



ANEXOS

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Determinación de pesos usando matrices EFI y EFE	3
Anexo 2. Matriz cuantitativa de estrategias	4
Anexo 3. Factores de selección de zonas geográficas	6
Anexo 4. Detalle de selección de zonas geográficas	7
Anexo 5. Detalle de selección de las regiones	10
Anexo 6. Cálculo del tamaño de muestra	12
Anexo 7. Encuesta presentada para la investigación de mercado.....	13
Anexo 8. Modelo de calidad del servicio de Parasuraman, Zeithlam y Berry	17
Anexo 9. Modelo de encuesta Post-servicio.....	21
Anexo 10. Elección de factores de selección para cada zona y su ponderación.....	23
Anexo 11. Justificación de evaluación de zonas, según criterios de selección.....	24
Anexo 12. Detalle de maquinaria, equipos, muebles y enseres requeridos.....	26
Anexo 13. Determinación del número de relaciones por importancia en la tabla relacional .	30
Anexo 14. Detalle de la elaboración del diagrama relacional de actividades.....	31
Anexo 15. Detalle del diagrama de bloques - algoritmo de Francis	33
Anexo 16. Descripción de los procesos secundarios	36
Anexo 17. Manipulación de alimentos en un restaurante.....	37
Anexo 18. Almacenamiento en frío en restaurantes marinos.....	48
Anexo 19. Optimización de la ruta de distribución.....	49
Anexo 20. Análisis de los aspectos ambientales significativos	51
Anexo 21. Pasos para constituir un nuevo negocio.....	52
Anexo 22. Ficha para evaluación de restaurantes y servicios afines	58
Anexo 23. Reglamento de restaurantes	59
Anexo 24. Detalle de inversión en edificios	68
Anexo 25. Detalle de inversión en maquinaria y equipos.....	69
Anexo 26. Detalle de inversión en Equipos de Oficina	70
Anexo 27. Detalle de inversión en muebles y enseres	71
Anexo 28. Cálculo del déficit acumulado máximo para estimar el capital de trabajo.....	72
Anexo 29. Detalle del análisis de opciones de financiamiento	73
Anexo 30. Detalle del cronograma de pagos del préstamo.....	76
Anexo 31. Detalle del presupuesto de ingresos	77
Anexo 32. Presupuesto detallado de la materia prima por año.....	80
Anexo 33. Presupuesto detallado de personal por año	81
Anexo 34. Presupuesto: sueldos administrativos, mano de obra directa e indirecta	84
Anexo 35. Presupuesto detallado de insumos.....	85
Anexo 36. Detalle del cálculo de consumo de combustible.....	86
Anexo 37. Cálculo del pago de servicios	88
Anexo 38. Presupuesto detallado de publicidad.....	91
Anexo 39. Método del Punto de Equilibrio.....	92

Anexo 1. Determinación de pesos usando matrices EFI y EFE

Priorización de factores en la matriz EFI

n	Factores	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Peso
1	Lanzamiento de nuevos platos marinos bajo el concepto de buffet marino, concepto aún no desarrollado	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	5	12%
2	Enfoque en los procesos de selección y capacitación del personal	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	4	10%
3	Excelente calidad de servicio de atención al cliente, en un ambiente impecable	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	2	5%
4	Buena relación en cuanto a precio, cantidad y calidad de productos	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	2	5%
5	Adecuada estandarización de procesos de fabricación y venta del producto	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	3	7%
6	Elevado costo inicial para el posicionamiento en el rubro restaurante	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	7	17%
7	Complejidad en el uso de productos e insumos perecibles	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	5	12%
8	Nivel de platos a ofrecer restringidos por sólo a la carta, nada de menús	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	2	5%
9	Alta inversión inicial en promociones y ofertas	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	7	17%
10	Falta de experiencia. Variables manejadas con mucho cuidado tales como almacén, compras.	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	4	10%
												41	100%

Elaboración propia

Priorización de factores en la matriz EFE

n	Factores	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total	Peso
1	Sector de restaurantes marinos en crecimiento constante	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	3%
2	Gran mercado y con mucha diversidad de productos marinos	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	4	11%
3	Cientes es busca de nuevos conceptos de alimentación. Mínima fidelidad en restaurantes marinos en específico	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	7	19%
4	Aumento en el hábito de alimentarse fuera de casa	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	3%
5	Alto poder de negociación con los proveedores	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	6	16%
6	Restaurantes marinos con amplia experiencia en el sector y bien posicionados en el mercado	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	4	11%
7	Cantidad importante de productos sustitutos	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	3	8%
8	Restaurantes marinos con similitud de carta y diferenciación de precios	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	3	8%
9	Variaciones de los precios en el mercado de los insumos	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	5	14%
10	Menga disponibilidad de terrenos o locales céntricos	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	3	8%
												37	100%

Elaboración propia

Anexo 2. Matriz cuantitativa de estrategias

		1. Creación, junto con el personal calificado, de platos especiales a la carta y para el buffet marino		2. Buscar crear un convenio sólido con un grupo de proveedores que garantice la calidad de los productos y el precio a convenir		3. Elaborar un proyecto dirigido al servicio del cliente - Infraestructura con diversos ambientes		4. Ofrecer promociones y ofertas los primeros días de atención, a clientes fieles y fechas importantes		5. Inversión en equipos para la mejor conservación de la comida marina, como frigoríficos, para la garantía de la calidad y frescura de los productos	
	Puntaje	CA	TCA	CA	TCA	CA	TCA	CA	TCA	CA	TCA
FORTALEZAS											
Lanzamiento de nuevos platos marinos bajo el concepto de buffet marino, concepto aún no desarrollado	4	4	16	1	4	1	4	3	12	2	8
Enfoque en los procesos de selección y capacitación del personal	4	3	12	2	8	4	16	1	4	1	4
Excelente calidad de servicio de atención al cliente, en un ambiente impecable	4	2	8	1	4	4	16	2	8	1	4
Buena relación en cuanto a precio, cantidad y calidad de productos	3	3	9	3	9	2	6	3	9	3	9
Adecuada estandarización de procesos de fabricación y venta del producto	3	3	9	1	3	2	6	1	3	2	6
OPORTUNIDADES											
Sector de restaurantes marinos en crecimiento constante	4	1	4	1	4	2	8	1	4	2	8
Gran mercado y con mucha diversidad de productos marinos	4	2	8	3	12	1	4	1	4	3	12
Cientes es busca de nuevos conceptos de alimentación. Mínima fidelidad en restaurantes marinos en específico	3	3	9	1	3	1	3	2	6	1	3
Aumento en el hábito de alimentarse fuera de casa	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4
Alto poder de negociación con los proveedores	3	1	3	4	12	1	3	1	3	2	6
DEBILIDADES											
Elevado costo inicial para el posicionamiento en el rubro restaurante	1	1	1	2	2	3	3	2	2	4	4
Complejidad en el uso de productos e insumos perecibles	2	2	4	4	8	1	2	1	2	2	4
Nivel de platos a ofrecer restringidos por sólo a la carta, nada de menús	1	4	4	2	2	1	1	2	2	1	1
Alta inversión inicial en promociones y ofertas	2	2	4	2	4	1	2	4	8	1	2
Falta de experiencia. Variables manejadas con mucho cuidado tales como almacén, compras.	1	1	1	2	2	2	2	1	1	2	2
AMENAZAS											
Restaurantes marinos con amplia experiencia en el sector y bien posicionados en el mercado	1	3	3	2	2	1	1	2	2	1	1
Cantidad importante de productos sustitutos	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Restaurantes marinos con similitud de carta y diferenciación de precios	2	3	6	2	4	1	2	2	4	1	2
Variaciones de los precios en el mercado de los insumos	2	2	4	4	8	1	2	1	2	1	2
Menga disponibilidad de terrenos o locales céntricos	1	1	1	1	1	4	4	1	1	1	1
Total			112		97		90		82		84

Elaboración propia

		6. Riguroso enfoque en la selección de personal especializado de escuelas chibotanas con amplia experiencia en el sector		7. Presentar productos como complementos al buffet y a los platos a la carta		8. Ofrecer opciones de barreras diferenciadoras en cantidad - precio en cuanto a los competidores		9. Negociar la compra o alquiler del local, para ello se necesitará una inversión suficientemente fuerte que luego se recuperará		10. Priorizar el marketing digital para la promoción de la marca	
	Puntaje	CA	TCA	CA	TCA	CA	TCA	CA	TCA	CA	TCA
FORTALEZAS											
Lanzamiento de nuevos platos marinos bajo el concepto de buffet marino, concepto aún no desarrollado	4	1	4	4	16	2	8	1	4	2	8
Enfoque en los procesos de selección y capacitación del personal	4	4	16	1	4	3	12	1	4	1	4
Excelente calidad de servicio de atención al cliente, en un ambiente impecable	4	4	16	2	8	3	12	3	12	2	8
Buena relación en cuanto a precio, cantidad y calidad de productos	3	1	3	3	9	4	12	1	3	3	9
Adecuada estandarización de procesos de fabricación y venta del producto	3	2	6	2	6	2	6	1	3	1	3
OPORTUNIDADES											
Sector de restaurantes marinos en crecimiento constante	4	2	8	2	8	3	12	3	12	1	4
Gran mercado y con mucha diversidad de productos marinos	4	1	4	3	12	1	4	1	4	1	4
Cientes es busca de nuevos conceptos de alimentación. Mínima fidelidad en restaurantes marinos en específico	3	1	3	2	6	4	12	2	6	3	9
Aumento en el hábito de alimentarse fuera de casa	4	1	4	2	8	1	4	2	8	2	8
Alto poder de negociación con los proveedores	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
DEBILIDADES											
Elevado costo inicial para el posicionamiento en el rubro restaurante	1	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3
Complejidad en el uso de productos e insumos perecibles	2	1	2	3	6	1	2	1	2	1	2
Nivel de platos a ofrecer restringidos por sólo a la carta, nada de menús	1	1	1	4	4	2	2	1	1	1	1
Alta inversión inicial en promociones y ofertas	2	1	2	1	2	2	4	1	2	4	8
Falta de experiencia. Variables manejadas con mucho cuidado tales como almacén, compras.	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
AMENAZAS											
Restaurantes marinos con amplia experiencia en el sector y bien posicionados en el mercado	1	3	3	3	3	4	4	2	2	2	2
Cantidad importante de productos sustitutos	1	2	2	2	2	3	3	1	1	2	2
Restaurantes marinos con similitud de carta y diferenciación de precios	2	1	2	3	6	3	6	1	2	1	2
Variaciones de los precios en el mercado de los insumos	2	1	2	2	4	1	2	1	2	1	2
Menga disponibilidad de terrenos o locales céntricos	1	1	1	1	1	2	2	4	4	1	1
Total			87		111		113		79		84

Elaboración propia

Anexo 3. Factores de selección de zonas geográficas

Justificación de selección de factores

Tipo de variable	Factor	Descripción	Justificación
Geográfica	A	Número de habitantes del NSE B,C y D	Se asigna un mayor peso a la zonas geográficas que tengan una mayor población de NSE B, C y D, pues se tiene la mayor oportunidad de tener clientes; además, también se deben considerar dos factores: si la variación del volumen de la población tiene una tendencia creciente o decreciente, de acuerdo a su variación porcentual año a año; y la densidad población, buscando maximizar el número de clientes potenciales en un menor radio de acción.
Geográfica	B	$\Delta\%$ promedio anual de la población de 2005 al 2013	
Geográfica	C	Densidad (habitantes / km ²)	
Demográfica	D	Gasto gastronómico familiar fuera del hogar (%)	Evaluar el gasto gastronómico fuera del hogar es un indicador relevante, ya que muestra que tanto están dispuestos a pagar en un restaurante las personas de una zona geográfica con respecto a las otras; y permite conocer si la tendencia será creciente o decreciente.
Psicográfica	E	Valor asignado por % población con estilo de vida definido	Se da mayor preferencia a las zonas geográficas que cuentan con más personas con estilo de vida Progresistas y Modernas; y en menor medida, Adaptados y Conservadoras.
-----	F	Número de locales de restaurante marino	A pesar de no pertenecer a un grupo en particular como los anteriores puntos, se toma en cuenta por ser una variable vital que permite evaluar la presencia de competidores directos en cada zona geográfica.

Elaboración propia

Priorización de factores para la selección de zonas geográficas

Factor	Descripción	A	B	C	D	E	F	Total	Peso
A	Número de habitantes del NSE B,C y D		1	1	1	1	1	5	33%
B	$\Delta\%$ promedio anual de la población de 2005 al 2013	0		0	1	0	0	1	7%
C	Densidad (habitantes / km ²)	0	1		0	1	1	3	20%
D	Gasto gastronómico familiar fuera del hogar (%)	0	0	1		0	0	1	7%
E	Valor asignado por % población con estilo de vida definido	0	1	0	1		1	3	20%
F	Número de locales de restaurante marino	0	1	0	1	0		2	13%
								15	100%

Elaboración propia

Anexo 4. Detalle de selección de zonas geográficas

Factor A: Número de habitantes de NSE B, C y D

Zona Geográfica	Total de habitantes	% NSE B	% NSE C	% NSE D	Habitantes de NSE B, C y D
Chimbote	214,804	5.30%	27.10%	43.50%	163,036
Cáceres del Perú	4,884	0.55%	18.55%	45.40%	3,150
Coishco	15,811	3.00%	22.81%	35.40%	9,678
Macate	3,425	1.50%	15.41%	55.60%	2,483
Moro	7,528	1.00%	16.88%	65.50%	6,277
Nepeña	15,589	1.80%	19.76%	30.80%	8,162
Samanco	4,590	1.20%	18.52%	32.30%	2,388
Santa	20,532	3.50%	25.30%	38.40%	13,798
Nuevo Chimbote	151,127	8.64%	29.48%	42.25%	121,461
Total Santa	438,290				330,433

Fuente: INEI
Elaboración propia

Factor B: $\Delta\%$ promedio anual de la población de 2005 al 2015

Año		2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	$\Delta\%$ promedio anual
Chimbote	Población	224,627	224,013	223,287	222,475	221,582	220,624	219,612	218,542	217,394	216,154	214,804	-0.45%
	$\Delta\%$ año anterior	-	-0.27%	-0.32%	-0.36%	-0.40%	-0.43%	-0.46%	-0.49%	-0.53%	-0.57%	-0.62%	
Cáceres del Perú	Población	5,333	5,291	5,249	5,206	5,160	5,116	5,071	5,026	4,980	4,932	4,884	-0.88%
	$\Delta\%$ año anterior	-	-0.79%	-0.79%	-0.82%	-0.88%	-0.85%	-0.88%	-0.89%	-0.92%	-0.96%	-0.97%	
Coishco	Población	15,149	15,229	15,305	15,377	15,446	15,513	15,578	15,642	15,703	15,760	15,811	0.43%
	$\Delta\%$ año anterior	-	0.53%	0.50%	0.47%	0.45%	0.43%	0.42%	0.41%	0.39%	0.36%	0.32%	
Macate	Población	4,209	4,127	4,046	3,966	3,885	3,806	3,728	3,651	3,576	3,501	3,425	-2.04%
	$\Delta\%$ año anterior	-	-1.95%	-1.96%	-1.98%	-2.04%	-2.03%	-2.05%	-2.07%	-2.05%	-2.10%	-2.17%	
Moro	Población	7,915	7,884	7,850	7,814	7,777	7,738	7,698	7,659	7,617	7,573	7,528	-0.50%
	$\Delta\%$ año anterior	-	-0.39%	-0.43%	-0.46%	-0.47%	-0.50%	-0.52%	-0.51%	-0.55%	-0.58%	-0.59%	
Nepeña	Población	13,937	14,108	14,277	14,443	14,609	14,774	14,940	15,106	15,270	15,431	15,589	1.13%
	$\Delta\%$ año anterior	-	1.23%	1.20%	1.16%	1.15%	1.13%	1.12%	1.11%	1.09%	1.05%	1.02%	
Samanco	Población	4,286	4,321	4,353	4,385	4,416	4,446	4,476	4,506	4,535	4,563	4,590	0.69%
	$\Delta\%$ año anterior	-	0.82%	0.74%	0.74%	0.71%	0.68%	0.67%	0.67%	0.64%	0.62%	0.59%	
Santa	Población	18,034	18,287	18,539	18,789	19,038	19,288	19,539	19,790	20,041	20,288	20,532	1.31%
	$\Delta\%$ año anterior	-	1.40%	1.38%	1.35%	1.33%	1.31%	1.30%	1.28%	1.27%	1.23%	1.20%	
Nuevo Chimbote	Población	107,635	111,614	115,669	119,804	124,024	128,334	132,739	137,235	141,809	146,444	151,127	3.45%
	$\Delta\%$ año anterior	-	3.70%	3.63%	3.57%	3.52%	3.48%	3.43%	3.39%	3.33%	3.27%	3.20%	

Fuente: INEI
Elaboración propia

Factor C: Densidad (habitantes / km²)

Zona Geográfica	Total de habitantes (a)	Superficie (b)	Densidad (a) / (b)
Chimbote	214,804	1,467	146.42
Cáceres del Perú	4,884	550	8.88
Coishco	15,811	9	1,716.72
Macate	3,425	585	5.86
Moro	7,528	359	20.95
Nepeña	15,589	458	34.02
Samanco	4,590	154	29.78
Santa	20,532	39	531.78
Nuevo Chimbote	151,127	384	393.54
Total Santa	438,290	4,005	2,887.95

Fuente: Ipsos Apoyo
Elaboración propia

Factor D: Gasto gastronómico familiar fuera del hogar (%)

Zona Geográfica	Gasto gastronómico fuera del hogar (%)
Chimbote	42%
Cáceres del Perú	10%
Coishco	30%
Macate	20%
Moro	15%
Nepeña	25%
Samanco	28%
Santa	30%
Nuevo Chimbote	40%

Elaboración propia

Factor E: Valor asignado por % población con estilo de vida definido

A los estilos de vida Progresistas y Modernas se les asigna un puntaje 2, y a los Adaptados y Conservadoras, un puntaje 1. Luego, cada puntaje se multiplica por el porcentaje de población y se determina un valor asignado para cada zona geográfica:

Zona Geográfica	% Población Progresistas + Modernas (a)	Puntaje (b)	% Población Adaptados + Conservadores (c)	Puntaje (d)	Valor asignado (a*b) + (c*d)
Chimbote	47.50	2	39.00	1	134.00
Cáceres del Perú	37.00	2	38.00	1	112.00
Coishco	38.00	2	40.00	1	116.00
Macate	36.00	2	38.00	1	110.00
Moro	40.00	2	37.00	1	117.00
Nepeña	35.00	2	38.00	1	108.00
Samanco	35.00	2	40.00	1	110.00
Santa	38.00	2	40.00	1	116.00
Nuevo Chimbote	48.60	2	38.00	1	135.20
Total Santa	355		348		

Elaboración propia

Factor F: Número de locales de restaurante marino

Zona Geográfica	Número de locales de cevichería (a)	Total de habitantes (b)	(b) / (a*1,000)
Chimbote	24	217,394	9
Cáceres del Perú	2	4,980	2
Coishco	4	15,703	4
Macate	2	3,576	2
Moro	3	7,617	3
Nepeña	4	15,270	4
Samanco	3	4,535	2
Santa	5	20,041	4
Nuevo Chimbote	10	141,809	14
Total Santa	57	430,925	43

Fuente: Plan de Desarrollo Urbano
Elaboración propia

Consolidado – resultados de cada factor por zona geográfica

Factor	Descripción	Chimbote	Cáceres del Perú	Coishco	Macate	Moro	Nepeña	Samanco	Santa	Nuevo Chimbote
A	Número de habitantes del NSE B, C y D	163,036	3,150	9,678	2,483	6,277	8,162	2,388	13,798	121,461
B	$\Delta\%$ promedio anual de la población de 2005 al 2015	-0.41%	-0.85%	0.45%	-2.02%	-0.48%	1.15%	0.71%	1.33%	3.51%
C	Densidad (habitantes / km ²)	148.19	9.06	1,704.99	6.12	21.20	33.32	29.42	519.06	369.28
D	Gasto gastronómico familiar fuera del hogar (%)	42%	10%	30%	20%	15%	25%	28%	30%	40%
E	Valor asignado por % población con estilo de vida definido	134	112	116	110	117	108	110	116	135
F	Número de locales de restaurante marino	9	2	4	2	3	4	2	4	14

Elaboración propia

Anexo 5. Detalle de selección de las regiones

Factor A: Número de habitantes de NSE B, C y D

Zona Geográfica	Total de habitantes	% NSE B	% NSE C	% NSE D	Habitantes de NSE B, C y D
Región 1	365,931	6.97%	28.29%	42.88%	285,920
Región 2	251,147	3.93%	25.07%	39.10%	171,039
Región 3	402,274	5.11%	26.17%	39.89%	286,298
Total Regiones	1,019,352	16.01%	79.53%	121.86%	743,258

Fuente: INEI
Elaboración propia

Factor B: Δ% promedio anual de la población de 2005 al 2013

Año	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Δ% promedio anual	
Región 1	Población	332,262	335,627	338,956	342,279	345,606	348,958	352,351	355,777	359,203	362,598	365,931	0.97%
	Δ% año anterior	-	1.01%	0.99%	0.98%	0.97%	0.97%	0.97%	0.97%	0.96%	0.95%	0.92%	
Región 2	Población	257,810	257,529	257,131	256,641	256,066	255,425	254,729	253,974	253,138	252,202	251,147	-0.26%
	Δ% año anterior	-	-0.11%	-0.15%	-0.19%	-0.22%	-0.25%	-0.27%	-0.30%	-0.33%	-0.37%	-0.42%	
Región 3	Población	365,445	369,143	372,800	376,445	380,090	383,759	387,468	391,209	394,947	398,646	402,274	0.96%
	Δ% año anterior	-	1.01%	0.99%	0.98%	0.97%	0.97%	0.97%	0.97%	0.96%	0.94%	0.91%	

Fuente: Ipsos INEI
Elaboración propia

Factor C: Densidad (habitantes / km²)

Zona Geográfica	Total de habitantes (a)	Superficie (b)	Densidad (a) / (b)
Región 1	365,931	1,851	197.69
Región 2	251,147	1,515	165.79
Región 3	402,274	1,899	211.85
Total Regiones	1,019,352	5,265	575.34

Fuente: Ipsos Apoyo
Elaboración propia

Factor D: Gasto gastronómico familiar fuera del hogar (%)

Zona Geográfica	Gasto gastronómico fuera del hogar (%)
Región 1	41%
Región 2	34%
Región 3	36%

Elaboración propia

Factor E: Valor asignado por % población con estilo de vida definido

A los estilos de vida Progresistas y Modernas se les asigna un puntaje 2, y a los Adaptados y Conservadoras, un puntaje 1. Luego, cada puntaje se multiplica por el porcentaje de población y se determina un valor asignado para cada zona geográfica:

Zona Geográfica	% Población Progresistas + Modernas (a)	Puntaje (b)	% Población Adaptados + Conservadores (c)	Puntaje (d)	Valor asignado (a*b) + (c*d)
Región 1	48.05	2	38.50	1	134.60
Región 2	41.17	2	39.67	1	122.00
Región 3	43.03	2	39.25	1	125.30
Total regiones	132		117		

Elaboración propia

Factor F: Número de locales de restaurante marino

Zona Geográfica	Número de locales de cevichería (a)	Total de habitantes (b)	(b) / (a*1,000)
Región 1	34	359,203	11
Región 2	33	253,138	8
Región 3	43	394,947	9
Total regiones	110	1,007,288	27

Fuente: Plan de Desarrollo Urbano
Elaboración propia

Consolidado – resultados de cada factor por zona geográfica

Factor	Descripción	Región 1	Región 2	Región 3
A	Número de habitantes del NSE B, C y D	284,497	186,512	307,972
B	$\Delta\%$ promedio anual de la población de 2005 al 2015	1.55%	0.46%	1.22%
C	Densidad (habitantes / km ²)	517.47	2,372.24	2,741.52
D	Gasto gastronómico familiar fuera del hogar (%)	41%	34%	36%
E	Valor asignado por % población con estilo de vida definido	269	366	495
F	Número de locales de restaurante marino	23	17	29

Elaboración propia

Anexo 6. Cálculo del tamaño de muestra

Se tomará como población total, las personas pertenecientes al NSE B, C y D, que pertenezcan a los distritos seleccionados, los cuales representan un total de 402,274 personas. Como el tamaño poblacional es mayor que 100,000 personas, se considerará como población infinita, para lo cual se empleará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q}{e^2}$$

Dónde:

$z = 1.96$, nivel de confianza de 95%

$p = 50\%$, de la población a favor

$q = 50\%$, de la población en contra

$e = 5\%$, error de estimación

Luego de hacer el cálculo, se obtiene un tamaño de muestra de 385 personas. Las encuestas se realizaron del 10 de Diciembre al 20 de Diciembre del año 2016.

