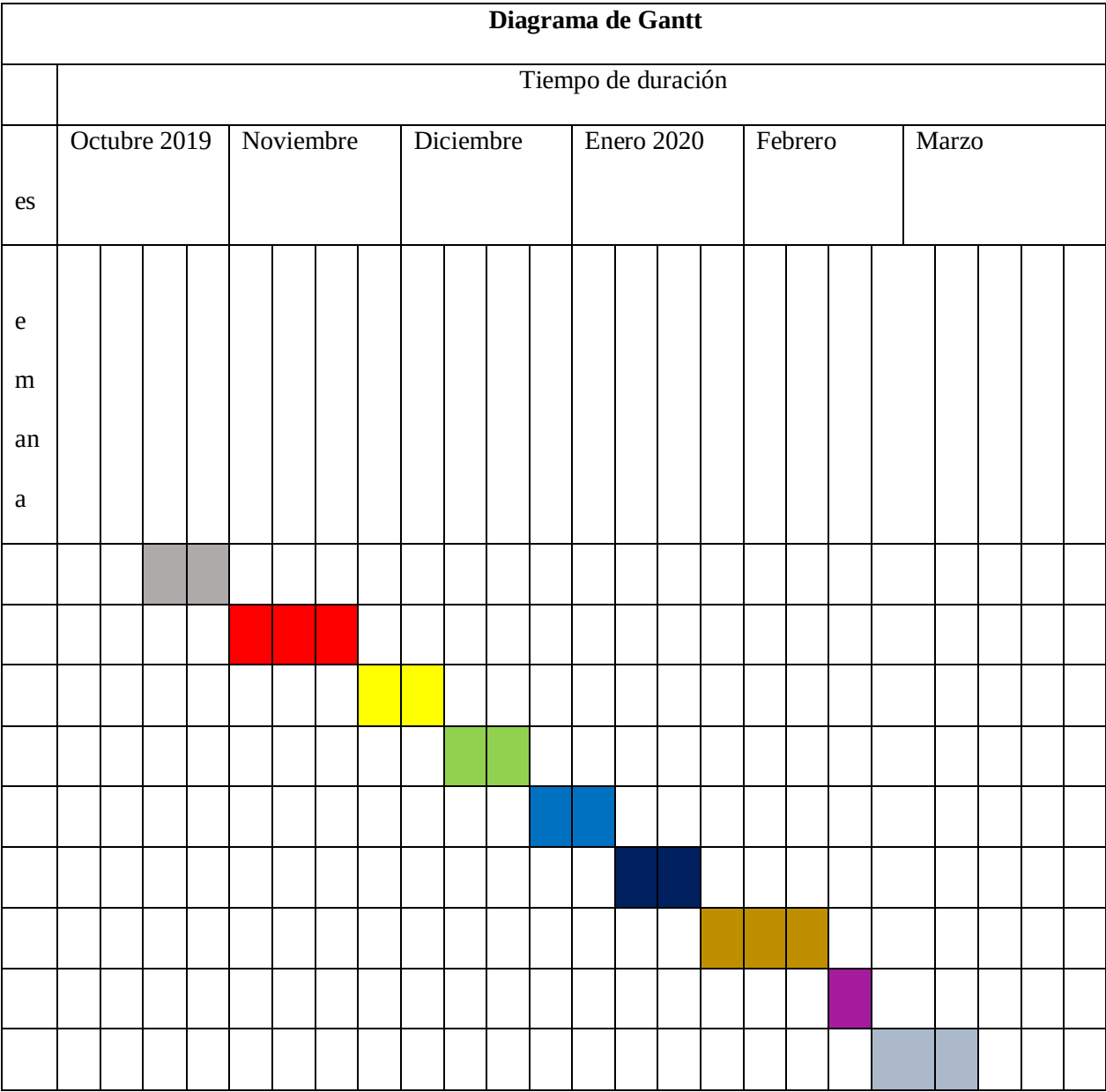
- Carlos E Méndez A. (Metodología diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales. 4a Ed. Pág.151)
- Rodrigo Varela V. (Innovación empresarial-Plan Empresa. 3ra Ed. Pág. 315-330)
- Nassir Sapag Chaing. (Proyectos de inversión, formulación y evaluación. 2da Ed. Pág. 17-45)
- Gabriel Bacca Urbina. Evaluación de proyectos. 6ta Ed.

Webgrafía

- <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/PSP/asis-distrital-2015-buenaventura.pdf>" (Pag.17)
- Definiciones de Oxford languages
- <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Guia-inocuidad-alimentos-establecimientos-gastronomicos-restaurantes.pdf>
- Catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/1-g-bpm_serviciocomida_2011.pdf.
- www.aytojaen.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d1_v1.jsp&contenido=31467&tipo=6&nivel=1400&layout=p_20_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197.
- www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=5fcb0531-5eab-441b-b41a-ce677f8c553f
- Gastronomía UTNAY
- www.dian.gov.co/impuestos/RST/Documents/Acuerdos-municipios/Valle-del-Cauca/Valle-del-Cauca-Buenaventura-Acuerdo-No-013-de-2020.pdf

En esta parte el investigador debe señalar las diferentes etapas del proyecto y el tiempo estimado para cada una de ellas (Carlos Méndez, 1995, Pág. 261)

Para mostrar las actividades y los periodos de tiempo que implementaron hasta el momento en el presente estudio de viabilidad, se utilizará el diagrama de Gantt para facilitar la comprensión:



ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

El cuadro anterior, muestra un diagrama de Gantt elaborado por el autor, teniendo en cuenta la programación que se tuvo en este inicio de la tesis; a continuación, se definirá cada sección de acuerdo con las fechas en que se realizó su actividad pertinente y facilitar la comprensión; cabe mencionar que cada capítulo tiene una letra signada:

A. Inducción: en ese periodo de tiempo, se estructuro como iba a realizarse la programación de la tesis.

B. Definición del tema de la tesis: con el asesor de la tesis, se acordó cual sería el tema de la tesis que el autor deseaba realizar, la guía que se usaría para el desarrollo de esta, y las primeras investigaciones del porque este es un estudio de viabilidad, y no un estudio de factibilidad.

C. Razones para implementar el estudio de viabilidad: Se expresaron las razones del porque se deseaba realizar el estudio de viabilidad en el lugar escogido, con la primera entrevista (historia) que se implementó a moradores de la comuna 5, se obtuvieron datos que servirían para el desarrollo del documento, la cual se redactó y hace parte de la segunda etapa de la guía Metodología de investigación – Carlos Méndez. También, también se realizaron previas visitas a la Cámara de Comercio, la Alcaldía distrital de Buenaventura, para conocer datos del territorio.

D. Establecimiento de los objetivos: se indicaron cuáles eran los objetivos que se deberían realizar para lograr cumplir con el propósito del documento y la idea empresarial. También se realizaron, investigaciones personales, y otras que sugirió el asesor de la tesis, para trabajar con otros autores que tienen teorías relacionadas con el tema de investigación.

E. Creación de la justificación, y mejoramiento del trabajo realizado hasta el momento.

F. Alineación el trabajo realizado: se debatió y se mejoró todo lo que se tenía referente al trabajo estudio de viabilidad. Esto se hizo, por el periodo vacacional que se tuvo y que se podía seguir trabajando de forma personal para cumplir con el logro del documento inicial (anteproyecto)

G. Inclusión de los aspectos metodológicos: se anexo un nuevo capítulo, que hace parte de los ítems para completar el documento inicial. Esto se pudo obtener, dialogando, debatiendo, corrigiendo.

H. Creación de la tabla de contenido y bibliografía: Aquí, ya estaba en la parte final del documento inicial (anteproyecto) y se realizaron nuevas correcciones para tener un documento mejor redactado.