Anexo 7. Encuesta presentada para la investigación de mercado

I. Datos Generales

1. Género

- Masculino
 Femenino

2. Marque el rango de edad al cual pertenece

- Menos de 12 años
 13 a 20 años
 21 a 30 años
 31 a 40 años
 41 a 50 años
 51 a 60 años
 61 años a más

3. ¿En qué distrito vive?

- Chimbote
 Nuevo Chimbote
 Santa
 Coishco

II. Investigación de mercado

4. ¿Consumes comida marina fuera de casa?

- Sí
 No

5. ¿Por qué motivo no consume comida marina fuera de casa?

- El mal olor luego de comer
 Pica mucho la comida marina
 No gusta mucho el sabor
 Tiene muchas espinas
 Otros

6. Por favor, indique el restaurante marino (o cebichería) que usted más recuerde

7. ¿A qué restaurante marino (cebichería) asiste con mayor frecuencia?

8. Acerca de los restaurantes marinos (cevichería) a las que asisten con mayor frecuencia, califíquelas con las siguientes características del 1 al 5

1: totalmente en desacuerdo, 5: totalmente de acuerdo

	1	2	3	4	5
Sabor de la comida					
Atención rápida					
Mozos atentos y amables					
Tamaño de porción grande					
Precios bajos					
Amplia variedad de la carta					
Local con un ambiente limpio y agradable					

9. Si no hay mesas disponibles en la(s) cevichería-restaurante(s) a la(s) que asiste con mayor frecuencia, ¿qué acción toma?

Marque solo una opción

- Espero a que haya una mesa disponible
- Busco otro restaurante (cevichería)
- Busco otro restaurante que no sea comida marina
- Otras acciones

10. ¿Qué factores considera que son los más importantes al momento de elegir un restaurante marino?

Marque máximo 3 opción

- Excelente sabor de la comida
- Precios asequibles
- Variedad en la carta
- Atención ágil
- Amabilidad y vocación de servicio de los mozos
- Disponibilidad de mesas
- Establecimiento que cuente con juegos infantiles
- Local limpio y agradable
- Otros

11. ¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante marino (cevichería) de lunes a viernes?

- Dos veces por semana
- Semanal
- Quincenal
- Mensual
- Cada dos meses
- Ocasional
- Nunca

12. ¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante marino (cevichería) sábados y domingos?

- Dos veces por semana
- Semanal
- Quincenal
- Mensual
- Cada dos meses
- Ocasional
- Nunca

13. ¿A qué hora asiste un restaurante marino (cevichería) por lo general?

	Menos de las 11:00	11:00 a 13:00	13:00 a 15:00	15:00 a 16:00	Más de las 16:00
Lunes a jueves					
Viernes					
Sábado					
Domingo					

14. En promedio, ¿cuánto tiempo permanece en un restaurante marino (cevichería)?

- 1/2 hora
- 1 hora
- 1 hora y 1/2
- 2 horas
- 2 horas y 1/2 o más

15. ¿Qué plato de comida marina consume usted por lo general en un restaurante marino (cevichería)?

Marque mínimo 1 plato y máximo 5 platos

16. Cuando asiste a un restaurante marino (cevichería), ¿Qué plato le gustaría comer a parte, que no sea a base de comida marina?

Marque mínimo 0 plato y máximo 3 platos

17. Cuando asiste a un restaurante marino (cevichería), ¿Qué plato le gustaría comer como postre?

Marque mínimo 0 plato y máximo 3 platos

18. ¿Qué bebida consume con mayor frecuencia cuando asiste a un restaurante marino (cevichería)?

- Chicha morada
- Limonada
- Gaseosa
- Cerveza
- Otro

19. ¿Qué guarnición no debe faltar en una comida marina?

- Choclo
- Ají
- Camote
- Limón
- Cebolla
- Aderezo (popular jugo de los platos marinos)

20. ¿Cuánto gasta en promedio por persona por el total de su consumo cuando asiste a un restaurante marino (cevichería)?

- Menos de 10 soles
- De 10 a 15 soles
- De 15 a 20 soles
- De 20 a 25 soles
- De 25 a 30 soles
- De 30 a 40 soles
- De 40 soles a más

21. ¿Le gustaría que exista un restaurante buffet marino - criollo?

- Sí
- No

22. ¿Qué días asistiría a este restaurante buffet?

- Lunes
- Martes
- Miércoles
- Jueves
- Viernes
- Sábado
- Domingo

23. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un buffet marino - criollo?

- De 25 a 35 soles
- De 35 a 45 soles
- De 45 a 55 soles
- De 55 a 65 soles
- De 65 soles a más

24. ¿Qué medio de pago usa?

- En efectivo
- Tarjeta de débito
- Tarjeta de crédito

25. ¿A través de qué medio suele enterarse de las promociones de un restaurante marino (cevichería)?

- Dentro del local (en la carta o en la mesa)
- Avisos en la fachada del local
- Volantes entregado a domicilio
- Publicidad en vasallas o periódicos
- Anuncios en radio
- Otro

26. ¿Qué características adicionales le gustaría que haya en un restaurante marino (cevichería)?

- Juegos infantiles
- Videojuegos para niños
- Menús para niños a base de pescado
- Promociones del tipo "agrandando tu fuente"
- Menús especiales para adultos mayores
- Ensaladas de frutas como postre
- Descuentos en fechas especiales
- Otros

Anexo 8. Modelo de calidad del servicio de Parasuraman, Zeithlam y Berry¹

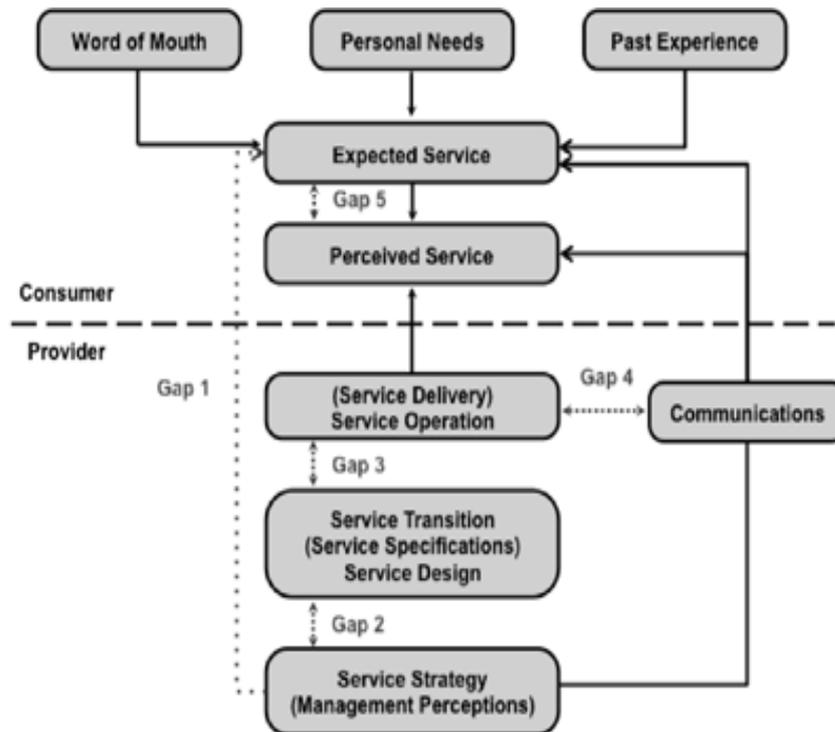
Parasuraman, Zeithlam y Berry definen 5 brechas que impiden el éxito en la prestación de servicios. Dichas deficiencias son:



Las primeras 4 brechas ocurren internamente en la organización que brinda los servicios, mientras que la quinta, última brecha, es percibida por los clientes en cuanto a la calidad de los servicios.

Por lo tanto, la suma de las 4 primeras brechas contribuye a la aparición de la quinta brecha. De acuerdo al siguiente esquema se podrá entender el origen y la relación entre las brechas anteriormente mencionadas.

¹ Información tomada de Calidad Total en la Gestión de Servicios. Parasuraman, Zeithlam y Berry, 1993.



Fuente: Dirección de Marketing. Philip Kotler. Pág. 439.

A continuación se describirán cada una de las brechas definidas y lo que se debe hacer para mitigar su aparición.

1. Brecha 1

Esta deficiencia se presenta debido a que los directivos descuidan o subestiman las necesidades de los clientes, pues creen conocer las expectativas de ellos. Si esto sucede se corre el riesgo de brindar servicios que no están acorde con las expectativas de los clientes. Esta brecha es la única que traspasa la frontera consumidor – mercadólogo.

Los factores que causan este tipo de discrepancia suelen ser la insuficiente investigación de marketing, inadecuada comunicación vertical ascendente y excesivos niveles jerárquicos de mando.

Para poder combatir ésta brecha es necesario tomar en cuenta algunos consejos:

- Gestionar adecuadamente las reclamaciones de los clientes.
- Seguimiento de los niveles de satisfacción logrados.
- Realización de estudios de las expectativas de los clientes clave.

2. Brecha 2

A pesar que los directivos comprenden con exactitud las expectativas de los clientes y tienen la información necesaria para brindar un servicio acorde con sus preferencias, se tiene un reto: usar dicha información para poder establecer normas de calidad adecuadas. Es ahí dónde surge la segunda brecha, pues los directivos en su afán de lograr cambiar ciertas especificaciones o normas de calidad, para lograr igualar o sobrepasar las expectativas de los clientes, hacen cambios en los procesos y procedimientos, generando errores y confusiones al interior de la empresa proveedora del servicio. Para poder combatir dicha brecha es necesario tomar en cuenta los siguientes consejos:

- Establecer objetivos específicos y comprensibles por todos los empleados de la empresa proveedora.
- Hacer que las normas y especificaciones de calidad sean aceptados por todos los empleados de la empresa.
- Las normas y especificaciones de calidad deben cubrir necesariamente las expectativas de los clientes.

3. Brecha 3

También conocida como deficiencia en la realización del servicio, se da cuando los empleados pertenecientes a la empresa proveedora no tienen la disposición o capacidad adecuada para poder servir a los clientes. Esto ocurre debido a la falta de motivación y/o capacitación del personal, así como a las variaciones en la calidad del servicio, pues es necesario tomar en cuenta que las personas son las que dan el servicio y el trato varía de un empleado a otro. Para poder combatir esta brecha es necesario seguir las siguientes recomendaciones:

- Describir en forma clara las funciones de cada puesto de trabajo.
- Fomentar el trabajo en equipo dentro de la empresa proveedora.
- Establecer un programa de capacitaciones que permita a los empleados brindar un servicio homogéneo a los clientes.

4. Brecha 4

Es también llamada deficiencia entre lo que se promete y lo que se realiza.

Esta deficiencia se da principalmente por la falta de coordinación y comunicación entre los departamentos de marketing y operaciones. Asimismo la falta de comunicación entre las sucursales de la empresa proveedora y la tendencia a prometer en exceso a través de la publicidad generan que la brecha 4 se incremente. Para reducir esta brecha es necesario seguir las siguientes recomendaciones:

- Establecer una adecuada comunicación horizontal dentro de la empresa proveedora de servicios.
- Abrir canales de comunicación entre los departamentos de Ventas y Operaciones.
- Prestar servicios similares en todas las sucursales de la empresa proveedora a través de procedimientos compartidos.
- Coordinar adecuadamente las características reales del servicio antes de difundirlo a los clientes potenciales.

5. Brecha 5

Finalmente, se tiene la brecha 5 que se presenta cuando el cliente aprecia erróneamente la calidad del servicio en general. La suma de las 4 brechas anteriormente descritas hace que la brecha 5 se incremente.

Anexo 9. Modelo de encuesta Post-servicio

Saludos estimado cliente, debido a que su opinión es muy importante para nosotros y con la finalidad de brindarle un mejor servicio, y cumplir con sus necesidades, le agradecemos llenar la siguiente encuesta con sinceridad y libertad.

Edad: _____ Fecha y hora: _____ Nombre del mozo: _____

1.- ¿Cómo se enteró de la existencia del Restaurante marino?

<input type="checkbox"/>	Familia / Amistades
<input type="checkbox"/>	Anuncios por tv
<input type="checkbox"/>	Anuncios por radio
<input type="checkbox"/>	Anuncios por internet
<input type="checkbox"/>	Volantes /afiches
<input type="checkbox"/>	Otros (especifique): _____

2.- Marque con una (x) la opción que considere más conveniente para las siguientes preguntas:

Preguntas	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
¿La actitud y la amabilidad del person en general fueron las adecuadas?				
¿El tiempo entre la realización del pedido y la entrega del pedido fue el adecuado?				
¿Le pareció adecuada la presentación del plato?				
¿Le parecieron cómodas y seguras las instalaciones del restaurante?				
¿Las promociones mostradas por los medios de comunicación fueron iguales a los brindados?				
¿El sabor de la comida en general cubrió sus expectativas?				

3.- Califique del 1 al 5 el servicio brindado por el Restaurante marino

1 2 3 4 5

4.- ¿Qué parte del servicio brindado debería mejorar para poder cumplir totalmente con sus expectativas?

5.- ¿Tiene usted alguna recomendación o sugerencia con respecto al servicio y productos brindados por el Restaurante marino?

Muchas gracias por su apoyo.

Anexo 10. Elección de factores de selección para cada zona y su ponderación

Matriz de impactos cruzados para la ponderación de cada factor

Factor	Descripción	A	B	C	D	Total	Peso
A	Costo del terreno (\$ / m2)		1	0	0	1	17%
B	Cercanía de la competencia directa	0		0	1	1	17%
C	Proximidad a avenidas principales	1	1		0	2	33%
D	Existencia de otros negocios principales	1	0	1		2	33%
						6	100%

Elaboración propia

Justificación de factores de selección

Factor	Descripción	Justificación	Peso
A	Costo del terreno (\$ / m2)	Este factor toma en cuenta el número de restaurantes de comida marina cercanos al local. Lo cual influirá negativamente en su selección.	17%
B	Cercanía de la competencia directa	El factor costo del terreno debe ser considerado para la evaluación de la localización, ya que un menor costo permitirá grandes ahorros en el proyecto. El precio del terreno es evaluado según el costo por metro cuadrado., en dólares.	17%
C	Proximidad a avenidas principales	Un local ubicado en una zona de fácil acceso permite atraer más clientes, y es más factible el transporte de los empleados. Este factor es evaluado según el nivel vehicular de transporte público y privado que circule en las zonas cercanas al local.	33%
D	Existencia de otros negocios principales	La existencia de otros negocios en la zona permite incrementar el volumen de personas que transitan por esta, generando mayores posibilidades de obtener clientes potenciales.	33%

Elaboración propia

Anexo 11. Justificación de evaluación de zonas, según criterios de selección

Chimbote

	Costo del terreno (\$ / m2)	Cercanía de la competencia directa	Proximidad a avenidas principales	Existencia de otros negocios principales
Puntaje	5	2	4	4
Zona 1	202.24	- Mar y Luna - Cevicherías zonales - El Verídico	- Malecón Grau - Jose Pardo - Francisco Bolognesi	- Muelle artesanal - Hospital La Caleta - Locales comerciales
Puntaje	3	1	5	4
Zona 2	416.67	- El Cevichón - El Rico Chimbote - El Marino Bar	- Enrique Palacios - Jose Pardo - Leoncio Prado	- Locales comerciales - Iglesia San Carlos - Municipalidad
Puntaje	5	1	3	3
Zona 3	221.43	- El Ajicito - Cevicherías zonales	- Manuel Villavicencio - Jose Galvez - Industrial	- Siderperú - Mercado El progreso - Mercado Modelo
Puntaje	4	4	4	5
Zona 4	380.00	- La Barca - Cevicherías zonales	- Pacífico - Jose Pardo - Panamericana Norte	- Megaplaza - Los Ferroles - El Mirador - Estadio Jose Galvez - Terminal El chimbador

Elaboración propia

Santa

	Costo del terreno (\$ / m2)	Cercanía de la competencia directa	Proximidad a avenidas principales	Existencia de otros negocios principales
Puntaje	5	4	2	3
Zona 1	166.67	- Cevicherías zonales	- Panamericana Norte - PE-12 - Camino Real	- Municipalidad - Mercado Municipal - Estadio San Bartolo

Elaboración propia

Coishco

	Costo del terreno (\$ / m2)	Cercanía de la competencia directa	Proximidad a avenidas principales	Existencia de otros negocios principales
Puntaje	5	4	1	1
Zona 1	138.89	- Cevicherías zonales	- Panamericana Norte - Santa - Pescadores	- Plazuela Miguel Grau - Plaza Los pescadores - Essalud

Elaboración propia

Nuevo Chimbote

	Costo del terreno (\$ / m2)	Cercanía de la competencia directa	Proximidad a avenidas principales	Existencia de otros negocios principales
Puntaje	5	2	4	4
Zona 1	200.00	- Rico Chimbote - El Salpreso	- Brasil - Argentina - Universitaria	- Hospital Regional - Universidad del Santa - Senati
Puntaje	5	3	5	4
Zona 2	219.05	- El Salpreso - Cevicherías zonales	- Pacífico - Panamericana Norte - Country	- Locales comerciales - Institutos escolares - Discotecas
Puntaje	4	4	3	3
Zona 3	280.00	- Rico Chimbote - Cevicherías zonales	- Pacífico - Panamericana Norte - Central	- Complejos deportivos - Institutos escolares - Ovalo La Familia
Puntaje	4	3	4	4
Zona 4	300.00	- El Salpreso - Cevicherías zonales	- Pacífico - Anchoveta - Panamericana Norte	- Municipalidad - Institutos escolares - Mercado Buenos Aires
Puntaje	2	3	5	5
Zona 5	500.00	- El salpreso - Cevicherías zonales	- Pacífico - Argentina - Country	- Locales comerciales - Institutos escolares - Catedral

Elaboración propia

Anexo 12. Detalle de maquinaria, equipos, muebles y enseres requeridos

a. Almacén

Alacena Multiusos			Congeladora Comercial		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Felipe Kikuchi & Asociados	
Marca / Modelo	Scandinova		Marca / Modelo	Metalfrio	
Precio (S./.)	179.90		Precio (S./.)	8,100.00	
Dimensiones	0.43 x 0.40 x 1.20 m		Dimensiones	1.40 x 0.80 x 2.05 m	
Especificaciones	El tamaño de la alacena vertical, es ideal para almacenar botellas, cajas de cereales u otros productos similares.		Especificaciones	Gabinete de acero inoxidable interior y exterior, sistema de enfriamiento por aire forzado.	
Refrigeradora Comercial			Balanza Electrónica		
Proveedor	Felipe Kikuchi & Asociados		Proveedor	Balanzas Basper	
Marca / Modelo	Metalfrio		Marca / Modelo	Basper	
Precio (S./.)	8,500.00		Precio (S./.)	750.00	
Dimensiones	1.40 x 0.80 x 2.05 m		Dimensiones	0.40 x 0.50 x 0.70 m	
Especificaciones	Gabinete de acero inoxidable interior y exterior, sistema de enfriamiento por aire forzado.		Especificaciones	Balanza integramente en acero inoxidable, calibrada con pesas certificadas.	

Elaboración propia

b. Cocina

Cocina Industrial			Lavadero		
Proveedor	Harman's Perú		Proveedor	Harman's Perú	
Marca / Modelo	Modelo 3900 2HP - AL		Marca / Modelo	Harman's	
Precio (S./.)	5,500.00		Precio (S./.)	1,400.00	
Dimensiones	1.75 x 0.75 x 0.95 m		Dimensiones	1.50 x 1.00 x 1.50 m	
Especificaciones	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable calidad AISI 304 2B, dos Hornos de gran capacidad.		Especificaciones	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable calidad AISI, con 2 compartimientos y tabla.	
Mesa de Trabajo			Refrigeradora comercial		
Proveedor	Harman's Perú		Proveedor	Indurama	
Marca / Modelo	Harman's		Marca / Modelo	Indurama RI-530	
Precio (S./.)	700.00		Precio (S./.)	1,649.00	
Dimensiones	2.50 x 0.70 x 1.00 m		Dimensiones	0.60 x 0.60 x 2.00 m	
Especificaciones	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable calidad AISI 304 2B, uso gastronómico.		Especificaciones	Uso comercial, cycle defrost, 403 litros, con ruedas.	
Anaquel			Exhibidor para helados		
Proveedor	Harman's Perú		Proveedor	Olx	
Marca / Modelo	Harman's		Marca / Modelo	Mimet	
Precio (S./.)	800.00		Precio (S./.)	1,000.00	
Dimensiones	1.20 x 0.50 x 1.50 m		Dimensiones	1.00 x 0.75 x 1.35 m	
Especificaciones	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable calidad AISI, uso gastronómico.		Especificaciones	Exhibidor para Helados, cuenta con 5 cubeteras, iluminación, de acero, tiene una bodega de 6 cubeteras.	
Campana extractora			Cámara conservadora y congeladora de productos marinos		
Proveedor	Harman's Perú		Proveedor	Roma Diaz	
Marca / Modelo	Harman's		Marca / Modelo	CF 02	
Precio (S./.)	4,000.00		Precio (S./.)	4,185.00	
Dimensiones	1.00 x 1.00 x 1.00 m		Dimensiones	1.30 x 0.65 x 2.10 m	
Especificaciones	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable calidad AISI, con filtros de aluminio.		Especificaciones	Fabricado en acero inoxidable AISI 304, espesor 1/32, acabado satinado en interior, aislamiento frigorífico de alta densidad.	

Elaboración propia

c. Comedor

Exhibidora vertical			Caja Registradora		
Proveedor	Indurama		Proveedor	Cajas Registradoras Perú	
Marca / Modelo	Indurama VFV-520		Marca / Modelo	SHARP XEA 23 S	
Precio (S/.)	1,999.00		Precio (S/.)	848.30	
Dimensiones	0.83 x 0.69 x 1.69 m		Dimensiones	0.36 x 0.43 x 0.37 m	
Especificaciones	Exhibidora vertical con luna de vidrio con desempañador, 380 litros.		Especificaciones	Visor LCD de 5 a 8 líneas, de fácil lectura. Impresora térmica integrada. Función SI / NO en ticket para ahorrar papel.	
Mostrador			Monitor para caja registradora y pedidos		
Proveedor	Mobilbar Perú		Proveedor	Bematech	
Marca / Modelo	Mobilbar		Marca / Modelo	Monitor Touch MTB-15	
Precio (S/.)	875.00		Precio (S/.)	500.00	
Dimensiones	2.00 x 0.80 x 1.20 m		Dimensiones	0.38 x 0.34 x 0.17 m	
Especificaciones	Mostrador para restaurante, incluye gavetas y módulo para computadora.		Especificaciones	Pantalla táctil con vidrio reforzado, resistente a líquidos y golpes. Optimiza la eficiencia del operador. Ajusta de 0 a 90°.	
Mesa			Televisor		
Proveedor	Mobilbar Perú		Proveedor	Importaciones Hiraoka S.A.C.	
Marca / Modelo	Mobilbar Baus		Marca / Modelo	TV Smart Viera - Panasonic	
Precio (S/.)	275.18		Precio (S/.)	1,899.00	
Dimensiones	0.50 x 0.50 x 0.50 m		Dimensiones	---	
Especificaciones	Mesa con cubierta de madera y base de acero.		Especificaciones	Televisor Smart TV Full HD de 42". Medios inalámbricos de fácil reproducción.	
Silla			Basurero		
Proveedor	Mobilbar Perú		Proveedor	Sodimac	
Marca / Modelo	Floresia silla		Marca / Modelo	Rimax Basurero	
Precio (S/.)	105.19		Precio (S/.)	49.90	
Dimensiones	0.45 x 0.42 x 0.90 m		Dimensiones	0.20 x 0.20 x 0.55 m	
Especificaciones	Silla fabricada en madera de Pino, barnizada y tapizada.		Especificaciones	Basurero con tapa móvil retráctil de 25 lt. Hecho de material polietileno.	