I. Elaboración del cronograma, presupuesto y entrega del documento inicial:

Para la creación del cronograma, se implementó el diagrama de Gantt para facilitar la comprensión, y mostrar las actividades en el tiempo que se realizó.

J. K. L. M. Este periodo se usó como vacaciones, lectura y estructuración para ejecutar los diferentes estudios que a continuación se iban a realizar, y en especial, el estudio de mercado que requería hacer un trabajo de campo para adquirir información primaria en la comuna, y algunas entidades. A continuación, se mostrará la continuación del diagrama de Gantt que se mostró en la página 165 (anteproyecto), para tener el diagrama de Gantt completo, y progresivo para este estudio de viabilidad.

[illegible]

**ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.**

Mes	8 junio del 2020				Julio del 2020				Agost-sep. del 2020				Octubre del 2020			
Semana	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
N																
Ñ																
O																
P																
Mes	Enero del 2021				Febrero del 2021				Marzo del 2021				9 abril del 2021			
Semana	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Q																
R																
S																
T																
Mes	Junio del 2021				Julio del 2021				Agosto del 2021				Septiembre 2021			
Semana	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
U																
V																
W																
X																

Fuente: elaboración propia

N. Ñ. O. P. Con la estructura establecida acorde con el tutor Tulio Gallego, se comenzó a desarrollar el estudio de mercado, además se debía realizar una encuesta a los hogares de comuna 5 y otras investigaciones para conocer el mercado, y proveedores; este proceso duro un semestre para tenerlo con todos los datos que se necesitaban.

Q.R. Luego, se continuó con la siguiente etapa llamada estudio técnico, aquí, para hacer estimaciones y tomar datos más reales, se visitó el lugar donde se pretende materializar esta idea empresarial para tomar medidas, y realizar otras investigaciones

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

con algunas entidades proveedoras para conocer con más detalle la compra de maquinaria, equipos de oficina, y adecuaciones que requiere el terreno.

S.T. Ya finalizado el estudio de mercado y el estudio técnico, seguía, el estudio administrativo, en el cual se esclareció ítems como: pasos para la creación empresarial de manera legal, normas legales que aplican a esta empresa, consideraciones ambientales, sociales, y demás...

U.V. En este periodo, se desarrolló el análisis económico, el cual se realizaron estimaciones de acuerdo a las ventas que podría generar esta empresa por la venta de mercancía, y visualizar como los recursos económico generados por las ventas podrán generar utilidades para que la empresa pueda tener un equilibrio.

W. En este periodo, se desarrolló el estudio financiero, el cual mostro la rentabilidad empresarial, además; se conoció que el proyecto puede ser rentable, asumiendo parte de la financiación para la creación empresarial, o financiando el proyecto de manera completa

X. Esta etapa fue en la que ajusto el documento, para lograr tenerlo listo, y poder presentarlo al personal de dirección de proyecto.

Presupuesto.

El presupuesto hasta el momento solo ha incurrido en costos generales. Ellos son: *gastos generales que incluye (transporte aéreo, terrestre) papelería, impresión de formularios, procesamiento de información (tiempo de computador), etc. (Carlos Méndez, 1995, Pág. 264)*

A continuación, se indicarán los gastos económicos utilizados para la creación del anteproyecto de tesis, y los temas complementarios para el desarrollo del mismo documento. Se ha incurrido en un gasto de \$ 60.000 (Cincuenta mil pesos) en pasajes para las asesorías con el

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION. especialista en gerencia financiera Tulio C. Gallego T., visitas realizadas a entidades públicas y moradores de referencia en la comuna 5 para obtener información vital para el documento, y \$30.000 (treinta mil pesos) por las diferentes impresiones realizadas, y compra de artículos de oficina para mostrar los avances realizados del anteproyecto de tesis.