Elaboración propia

d. Depósito de limpieza

Contenedor			Aspiradora Industrial		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Branfisa	
Marca / Modelo	Rey		Marca / Modelo	CHASQUY 7B08	
Precio (S/.)	123.90		Precio (S/.)	899.90	
Dimensiones	0.70 x 0.40 x 1.10 m		Dimensiones	0.47 x 0.47 x 0.90 m	
Especificaciones	Tacho recolector megaforte #220. Con asas para el fácil transporte. Ruedas resistentes al impacto.		Especificaciones	Aspiradora industrial para aspirar polvo y agua de grandes áreas de manera rápida y eficiente. Capacidad de 55 gal.	
Kit de Aseo			Lustradora Industrial		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Branfisa	
Marca / Modelo	Kleine		Marca / Modelo	CHASQUY 8D14NL	
Precio (S/.)	149.90		Precio (S/.)	2,500.00	
Dimensiones	0.40 x 0.40 x 0.60 m		Dimensiones	0.42 x 0.42 x 1.22 m	
Especificaciones	Carro escurridor mopa de 30 lt. Ruedas de goma, estructura PVC y metal.		Especificaciones	Lustradora de 16" diseñada para trabajos duros. Cuenta con 15 metros de cable.	

Elaboración propia

e. Servicios higiénicos

Inodoro			Lavamanos		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Sodimac	
Marca / Modelo	Trebol Inodoro Sifón Jet		Marca / Modelo	Trebol Lavatorio Fontana	
Precio (S./)	164.28		Precio (S./)	179.90	
Dimensiones	0.69 x 0.41 x 0.74 m		Dimensiones	0.33 x 0.46 x 0.14 m	
Especificaciones	Sistema de doble pulsador que permite el ahorro de agua.		Especificaciones	Material de loza.	
Urinario			Lockers		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Metalic	
Marca / Modelo	Trebol Urinario Cadet		Marca / Modelo	G-43	
Precio (S./)	159.00		Precio (S./)	520.00	
Dimensiones	2.70 x 0.34 x 0.59 m		Dimensiones	1.28 x 0.45 x 1.95 m	
Especificaciones	Tipo Bidet / Urinarios.		Especificaciones	Locker de doce casilleros, hecho de acero inoxidable para prevenir deterioros prematuros.	
Basurero SSHH			Banca para Vestidores		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Mercado Libre	
Marca / Modelo	Ecole Papelera		Marca / Modelo	Bancas Madera	
Precio (S./)	19.90		Precio (S./)	99.00	
Dimensiones	0.30 x 0.30 x 0.40 m		Dimensiones	1.20 x 0.30 x 0.45 m	
Especificaciones	Papelera con pedal de 3 lt. Útil para desechar todo, inoxidable.		Especificaciones	Hecho de madera capirona, acabado de laqueado en color natural.	

Elaboración propia

f. Zona administrativa

Silla Ergonómica de escritorio			Gabinete		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Mercado Libre	
Marca / Modelo	Asenti AC09GHT		Marca / Modelo	Tvilum	
Precio (S./)	159.90		Precio (S./)	220.00	
Dimensiones	0.45 x 0.48 x 1.01 m		Dimensiones	0.35 x 0.60 x 1.50 m	
Especificaciones	Silla giratoria con respaldo y asiento acolchado, y base de nylon.		Especificaciones	Aglomerado de madera laminado en carapacho. Con divisiones internas, chapa de seguridad y bisagras cangrejo.	
Silla de Visita			Archivador		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Mercado Libre	
Marca / Modelo	Asenti Sillón fijo ISO		Marca / Modelo	Credenza	
Precio (S./)	59.00		Precio (S./)	220.00	
Dimensiones	0.40 x 0.50 x 0.80 m		Dimensiones	0.38 x 0.80 x 1.72 m	
Especificaciones	Sillón fijo, sin brazos, con asiento y respaldo en tela es apilable y muy práctico para escritorio o área de estudio.		Especificaciones	Estante de archivador para reuniones.	
Escritorio			Estante		
Proveedor	Sodimac		Proveedor	Mercado Libre	
Marca / Modelo	Moduart 113003		Marca / Modelo	Estante	
Precio (S./)	309.90		Precio (S./)	220.00	
Dimensiones	0.50 x 1.00 x 1.35 m		Dimensiones	0.78 x 0.78 x 2.00 m	
Especificaciones	Resistente a las rayaduras, humedad extrema, altas temperaturas y arañones; además de plagas, termitas y polillas.		Especificaciones	Credenza para oficina de melamina con 4 compartimientos y 2 puertas.	

Elaboración propia

Computadora Portátil		Mesa de Reuniones	
Proveedor	Hiraoka	Proveedor	Mega Office
Marca / Modelo	Dell L11CEL-TS250SW8C	Marca / Modelo	OVAL 190
Precio (S/.)	1,399.00	Precio (S/.)	1,058.50
Dimensiones	---	Dimensiones	0.80 x 0.75 x 1.90 m
Especificaciones	Procesador Intel Celeron 2955U, 1.4 GHz, disco duro: 500 GB. Tamaño de pantalla 11.6". Tarjeta gráfica Intel HD 4000. Sistema operativo Windows 8.	Especificaciones	Mesa de reuniones fabricado en melamina, con tapacanto grueso.
Computadora de Escritorio		Proyector	
Proveedor	Hiraoka	Proveedor	Mercado Libre
Marca / Modelo	HP 205 G1 All-in-one	Marca / Modelo	Lumens LED 2000
Precio (S/.)	1,399.00	Precio (S/.)	1,199.00
Dimensiones	---	Dimensiones	---
Especificaciones	Procesador AMD-E1-2500, 1.4 GHz, disco duro: 4 GB. Tamaño de pantalla 18.5". Tarjeta gráfica radeon 8240. Sistema operativo Windows 8.	Especificaciones	No necesita computadora para proyectar, lee USB. Interfaz: HDMI / USB / AV / VGA / YPBPR / S-VIDEO.
Impresora Multifuncional			
Proveedor	Mercado Libre		
Marca / Modelo	Epson Stylus CX3700		
Precio (S/.)	150.00		
Dimensiones	---		
Especificaciones	Imprime, copia, escanea, tiene WiFi.		

Elaboración propia

Anexo 13. Determinación del número de relaciones por importancia en la tabla relacional

Para la elaboración de la tabla relacional de actividades (TRA) se recomienda que los tipos de relaciones cumplan los siguientes requisitos:

- El número de relaciones entre áreas (sin contar las relaciones **X**) deben tener las siguientes distribuciones: A ≤ 5%, E ≤ 10%, I ≤ 15%, O ≤ 20% y U > 50%
- El número de relaciones se estima como:

$$\# \text{ relaciones} = \frac{N \times (N-1)}{2}, \text{ donde } N \text{ es el número de áreas}$$

Distribución del restaurante

Para estimar el número de relaciones por importancia en el TRA, de la distribución de áreas, se realiza el siguiente procedimiento:

Si, N = 8 áreas (en el caso del proyecto):

$$\# \text{ relaciones} = \frac{8 \times (8-1)}{2} = 28 \text{ relaciones}$$

El número de relaciones igual a 8 (se obtiene por observación directa del TRA). Por lo tanto, el número de relaciones sin contar **X** es 28 - 8 = 20 relaciones.

A continuación se estima el número de relaciones por tipo:

- A ≤ 5% → A = 0.05 x 20 = 1 / A ≤ 1
- E ≤ 10% → E = 0.10 x 20 = 2 / E ≤ 2
- I ≤ 15% → I = 0.15 x 20 = 3 / I ≤ 3
- ≤ 20% → O = 0.20 x 20 = 4 / O ≤ 4

Anexo 14. Detalle de la elaboración del diagrama relacional de actividades

A cada área por separado se le asignó un número en la tabla relacional de actividades para su fácil identificación, además se muestra la leyenda a utilizar para las relaciones respectivas.

Áreas	
1	Almacén
2	Cocina
3	Comedor
4	Zona Administrativa
5	SSHH clientes
6	SSHH personal
7	Depósito de limpieza
8	Estacionamiento

Tipo de relación

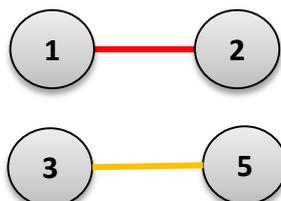
- A
- E
- I
- O
- X

Luego se procede a graficar las relaciones:

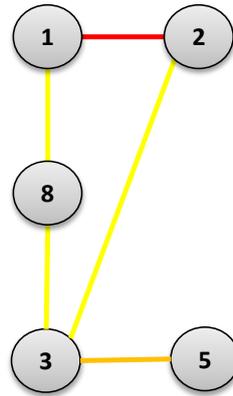
- Primero, se grafican las relaciones tipo A:



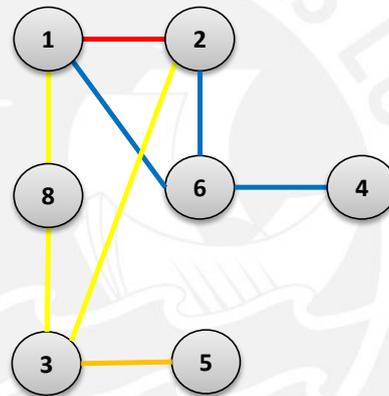
- Segundo, se grafican las relaciones tipo E:



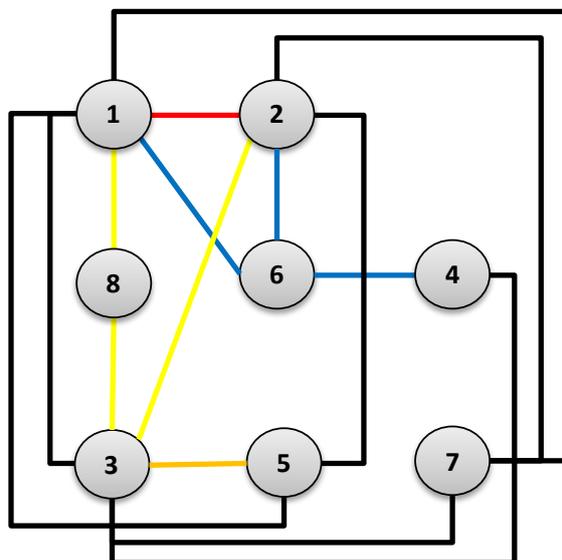
- Luego se grafican las relaciones tipo I:



- Posteriormente se grafican las relaciones tipo O:



- Y por último, se grafican las relaciones tipo X:



Anexo 15. Detalle del diagrama de bloques - algoritmo de Francis

Distribución del restaurante:

En primer lugar, se estiman los ratios de cercanía total (RCT) para cada área, de acuerdo a la siguiente ponderación para cada tipo de relación:

A	E	I	O	U	X
10,000	1,000	100	10	0	-10,000

	Áreas								Tipo de relación						Ratio de cercanía total (RCT)
	1	2	3	4	5	6	7	8	A	E	I	O	U	X	
1		A	X	U	X	O	X	I	1	0	1	1	1	3	40,110
2	A		I	U	X	O	X	U	1	0	1	1	2	2	30,110
3	X	I		X	E	U	X	I	0	1	2	0	1	3	31,200
4	U	U	X		U	O	U	U	0	0	0	1	5	1	10,010
5	X	X	E	U		U	U	U	0	1	0	0	4	2	21,000
6	O	O	U	O	U		U	U	0	0	0	3	4	0	30
7	X	X	X	U	U	U		U	0	0	0	0	4	3	30,000
8	I	U	I	U	U	U	U		0	0	2	0	5	0	200

Luego se realiza la tabla de secuencia de colocación:

Orden	Áreas	Motivos
1º	1	Mayor RTC
2º	2	Relación A con área 1
3º	8	Relación I con área 1
4º	6	Relación O con área 1 y 2
5º	4	Área restante en evaluación
6º	3	Relación X con área 1
7º	7	Relación X con área 1 y 2
8º	5	Relación X con área 1 y 2, menor RCT

Procedimiento:

- Se ubica el área de mayor RCT, el área 1 (Almacén) y se selecciona una posición para el área 2 (Cocina):

8	7	6
1	1A	5
2	3	4

Ubicación	VPP
1, 3, 5, 7	10,000
2, 4, 6, 8	5,000

Se selecciona la ubicación 1

- Se selecciona una posición para el área 8 (Estacionamiento):

10	9	8	7
1	2u	1i	6
2	3	4	5

Ubicación	VPP
4, 6, 8	100
3, 5, 7, 9	50
1, 2, 10	0

Se selecciona la ubicación 6

- Se selecciona una posición para el área 6 (SSH personal):

12	11	10	9	8
13	2o	1o	8u	7
2	3	4	5	6

Ubicación	VPP
3, 4, 10, 11	15
13	10
2, 5, 9, 12	5
8, 7, 6	0

Se selecciona la ubicación 3

- Se selecciona una posición para el área 4 (Zona administrativa):

14	13	12	11	10
1	2u	1u	8u	9
2	6o	6	7	8
3	4	5		

Ubicación	VPP
2, 4, 6	10
1, 3, 5	5
7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14	0

Se selecciona la ubicación 6

- Se selecciona una posición para el área 3 (Comedor):

14	13	12	11	10
1	2i	1x	8i	9
2	6u	4x	7	8
3	4	5	6	

Ubicación	VPP
1, 9	10
2, 8, 10, 14	5
3	0
4, 5, 6, 7, 11, 12, 13	Nulo

Se selecciona la ubicación 1

- Se selecciona una posición para el área 7 (Depósito de limpieza):

16	15	14	13	12	11
1	3x	2x	1x	8u	10
2	3	6u	4u	8	9
	4	5	6	7	

Ubicación	VPP
4, 5, 6, 7, 9, 10, 11	0
1, 2, 3, 8, 12, 13, 14	Nulo

Se selecciona la ubicación 6

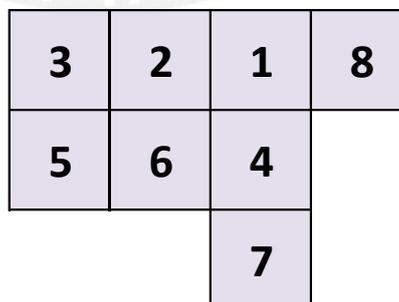
- Se selecciona una posición para el área 5 (SSHH clientes):

18	17	16	15	14	13
1	3E	2x	1x	8u	12
2	3	6u	4u	10	11
	4	5	7u	9	
		6	7	8	

Ubicación	VPP
1	1000
2, 18	500
4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13	0
3, 14, 15, 16, 17	Nulo

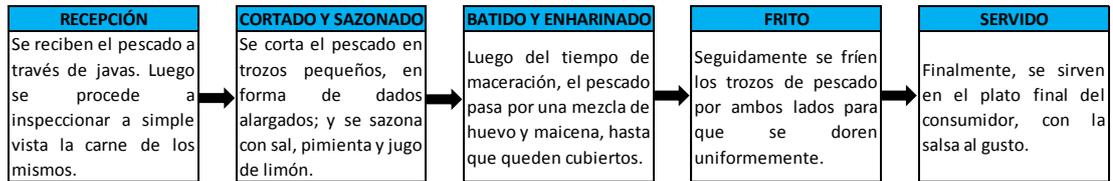
Se selecciona la ubicación 1

- Finalmente el diagrama de bloques resulta de la siguiente manera:

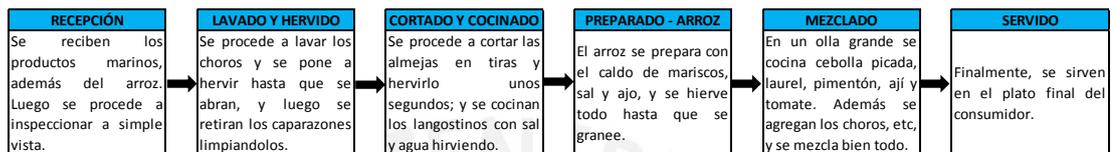


Anexo 16. Descripción de los procesos secundarios

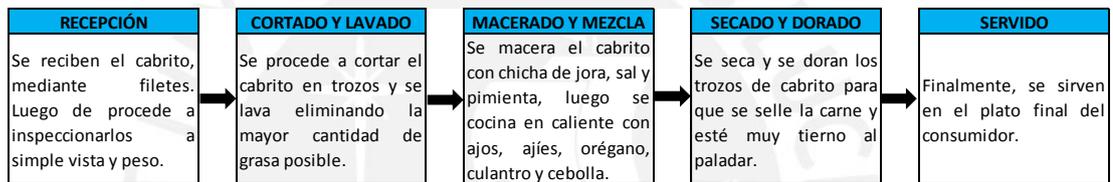
Chicharrón de pescado



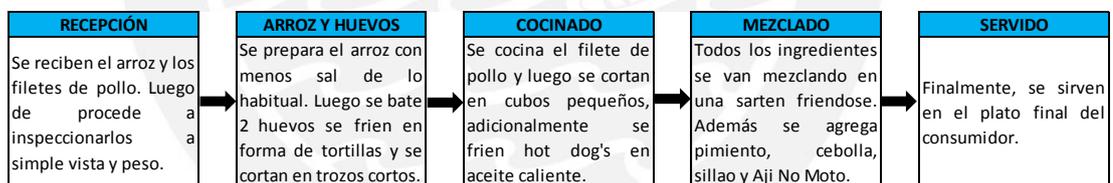
Arroz con mariscos



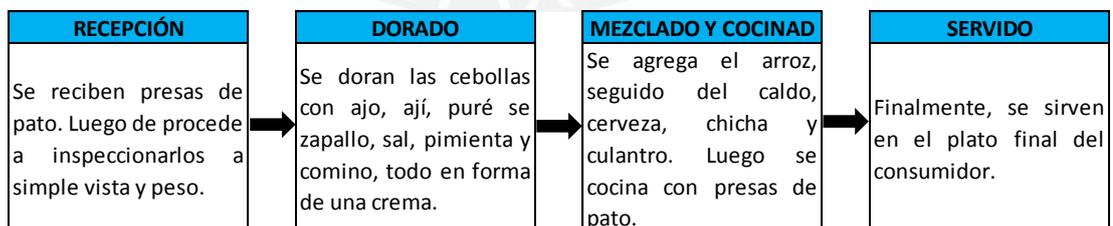
Cabrito



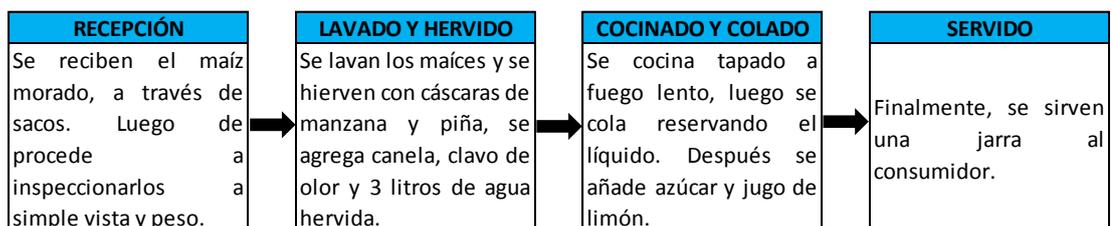
Arroz chaufa



Arroz con pato



Chicha morada



Anexo 17. Manipulación de alimentos en un restaurante

A continuación se muestran las buenas prácticas de manipulación de alimentos, respecto a las instalaciones, equipos y utensilios, facilidades sanitarias, higiene personal y capacitación sanitaria²:

a. Instalaciones sanitarias

- *Servicios higiénicos del personal y público*

El establecimiento deberá contar con servicios higiénicos diferenciados, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores y clientes, debidamente señalizados, los cuales deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo deberán contar con buena iluminación y ventilación, natural o artificial que permita la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento. Los servicios higiénicos para hombres deberán contar con inodoros, urinarios, lavatorios y para mujeres será similar a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Dichos lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca de los lavatorios la cantidad suficiente de dispositivos de distribución y depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación, asimismo deberán estar dotados en forma permanente de papel higiénico y de depósitos de basura de material resistente al lavado y desinfección continuo con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes o pedal. Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos. Los servicios higiénicos de los empleados deberán estar separados del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo a la cocina o almacén. Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor; asimismo las puertas deben tener ajuste automático y permanecer cerradas, excepto durante las operaciones de

² Tomado de la página de MINCETUR, Manipulación de alimentos. Disponible en: http://www.mincetur.gob.pe/Turismo/Otros/cultur/pdfs_documentos_Cultur/MBP_MANIPULACION_DE_ALIMENTO_S.pdf

limpieza. Es recomendable que los servicios higiénicos cuenten con el equipamiento adecuado para clientes con discapacidad.

- *Vestuarios para el personal*

El establecimiento debe facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en los cuales la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Dichos ambientes o vestuarios deben estar separados de los servicios higiénicos, contar con apropiada iluminación, ventilación y mantenerse en buen estado de conservación e higiene, asimismo contar con materiales de apoyo, tales como bancas, sillas y sistemas de seguridad. Las instalaciones y casilleros para los empleados deben estar libres de alimentos.

- *Punto de lavado de manos*

Se debe establecer una zona de lavado de manos ubicada en un lugar fuera de la cocina, de tal manera que los empleados se sientan motivados de lavarse las manos con frecuencia, asimismo debe colocarse un procedimiento escrito de como lavarse las manos. Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (yodo, alcohol), escobillas de uña, dispositivo de secado de manos (papel toalla o secadores automáticos de aire), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria.

- *Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza*

El establecimiento debe contar con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de equipos, utensilios e implementos de limpieza. Es importante contar con los implementos necesarios tales como detergente, desinfectante, escobillas, entre otros, para facilitar la operación de limpieza y desinfección de los mismos.

b. Equipos y Utensilios

- *Características de los equipos y utensilios*

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines deben ser de material resistente a la corrosión (acero inoxidable), no poroso ni adsorbente, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos; asimismo ser de fácil limpieza y desinfección,

capaces de resistir repetidas operaciones de dicho proceso. Las partes de los equipos que no están en contacto con el alimento, deben ser resistentes a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar. Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no absorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar. Es recomendable asignar tablas de cortar de diferentes colores, por ejemplo:

- Celeste: pescados y mariscos.
- Rojo: carnes crudas, aves.
- Verde: frutas y verduras lavadas y desinfectadas.
- Beige: panes o similares.
- Blanco: alimentos listos para el consumo

- *Lavado y desinfección de los equipos y utensilios*

Deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso todos los equipos y superficies en contacto con los alimentos (menaje de cocina, superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, etc.), utilizando toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar, por ejemplo: paño de color amarillo para el uso de detergentes y paño de color celeste para desinfectar, dichos paños deberán mantenerse en los recipientes con las soluciones respectivas, debidamente identificados; para lo cual es necesario capacitar al personal, a fin que realice el trabajo en forma apropiada. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desmontando las partes removibles, asimismo, el lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, utilizando agua potable en cantidad necesaria.