Considerando el párrafo anterior, se puede concluir con un monto final de \$90.000 (noventa mil pesos) para la creación del anteproyecto, y además; esta fue la parte inicial del estudio de viabilidad, lo que sigue es realizar los diferentes estudios para que se pueda evaluar el estudio de viabilidad; con las investigaciones que se realizaron en los diferentes análisis del plan empresa, se incurrió en nuevos gastos, los cuales se describen de la siguiente forma:

Para la elaboración del estudio de mercado, se realizó un gasto de \$40.000 en pasajes para realizar la encuesta a los hogares de la comuna 5, conocer los precios de los productos que ofrecen las tiendas de barrio en la comuna, e investigar precios de maquinaria y equipos con los proveedores de la ciudad de Buenaventura.

Para el estudio de técnico, se efectuó un pago de \$180.000 para que un arquitecto realizara mediciones, el plano arquitectónico, e ilustración 3D de como estaría distribuido el Automercado `ELFIVE` en el terreno donde se desea construir, 30.000 para que un ingeniero civil realizara los ajustes, y la estimación del gasto que se debe realizar en el terreno para la remodelación, 15.000 para visitar entidades en la ciudad y observar cómo realizan sus operaciones en el día a día, además, hacerle preguntas al administrador o representante para evaluar si se podían aplicar dichos procesos empresariales al Automercado `EL FIVE`

En el estudio administrativo, se realizó un gasto de 30.000 para transporte, y así ir a la Cámara de Comercio de Buenaventura, a la alcaldía, y otras entidades para consultar temas relacionados con: creación empresarial, normas y leyes que aplican a esta clase de empresas, y recomendaciones.

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

Datos anexos:

- Muestra de evidencia de encuesta.



ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Promoción de productos alimenticios. (supermercado la libertad)

MADRUGÓN MARZO 07 DEL 2020	
ARTICULO + OFERTA	PRECIO
ARROZ CAROLINA X @ GRATIS 1/2 LB FRIJOL	41.290
ARROZ MURRA X @ GRATIS 1/2 LB FRIJOL	41.290
ARROZ DIANA X @ GRATIS 1/2 LB FRIJOL	41.290
ARROZ SUPREMO X @ GRATIS 1 LB SAL	41.290
ARROZ GOLONDRINA X @ GRATIS 1 LB SAL	40.190
ARROZ RENDIARROZ X 450G X @ GRATIS 1 LB SAL	35.690
ARROZ ESMERALDA 500G	38.290
ARROZ BLANQUITA	40.490
ARROZ ROA	40.490
ARROZ SONORA X 3 @ GRATIS 1 LB	39.190
ACEITE REAL X 60	18.490
ACEITE REAL X 48	40.390
ACEITE REAL X 12	37.890
ACEITE REAL X 24	40.690
ACEITE REAL X 6	50.590
ACEITE MUÑECA X 12	55.690
ACEITE MUÑECA X 24	66.490
ACEITE RIQUISÍMO X 6	88.690
ACEITE RIQUISÍMO X 12	60.190
ACEITE DIANA X 6 X 2 CAJAS GRATIS 1 GALON	90.890
ACEITE RICAPALMA X 12 X 3 CAJAS GRATIS 2 UND	59.890
ACEITE RICAPALMA X 6 X 2 CAJAS GRATIS 1 GALON	90.890
JABÓN ORO X 25	13.890
JABON ESPECIAL LAVANDA X 24 X 2 CAJAS GRATIS 1 BARRA	21.890
JABÓN ROMBO X 24 X 2 CAJA GRATIS 1 BARRA	23.090
JABON UNICO BETIADO X CAJA GRATIS 1 FRASCO RIQUISIMO X 250CC	27.890
PATOJITO X 24 X 15 CAJAS GRATIS 1 CAJA X 24	18.740
PATOJITO X 12	35.190
PATOJITO X 6	35.490
PATOJITO X 18	29.790
BLANCOX X 24 X CAJA GRATIS 1 FRASCO + 1 LOZA CREAM + 1 ROLLO PH FAMILIAR	18.990
CLOROX X 24 X CAJA GRATIS 2UND ALGODÓN X 25G	20.890
FRIJOL LUPE X 400	50.290
LENTEJA LUPE X 400	25.690

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

LENTEJA DIANA X 1/2 LIBRA	17.890
FRIJOL DIANA X 1/2 LIBRA	33.690
FRIJOL DIANA X 400	51.190
MANTEQUILLA GUSTOSITA X 6 LIBRAS GRATIS 1 LIBRA DE ARROZ CAROLINA	3.610
HARINA LA VECINA X 1 @ GRATIS 1 LIBRA	21.890
HARINA FARALLONES X 2 @ GRATIS 1 LIBRA	22.390
PASTA COMARRICO X PACA GRATIS 2 PAQUETES	19.490
PASTAS ZONIA X PACA GRATIS 1 PAQUETE PASTA VERONA	14.990
PASTA MUÑECA X 2 PACAS GRATIS 1 FRASCO RIQUÍSIMO X 500	20.690
PAÑAL HUGGIES ET.3 X 30 X PACA GRATIS 8 COMPOTAS	117.690
PAÑAL WINNY ET.3 X 30 X PACA 2 LIBRA ARROZ	154.390
PROTECTOR NOSOTRAS X 10 PAQ. X 120	89.690
TOALLA NOSOTRAS PLUS 30 X 10	92.690
TOALLA NOSOTRAS RAPIGEL	81.690
TOALLA KOTEX X 12 X CAJA GRATIS 2 ROLLO SCOTT 2 EN 1	34.590
P.H. SCOTT 2 EN 1 X PACAS GRATIS 1 ROLLO	17.890
P.H SCOTT 3 EN 1 X 30 ROLLOS X PACA 1 ROLLO	41.290
P.H FAMILIA FAMILIAR	19.690
P.H FAMILIA MEGA ROLLO	37.890
SALSA CONSTANCIA FAMILIAR X 90G X 6 DISPLAY	48.990
MAYONESA CONSTANCIA FAMILIA X 90G X 6 DISPLAY	48.990
SALSA FAMILIAR X 12 DIS. X CAJA GRATIS 2 UND DETERGENTE 3D X 250G	101.390
MAYONESA FAMILIAR X 12 DIS. X CAJA GRATIS 2 UND DETERGENTE 3D X 250G	101.390
SALCHICA ZENU X CAJA GRATIS 2 TARROS	128.690
JAMONETA PÑA X CAJA GRATIS 4 TARROS SALCHICHA	193.890
JAMONETA GDE X CAJA GRATIS 2 TARROS SALCHICHA	167.690
CHOCOLATE LUKER PASTILLADO X 2 CAJA GRATIS 20 LB ARROZ ROA	273.690
CHOCOLATE LUKER X CAJA GRATIS 20 LB ARROZ ROA	551.690
CHOCOLATE LUKER X 3 LIBRAS GRATIS 1 LB ARROZ ROA	11.090
CHOCOLISTO X 30 X CAJA GRATIS 1 DISPLAY CHOCOLISTO	161.290
CAFÉ SELLO ROJO EN PAPELETA X @ GRATIS 2 DISPLAY CHOCOLISTO	197.290
CAFÉ SELLO ROJO EN CUARTO X @ GRATIS 2 DISPLAY CHOCOLISTO	208.390
CAFÉ SELLO ROJO EN MEDIAS X @ GRATIS 2 DISPLAY CHOCOLISTO	198.690
GALLETA FESTIVAL X 6 X CAJA GRATIS 2 PAQ. FESTIVAL X 4	164.990
GALLETA DUX ORIGINAL X CAJA GRATIS 1 PAQUET	70.890
GALLETA DUCALES 2 TACO X CAJA GRATIS 1 PAQUETE	79.590
GALLETA SALTIN 3 TACO X CAJA GRATIS 1 PAQUETE	69.590