- *Lavado y desinfección de equipos estacionarios*

Los fabricantes deberán dar las instrucciones para la limpieza y desinfección. Se debe seguir los siguientes pasos:

- Apague y desenchufe el equipo antes de limpiarlo. De igual manera, deben apagarse los congeladores y refrigeradores.
- Quitar los restos de alimentos y la suciedad que está debajo del equipo y alrededor del mismo.
- Retirar las partes desmontables, lavar, enjuagar y dejar secar al aire.
- Cuando se laven partes cortantes, deberá colocarlos en forma opuesta a usted y limpiar las orillas con filo con un movimiento hacia afuera.
- En este caso también se debe utilizar toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar.

- Secar al aire todas las partes y luego colocarlas de nuevo de acuerdo a las instrucciones de ajuste de partes y protectores.
- Al juntar las unidades vuelva a desinfectar las superficies de contacto con la comida que tocó, limpiando con el paño que previamente se sumergió en el desinfectante.

- *Lavado y desinfección de vajilla, cubiertos y vasos*

Se debe seguir los siguientes pasos:

- Retirar los residuos de comidas.
- Lavar con agua potable corriente, caliente o fría y detergente (no utilizar esponjillas de acero inoxidable para lavar las ollas y sartenes, de preferencia utilizar esponjillas no metálicas).
- Enjuagar con agua potable corriente.
- Desinfectar con cualquier producto químico autorizado para dicho uso o con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.
- Enjuagar con agua potable si utilizó un desinfectante químico.
- Secar la vajilla por escurrimiento al medio ambiente, colocada en canastillas o similares, de lo contrario con toallas, secadores o similares que deberán ser de uso exclusivo y mantenerse limpios, en buen estado de conservación, en número suficiente conforme a la demanda del servicio.

- *Almacenamiento de equipos y utensilios*

Una vez limpios y desinfectados los equipos y utensilios, deben tomarse las siguientes precauciones para el almacenamiento y protección de los mismos:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Los vasos, copas y tazas deben guardarse colocándolos hacia abajo.
- Los equipos y utensilios, limpios y desinfectados deben guardarse en un lugar aseado, seco a no menos de 20cm del piso, alejados de drenajes de aguas residuales o recipientes de residuos.
- Los equipos que tienen contacto con las comidas y que no van a utilizarse inmediatamente deben cubrirse.
- Se debe limpiar y desinfectar los cajones y/o estantes antes de almacenar los cubiertos y utensilios, los cuales deben ser almacenados con los mangos hacia arriba para que los empleados los tomen de los mangos.

- *Mantelería*

Los establecimientos que utilicen mantelería, deberán conservarla en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; la guardarán limpia en un lugar exclusivo y cerrado, libre de polvo y humedad. Las servilletas de tela debe remplazarse luego de ser utilizadas por los comensales, en el caso de

los restaurantes que utilizan individuales de plástico deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.

- *Implementar un Programa de Limpieza y Desinfección*

Los restaurantes deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento, el cual incluya procedimientos de limpieza y desinfección, para lo cual utilizarán productos autorizados para tal fin. Para ejecutarlo se requiere el compromiso de la Gerencia y de los empleados. Se evaluará áreas, superficies, equipos, utensilios que necesiten limpiarse, estableciendo un horario. El programa debe considerar lo siguiente:

- Que se debe limpiar
- Con que se debe limpiar
- Cuando se debe limpiar
- Como se debe limpiar
- Quien debe supervisar el Programa
- Verificación del Programa de Limpieza y Desinfección

c. Facilidades sanitarias

- *Abastecimiento y calidad del agua*

Los restaurantes deberán contar con servicio de agua potable de la red pública manteniendo un cloro libre residual de 0.5 a 1.5 ppm y llevar un registro de control de cloro residual diario. El suministro será permanente y en cantidad suficiente, que permita atender las actividades del establecimiento. Los restaurantes que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua, deberán contar con la aprobación y vigilancia de la Dirección General de Salud Ambiental – Ministerio de Salud.

- *Evacuación de aguas residuales*

Las aguas residuales y del drenaje están contaminadas con bacterias, virus y parásitos, por lo tanto el establecimiento debe contar con un sistema de drenaje adecuado para manejar las aguas residuales que se producen y soportar cargas máximas. Dicho sistema de evacuación debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Es necesario limpiar y quitar la grasa periódicamente, instalando trampas de grasa para prevenir la acumulación de ésta y evitar que el drenaje se obstruya ya que podrían causar problemas de contaminación y mal olor. Se debe identificar y distinguir en forma clara

los tubos de todo el sistema de evacuación de aguas residuales y los tubos que llevan agua potable. Para facilitar las actividades de higiene en el área de cocina, el piso deberá contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales.

- *Manejo y disposición de residuos sólidos*

Para la eliminación de los residuos sólidos se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos, asimismo deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza. Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradable (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberán colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes. Los desechos se deberán retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación. Se contará con contenedores o colectores con tapas, de tamaño suficiente para la eliminación de los residuos sólidos, ubicados en un ambiente exclusivo. Dicha área no debe estar cerca de las áreas de preparación de comida o de almacenamiento. Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario.

- d. Higiene personal

Los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los alimentos, por lo tanto es importante que mantengan un alto grado de limpieza personal y vistán ropa protectora adecuada. El control médico periódico de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del restaurante y servicios afines. Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, se debe tener en cuenta:

- *Estado de salud*

La salud de los empleados y la higiene durante el proceso de preparación de alimentos es crítica. Los empleados enfermos o portadores de

infecciones que pueden transmitirse a otras personas a través de los alimentos, no deben trabajar en áreas de preparación de alimentos. Los responsables del manejo de alimentos deben comunicar inmediatamente a su supervisor todo síntoma de fiebre, diarrea, vómito, heridas infectadas, irritación de garganta y cualquier contacto con personas afectadas por enfermedades parecidas; de esta manera los administradores del establecimiento evitarán que ingresen si tienen los síntomas antes señalados. El manipulador de alimentos debe cubrirse con vendaje las heridas por corte, quemadura, herida infectada, cuando esté trabajando con comida o cerca de las superficies que entran en contacto con los alimentos, posteriormente debe ser separado del área y reasignado temporalmente a tareas o áreas que no requieran contacto con los alimentos.

- *Higiene y comportamiento*

Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal ya que es la clave para la prevención de las enfermedades alimenticias. Deben ducharse antes del trabajo, mantener el cabello limpio, corto o en el caso de las mujeres si lo tienen largo, tenerlo amarrado y cubierto con una malla protectora o similar, ya que un cabello sucio y suelto puede albergar microorganismos patógenos.

- *Práctica de higiene de las manos*

La higiene de manos es probablemente la forma más efectiva de controlar la contaminación. Existen tres componentes claves de la higiene de manos para el manipulador de alimentos:

- Contar con instalaciones y equipos adecuados para el lavado de manos.
- Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumo.
- Aplicar el procedimiento apropiado para el lavado de manos.

Los responsables del manejo de alimentos deben prestar mucha atención a lo que hacen con las manos ya que actos tan simples como rascarse la nariz o pasarse los dedos por el cabello pueden contaminar la comida. Antes de manipular los alimentos, las manos deben ser correctamente lavadas y desinfectadas, por lo tanto se debe promover el lavado de manos de los

empleados que manejan los alimentos, según el procedimiento apropiado. Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

- Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.
- Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.
- Frotarse las manos y los entre dedos por lo menos 40 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.
- Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.
- Secarse las manos con papel toalla desechable o secadores automáticos de aire.
- Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.
- Desinfectarse con un antiséptico (alcohol 70 grados) y dejar orear.

El secado de manos puede efectuarse de dos maneras, a través de los secadores automáticos de aire caliente o papel toalla desechable. Los secadores de aire automáticos son efectivos cuando se operan apropiadamente y el ciclo es suficientemente largo, asimismo, se considera un método rentable; sin embargo su uso inapropiado, tal como secarse las manos parcialmente y luego secarse en la ropa, podría causar problemas de recontaminación, ya que las manos húmedas recogen los microorganismos del ambiente más fácilmente. El papel toalla desechable es beneficioso porque la fricción durante el secado reduce adicionalmente los microorganismos de las manos y puede utilizarse como una barrera cuando se cierra la llave del agua y se sale por la puerta. Es recomendable escoger un dispensador que no requiera que el empleado toque las superficies que podrían estar contaminadas, tales como dispensadores con sensores de movimiento o un dispensador que continuamente tenga papel toalla expuesto. Para evitar la recontaminación se debe utilizar papel toalla o una barrera limpia similar, cuando se toque superficies como la llave del agua o la manija de la puerta del baño. Se debe realizar un correcto lavado de manos después de:

- Utilizar los servicios higiénicos.
- Tocar comidas crudas, prendas de vestir o delantal.
- Cubrirse con las manos para toser y estornudar.
- Fumar, comer o beber.
- Limpiar las mesas o levantar los platos sucios. Barrer, trapear el piso, tocar dinero, sacar la basura.
- Tocar cualquier otra cosa que pueda contaminar las manos, como equipos, superficies de trabajo o paños de limpieza no desinfectados.
- Pasarse los dedos por el cabello.

- Frotarse cualquier parte del cuerpo.
- *Cuidado de las manos*

Las uñas largas son difíciles de limpiar y podrían refugiar bacterias, por lo tanto deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte. En el caso de cortes o lesiones en las manos, deben cubrirse apropiadamente con vendas limpias y a su vez deben utilizar guantes limpios, dedales o cubiertas para evitar que la venda tenga contacto con el alimento.
- *Uso de guantes*

Las condiciones que promueven el crecimiento de microorganismos pueden reducirse a través de la utilización y cambio frecuente de guantes, lavándose las manos cada vez que se cambie un par nuevo. Los guantes de alta calidad reducen la probabilidad que se rasguen y rompan fácilmente, son más cómodos para utilizar y más fáciles de colocar y sacar. Se debe enseñar a los empleados que los guantes son utilizados principalmente para proteger a los alimentos y aquellos que los consumen. Deben ser utilizados sólo para algún uso específico y cambiado cuando sea necesario, por ejemplo:

 - Antes de comenzar una tarea diferente.
 - Tan pronto como se ensucien o rasguen.
 - Al menos cada 4 horas de uso continuo y más a menudo si es necesario.
 - Después de manejar carnes crudas o antes de manejar comidas cocinadas o listas para el consumo.
- *Uso de uniforme de trabajo apropiado*

El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo (bata, delantal, red, turbante o cofia que cubra completamente el cabello). El administrador debe asegurarse que los responsables del manejo de la comida respeten las siguientes recomendaciones:

 - Los manipuladores de alimentos deben colocarse el uniforme cuando llegan al establecimiento, no debe llevarse puesto fuera del lugar de trabajo, asimismo debe conservarse limpio y en buen estado.
 - Es recomendable que se cambien la ropa diariamente o más a menudo, ya que contiene microbios provenientes de las actividades y ambientes que recorren. La indumentaria en el área de cocina deberá ser de color blanco para visualizar mejor su estado de limpieza. Los operarios de limpieza y desinfección deberán utilizar

ropa protectora para ingresar al área de preparación. Es recomendable que utilicen uniforme de color diferente a los manipuladores de alimentos para su debida identificación y evitar una contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos.

- Cualquier persona que ingresa a la zona de preparación de alimentos, debe llevar ropa protectora, tales como: mandil, gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar su caída sobre los alimentos, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizante o botas cuando las operaciones las requieran, entre otros. Ejemplo: cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo, como niños, enfermos o ancianos, se debe utilizar protectores que ayudan a proteger los alimentos de gotas provenientes de la nariz y boca.
- Los manipuladores de alimentos deben utilizar un mandil o delantal de plástico para operaciones que requieran protección. Ejemplo: zona previa o mise in place y se deberán quitar el mandil o delantal cuando se deje el área.

- *Malos hábitos que se deben evitar*

Los manipuladores de alimentos deben seguir estrictas normas para evitar los malos hábitos:

- Fumar, comer, beber, masticar chicle o escupir en áreas de preparación de alimentos (a excepción de los chef que prueban las comidas de manera apropiada).
- Evitar toser y estornudar sobre los alimentos.
- Utilizar uñas largas o con esmaltes porque esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.
- Manipular los alimentos o ingredientes con las manos en vez de utilizar guantes y utensilios como tenazas, papel film, etc.
- Utilizar anillos, esclavas, relojes, aros u otros elementos que además de esconder bacterias pueden caer en los alimentos o en los equipos causando un problema de salud al consumidor.
- Utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.

- *Buenos hábitos para practicar*

Los manipuladores de alimentos siempre deberán acostumbrarse a:

- Lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de utilizarlos.
- Lavar y desinfectar vajillas y cubiertos antes de utilizarlos para servir.
- Tomar los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
- Mantener la higiene y el orden principalmente en su cocina o expendio y alrededor.
- Lavarse las manos antes de preparar los alimentos.

e. Capacitación sanitaria

Todo el personal debe estar entrenado en las Buenas Prácticas de Manipulación, a fin de crear una cultura de salubridad de la comida en los restaurantes y servicios afines. La administración del restaurante es responsable de la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos, la cual tiene carácter obligatorio y debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses, mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas o personas naturales especializadas. El propietario o administrador del restaurante deberá tomar medidas para que todo el personal que trabaja en su organización reciba capacitación continua; cada entrenamiento debe tener un objetivo, el cual debe indicar al trabajador lo que debe ser capaz de realizar después de terminar la capacitación.



Anexo 18. Almacenamiento en frío en restaurantes marinos

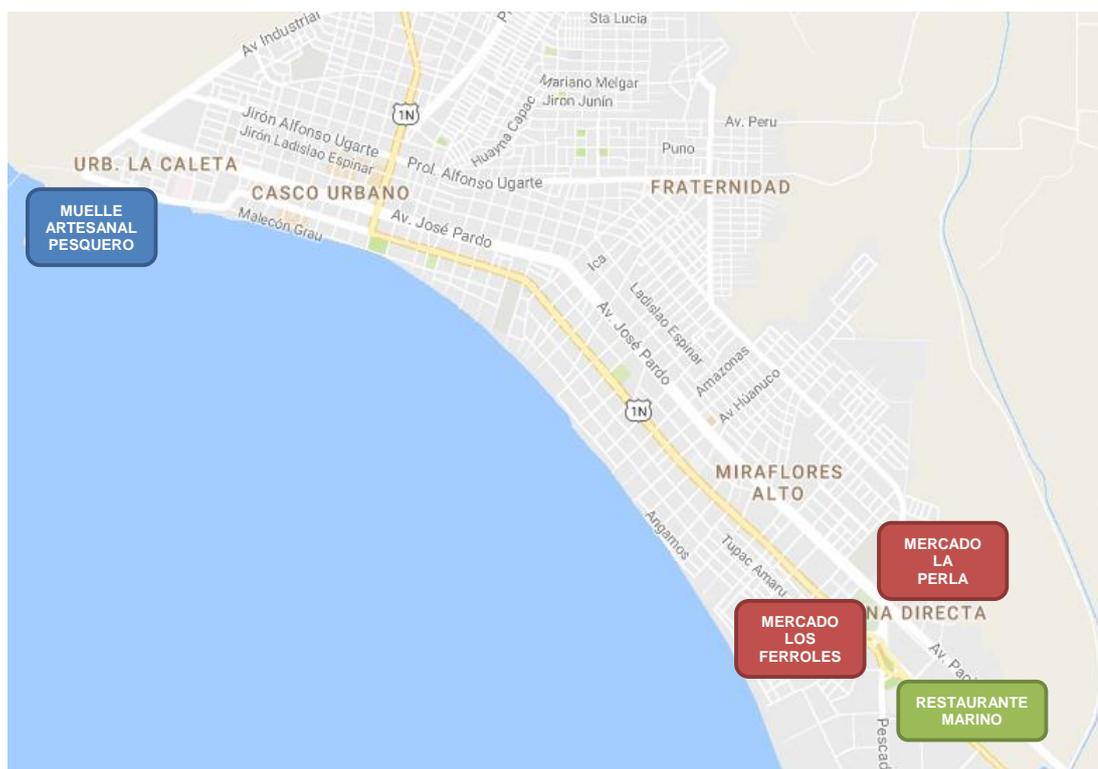
En los equipos de refrigeración, la temperatura debe calcularse según el tamaño y cantidad de alimento almacenado, de tal manera que el alimento tenga una temperatura menor a 5° C al centro de cada pieza³. En caso de conservar alimentos congelados, el establecimiento debe contar con equipos de congelación para que los alimentos tengan una temperatura de -18° C. Los alimentos que se reciben congelados deben almacenarse congelados. Los equipos de frío deben estar dotados de termómetros visibles y deben ser calibrados periódicamente. Las temperaturas de estos equipos deben ser registradas diariamente como parte del control. En el almacenamiento se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos de origen animal y vegetal se almacenarán por separado para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables. Asimismo, se separarán los que cuentan con envoltura o cáscara, de aquellos que se encuentran desprotegidos o fraccionados.
- Las piezas de res, en refrigeración, no deben exceder las 72 horas, mientras que otros tipos de carne, aves y menudencias las 48 horas.
- Los equipos de refrigeración y congelación deben permitir la circulación de aire frío en forma uniforme.
- Los alimentos se colocarán separados, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura adecuada.
- En las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 0,20 m. respecto del piso y 0,15 m. respecto de las paredes y el techo.
- Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.
- Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.
- Los alimentos deben almacenarse en lo posible en sus envases originales, debidamente rotulados para su identificación y manejo del Principio PEPS.

³ Información tomada de la NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES, RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA. Disponible en: http://www.muniplibre.gob.pe/web_old/Reglamento%20de%20Restaurante.pdf

Anexo 19. Optimización de la ruta de distribución

Para obtener las rutas óptimas de la distribución de insumos desde los proveedores hasta el restaurante marino, es necesario conocer la ubicación de los destinos; además de las distancias. A continuación se muestran un mapa con las ubicaciones de los lugares involucrados:



Fuente: Google Maps
Elaboración propia

Ubicación de proveedores:

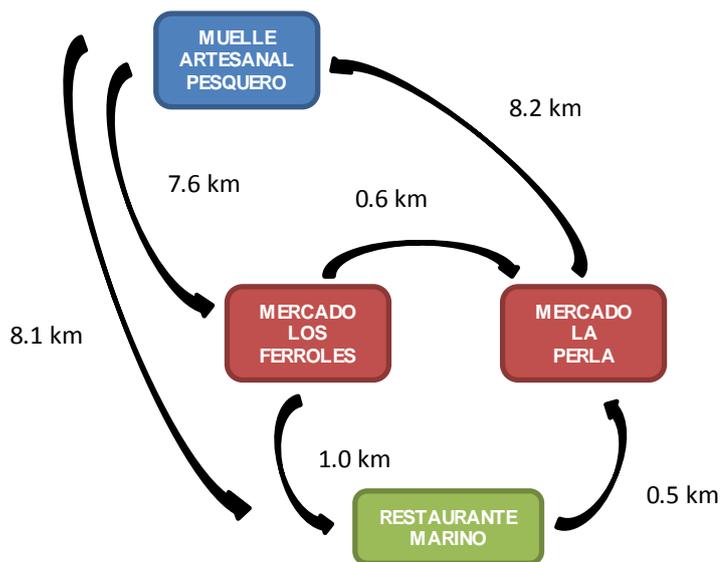
- Mercado “La Perla”: Prolongación Pardo #S/N
- Mercado “Los Ferroles”: Cruce de la avenida Pardo y la Panamericana
- Muelle Artesanal Pesquero: Jr. América Mza. M1 Lote. 4 A.H. San Pedro

Ubicación del restaurante:

- Prolongación Pardo #S/N, referencia: frente al Mercado La Perla

Distancias:

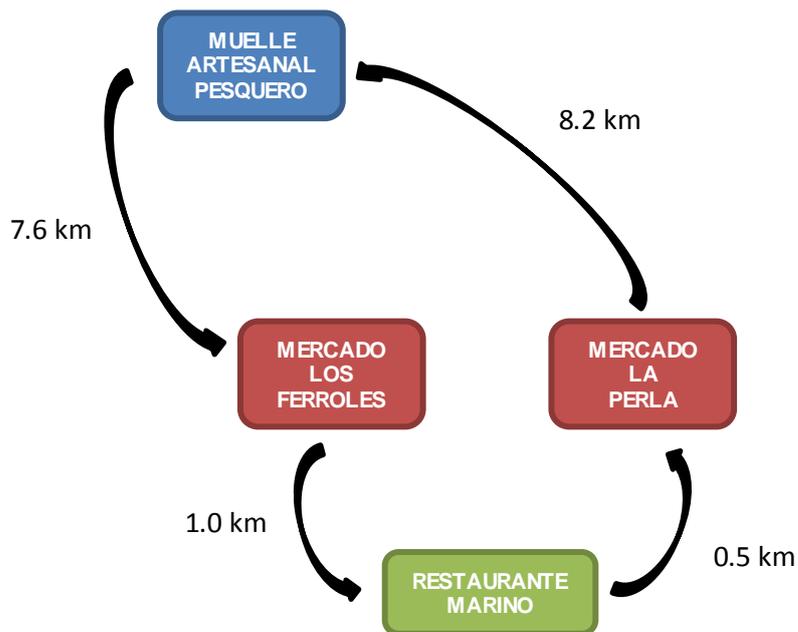
- Restaurante – Mercado “La Perla”: 0.52 km
- Restaurante – Mercado “Los Ferroles”: 1.34 km
- Restaurante – Muelle Artesanal Pesquero: 7.10 km
- Mercado “La Perla” - Mercado “Los Ferroles”: 1.20 km
- Mercado “La Perla” - Muelle Artesanal Pesquero: 7.00 km
- Mercado “Los Ferroles” - Muelle Artesanal Pesquero: 6.50 km



Elaboración propia

Antes de escoger la ruta óptima se tomó en cuenta que el vehículo que se usará para transportar los insumos iniciará y finalizará su recorrido en el Restaurante. Además, se consideró que antes de dirigirse al restaurante se debe llegar necesariamente a los mercados proveedores (La Perla, Muelle Artesanal y Los Ferroles).

Considerando todo lo anterior se tiene que la ruta óptima es, con un recorrido de 17.3 km:



Elaboración propia

Anexo 20. Análisis de los aspectos ambientales significativos

En la siguiente tabla se muestra la ponderación de cada aspecto ambiental analizado y si este es significativo o no, de acuerdo al puntaje total obtenido, usando la metodología IRA.

Área	Actividad	Aspectos Ambientales	IM	IS	IPI	IP	TOTAL	¿Significativo?
OPERATIVA	Recepción de insumos	Consumo de recursos naturales	1	2	1	2	6	NO
		Consumo de energía no renovable	1	2	2	2	7	NO
		Generación de ruido	1	1	1	2	5	NO
		Generación de reSÍduos solidos	1	1	2	2	6	NO
		Generación de polvo	1	2	1	2	6	NO
	Almacenamiento de insumos	Consumo de energía eléctrica	1	1	1	3	6	NO
		Consumo de recursos naturales	1	2	1	3	7	NO
		Generación de polvo	1	1	1	1	4	NO
		Generación de reSÍduos solidos	1	1	1	2	5	NO
	Lavado de insumos	Consumo de agua	1	2	2	3	8	SÍ
		Generación de efluentes	1	2	1	3	7	NO
		Generación de reSÍduos solidos	1	2	1	3	7	NO
	Preparación de insumos	Consumo de recursos naturales	1	2	1	3	7	NO
		Consumo de energía eléctrica	1	1	1	3	6	NO
		Consumo de agua	1	2	2	3	8	SÍ
	Elaboración de pedido	Consumo de energía eléctrica	1	1	1	3	6	NO
		Consumo de recursos naturales	1	2	1	3	7	NO
		Generación de CO2	3	2	3	3	11	SÍ
	Consumo de alimentos	Consumo de recursos naturales	1	2	1	3	7	NO
		Consumo de recursos ambientales	1	2	1	3	7	NO
Generación de reSÍduos solidos		2	2	3	3	10	SÍ	
DispoSición final	Consumo de recursos naturales	1	2	1	3	7	NO	
	Consumo de recursos ambientales	1	2	1	3	7	NO	
	Generación de reSÍduos solidos	2	2	3	3	10	SÍ	
	Generación de lixiviados	1	2	2	2	7	NO	
	Generación de emiSiones	1	2	2	2	7	NO	
SOPORTE	Uso de servicios higiénicos	Consumo de agua	1	2	2	3	8	SÍ
		Consumo de recursos naturales	1	2	1	3	7	NO
		Consumo de energía no renovable	1	2	2	2	7	NO
		Generación de reSÍduos solidos	1	2	2	3	8	SÍ
		Generación de emiSiones	1	2	2	2	7	NO
		Generación de efluentes	1	2	1	3	7	NO
	Actualización de planillas	Consumo de energía eléctrica	1	1	1	1	4	NO
		Consumo de recursos naturales	1	1	1	1	4	NO
		Generación de ruido	1	1	1	1	4	NO
		Generación de reSÍduos solidos	1	1	1	1	4	NO
	Limpieza del restaurante	Consumo de agua	2	1	1	3	7	NO
		Consumo de recursos naturales	2	1	1	3	7	NO
		Consumo de recursos ambientales	2	1	1	1	5	NO
		Generación de reSÍduos solidos	2	1	1	3	7	NO
		Generación de polvo	2	1	1	3	7	NO
		Generación de efluentes	2	1	1	3	7	NO

Elaboración propia

Anexo 21. Pasos para constituir un nuevo negocio

1. Elaboración de la Minuta de Constitución

La Minuta es el documento privado, elaborado y firmado por un abogado, que contiene el acto o contrato (constitución de la empresa) que se debe presentar ante un notario para su elevación a escritura pública.

Primer requisito: la reserva del nombre en Registros Públicos

- a. Búsqueda en los índices: esta búsqueda sirve para saber si no hay un nombre o título igual, o parecido, al que se le pondrá a la empresa. Si no hay un nombre similar, se continúa con la siguiente operación.
- b. Solicitud de inscripción de título (en el formato de Reserva de Nombre): se llena el formato con el nombre de los socios, el domicilio fiscal, el tipo de sociedad, la indicación de si es micro o pequeña empresa (MYPE), entre otros datos.
- c. Obtención de la Reserva de Preferencia Registral: tras solicitar la inscripción del nombre de la empresa, se debe esperar aproximadamente una semana para la entrega de la reserva. Esto significa que el índice de denominación se bloquea por treinta (30) días naturales y nadie puede tomar tal nombre dentro de ese plazo.

Segundo requisito: presentación de los documentos personales

Se acompaña copia simple del DNI vigente del titular o de los socios. En caso, las personas sean casadas, se adjuntará copia del documento de identidad del cónyuge. En el caso de titular/socio extranjero, se deberá acompañar copia del carné de extranjería o visa de negocio.

Tercer requisito: descripción de la actividad económica

Se presenta en una hoja suelta redactada y firmada por los socios.

Cuarto requisito: capital de la empresa

Se debe indicar el aporte del titular o de los socios que se hace para la constitución de la empresa. Los aportes se deben detallar en Bienes Dinerarios y Bienes no Dinerarios como sigue:

- a. Bienes dinerarios: se le llama al aporte del capital realizado en efectivo. Una vez elaborada la minuta, y con una copia de ésta, se debe efectuar el depósito

- bancario a nombre de la empresa. Se debe adjuntar la “Constancia de Depósito” en original y copia.
- b. Bienes no dinerarios: aporte del capital realizado en máquinas, equipos, muebles o enseres. La lista detallada del aporte de bienes debe presentarse en una declaración jurada simple.
 - c. Bienes dinerarios y no dinerarios: es la combinación de ambos aportes.

Quinto requisito: estatuto

Se debe acompañar el estatuto que regirá a la empresa (la gerencia, la junta general, los deberes y derechos de los socios o accionistas, entre otros, según corresponda).

2. Elaboración de la Escritura Pública

Es todo documento matriz incorporado al protocolo notarial, autorizado por el notario. Sirve para darle formalidad a la minuta y, posteriormente, presentarla en Registros Públicos para su inscripción. Para su elaboración, el notario requiere de los siguientes documentos:

- a. Minuta de constitución de la empresa (incluyendo una copia simple).
- b. Pago de los derechos notariales.

3. Inscripción en el Registro de Personas Jurídicas

Dado que el tipo de sociedad de la empresa es Sociedad Anónima Cerrada, esta se realizará en el Registro de Sociedades⁴. Para realizar la inscripción, se deben presentar los siguientes documentos:

- a. Formato de solicitud de inscripción debidamente llenado y suscrito.
- b. Copia del documento de identidad del representante, con la constancia de haber sufragado en las últimas elecciones o haber solicitado la dispensa respectiva.
- c. Escritura pública que contenga el Pacto Social y el Estatuto.
- d. Comprobante de depósito por el pago de derechos registrales (tasas).

Derechos registrales (tasas):

Las oficinas registrales cobrarán derechos registrales (tasas) por la inscripción⁵.

⁴ Hay dos tipos distintos de Registros de Personas Jurídicas empresariales: Registro de Sociedades (para tipos de sociedades como: S.R.L., S.A. y S.A.C.) y Registro de la Empresa Individual de Responsabilidad Limitada (para Empresas Individuales de Responsabilidad Limitada). Recurso electrónico en: <<http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso3.pdf>>

Calificación del título:

La calificación del título está a cargo de un registrador público de la oficina registral competente⁶, que debe extender el asiento de inscripción en un plazo de 01 DÍA ÚTIL. A partir de la fecha y hora de presentación de los respectivos documentos, la empresa gozará de los derechos y beneficios que brinda la inscripción. A partir de la inscripción registral, la sociedad adquiere personalidad jurídica. En caso de que el título haya sido observado, se tendrá que subsanar el inconveniente dentro de los 35 días de presentada a Registros Públicos. Luego de calificar el título, la oficina registral hace entrega de:

- a. Una constancia de inscripción.
- b. Copia simple del asiento registral.

4. Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Dado que el tipo de sociedad seleccionada es Sociedad Anónima Cerrada, y por las características de la empresa, esta se acogerá al Régimen General del Impuesto a la Renta, se deben presentar los siguientes documentos:

- a. Documento de identidad del representante legal.
- b. Para sustentar el domicilio fiscal, se presentara uno de los siguientes documentos: recibo de agua, luz, telefonía fija, televisión por cable (con fecha de vencimiento dentro de los últimos dos meses) o de la última declaración jurada de predio o autoevaluó, entre otros documentos autorizados por la SUNAT.
- c. La partida registral certificada (ficha o partida electrónica) por los Registros Públicos. Dicho documento no podrá tener una antigüedad mayor a treinta (30) días calendario.
- d. En el caso de la declaración de establecimiento(s) anexo(s), se deberá exhibir el original y presentar fotocopia de uno de los documentos que sustentan el domicilio del local anexo.

Los comprobantes de pago que podrán ser usados son:

- Facturas.
- Boletas de venta.

⁵ El valor de las tasas es: 1.08% UIT por derechos de calificación, 3/1000 del valor del capital por derechos de inscripción: 3 soles por cada 1000 soles. Recurso electrónico en: <<http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso3.pdf>>

⁶ SUNARP, zonas y oficinas registrales en todo el Perú. Recurso electrónico en: <<http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso3.pdf>>

- Liquidaciones de compra.
- Tickets o cintas emitidas por máquinas registradoras.
- Tickets emitidos por sistemas informáticos.
- Otros documentos: notas de crédito y notas de débito, guías de remisión.

5. Registro de trabajadores en ESSALUD

El registro de la entidad empleadora se realiza mediante el Programa de Declaración Telemática - PDT 600 a través de la página web de la SUNAT⁷. Asimismo, a través de esta declaración, el empleador consignara como contribución el 9% de su sueldo total percibido, el cual no deberá ser menor al 9% de la Remuneración Mínima Vital vigente. Los datos que se deben consignar en el PDT son los datos personales del trabajador y de los derechohabientes como: apellido paterno, apellido materno, nombres completos, N° DNI, fecha de nacimiento, entre otros, que se indican en el mismo.

6. Autorización de permisos especiales

Son permisos o requisitos que solicita la autoridad competente, según el área de especialización del negocio, para garantizar que las prácticas de la empresa sean compatibles con el interés colectivo y la calidad de vida ciudadana. En el esquema de negocio planteado, se deben solicitar los siguientes permisos y/o autorizaciones:

Autorizaciones especiales	Área responsable	Normativa	Costo
Inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas	DIGESA - DEHAZ Área de Certificaciones y Registro Sanitario	Ley N° 26842 del 20/07/97 Art. 91° D.S. N° 007-98-SA del 25/09/98 Art. 105°	Derecho de Pago: No MYPE 7% UIT MYPE 2% UIT Plazo para pronunciamiento: 7 días
Certificación Sanitario de Establecimiento de Fabricación de Alimentos y Bebidas	DIGESA - DEHAZ Área de Habilitación Sanitaria	D.S. N° 007-98-SA del 25/09/98	Derecho de Pago 15% UIT, además de gastos de inspección Plazo para pronunciamiento: 30 días hábiles
Presentación de Declaración Jurada de Restaurantes: Para aquellos que no optan por la clasificación y categorización	MINCETUR - Dirección de Normatividad y Supervisión	D.S. N° 025-2004-MINCETUR del 10/11/2004	Gratuito

Fuente: SUNAT

7. Autorización y legalización del libro de planillas

Las planillas de pago son un registro contable. Brindan elementos que permiten demostrar, de manera transparente, ante la autoridad competente, la relación laboral del trabajador con mi empresa, su remuneración y los demás beneficios que

⁷ Se realiza de este modo, porque la empresa tiene más de 4 trabajadores, si cuenta con menos de 5 trabajadores, debe usar el Formulario N° 402, el cual puede adquirirse en la SUNAT o en entidades bancarias. Recurso electrónico en: <<http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso6.pdf>>

se le pagan. Estas deben ser autorizadas por la Autoridad Administrativa de Trabajo (AAT)⁸; en el caso de Lima, la AAT se encuentran en el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.



Fuente: SUNAT

8. Autorización de la licencia municipal de funcionamiento

La licencia municipal de funcionamiento es la autorización que otorga la municipalidad para el desarrollo de las actividades de la empresa en su jurisdicción.

Requisitos generales:

- a. Solicitud de Licencia de Funcionamiento con carácter de declaración jurada, que incluya:
 - Número de RUC y DNI o carné de extranjería del solicitante, tratándose de personas jurídicas o naturales, según corresponda.
 - DNI o carné de extranjería del representante legal en caso de personas jurídicas u otros entes colectivos, o tratándose de personas naturales que actúen mediante representación.
- b. Vigencia de poder del representante legal.
- c. Declaración Jurada de Observancia de Condiciones de Seguridad o Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil de Detalle o Multidisciplinaria, según corresponda.
- d. Inspección Técnica de Seguridad en Defensa Civil Básica Ex-Ante al otorgamiento de la licencia de funcionamiento, realizada por la municipalidad (aplicada a los restaurantes con un área mayor a los 100 m²).

Además, todo local debe contar con:

⁸ El costo de la autorización en el Ministerio de Trabajo es de 1% UIT por cada 100 hojas. Recurso electrónico en: <<http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso5.pdf>>

- Extintor de acuerdo a dimensiones de local.
- Certificado de fumigación.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Carnet sanitario de personal que labora en local.
- Autorización de anuncios propagandas (estas se tramitan después de la licencia de funcionamiento).

En el siguiente anexo se especifican los requerimientos de la municipalidad para obtener la licencia de funcionamiento.

9. Legalización de libros contables

La empresa debe abrir sus libros contables, y registros necesarios, al momento de entrar en funcionamiento para suministrar información sobre la marcha del negocio. Los libros solo tienen valor a partir de su legalización. La legalización, de libros u hojas, se debe efectuar ante un notario⁹. Dado que la empresa se ha acogido a la Régimen General de Impuesto a la Renta, se debe llevar contabilidad completa¹⁰; por ende, es de exigencia obligatoria:

a. Libros societarios

- Libro de Actas
- Registro de Acciones

b. Libros contables

- Libro de Inventarios y Balances
- Libro Diario
- Libro Mayor

c. Libros y registros auxiliares

- Libro Caja y Bancos.
- Libro de Remuneraciones (sueldos y/o salarios), en caso de tener trabajadores dependientes.
- Libro de Retenciones de Renta de Quinta Categoría en caso de tener trabajadores independientes.
- Registro de Inventarios Permanente en Unidades Físicas, en caso de superar las 500 UIT de ingresos brutos anuales.
- Registro de Compras.
- Registro de Ventas.

⁹ Ley N° 26501 Establecen que los jueces de paz letrados y notarios son competentes para legalizar la apertura de libros contables y otros que la ley señale. Artículo 112.

¹⁰ SUNAT. Legalizo mis libros contables. Página 2. Recurso electrónico en: <<http://www.sunat.gob.pe/exportaFacil/pasos/paso9.pdf>>

Anexo 22. Ficha para evaluación de restaurantes y servicios afines

Razon Social o Nombre del Establecimiento:.....												
Distrito:.....			Provincia:.....			Departamento:.....						
Administrador o Dueño del Establecimiento:.....					DNI N°:.....							
N° de Manipuladores: Hombres					Mujeres.....							
N° de raciones diarias:												
(Para la calificación se asigna el puntaje 2 o 4 si cumple el requisito y se asigna cero (0) si no cumple. No hay puntajes intermedios)												
	RUBROS			Visitas			RUBROS			Visitas		
		c	1	2	3			c	1	2	3	
1	Ubicación y Exclusividad					10	Plagas					
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno	SI = 4				10.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas)	SI = 4				
1.2	Uso Exclusivo	SI = 2				10.2	Ausencia de indicios de roedores	SI = 4				
2	Almacén					11	Equipos					
2.1	Ordenamiento y Limpieza	SI = 2				11.1	Conservación y funcionamiento	SI = 2				
2.2	Ambiente adecuado (seco y ventilado)	SI = 2				11.2	Limpieza	SI = 2				
2.3	Alimentos refrigerados (0°C a 5°C)	SI = 4				12	Vajilla, cubiertos y utensilios					
2.4	Alimentos congelados (-16°C a -18°C)	SI = 4				12.1	Buen estado de conservación	SI = 2				
2.5	Enlatados (sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras, Fecha y Reg. Sanit. Vigentes)	SI = 4				12.2	Limpieza y Desinfección	SI = 2				
2.6	Ausencia de sustancias químicas	SI = 4				12.3	Secado (escumamiento protegido o adecuado)	SI = 2				
2.7	Rotación de stock	SI = 2				12.4	Tabla de pizarra inabsorbente, limpia y en buen estado de conservación	SI = 4				
2.8	Contar con panhuelos y anaqueles	SI = 2				13	Preparación					
3	Cocina					13.1	Fujo de Preparación adecuado	SI = 4				
	El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intermedia y final)	SI = 4				13.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas	SI = 4				
3.1	higiene (zonas previa, intermedia y final)	SI = 4				13.3	Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio	SI = 2				
3.2	Pisos, paredes y techos de lisos, lavables, limpios, en buen estado de conservación	SI = 2				13.4	Cocción completa de carnes	SI = 4				
3.3	Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias	SI = 2				13.5	No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos	SI = 4				
3.4	Campesina extractora limpia y operativa	SI = 2				13.6	Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados	SI = 4				
3.5	Iluminación adecuada	SI = 2				13.7	procedimientos de descongelación adecuado	SI = 4				
3.6	Ventilación Adecuada	SI = 2				14	Conservación de Comidas					
3.7	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				14.1	Sistemas de calor > 63°C	SI = 4				
4	Comedor					14.2	Sistemas de frío < 5°C	SI = 4				
4.1	Ubicado próximo a la cocina	SI = 2				15	Manipulador					
4.2	Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado	SI = 2				15.1	Uniforme completo y limpio	SI = 2				
4.3	Conservación y Limpieza de muebles	SI = 2				15.2	Se observa higiene personal	SI = 4				
5	Servicios Higiénicos para el Personal					15.3	Capacitación en higiene de alimentos	SI = 2				
5.1	Ubicación adecuada	SI = 4				15.4	Aplica los BPM	SI = 4				
5.2	Conservación y funcionamiento	SI = 2				16	Medidas de Seguridad					
5.3	Limpieza	SI = 2				16.1	Conte incendios (extintores operativos y vigentes)	SI = 2				
5.4	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				16.2	Señalización contra sismos	SI = 2				
6	Servicios Higiénicos para Comensales					16.3	Sistema eléctrico	SI = 2				
6.1	Ubicación adecuada	SI = 4				16.4	Corte suministro de combustible	SI = 2				
6.2	Conservación y funcionamiento	SI = 2				16.5	Boliquin de primeros auxilios operativo	SI = 2				
6.3	Limpieza	SI = 2				16.6	Seguridad de los balones de Gas	SI = 2				
6.4	Facilidades para el lavado de manos	SI = 4				16.7	Insultos para limpieza y desinfección, combustible almacenados en lugar adecuado y alejados de alimentos y del fuego	SI = 2				
7	Agua											
7.1	Agua potable	SI = 4										
7.2	Suministro suficiente para el servicio	SI = 4										
8	Desagüe											
8.1	Operativo	SI = 2					Total de Puntaje (obtenido)	178				
8.2	Protegido (sumideros y rejillas)	SI = 2					Porcentaje del puntaje obtenido	100%				
9	Residuos						Fecha					
9.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente	SI = 2					Inspector					
9.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente	SI = 2					75% al 100% : Aceptable					
9.3	Es eliminado la basura con la frecuencia necesaria	SI = 2					51% al 74% : En Proceso					
							Menor al 50% : No Aceptable					

Fuente: Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, anexo 3 – Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA

Anexo 23. Reglamento de restaurantes

CAPÍTULO I: DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN Y COMPETENCIA

Artículo 1°.- Objeto

El presente Reglamento establece las disposiciones para la categorización, calificación y supervisión del funcionamiento de los restaurantes; asimismo, establece los órganos competentes en dicha materia.

Artículo 2°.- Ámbito de aplicación

Están sujetos a las normas del presente Reglamento, todos los establecimientos que prestan el servicio de restaurante. Los establecimientos de hospedaje que a su vez prestan el servicio de restaurante, en forma integrada, tanto a sus huéspedes como al público en general, están sujetos al presente Reglamento, en cuanto concierne, a la prestación del servicio de restaurante. En este caso, el restaurante ostenta una categoría equivalente a la del establecimiento de hospedaje.

Artículo 3°.- Definiciones

Para los efectos del presente Reglamento y sus Anexos, se entiende por:

- a) Restaurante: Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento y de acuerdo a las normas sanitarias correspondientes.
- b) Categoría: Rango definido por este Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo a los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o un (1) Tenedor.
- c) Bar.- Recinto del Restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.
- d) Chef.- Persona que desempeña la función de jefe de cocina del restaurante.
- e) Sub Chef. - Persona que en ausencia del chef, desempeña la función de jefe de cocina.
- f) Maître.- Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento de comedor, de recibir y atender a los clientes, así como de cuidar la buena presentación de los platos.
- g) Jefe de Comedor.- Persona que asume las funciones del maître, en su ausencia.
- h) Capitán de Mozos.- Persona encargada de apoyar al maître o al jefe de comedor, así como de supervisar la labor de los mozos.

- i) Mozo.- Persona que se encarga de atender a los clientes en el comedor.
- j) Barman.- Persona encargada de la preparación y presentación de bebidas de diversa índole, en el bar.
- k) Personal de recepción.- El encargado de la atención inicial de los clientes del restaurante.
- l) Personal subalterno.- Personal encargado de la preparación de los alimentos y de seguir todas las instrucciones del chef o del jefe de cocina.
- ll) Personal de servicio: Personal de limpieza, mantenimiento y seguridad.
- m) Inspector: Servidor público autorizado por el Órgano Regional Competente para efectuar visitas a los restaurantes, a fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento.
- n) Informe Técnico.- Es el documento emitido por el Órgano Regional Competente, en el que se da fe que el establecimiento cumple rigurosamente los requisitos exigidos en el Reglamento de Restaurantes para ostentar la condición de restaurante categorizado y/o calificado.
- ñ) MINCETUR.- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- o) VMT.- Viceministerio de Turismo.
- p) DNDT. - Dirección Nacional de Desarrollo Turístico.

CAPÍTULO II: DE LA COMPETENCIA Y FUNCIONES

Artículo 4º.- Competencia

Los Órganos Regionales Competentes para la aplicación del presente Reglamento, son las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo de los Gobiernos Regionales, dentro del ámbito de competencia administrativa correspondiente; y en el caso de la Municipalidad Metropolitana de Lima, el Órgano que ésta designe para tal efecto.

Artículo 5º.- Funciones del Órgano Regional Competente

Corresponden al Órgano Regional Competente las siguientes funciones:

- a) Otorgar la categoría a los restaurantes;
- b) Otorgar la calificación de "Restaurante Turístico";
- c) Modificar la categoría y/o la calificación otorgada;
- d) Resolver los recursos de carácter administrativo que formulen los titulares de los restaurantes en relación con la categoría y/o calificación otorgada;
- e) Supervisar el estado de conservación de los restaurantes, así como las condiciones y la calidad de los servicios, de acuerdo con el programa establecido

en el Plan Anual de Inspección y Supervisión y en coordinación con los Sectores involucrados en los casos que resulte pertinente;

f) Ejecutar las operaciones de estadística sectorial necesarias de alcance regional, autorizadas por el ente rector del sistema estadístico nacional;

g) Elaborar y difundir las estadísticas regionales oficiales sobre restaurantes, observando las disposiciones del ente rector del sistema estadístico nacional;

h) Facilitar a la Oficina de Estadística del MINCETUR, los resultados estadísticos sobre restaurantes;

i) Llevar y mantener actualizado el Directorio de restaurantes categorizados y/o calificados;

j) Llevar una base de datos de los restaurantes que operen en el ámbito de su competencia que no hubieren solicitado la categorización y/o calificación;

k) Remitir, mensualmente, a la DNDT copia actualizada del Directorio de restaurantes categorizados y/o calificados, así como la base de datos de los no categorizados ni calificados;

l) Coordinar con otras instituciones públicas o privadas las acciones necesarias para el cumplimiento del presente Reglamento;

ll) Ejercer las demás atribuciones que establezca el presente Reglamento y los dispositivos legales vigentes.

El Órgano Regional Competente podrá delegar sus funciones a otras entidades, cuyo personal debe ser previamente capacitado y evaluado para tal efecto; la delegación se sujetará a las normas establecidas por la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus normas modificatorias y complementarias.

CAPÍTULO III: DE LA AUTORIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Artículo 6°.- Requisitos para el inicio de actividades

Los Restaurantes para el inicio de sus actividades deberán encontrarse inscritos en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) a que se refiere la Ley N° 26935, Ley sobre Simplificación de Procedimientos para Obtener los Registros Administrativos y la Autorizaciones Sectoriales para el Inicio de las Actividades de las Empresas, normas complementarias y modificatorias. Asimismo, deberán contar con la Licencia Municipal de Funcionamiento y cumplir con las demás disposiciones municipales correspondientes.

Artículo 7°.- Condiciones mínimas exigidas a los restaurantes

Los titulares de los restaurantes deberán informar al Órgano Regional Competente, dentro de un plazo de treinta (30) días de iniciada su actividad y con carácter de Declaración Jurada, que cuentan con la Licencia Municipal de Funcionamiento respectiva y cumplen con las normas relativas a las condiciones del servicio que prestan y a la calidad en la preparación de comidas y bebidas, establecidas en los artículos 25° y 26° del presente Reglamento.

CAPÍTULO IV: DE LOS RESTAURANTES CATEGORIZADOS Y/O CALIFICADOS

Artículo 8°.- Categorización y/o calificación de los restaurantes

El titular de un restaurante que requiere ostentar categoría y/o calificación, podrá solicitar al Órgano Regional Competente un Certificado de categorización y/o calificación cumpliendo con los requisitos que correspondan, conforme a lo señalado en los Anexos que integran el presente Reglamento.