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

GALLETA CRAKEÑAS SALTIN X 2 CAJAS GRATIS 3 PQT DORADITAS	48.690
GALLETA CRAKEÑAS CLUB X 2 CAJAS GRATIS 3 PQT DORADITAS	61.390
GALLETA CRAKEÑAS CLUB MAIZ DULCE X CAJAS GRATIS 4 PQT CRAKEÑAS CLUB	45.690
GALLETA CRAKEÑAS DORADITAS X 2 CAJAS GRATIS 3 PQT DORADITAS	80.490
CALDO RICO X CAJA 1 DISPLEY	319.690
CALDO MAGGI X CAJA 1 DISPLEY	341.690
LECHE RODEO 380g X CAJA GRATIS 1 BOLSA	229.890
LECHE KLIM 360g X CAJA GRATIS 1 BOLSA	301.290
RON BOTELLA X CAJA 1 CANECA	448.000
RON CANECA X CAJA 1 CANECA	468.400

-Lugar para la construcción empresarial.



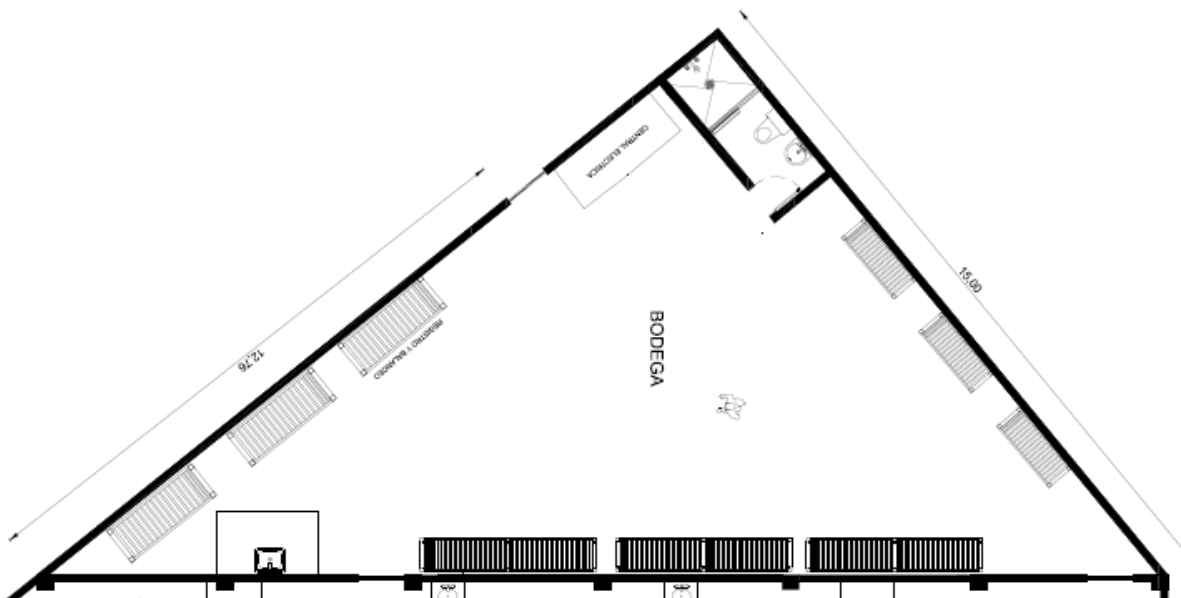
ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.



ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.



- Plano arquitectónico bodega: Automercado 'EL FIVE'



ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA EL MONTAJE DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL QUE OFRESCA PRODUCTOS BASICOS DE ALIMENTACION.

- Plano arquitectónico sala de venta: Automercado `EL FIVE`