Artículo 9°.- Requisitos de la solicitud de calificación y/o categorización

El titular del restaurante que solicite el Certificado de categorización y/o calificación, deberá presentar al Órgano Regional Competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 113° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, a la que se adjuntará los siguientes documentos:

- a) Fotocopia simple del RUC.
- b) Fotocopia simple de la constancia o certificado vigente otorgado por el Sistema Nacional de Defensa Civil, en el que se señale que el establecimiento reúne los requisitos de seguridad para prestar el servicio.
- c) Si el Restaurante se ubica en zonas que correspondan al Patrimonio Monumental, Histórico, y Arqueológico, Área Natural Protegida, o en cualquier otra zona de características similares, se adjuntará a la solicitud los informes favorables de las entidades competentes.
- d) Copia del Recibo de pago por derecho de trámite establecido en el TUPA correspondiente.

Artículo 10°.- Procedimiento para otorgar el Certificado

Recibida la solicitud y la documentación pertinente y calificada conforme por el Órgano Regional Competente, éste procederá a realizar una inspección del restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos y condiciones exigidos para la categoría y/o calificación solicitadas, de acuerdo con el presente

Reglamento, cuyo resultado deberá ser objeto de un Informe Técnico fundamentado. El procedimiento y plazos para la atención de las solicitudes presentadas ante el Órgano Regional Competente, se rigen por las disposiciones de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Artículo 11°.- Vigencia del Certificado

El Certificado de categorización y/o calificación tendrá una vigencia de hasta cinco (5) años renovables.

Artículo 12°.- Renovación del Certificado

La renovación del Certificado de categorización y/o calificación deberá solicitarse al Órgano Regional Competente, dentro de los treinta (30) días anteriores a su vencimiento, adjuntando la siguiente documentación:

- a) Declaración Jurada del titular del restaurante, de no haber efectuado modificaciones a la infraestructura, renovando su compromiso de cumplir los requisitos que sustentaron la categoría y/o calificación otorgada por el Órgano Regional Competente;
- b) Recibo de pago de los derechos de trámite. La solicitud de renovación es de aprobación automática. El Órgano Regional Competente expedirá el Certificado de renovación en el plazo de cinco (5) días de presentada la solicitud, sin perjuicio de las acciones de supervisión posterior que podrá ejecutar.

Artículo 13°.- Caducidad del Certificado

En caso el titular del restaurante no solicitara la renovación del Certificado conforme al artículo precedente, el Certificado caducará automáticamente, no estando autorizado el titular a ostentar la categoría y/o calificación hasta que obtenga nuevo Certificado, previo cumplimiento de los requisitos señalados en el artículo 9° del presente Reglamento.

Artículo 14°.- Directorio de restaurantes

Cada Órgano Regional Competente llevará el Directorio actualizado de los restaurantes categorizados y/o calificados en el ámbito de su competencia administrativa, el mismo que constará de lo siguiente:

- a) Nombre, denominación o razón social;
- b) Nombre comercial;
- c) Dirección del establecimiento;
- d) Nombre del representante legal;

- e) Número del RUC;
- f) Número, fecha de expedición y de expiración del Certificado de categorización y/o calificación;
- g) Teléfono;
- h) Fax;
- i) Correo electrónico (de ser el caso);
- j) Página web (de ser el caso).

Artículo 15°.- Difusión del Directorio de Restaurantes

El Directorio de restaurantes categorizados y/o calificados será difundido por el Órgano Regional Competente y por el MINCETUR, a nivel nacional e internacional, a través de medios adecuados tales como páginas web, boletines, publicaciones u otros similares.

CAPÍTULO V: DE LOS RESTAURANTES CALIFICADOS COMO TURÍSTICOS

Artículo 16°.- Calificación de restaurante como turístico

Se podrá solicitar la calificación especial de “Restaurante Turístico”, para los restaurantes de tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, que cumplan con alguna de las condiciones siguientes:

- a) Se ubiquen en inmuebles declarados Patrimonio Cultural de la Nación;
- b) Se dediquen principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del país o de la gastronomía Peruana;
- c) Cuenten con salas que difundan muestras culturales del Perú (pictóricas, artesanales y afines) en forma permanente;
- d) Ofrezcan espectáculos de folklore nacional.

Artículo 17°.- Restaurantes de cinco tenedores calificados como turísticos

Los restaurantes de cinco tenedores calificados como “Restaurantes Turísticos”, cuando presten servicios adicionales complementarios o no, deberán garantizar la atención de por lo menos cuarenta (40) comensales en forma simultánea.

CAPÍTULO VI: DE LAS VISITAS DE SUPERVISIÓN

Artículo 18°.- Visitas de supervisión

El Órgano Regional Competente tendrá la facultad de efectuar de oficio, a pedido de parte interesada o de terceros, las visitas de supervisión que considere

necesarias a los restaurantes para verificar las condiciones y efectiva prestación del servicio de expendio de comidas y bebidas. En el caso de los restaurantes categorizados y/o calificados, el Órgano Regional Competente deberá verificar el cumplimiento permanente de los requisitos y servicios exigidos para prestar el servicio de acuerdo a la categoría y/o calificación que ostenten.

Artículo 19°.- Apoyo de instituciones

Para llevar a cabo las visitas de supervisión, el Órgano Regional Competente podrá solicitar el apoyo de la Policía Nacional, así como de la autoridad municipal, salud, defensa civil y otros, según el caso lo requiera.

Artículo 20°.- Facultades del inspector

Las acciones de supervisión se ejecutan a través de los funcionarios y servidores públicos del Órgano Regional Competente, debidamente acreditados, quienes están facultados para:

1. Verificar que se preste el servicio de expendio de comidas y bebidas;
2. Verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos en el presente Reglamento;
3. Verificar las condiciones bajo las cuales se presta el servicio de expendio de comidas, bebidas y demás servicios que brinda el restaurante;
4. Solicitar la exhibición o presentación de la documentación que dé cuenta del cumplimiento de los requisitos y condiciones establecidos en el presente Reglamento;
5. Citar al titular o a sus representantes, como a los trabajadores del restaurante, e indagar sobre los hechos que tengan relación con los asuntos materia de la supervisión, de acuerdo a lo previsto en el presente Reglamento;
6. Levantar actas en las que constarán los resultados de la supervisión;
7. Recomendar las acciones correctivas que correspondan, las cuales podrán ser incorporadas en el acta;
8. Otras que se deriven de las normas legales vigentes.

Artículo 21°.- Obligaciones del titular del restaurante

El titular del restaurante objeto de la visita de supervisión, se encuentra obligado a:

1. Designar a un representante o encargado para apoyar las acciones desarrolladas durante la supervisión. La negativa a tal designación, la ausencia del titular o del encargado, no será obstáculo para realizar la diligencia de supervisión;
2. Permitir el acceso inmediato al restaurante de los inspectores debidamente acreditados por el Órgano Regional Competente;
3. Proporcionar toda la información y documentación solicitada para verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos exigidos en el presente Reglamento, dentro de los plazos y formas que establezca el Órgano Regional Competente;
4. Brindar a los inspectores todas las facilidades necesarias para el desempeño de sus funciones.

Artículo 22°.- Credencial del inspector

Para iniciar las labores de supervisión, el inspector deberá presentar al titular o a su representante la Credencial otorgada por el Órgano Regional Competente. La Credencial deberá consignar los datos del inspector, tales como nombres, apellidos, documento de identidad, cargo que desempeña, entidad a la que representa, número de credencial, fotografía, así como firma y sello del funcionario que expide la Credencial.

Artículo 23°.- Desarrollo de la supervisión

Las labores de supervisión serán realizadas con la participación mínima de dos inspectores. Al finalizar la supervisión se procederá a levantar un acta en original y dos copias, en la cual se consignará la información prevista en el artículo 156° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. El titular o representante del restaurante podrá dejar constancia en el acta, en forma sucinta, de sus comentarios u observaciones a la acción o resultado de la supervisión. El acta deberá ser firmada por el titular o su representante; en caso de negativa a firmar, el inspector dejará constancia del hecho. Una copia del acta deberá ser entregada al titular o representante del establecimiento.

Artículo 24°.- Valor probatorio de las Actas de supervisión

Las actas levantadas y suscritas durante las acciones de supervisión realizadas a los establecimientos, describirán el restaurante en el que se practica la supervisión señalando su categoría y calificación, de ser el caso; así como, los hechos, objetos o circunstancias relevantes y un resumen de las observaciones de la supervisión. El Órgano Regional Competente, basándose en los resultados de las actas, podrá encausar los procedimientos para que se realicen las acciones correctivas y, en su

caso, se apliquen las sanciones que correspondan. En tal caso, el Órgano Regional Competente deberá cumplir con los Principios de la Potestad Sancionadora Administrativa contenidos en el artículo 230° de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

CAPÍTULO VII: DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Artículo 25°.- Condiciones del servicio

Todo restaurante debe ofrecer al cliente sus servicios en óptimas condiciones de higiene, buena conservación del local, mobiliario y equipos, además, debe cumplir con las normas de seguridad vigentes.

Artículo 26°.- Calidad en la preparación de comidas y bebidas

Los restaurantes, en la preparación de comidas y bebidas, deberán utilizar alimentos o ingredientes idóneos y en buen estado de conservación, sujetándose estrictamente a las normas que emitan los organismos competentes. Los platos deberán ser elaborados con los ingredientes que se indican en la Carta o Menú. Cuando algún ingrediente sea diferente se deberá contar obligatoriamente con la aceptación previa del cliente.

Artículo 27°.- Acciones en caso de incumplimiento

Si el Órgano Regional Competente verifica el incumplimiento de normas de higiene, seguridad o salubridad, deberá comunicarlo a la autoridad competente en cada materia, para el inicio del procedimiento administrativo correspondiente.

Anexo 24. Detalle de inversión en edificios

Para establecer los precios, sin IGV, por m² de cada partida se usó el Cuadro de Valores Unitarios Oficiales de Edificaciones para la Costa (Resolución Ministerial N° 278 – 2013 – Vivienda).

Categorías		Descripción	S/. / m ²	
B	Estructuras	Muros y columnas	Columnas, vigas y/o placas de concreto armado y/o metálicas	241
B		Techos	Aligerado o losas de concreto armado inclinadas	147
B	Acabados	Pisos	Mármol nacional o reconstituido, parquet fino, cerámica importada, madera fina	115
B		Puertas y ventanas	Aluminio o madera fina de sieño especial, vidrio tratado polarizado y curvado	110
B		Revestimientos	Mármol nacional, madera fina (caoba o similar) enchapes en techos	167
B		Baños	Baños completos importados con mayólica o cerámico decorativo importado	56
A	Instalaciones eléctricas y sanitarias	Aire acondicionado, iluminación, ventilación, alarmas, agua y desagüe	220	
TOTAL			1,056	

Elaboración propia



Anexo 25. Detalle de inversión en maquinaria y equipos

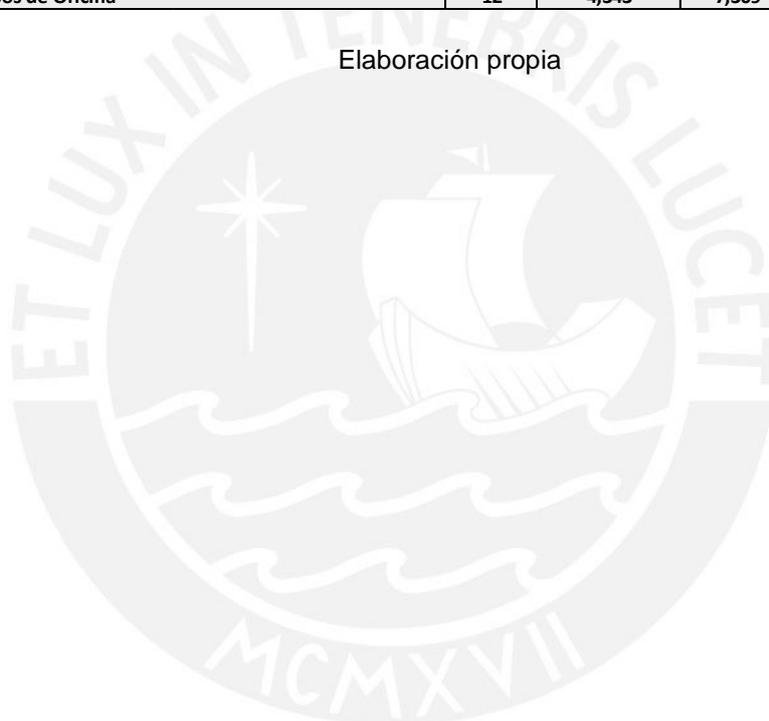
Elemento	Especificaciones	Cantidad	Área	Precio unitario (c/IGV)	Precio Total (s/IGV)	IGV	Precio Total (c/IGV)
Refrigeradora comercial	Gabinete de acero inoxidable	2	Almacén	8,500	14,407	2,593	17,000
Congeladora comercial	Gabinete de acero inoxidable	2	Almacén	8,100	13,729	2,471	16,200
Balanza electrónica	Fabricado de acero inoxidable	1	Almacén	750	636	114	750
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	2	Almacén	28	47	9	56
Cocina industrial	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable	1	Cocina	5,500	4,661	839	5,500
Refrigeradora comercial	Gabinete de acero inoxidable	1	Cocina	1,649	1,397	252	1,649
Campana extractora	Fabricado con planchas de Acero Inoxidable	1	Cocina	4,000	3,390	610	4,000
Exhibidor para helados	Cuenta con 5 cubeteras de acero, iluminación	1	Cocina	1,000	847	153	1,000
Cámara congeladora	Fabricado en acero inoxidable AISI 304	1	Cocina	4,185	3,547	638	4,185
Cámara de seguridad	Tubo exterior IP66 D/N verdadero (ICR) C/IR 1/3	2	Cocina	168	285	51	337
Exprimidor	Imaco exprimidor de cítricos CP807	2	Cocina	35	59	11	70
Filtro de agua	Vigaflow purificador de agua Osmosis Inversa	1	Cocina	243	206	37	243
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	8	Cocina	28	190	34	224
Microondas	Marca Miray. Timer hasta de 99 minutos	2	Cocina	249	422	76	498
Olla arrocera	Marca oster, capacidad de 2 litros	2	Cocina	119	202	36	238
Exhibidora vertical	Exhibidora vertical, 380 litros	6	Comedor	1,999	10,164	1,830	11,994
Caja registradora	Visor LCD de 5 a 8 líneas, de fácil lectura	1	Comedor	848	719	129	848
Monitor para caja y pedidos	Pantalla táctil con vidrio reforzado	2	Comedor	500	847	153	1,000
Televisor	Televisor Smart TV Full HD de 42"	3	Comedor	1,899	4,828	869	5,697
Aire acondicionado	Alfano Pc-40 14,000 Btu/h	3	Comedor	1,900	4,831	869	5,700
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	80	Comedor	28	1,898	342	2,240
Minicomponente	Marca LG CM-8440 conectividad total	1	Comedor	1,399	1,186	213	1,399
Ticketera	Impresora de tickets ticketera Epson Tmu220	1	Comedor	700	593	107	700
Cámara de seguridad	Tubo exterior IP66 D/N verdadero (ICR) C/IR 1/3	2	Estacionamiento	168	285	51	337
Aspiradora industrial	Aspira polvo y agua de grandes áreas	1	Limpieza	900	763	137	900
Lustradora industrial	Lustradora de 16" para trabajos duros	1	Limpieza	2,500	2,119	381	2,500
Bomba periférica	Caudal máximo de 40 litros por minuto	1	Limpieza	237	201	36	237
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	2	Limpieza	28	47	9	56
Tanque de agua	Capacidad de 1,100 litros	1	Limpieza	300	254	46	300
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	4	SSHH clientes	28	95	17	112
Inodoro	Capacidad de tanque de 6 litros	4	SSHH clientes	164	557	100	657
Lavamanos	Incluye pedestal y llave temporizadora	4	SSHH clientes	180	610	110	720
Secador de manos	Sensorial	2	SSHH clientes	350	593	107	700
Urinario	Incluye empalme y campana para urinario	2	SSHH clientes	159	269	49	318
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	4	SSHH personal	28	95	17	112
Inodoro	Capacidad de tanque de 6 litros	3	SSHH personal	164	418	75	493
Lavamanos	Incluye pedestal y llave temporizadora	3	SSHH personal	180	457	82	540
Secador de manos	Sensorial	3	SSHH personal	350	890	160	1,050
Urinario	Incluye empalme y campana para urinario	2	SSHH personal	159	269	49	318
Total Maquinarias y Equipos (en soles)		165		49,723	77,014	13,863	90,877

Elaboración propia

Anexo 26. Detalle de inversión en Equipos de Oficina

Elemento	Especificaciones	Cantidad	Precio Unitario (c/IGV)	Precio Total (s/IGV)	IGV	Precio Total (c/IGV)
Computadora portátil	Procesador Intel Celeron 2955U, 1.4 GHz, 500 GB.	3	1,399	3,557	640	4,197
Computadora de escritorio	Procesador AMD-E1-2500, 1.4 GHz, 4 GB.	2	1,399	2,371	427	2,798
Impresora multifuncional	Imprime, copia, escanea, tiene WiFi.	1	150	127	23	150
Proyector	Interfaz: HDMI / USB / AV / VGA / YPBPR / S-VIDEO.	1	1,199	1,016	183	1,199
Cámara de seguridad	Tubo exterior IP66 D/N verdadero (ICR) C/IR 1/3	1	168	143	26	168
Foco + lámpara	Foco ahorrador, mini espiral. Emite luz blanca	4	28	95	17	112
Total Equipos de Oficina		12	4,343	7,309	1,316	8,624

Elaboración propia



Anexo 27. Detalle de inversión en muebles y enseres

Elemento	Área	Cantidad	Precio Unitario (c/IGV)	Precio Total (s/IGV)	IGV	Precio Total (c/IGV)
Alacena multiusos	Almacén	4	180	610	110	720
Mesa de Trabajo	Cocina	5	700	2,966	534	3,500
Anaquelel	Cocina	4	800	2,712	488	3,200
Lavadero	Cocina	3	1,400	3,559	641	4,200
Cucharitas para cremas	Cocina	100	1	72	13	85
Fuente de loza para ensalada	Cocina	40	10	329	59	388
Fuente de loza para pescado	Cocina	40	10	329	59	388
Fuente de loza para otros	Cocina	40	11	380	68	448
Set de copas x 10 und	Cocina	10	15	127	23	150
Set de cuchillos x 100 und	Cocina	2	150	254	46	300
Dulceras p/ postre	Cocina	100	3	246	44	290
Set de ollas y sartenes	Cocina	1	500	424	76	500
Set de platos x 100 und	Cocina	2	200	339	61	400
Vasijas para cremas y/o otros	Cocina	100	3	212	38	250
Mostrador	Comedor	1	875	742	133	875
Mesa	Comedor	20	275	4,664	840	5,504
Silla	Comedor	80	105	7,132	1,284	8,415
Silla para bebé	Comedor	2	120	203	37	240
Basurero	Comedor	6	50	254	46	299
Gaveta de dinero	Comedor	1	250	212	38	250
Relojes	Comedor	4	20	68	12	80
Set de cubiertos	Comedor	200	4	678	122	800
Vasos	Comedor	200	2	339	61	400
Contenedor	Limpieza	2	124	210	38	248
Kit de aseo	Limpieza	2	150	254	46	300
Gabinete	Limpieza	1	160	136	24	160
Silla de escritorio	Zona administrativa	5	160	678	122	800
Silla de Visita	Zona administrativa	4	59	200	36	236
Escritorio	Zona administrativa	5	310	1,313	236	1,550
Gabinete	Zona administrativa	3	220	559	101	660
Archivador	Zona administrativa	2	220	373	67	440
Estante	Zona administrativa	2	220	373	67	440
Mesa de Reuniones	Zona administrativa	1	1,059	897	161	1,059
Basurero SSHH	SSHH clientes	8	20	135	24	159
Dispensador de jabón	SSHH clientes	4	20	68	12	80
Dispensador de papel higiénico	SSHH clientes	6	32	163	29	192
Estructura para SSHH	SSHH clientes	4	400	1,356	244	1,600
Basurero SSHH	SSHH personal	3	20	51	9	60
Dispensador de jabón	SSHH personal	3	20	51	9	60
Dispensador de papel higiénico	SSHH personal	6	32	163	29	192
Estructura para SSHH	SSHH personal	3	400	1,017	183	1,200
Lockers	SSHH personal	2	520	881	159	1,040
Banca para vestidores	SSHH personal	4	99	336	60	396
Total muebles y enseres (en soles)		1,035	9,927	36,061	6,491	42,552

Elaboración propia

Anexo 28. Cálculo del déficit acumulado máximo para estimar el capital de trabajo

En la siguiente tabla se muestran los ingresos, en soles, por ventas pronosticados para el primer año y los desembolsos de efectivo, calculando la diferencia y su acumulado.

Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Ingresos	112,758	264,949	317,999	194,416	334,683	387,383
Egresos	113,113	147,803	166,504	122,964	190,238	193,827
Materia prima	37,586	88,316	106,000	64,805	111,561	129,128
Insumos	2,034	4,779	5,736	3,507	6,037	6,987
Gastos generales de producción	612	552	612	592	612	592
Publicidad	18,870	434	145	145	3,150	3,205
Remuneraciones	51,014	51,014	51,014	51,014	65,881	51,014
Servicios	2,998	2,707	2,998	2,901	2,998	2,901
Saldo	-355	117,146	151,495	71,452	144,445	193,556
Saldo acumulado	-355	116,791	268,286	339,738	484,183	677,739

Concepto	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Ingresos	531,706	281,724	58,513	138,741	337,280	778,376
Egresos	287,129	153,733	78,186	103,818	199,179	373,647
Materia prima	177,235	93,908	19,504	46,247	112,427	259,459
Insumos	9,591	5,082	1,055	2,503	6,084	14,040
Gastos generales de producción	612	612	592	612	592	612
Publicidad	1,080	120	3,120	445	145	925
Remuneraciones	95,614	51,014	51,014	51,014	77,031	95,614
Servicios	2,998	2,998	2,901	2,998	2,901	2,998
Saldo	244,577	127,991	-19,674	34,923	138,101	404,730
Saldo acumulado	922,316	1,050,307	1,030,633	1,065,556	1,203,657	1,608,387

Elaboración propia

Como se puede observar, en el primer mes se da un acumulado negativo; por lo tanto, el capital de trabajo requerido resulta ser el monto de egresos del mes de enero, el cual es S/. 355.

Anexo 29. Detalle del análisis de opciones de financiamiento

Se debe definir en qué entidad bancaria se realizará el financiamiento, por lo cual se analiza la mejor opción. A continuación se muestra las opciones de financiamiento factibles analizadas para el proyecto.

A. En la siguiente tabla se presentan las tasas activas anuales de los principales bancos del Perú para microempresas:

Tasa Anual (%)	BBVA Banco Continental	Banco de Crédito	Interbank	Scotiabank
Préstamos a cuota fija hasta 30 días	9.45	-	-	13.13
Préstamos a cuota fija de 31 a 90 días	7.00	17.63	19.18	19.89
Préstamos a cuota fija de 91 a 180 días	18.17	27.98	26.05	10.16
Préstamos a cuota fija de 181 a 360 días	22.61	27.87	35.60	19.31
Préstamos a cuota fija a más de 360 días	11.05	18.13	23.70	21.96

Fuente: Superintendencia de Banca y Seguros (2017)
Elaboración propia

Según la tabla anterior, el Banco Continental ofrece la tasa más baja respecto a las demás (12.32%) para préstamos a más de 360 días; sin embargo, entre los requisitos¹¹ solicitan lo siguiente:

- Pueden solicitarlo Personas Naturales de Negocio y Personas Jurídicas con RUC.
- El negocio debe tener una antigüedad mínima de 1 año.
- El solicitante debe acreditar tener respaldo patrimonial, de lo contrario es necesario presentar un fiador solidario que si lo tenga.
- El negocio debe generar ventas reales mayores o iguales a US\$ 8 mil o S/. 24 mil anuales.
- El solicitante o titular del negocio debe tener entre 25 y 70 años de edad.

B. A continuación se presentan Entidades Financieras, estas se caracterizan por financiarse a través de otras instituciones o fuentes del mercado por lo que suelen tener tipos de interés más altos al asumir más riesgo:

¹¹ Créditos para PYMES – www.comparabien.com.pe

Tasa Anual (%)	Crediscotia Financiera	Financiera TFC	Compartamos	Financiera Confianza
Préstamos a cuota fija hasta 30 días	-	-	-	-
Préstamos a cuota fija de 31 a 90 días	48.69	34.25	39.87	49.97
Préstamos a cuota fija de 91 a 180 días	47.88	40.28	129.68	54.47
Préstamos a cuota fija de 181 a 360 días	49.99	42.62	45.81	51.71
Préstamos a cuota fija a más de 360 días	44.70	39.04	36.21	30.44

Fuente: Superintendencia de Banca y Seguros (2017)
Elaboración propia

De las opciones mostradas anteriormente, la Financiera Confianza posee una tasa de 30.44% la cual es menor. A continuación se mencionarán algunos de los requisitos¹² para acceder a dicho financiamiento:

- Negocio con 6 meses de funcionamiento.
- No tener deudas morosas en el Sistema Financiero.

C. Respecto a las Edpymes, se presentan las tasas de interés de estas alternativas:

Tasa Anual (%)	Edpyme Solidaridad	Edpyme Credivision	Edpyme Alternativa	Inversiones la Cruz
Préstamos a cuota fija hasta 30 días	60.10	-	78.95	-
Préstamos a cuota fija de 31 a 90 días	53.60	61.15	70.75	-
Préstamos a cuota fija de 91 a 180 días	50.41	60.81	53.54	-
Préstamos a cuota fija de 181 a 360 días	54.49	54.56	49.41	101.22
Préstamos a cuota fija a más de 360 días	46.83	47.29	43.62	-

Fuente: Superintendencia de Banca y Seguros (2017)
Elaboración propia

De las opciones mostradas anteriormente, Edpyme Solidaridad posee la tasa de interés más baja con 46.83%.

D. En la Tabla siguiente se presentan las tasas respectivas de diversas Cajas rurales:

Tasa Anual (%)	CRAC Raíz	CRAC Sipán	CRAC Los Andes	CRAC Prymera
Préstamos a cuota fija hasta 30 días	-	-	-	-
Préstamos a cuota fija de 31 a 90 días	51.23	48.22	47.49	28.72
Préstamos a cuota fija de 91 a 180 días	48.70	47.40	43.67	48.77
Préstamos a cuota fija de 181 a 360 días	44.62	46.96	46.57	45.98
Préstamos a cuota fija a más de 360 días	35.53	41.18	40.79	35.12

Fuente: Superintendencia de Banca y Seguros (2017)
Elaboración propia

¹² Créditos para PYMES – www.comparabien.com.pe

CRAC Prymera ofrece las tasas más bajas del medio para obtener un potencial préstamo con una tasa de 35.12%.

E. A continuación se presentan las tasas Activas Anuales ofrecidas por las Cajas Municipales:

Tasa Anual (%)	CMAC Arequipa	CMAC Cusco	CMAC Santa	CMAC Trujillo
Préstamos a cuota fija hasta 30 días	25.34	51.02	47.00	26.25
Préstamos a cuota fija de 31 a 90 días	24.86	37.92	48.15	22.84
Préstamos a cuota fija de 91 a 180 días	26.66	45.40	46.68	23.66
Préstamos a cuota fija de 181 a 360 días	26.76	33.89	27.77	25.28
Préstamos a cuota fija a más de 360 días	25.81	25.42	27.80	20.88

Fuente: Superintendencia de Banca y Seguros (2017)
Elaboración propia

En relación a la información mostrada, la Caja Municipal Trujillo ofrece una tasa anual para préstamos a cuota fija a más de un año de 20.88%.

Los requisitos¹³ para obtener el préstamo por parte de la Caja Municipal Trujillo son los siguientes:

- Copia del DNI de los representantes legales
- Escritura Pública de Constitución
- Certificado de Vigencia de Poderes
- Copia de la Ficha de RUC

¹³ Créditos para PYMES – www.comparabien.com.pe

Anexo 30. Detalle del cronograma de pagos del préstamo

A continuación se presenta el detalle del cronograma de pagos obtenido de la Caja Huancayo a una TEA de 29.02% con cuotas iguales por un plazo de 5 años.

Cuota	Fecha	Saldo inicial	Intereses	Amortización	Cuota	Saldo final
1	ene-17	S/. 675,292	S/. 10,756	S/. 6,804	S/. 17,560	S/. 668,488
2	feb-17	S/. 668,488	S/. 10,648	S/. 6,912	S/. 17,560	S/. 661,576
3	mar-17	S/. 661,576	S/. 10,537	S/. 7,022	S/. 17,560	S/. 654,554
4	abr-17	S/. 654,554	S/. 10,426	S/. 7,134	S/. 17,560	S/. 647,420
5	may-17	S/. 647,420	S/. 10,312	S/. 7,248	S/. 17,560	S/. 640,173
6	jun-17	S/. 640,173	S/. 10,197	S/. 7,363	S/. 17,560	S/. 632,810
7	jul-17	S/. 632,810	S/. 10,079	S/. 7,480	S/. 17,560	S/. 625,329
8	ago-17	S/. 625,329	S/. 9,960	S/. 7,599	S/. 17,560	S/. 617,730
9	sep-17	S/. 617,730	S/. 9,839	S/. 7,721	S/. 17,560	S/. 610,009
10	oct-17	S/. 610,009	S/. 9,716	S/. 7,843	S/. 17,560	S/. 602,166
11	nov-17	S/. 602,166	S/. 9,591	S/. 7,968	S/. 17,560	S/. 594,197
12	dic-17	S/. 594,197	S/. 9,464	S/. 8,095	S/. 17,560	S/. 586,102
13	ene-18	S/. 586,102	S/. 9,335	S/. 8,224	S/. 17,560	S/. 577,878
14	feb-18	S/. 577,878	S/. 9,204	S/. 8,355	S/. 17,560	S/. 569,522
15	mar-18	S/. 569,522	S/. 9,071	S/. 8,488	S/. 17,560	S/. 561,034
16	abr-18	S/. 561,034	S/. 8,936	S/. 8,624	S/. 17,560	S/. 552,411
17	may-18	S/. 552,411	S/. 8,799	S/. 8,761	S/. 17,560	S/. 543,650
18	jun-18	S/. 543,650	S/. 8,659	S/. 8,900	S/. 17,560	S/. 534,749
19	jul-18	S/. 534,749	S/. 8,517	S/. 9,042	S/. 17,560	S/. 525,707
20	ago-18	S/. 525,707	S/. 8,373	S/. 9,186	S/. 17,560	S/. 516,521
21	sep-18	S/. 516,521	S/. 8,227	S/. 9,333	S/. 17,560	S/. 507,188
22	oct-18	S/. 507,188	S/. 8,078	S/. 9,481	S/. 17,560	S/. 497,707
23	nov-18	S/. 497,707	S/. 7,927	S/. 9,632	S/. 17,560	S/. 488,075
24	dic-18	S/. 488,075	S/. 7,774	S/. 9,786	S/. 17,560	S/. 478,289
25	ene-19	S/. 478,289	S/. 7,618	S/. 9,941	S/. 17,560	S/. 468,348
26	feb-19	S/. 468,348	S/. 7,460	S/. 10,100	S/. 17,560	S/. 458,248
27	mar-19	S/. 458,248	S/. 7,299	S/. 10,261	S/. 17,560	S/. 447,987
28	abr-19	S/. 447,987	S/. 7,135	S/. 10,424	S/. 17,560	S/. 437,563
29	may-19	S/. 437,563	S/. 6,969	S/. 10,590	S/. 17,560	S/. 426,973
30	jun-19	S/. 426,973	S/. 6,801	S/. 10,759	S/. 17,560	S/. 416,214
31	jul-19	S/. 416,214	S/. 6,629	S/. 10,930	S/. 17,560	S/. 405,284
32	ago-19	S/. 405,284	S/. 6,455	S/. 11,104	S/. 17,560	S/. 394,179
33	sep-19	S/. 394,179	S/. 6,278	S/. 11,281	S/. 17,560	S/. 382,898
34	oct-19	S/. 382,898	S/. 6,099	S/. 11,461	S/. 17,560	S/. 371,437
35	nov-19	S/. 371,437	S/. 5,916	S/. 11,643	S/. 17,560	S/. 359,794
36	dic-19	S/. 359,794	S/. 5,731	S/. 11,829	S/. 17,560	S/. 347,965
37	ene-20	S/. 347,965	S/. 5,542	S/. 12,017	S/. 17,560	S/. 335,948
38	feb-20	S/. 335,948	S/. 5,351	S/. 12,209	S/. 17,560	S/. 323,739
39	mar-20	S/. 323,739	S/. 5,156	S/. 12,403	S/. 17,560	S/. 311,336
40	abr-20	S/. 311,336	S/. 4,959	S/. 12,601	S/. 17,560	S/. 298,735
41	may-20	S/. 298,735	S/. 4,758	S/. 12,801	S/. 17,560	S/. 285,934
42	jun-20	S/. 285,934	S/. 4,554	S/. 13,005	S/. 17,560	S/. 272,929
43	jul-20	S/. 272,929	S/. 4,347	S/. 13,212	S/. 17,560	S/. 259,716
44	ago-20	S/. 259,716	S/. 4,137	S/. 13,423	S/. 17,560	S/. 246,293
45	sep-20	S/. 246,293	S/. 3,923	S/. 13,637	S/. 17,560	S/. 232,656
46	oct-20	S/. 232,656	S/. 3,706	S/. 13,854	S/. 17,560	S/. 218,803
47	nov-20	S/. 218,803	S/. 3,485	S/. 14,075	S/. 17,560	S/. 204,728
48	dic-20	S/. 204,728	S/. 3,261	S/. 14,299	S/. 17,560	S/. 190,429
49	ene-21	S/. 190,429	S/. 3,033	S/. 14,526	S/. 17,560	S/. 175,903
50	feb-21	S/. 175,903	S/. 2,802	S/. 14,758	S/. 17,560	S/. 161,145
51	mar-21	S/. 161,145	S/. 2,567	S/. 14,993	S/. 17,560	S/. 146,152
52	abr-21	S/. 146,152	S/. 2,328	S/. 15,232	S/. 17,560	S/. 130,920
53	may-21	S/. 130,920	S/. 2,085	S/. 15,474	S/. 17,560	S/. 115,446
54	jun-21	S/. 115,446	S/. 1,839	S/. 15,721	S/. 17,560	S/. 99,725
55	jul-21	S/. 99,725	S/. 1,588	S/. 15,971	S/. 17,560	S/. 83,754
56	ago-21	S/. 83,754	S/. 1,334	S/. 16,226	S/. 17,560	S/. 67,528
57	sep-21	S/. 67,528	S/. 1,076	S/. 16,484	S/. 17,560	S/. 51,044
58	oct-21	S/. 51,044	S/. 813	S/. 16,747	S/. 17,560	S/. 34,298
59	nov-21	S/. 34,298	S/. 546	S/. 17,013	S/. 17,560	S/. 17,284
60	dic-21	S/. 17,284	S/. 275	S/. 17,284	S/. 17,560	S/. 0

Elaboración propia

Anexo 31. Detalle del presupuesto de ingresos

En la siguiente tabla se muestra el número total de visitas en el restaurante:

Demanda del proyecto	2017	2018	2019	2020	2021
Total de visitas	100,800	103,574	106,347	109,121	111,895
Demanda del proyecto	2022	2023	2024	2025	2026
Total de visitas	114,668	117,442	120,216	122,989	125,763

Elaboración propia

En la tabla inferior, se aprecia la participación porcentual por día, obtenida del Perfil del Consumidor:

Asistencia	Participación
Lunes - Viernes (Carta)	41.30%
Sábado - Domingo (Buffet)	58.70%

Elaboración propia

Por ende, se van analizar los presupuestos de Lunes – Viernes y Sábado – Domingo, por separado. Entonces la demanda de L – V resulta ser:

Demanda del proyecto	2017	2018	2019	2020	2021
Total de visitas	41,635	42,780	43,926	45,072	46,217
Demanda del proyecto	2022	2023	2024	2025	2026
Total de visitas	47,363	48,509	49,654	50,800	51,946

Elaboración propia

Además los precios de la carta a ofrecer son los siguientes:

Carta	Plato	Plato + bebida	Plato + bebida + Postre	Plato + bebida + Plato extra	Plato + bebida + Plato extra + Postre
Ceviche de pescado	15	18	23	33	38
Ceviche mixto	20	23	28	38	43
Arroz con mariscos	18	21	26	36	41
Sudado de pescado	22	25	30	40	45
Chicharrón de pescado	18	21	26	36	41
Chicharrón mixto	22	25	30	40	45
Chaufa de pescado/marisco	18	21	26	36	41
pescado a la plancha	16	19	24	34	39
Parihuela	28	31	36	46	51
Ceviche de pescado (fuente)	40	43	48	0	0
Arroz con mariscos (fuente)	40	43	48	0	0
Chicharrón de pescado (fuente)	40	43	48	0	0
Chicharrón mixto (fuente)	50	53	58	0	0

Elaboración propia

También, se aprecia en la siguiente tabla el porcentaje de participación según el perfil del consumidor:

Rango de precios	Promedio	2017	2018	2019	2020	2021
Menos de 15 soles	5%	2,150	2,209	2,268	2,327	2,386
De 15 a 20 soles	7%	2,828	2,906	2,984	3,062	3,140
De 20 a 25 soles	13%	5,317	5,464	5,610	5,756	5,903
De 25 a 30 soles	25%	10,296	10,579	10,862	11,145	11,429
De 30 a 40 soles	25%	10,522	10,811	11,101	11,390	11,680
De 40 soles a más	25%	10,522	10,811	11,101	11,390	11,680
Total participación anual		41,635	42,780	43,926	45,072	46,217
Rango de precios	Promedio	2022	2023	2024	2025	2026
Menos de 15 soles	5%	2,445	2,505	2,564	2,623	2,682
De 15 a 20 soles	7%	3,218	3,295	3,373	3,451	3,529
De 20 a 25 soles	13%	6,049	6,195	6,342	6,488	6,634
De 25 a 30 soles	25%	11,712	11,995	12,279	12,562	12,845
De 30 a 40 soles	25%	11,969	12,259	12,548	12,838	13,128
De 40 soles a más	25%	11,969	12,259	12,548	12,838	13,128
Total participación anual		47,363	48,509	49,654	50,800	51,946

Elaboración propia

Por último, operamos la lista de precios con la demanda proyectada, y obtenemos los siguientes resultados:

Rango de precios	Total (s/.)	2017	2018	2019	2020	2021
Menos de 15 soles	15.00	32,244	33,132	34,019	34,906	35,793
De 15 a 20 soles	20.00	56,569	58,126	59,682	61,239	62,795
De 20 a 25 soles	25.00	132,937	136,595	140,253	143,911	147,569
De 25 a 30 soles	30.00	308,867	317,366	325,865	334,363	342,862
De 30 a 40 soles	40.00	420,873	432,454	444,035	455,616	467,197
De 40 soles a más	45.00	473,483	486,511	499,540	512,568	525,597
Total de platos (s/.)		1,424,973	1,464,183	1,503,393	1,542,603	1,581,813
Rango de precios	Total (s/.)	2022	2023	2024	2025	2026
Menos de 15 soles	15.00	36,681	37,568	38,455	39,342	40,230
De 15 a 20 soles	20.00	64,352	65,908	67,465	69,022	70,578
De 20 a 25 soles	25.00	151,227	154,885	158,543	162,201	165,859
De 25 a 30 soles	30.00	351,361	359,860	368,359	376,858	385,357
De 30 a 40 soles	40.00	478,778	490,359	501,940	513,521	525,102
De 40 soles a más	45.00	538,625	551,654	564,682	577,711	590,739
Total de platos (s/.)		1,621,024	1,660,234	1,699,444	1,738,654	1,777,864

Elaboración propia

En segunda instancia, se analiza los días sábados y domingos, en los cuales se ofrecerá un servicio de buffet marino – criollo (con los mismos platos de la carta de lunes a viernes). Y se empieza por la demanda, como en el caso anterior, según el porcentaje de visitas del fin de semana, los resultados lo podemos observar en el cuadro de la siguiente página:

Demanda del proyecto	2017	2018	2019	2020	2021
Total de visitas	59,165	60,793	62,421	64,049	65,677
Demanda del proyecto	2022	2023	2024	2025	2026
Total de visitas	67,305	68,933	70,561	72,189	73,817

Elaboración propia

Además se considera la demanda según el rango de edad: niño (hasta 12 años) y adulto, por la variación de precio:

Buffet marino - criollo	Promedio	2017	2018	2019	2020	2021
Adultos	94.02%	55,628	57,159	58,690	60,220	61,751
Niños (12 o menos)	5.98%	3,537	3,634	3,732	3,829	3,926
Total participación anual		59,165	60,793	62,421	64,049	65,677
Buffet marino - criollo	Promedio	2022	2023	2024	2025	2026
Adultos	94.02%	63,282	64,812	66,343	67,874	69,404
Niños (12 o menos)	5.98%	4,024	4,121	4,218	4,316	4,413
Total participación anual		67,305	68,933	70,561	72,189	73,817

Elaboración propia

Por último, las ventas obtenidas en soles se muestran en la siguiente tabla:

Buffet marino - criollo	Precio (s/.)	2017	2018	2019	2020	2021
Adultos	40.00	2,225,127	2,286,354	2,347,582	2,408,809	2,470,036
Niños (12 o menos)	25.00	88,426	90,859	93,293	95,726	98,159
Total de buffet (s/.)		2,313,553	2,377,214	2,440,874	2,504,535	2,568,195
Buffet marino - criollo	Precio (s/.)	2022	2023	2024	2025	2026
Adultos	40.00	2,531,264	2,592,491	2,653,719	2,714,946	2,776,174
Niños (12 o menos)	25.00	100,592	103,025	105,458	107,892	110,325
Total de buffet (s/.)		2,631,856	2,695,517	2,759,177	2,822,838	2,886,498

Elaboración propia

Anexo 32. Presupuesto detallado de la materia prima por año

Al igual que los ingresos, se va a estimar la materia prima (incluido IGV), dividido por platos a la carta (lunes a viernes) y buffet (sábados y domingos); tal como se muestra en las siguientes tablas:

Platos a la carta (lunes – viernes):

Rango de precios	Total (s/.)	2017	2018	2019	2020	2021
Menos de 15 soles	5.00	10,748	11,044	11,340	11,635	11,931
De 15 a 20 soles	6.67	18,856	19,375	19,894	20,413	20,932
De 20 a 25 soles	8.33	44,312	45,532	46,751	47,970	49,190
De 25 a 30 soles	10.00	102,956	105,789	108,622	111,454	114,287
De 30 a 40 soles	13.33	140,291	144,151	148,012	151,872	155,732
De 40 soles a más	15.00	157,828	162,170	166,513	170,856	175,199
Total de platos (s/.)		474,991	488,061	501,131	514,201	527,271
Rango de precios	Total (s/.)	2022	2023	2024	2025	2026
Menos de 15 soles	5.00	12,227	12,523	12,818	13,114	13,410
De 15 a 20 soles	6.67	21,451	21,969	22,488	23,007	23,526
De 20 a 25 soles	8.33	50,409	51,628	52,848	54,067	55,286
De 25 a 30 soles	10.00	117,120	119,953	122,786	125,619	128,452
De 30 a 40 soles	13.33	159,593	163,453	167,313	171,174	175,034
De 40 soles a más	15.00	179,542	183,885	188,227	192,570	196,913
Total de platos (s/.)		540,341	553,411	566,481	579,551	592,621

Elaboración propia

Buffet (sábado – domingo):

Buffet marino - criollo	Precio (s/.)	2017	2018	2019	2020	2021
Adultos	13.33	741,709	762,118	782,527	802,936	823,345
Niños (12 o menos)	8.33	29,475	30,286	31,098	31,909	32,720
Total de buffet (s/.)		771,184	792,405	813,625	834,845	856,065
Buffet marino - criollo	Precio (s/.)	2022	2023	2024	2025	2026
Adultos	13.33	843,755	864,164	884,573	904,982	925,391
Niños (12 o menos)	8.33	33,531	34,342	35,153	35,964	36,775
Total de buffet (s/.)		877,285	898,506	919,726	940,946	962,166

Elaboración propia

Dando como resultado, el total de materia prima:

Día de atención	2017	2018	2019	2020	2021
Lunes - Viernes	474,991	488,061	501,131	514,201	527,271
Sábado - Domingo	771,184	792,405	813,625	834,845	856,065
Total materia prima (s/.)	1,246,175	1,280,466	1,314,756	1,349,046	1,383,336
Día de atención	2022	2023	2024	2025	2026
Lunes - Viernes	540,341	553,411	566,481	579,551	592,621
Sábado - Domingo	877,285	898,506	919,726	940,946	962,166
Total materia prima (s/.)	1,417,627	1,451,917	1,486,207	1,520,497	1,554,788

Elaboración propia

Anexo 33. Presupuesto detallado de personal por año

Año 2017:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	10,000	20,000	1,300	1,983	900	3,333	5,833	159,967
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	6,000	12,000	780	980	540	2,000	3,500	95,980
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	6,000	12,000	780	980	540	2,000	3,500	95,980
Secretaria	1	Admin	CTI	1,500	3,000	195	0	135	500	875	23,995
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,000	6,000	390	280	270	1,000	1,750	47,990
Mozo	4	MOD	CNT	950	1,900	124	0	86	317	554	60,787
Cajero	1	MOD	CNT	900	1,800	117	0	81	300	525	14,397
Cocinero	2	MOD	CTI	2,500	5,000	325	233	225	833	1,458	79,983
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,200	2,400	156	0	108	400	700	76,784
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,000	4,000	260	0	180	667	1,167	31,993
Conserje	2	MOI	CNT	800	1,600	104	0	72	267	467	25,595
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,200							28,800
TOTAL	21			36,050	69,700	4,531	4,457	3,137	11,617	20,329	742,251

Elaboración propia

Año 2018:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	10,313	20,625	1,341	2,045	928	3,438	6,016	164,969
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	6,188	12,375	804	1,011	557	2,063	3,609	98,982
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	6,188	12,375	804	1,011	557	2,063	3,609	98,982
Secretaria	1	Admin	CTI	1,547	3,094	201	0	139	516	902	24,745
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,094	6,188	402	289	278	1,031	1,805	49,491
Mozo	5	MOD	CNT	980	1,959	127	0	88	327	571	78,361
Cajero	1	MOD	CNT	928	1,856	121	0	84	309	541	14,847
Cocinero	2	MOD	CTI	2,578	5,156	335	241	232	859	1,504	82,485
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,238	2,475	161	0	111	413	722	79,185
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,063	4,125	268	193	186	688	1,203	32,994
Conserje	2	MOI	CNT	825	1,650	107	0	74	275	481	26,395
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,238							29,701
TOTAL	22			37,177	71,880	4,672	4,789	3,235	11,980	20,965	781,137

Elaboración propia

Año 2019:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	10,635	21,271	1,383	2,109	957	3,545	6,204	170,129
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	6,381	12,762	830	1,042	574	2,127	3,722	102,077
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	6,381	12,762	830	1,042	574	2,127	3,722	102,077
Secretaria	1	Admin	CTI	1,595	3,191	207	0	144	532	931	25,519
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,191	6,381	415	298	287	1,064	1,861	51,039
Mozo	5	MOD	CNT	1,010	2,021	131	0	91	337	589	80,811
Cajero	1	MOD	CNT	957	1,914	124	0	86	319	558	15,312
Cocinero	2	MOD	CTI	2,659	5,318	346	248	239	886	1,551	85,064
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,276	2,552	166	0	115	425	744	81,662
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,127	4,254	277	199	191	709	1,241	34,026
Conserje	2	MOI	CNT	851	1,702	111	0	77	284	496	27,221
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,276							30,630
TOTAL	22			38,340	74,128	4,818	4,938	3,336	12,355	21,621	805,566

Elaboración propia

Año 2020:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	10,968	21,936	1,426	2,175	987	3,656	6,398	175,449
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	6,581	13,161	855	1,075	592	2,194	3,839	105,270
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	6,581	13,161	855	1,075	592	2,194	3,839	105,270
Secretaria	1	Admin	CTI	1,645	3,290	214	0	148	548	960	26,317
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,290	6,581	428	307	296	1,097	1,919	52,635
Mozo	5	MOD	CNT	1,042	2,084	135	0	94	347	608	83,338
Cajero	1	MOD	CNT	987	1,974	128	0	89	329	576	15,790
Cocinero	2	MOD	CTI	2,742	5,484	356	256	247	914	1,599	87,725
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,316	2,632	171	0	118	439	768	84,216
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,194	4,387	285	205	197	731	1,280	35,090
Conserje	2	MOI	CNT	877	1,755	114	0	79	292	512	28,072
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,316							31,587
TOTAL	22			39,539	76,446	4,969	5,093	3,440	12,741	22,297	830,759

Elaboración propia

Año 2021:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	11,311	22,622	1,470	2,243	1,018	3,770	6,598	180,936
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	6,787	13,573	882	1,108	611	2,262	3,959	108,562
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	6,787	13,573	882	1,108	611	2,262	3,959	108,562
Secretaria	1	Admin	CTI	1,697	3,393	221	0	153	566	990	27,140
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,393	6,787	441	317	305	1,131	1,979	54,281
Mozo	5	MOD	CNT	1,075	2,149	140	0	97	358	627	85,945
Cajero	1	MOD	CNT	1,018	2,036	132	0	92	339	594	16,284
Cocinero	2	MOD	CTI	2,828	5,655	368	264	254	943	1,650	90,468
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,357	2,715	176	0	122	452	792	86,849
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,262	4,524	294	211	204	754	1,320	36,187
Conserje	2	MOI	CNT	905	1,810	118	0	81	302	528	28,950
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,357	2,715	176	0	122	452	792	32,575
TOTAL	22			40,776	78,837	5,124	5,252	3,548	13,139	22,994	856,741

Elaboración propia

Año 2022:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	11,665	23,329	1,516	2,313	1,050	3,888	6,804	186,595
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	6,999	13,998	910	1,143	630	2,333	4,083	111,957
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	6,999	13,998	910	1,143	630	2,333	4,083	111,957
Secretaria	1	Admin	CTI	1,750	3,499	227	0	157	583	1,021	27,989
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,499	6,999	455	327	315	1,166	2,041	55,979
Mozo	5	MOD	CNT	1,108	2,216	144	0	100	369	646	88,633
Cajero	1	MOD	CNT	1,050	2,100	136	0	94	350	612	16,794
Cocinero	2	MOD	CTI	2,916	5,832	379	272	262	972	1,701	93,298
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,400	2,800	182	0	126	467	817	89,566
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,333	4,666	303	218	210	778	1,361	37,319
Conserje	2	MOI	CNT	933	1,866	121	0	84	311	544	29,855
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,400	2,800	182	0	126	467	817	33,594
TOTAL	22			42,051	81,302	5,285	5,416	3,659	13,550	23,713	883,534

Elaboración propia

Año 2023:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	12,029	24,059	1,564	2,386	1,083	4,010	7,017	192,431
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	7,218	14,435	938	1,179	650	2,406	4,210	115,458
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	7,218	14,435	938	1,179	650	2,406	4,210	115,458
Secretaria	1	Admin	CTI	1,804	3,609	235	0	162	601	1,053	28,865
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,609	7,218	469	337	325	1,203	2,105	57,729
Mozo	6	MOD	CNT	1,143	2,286	149	0	103	381	667	109,685
Cajero	1	MOD	CNT	1,083	2,165	141	0	97	361	632	17,319
Cocinero	2	MOD	CTI	3,007	6,015	391	281	271	1,002	1,754	96,215
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,444	2,887	188	0	130	481	842	92,367
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,406	4,812	313	225	217	802	1,403	38,486
Conserje	2	MOI	CNT	962	1,925	125	0	87	321	561	30,789
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,444	2,887	188	0	130	481	842	34,645
TOTAL	23			43,366	83,845	5,450	5,586	3,773	13,974	24,455	929,447

Elaboración propia

Año 2024:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$/.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	12,406	24,811	1,613	2,460	1,117	4,135	7,237	198,449
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	7,443	14,887	968	1,216	670	2,481	4,342	119,069
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	7,443	14,887	968	1,216	670	2,481	4,342	119,069
Secretaria	1	Admin	CTI	1,861	3,722	242	0	167	620	1,085	29,767
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,722	7,443	484	347	335	1,241	2,171	59,535
Mozo	6	MOD	CNT	1,179	2,357	153	0	106	393	687	113,116
Cajero	1	MOD	CNT	1,117	2,233	145	0	100	372	651	17,860
Cocinero	2	MOD	CTI	3,101	6,203	403	289	279	1,094	1,809	99,224
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,489	2,977	194	0	134	496	868	95,255
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,481	4,962	323	232	223	827	1,447	39,690
Conserje	2	MOI	CNT	992	1,985	129	0	89	331	579	31,752
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,489	2,977	194	0	134	496	868	35,728
TOTAL	23			44,722	86,467	5,620	5,760	3,891	14,411	25,220	958,515

Elaboración propia

Año 2025:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$./.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	12,794	25,587	1,663	2,537	1,151	4,265	7,463	204,655
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	7,676	15,352	998	1,254	691	2,559	4,478	122,793
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	7,676	15,352	998	1,254	691	2,559	4,478	122,793
Secretaria	1	Admin	CTI	1,919	3,838	249	0	173	640	1,119	30,698
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,838	7,676	499	358	345	1,279	2,239	61,397
Mozo	6	MOD	CNT	1,215	2,431	158	0	109	405	709	116,653
Cajero	1	MOD	CNT	1,151	2,303	150	0	104	384	672	18,419
Cocinero	2	MOD	CTI	3,198	6,397	416	299	288	1,066	1,866	102,328
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,535	3,070	200	0	138	512	896	98,234
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,559	5,117	333	239	230	853	1,493	40,931
Conserje	2	MOI	CNT	1,023	2,047	133	0	92	341	597	32,745
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,535							36,846
TOTAL	23			46,121	89,171	5,796	5,940	4,013	14,862	26,008	988,491

Elaboración propia

Año 2026:

Puesto de trabajo	Personas requeridas	Tipo	Modalidad	Salario mensual	Gratificación (jul + dic)	Descuentos mensuales		Aportes mensuales			Total de remuneraciones anual (\$./.)
						AFP	Renta quinta categoría	Seguro social	CTS mayo	CTS noviembre	
Gerente General	1	Admin	CTI	13,194	26,387	1,715	2,617	1,187	4,398	7,696	211,055
Coordinador de Marketing	1	Admin	CTI	7,916	15,832	1,029	1,293	712	2,639	4,618	126,633
Coordinador Administrativo	1	Admin	CTI	7,916	15,832	1,029	1,293	712	2,639	4,618	126,633
Secretaria	1	Admin	CTI	1,979	3,958	257	0	178	660	1,154	31,658
Administrador de Restaurante	1	Admin	CTI	3,958	7,916	515	369	356	1,319	2,309	63,317
Mozo	6	MOD	CNT	1,253	2,507	163	0	113	418	731	120,302
Cajero	1	MOD	CNT	1,187	2,375	154	0	107	396	693	18,995
Cocinero	2	MOD	CTI	3,298	6,597	429	308	297	1,099	1,924	105,528
Asistente de Cocina	4	MOD	CNT	1,583	3,166	206	0	142	528	924	101,307
Encargado de Almacén	1	MOI	CTI	2,639	5,277	343	246	237	880	1,539	42,211
Conserje	2	MOI	CNT	1,055	2,111	137	0	95	352	616	33,769
Vigilante (tercerizado)	2	MOI	CNT	1,583							37,998
TOTAL	23			47,563	91,960	5,977	6,126	4,138	15,327	26,822	1,019,406

Elaboración propia

Anexo 34. Presupuesto: sueldos administrativos, mano de obra directa e indirecta

Con base en los totales, agrupados por la clasificación del personal, del anexo anterior, se pueden establecer los siguientes presupuestos mensuales, por cada año:

Sueldos administrativos:

Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	TOTAL
2017	28,885	28,885	28,885	28,885	37,718	28,885	55,385	28,885	28,885	28,885	44,343	55,385	423,912
2018	29,788	29,788	29,788	29,788	38,898	29,788	57,117	29,788	29,788	29,788	45,730	57,117	437,169
2019	30,720	30,720	30,720	30,720	40,114	30,720	58,903	30,720	30,720	30,720	47,160	58,903	450,841
2020	31,681	31,681	31,681	31,681	41,369	31,681	60,746	31,681	31,681	31,681	48,635	60,746	464,941
2021	32,671	32,671	32,671	32,671	42,663	32,671	62,645	32,671	32,671	32,671	50,156	62,645	479,481
2022	33,693	33,693	33,693	33,693	43,997	33,693	64,604	33,693	33,693	33,693	51,725	64,604	494,477
2023	34,747	34,747	34,747	34,747	45,373	34,747	66,625	34,747	34,747	34,747	53,342	66,625	509,941
2024	35,834	35,834	35,834	35,834	46,792	35,834	68,709	35,834	35,834	35,834	55,011	68,709	525,889
2025	36,954	36,954	36,954	36,954	48,255	36,954	70,857	36,954	36,954	36,954	56,731	70,857	542,336
2026	38,110	38,110	38,110	38,110	49,764	38,110	73,073	38,110	38,110	38,110	58,505	73,073	559,297

Elaboración propia

Mano de obra directa:

Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	TOTAL
2017	15,805	15,805	15,805	15,805	20,638	15,805	30,305	15,805	15,805	15,805	24,263	30,305	231,952
2018	17,367	17,367	17,367	17,367	22,678	17,367	33,300	17,367	17,367	17,367	26,662	33,300	254,878
2019	17,910	17,910	17,910	17,910	23,387	17,910	34,342	17,910	17,910	17,910	27,495	34,342	262,849
2020	18,470	18,470	18,470	18,470	24,119	18,470	35,416	18,470	18,470	18,470	28,355	35,416	271,069
2021	19,048	19,048	19,048	19,048	24,873	19,048	36,523	19,048	19,048	19,048	29,242	36,523	279,547
2022	19,644	19,644	19,644	19,644	25,651	19,644	37,666	19,644	19,644	19,644	30,157	37,666	288,289
2023	21,504	21,504	21,504	21,504	28,080	21,504	41,232	21,504	21,504	21,504	33,012	41,232	315,586
2024	22,176	22,176	22,176	22,176	28,958	22,176	42,522	22,176	22,176	22,176	34,044	42,522	325,456
2025	22,870	22,870	22,870	22,870	29,864	22,870	43,851	22,870	22,870	22,870	35,109	43,851	335,634
2026	23,585	23,585	23,585	23,585	30,798	23,585	45,223	23,585	23,585	23,585	36,207	45,223	346,131

Elaboración propia

Mano de obra indirecta:

Año	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	TOTAL
2017	6,324	6,324	6,324	6,324	7,524	6,324	9,924	6,324	6,324	6,324	8,424	9,924	86,388
2018	6,522	6,522	6,522	6,522	7,759	6,522	10,234	6,522	6,522	6,522	8,687	10,234	89,090
2019	6,726	6,726	6,726	6,726	8,002	6,726	10,554	6,726	6,726	6,726	8,959	10,554	91,876
2020	6,936	6,936	6,936	6,936	8,252	6,936	10,885	6,936	6,936	6,936	9,239	10,885	94,749
2021	7,153	7,153	7,153	7,153	8,510	7,153	11,225	7,153	7,153	7,153	9,528	11,225	97,712
2022	7,377	7,377	7,377	7,377	8,776	7,377	11,576	7,377	7,377	7,377	9,826	11,576	100,768
2023	7,607	7,607	7,607	7,607	9,051	7,607	11,938	7,607	7,607	7,607	10,134	11,938	103,920
2024	7,845	7,845	7,845	7,845	9,334	7,845	12,311	7,845	7,845	7,845	10,451	12,311	107,170
2025	8,091	8,091	8,091	8,091	9,626	8,091	12,696	8,091	8,091	8,091	10,777	12,696	110,521
2026	8,344	8,344	8,344	8,344	9,927	8,344	13,093	8,344	8,344	8,344	11,114	13,093	113,978

Elaboración propia

Anexo 35. Presupuesto detallado de insumos

Se presenta el presupuesto (fijo y variable) de insumos para el primer año:

Área	Elemento	Precio unitario (c/IGV)	Cantidad anual	Precio total (s/IGV)	Precio total (c/IGV)
Costos fijos					
Almacén	Desinfectante	30.00	8	203	240
Almacén	Jaba cosechera	10.00	10	85	100
Comedor / Cocina	Botiquín	100.00	3	254	300
Comedor / Cocina	Chaqueta	30.00	16	407	480
Comedor / Cocina	Delantal para mozos	8.50	8	58	68
Comedor / Cocina	Desinfectante	25.00	12	254	300
Comedor / Cocina	Fuego en gel	10.00	52	441	520
Comedor / Cocina	Gel antibacterial	20.00	10	169	200
Comedor / Cocina	Gorro chef	5.00	6	25	30
Comedor / Cocina	Guantes de vinilo	10.00	4	34	40
Comedor / Cocina	Lapiceros x 50 und	10.00	5	42	50
Comedor / Cocina	Lejía	15.00	2	25	30
Comedor / Cocina	Paños multiusos	10.00	100	847	1,000
Comedor / Cocina	Paños secatodo	9.00	150	1,144	1,350
Comedor / Cocina	Papel toalla	20.00	50	847	1,000
Comedor / Cocina	Tora descartable	12.00	2	20	24
Limpieza	Bolsa para basura	10.00	100	847	1,000
Limpieza	Cera para parquet	40.00	600	20,339	24,000
Limpieza	Desatorador	3.50	6	18	21
Limpieza	Escoba + recogedor	6.00	6	31	36
Limpieza	Guantes	4.00	8	27	32
Limpieza	Hisopo italiano	5.00	6	25	30
Limpieza	Mandil	20.00	4	68	80
Limpieza	Mascarillas para polvo	12.00	1	10	12
SSHH clientes	Bolsa para basura	7.00	170	1,008	1,190
SSHH clientes	Desinfectante	30.00	5	127	150
SSHH clientes	Quitagrasa	12.00	10	102	120
SSHH personal adm	Bolsa para basura	7.00	10	59	70
SSHH personal adm	Desinfectante	30.00	2	51	60
SSHH personal adm	Gel antibacterial	20.00	3	51	60
SSHH personal adm	Jabón líquido	15.00	20	254	300
SSHH personal adm	Papel Higiénico	18.50	30	470	555
SSHH personal adm	Quitagrasa	12.00	2	20	24
SSHH personal ope	Bolsa para basura	7.00	10	59	70
SSHH personal ope	Desinfectante	30.00	2	51	60
SSHH personal ope	Gel antibacterial	20.00	10	169	200
SSHH personal ope	Jabón líquido	15.00	100	1,271	1,500
SSHH personal ope	Papel Higiénico	18.50	120	1,881	2,220
SSHH personal ope	Quitagrasa	13.00	2	22	26
Zona administrativa	Archivador	8.00	10	68	80
Zona administrativa	Desinfectante	30.00	1	25	30
Zona administrativa	Engrapador	6.00	4	20	24
Zona administrativa	Hojas bond x 5000 und	88.00	2	149	176
Zona administrativa	Perforador	8.00	4	27	32
Zona administrativa	Tinta para impresión	12.00	8	81	96

Área	Elemento	Precio unitario (c/IGV)	Precio visita (c/IGV)	Cantidad anual	Precio total (s/IGV)	Precio total (c/IGV)
Costos variables						
Comedor / Cocina	Cinta de papel	25.00	0.005	100,800	411	485
Comedor / Cocina	Contenedor postre	30.00	0.003	100,800	256	302
Comedor / Cocina	Contenedor tecnopor	22.00	0.022	100,800	1,879	2,218
Comedor / Cocina	Hojas para anotar	1.20	0.003	100,800	256	302
Comedor / Cocina	Lavavajillas	22.00	0.022	100,800	1,879	2,218
Comedor / Cocina	Ligas	10.00	0.001	100,800	43	50
Comedor / Cocina	Servilletas	9.00	0.045	100,800	3,844	4,536
Comedor / Cocina	Sorbetes	0.80	0.000	100,800	14	16
SSHH clientes	Jabón líquido	15.00	0.038	100,800	3,203	3,780
SSHH clientes	Papel higiénico	18.50	0.154	100,800	13,169	15,540

Elaboración propia

Anexo 36. Detalle del cálculo de consumo de combustible

El restaurante hará uso de dos combustibles para sus operaciones:

- Gas propano: para las cocinas industriales.
- Gas natural vehicular: para el transporte de la mercadería.

Se estima el consumo de gas propano, con las siguientes aproximaciones:

Máquinas	Cantidad	S/. (c/IGV) / kg	Horas de uso por día	Duración en h / kg	S/. (c/IGV) / año
Cocina industrial	1	3.0	5	10	548

Elaboración propia

Para estimar el consumo de gas natural vehicular se usaron los siguientes datos:

Energía	S/. / m ³ (sin IGV 2017)	km / m ³	km / año
Auto a GNV	1.05	12	7,300

Fuente: OSINERGMIN
Elaboración propia

En la siguiente tabla, se presenta la variación porcentual interanual del índice precios de los combustibles:

Año	D% Índice de precios de combustibles
2007	3.6%
2008	5.3%
2009	3.3%
2010	3.7%
2011	5.2%
2012	3.7%
2013	4.2%
2014	4.4%
2015	5.3%
2016	4.5%
% promedio	4.32%

Fuente: INEI
Elaboración propia

Finalmente, con la variación porcentual promedio (4.32%), se proyectan los gastos de los combustibles en todo el horizonte del proyecto. En la siguiente tabla, se aprecian los gastos por combustibles (en soles sin IGV).

Descripción	2017	2018	2019	2020	2021
Gas propano	464	484	505	527	550
Vehículo a GNV	639	666	695	725	756
Total combustible - sin IGV	1,103	1,150	1,200	1,252	1,306
Total combustible - con IGV	1,301	1,357	1,416	1,477	1,541
Descripción	2022	2023	2024	2025	2026
Gas propano	573	598	624	651	679
Vehículo a GNV	789	823	859	896	935
Total combustible - sin IGV	1,362	1,421	1,483	1,547	1,614
Total combustible - con IGV	1,608	1,677	1,750	1,825	1,904

Elaboración propia



Anexo 37. Cálculo del pago de servicios

Agua:

De acuerdo con el consumo de agua promedio por habitante, 0.15 m³ por día, se estima el consumo de agua de los comensales y empleados:

Consumo diario por día por habitante	0.2	m3
Descripción	Horas por día en el restaurante	Consumo por día (m3)
Comensal	1.5	0.01
Empleado	8	0.07

Elaboración propia

Posteriormente, se estima el consumo de agua (en m³), multiplicando el número de comensales y empleados por su respectivo consumo.

Descripción	2017	2018	2019	2020	2021
Número de comensales	100,800	103,574	106,347	109,121	111,895
Número de empleados	21	22	22	22	22
Descripción	2022	2023	2024	2025	2026
Número de comensales	114,668	117,442	120,216	122,989	125,763
Número de empleados	22	23	23	23	23

Consumo anual de agua por m3					
Descripción	2017	2018	2019	2020	2021
Por comensales	1,260	1,295	1,329	1,364	1,399
Por empleados	395	414	414	414	414
Descripción	2022	2023	2024	2025	2026
Por comensales	1,433	1,468	1,503	1,537	1,572
Por empleados	414	432	432	432	432

Elaboración propia

Luego tomamos como base la variación porcentual, anual, promedio del índice de precios de tarifas de agua potable. Y proyectamos los resultados, en el horizonte de tiempo del proyecto.

Año	% Índice agua potable
2007	3.2%
2008	18.9%
2009	0.0%
2010	4.5%
2011	5.8%
2012	4.5%
2013	4.2%
2014	3.9%
2015	4.7%
2016	4.8%
% promedio	5.44%

Fuente: INEI
Elaboración propia

Tarifas proyectadas de agua S/. (sin IGV) / m3					
Descripción	2017	2018	2019	2020	2021
Consumo agua potable	3.959	4.175	4.402	4.641	4.894
Servicio alcantarillado	1.539	1.623	1.711	1.804	1.903
Cargo fijo	4.246	4.477	4.721	4.978	5.249
Descripción	2022	2023	2024	2025	2026
Consumo agua potable	5.160	5.441	5.737	6.050	6.379
Servicio alcantarillado	2.006	2.115	2.231	2.352	2.480
Cargo fijo	5.534	5.836	6.153	6.488	6.842

Elaboración propia

Finalmente, se multiplica el consumo de agua de comensales y empleados por las tarifas proyectadas para estimar el pago por el servicio de agua potable y alcantarillado más el IGV. El resultado se muestra en el contenido de la tesis.

Electricidad

El gasto en consumo de energía eléctrica se estima en base al uso por día de las máquinas y equipos multiplicado por su potencia nominal. En la siguiente tabla se muestra el detalle del cálculo de consumo de energía por mes en kW-h:

Elemento	Cantidad	Potencia unitaria (W)	Frecuencia de uso (periodos típicos)	Horas de uso por mes por unidad	Energía total consumida por mes (en kW-h)
Aire acondicionado	3	2,000	4 horas / día	120	720.0
Aspiradora industrial	1	1,000	2 horas 2 veces / semana	120	120.0
Bomba periférica	1	373	30 min / día	15	5.6
Campana extractora	1	300	12 horas / día	360	108.0
Computadora de escritorio	2	150	8 horas / día	240	72.0
Computadora portátil	3	65	8 horas / día	240	46.8
Congeladora comercial	2	746	Todo el día	720	1,073.8
Exhibidora vertical	6	249	Todo el día	720	1,073.8
Exprimidor	2	25	4 horas / día	120	6.0
Foco + lámpara o spot	100	50	8 horas / día	240	1,200.0
Impresora multifuncional	1	50	1 hora / semana	4	0.2
Licuada industrial	2	1,200	1 hora / día	30	72.0
Lustradora industrial	1	746	2 horas 2 veces / semana	120	89.5
Máquina heladera con cubetas	1	746	Todo el día	720	536.9
Microondas	2	700	30 min / día	15	21.0
Minicomponente	1	250	12 horas / día	360	90.0
Monitor para caja registradora y pedidos	2	25	12 horas / día	360	18.0
Olla arrocera	2	900	1 hora / día	30	54.0
Proyector	1	240	3 horas / semana	12	2.9
Refrigeradora comercial	3	746	Todo el día	720	1,610.7
Secador de manos	5	1,200	30 min / día	15	90.0
Tanque de agua	1	373	Todo el día	720	268.5
Televisor	3	220	6 horas / día	180	118.8
Ticketera	1	30	12 horas / día	360	10.8
Total					7,409

Elaboración propia

Posteriormente, tomando como base la variación porcentual anual promedio del índice de precios de tarifas de energía eléctrica, se proyecta la tarifa a lo largo del horizonte del proyecto, los resultados se presentan en las siguientes tablas:

Año	% Índice energía
2007	1.9%
2008	6.4%
2009	-1.4%
2010	1.4%
2011	4.3%
2012	3.3%
2013	3.1%
2014	2.9%
2015	3.5%
2016	3.6%
% promedio	2.89%

Fuente: INEI
Elaboración propia

Tarifas proyectadas de energía eléctrica ctm. S/. (sin IGV) / kW-h				
2017	2018	2019	2020	2021
20.4	21.0	21.6	22.2	22.9
2022	2023	2024	2025	2026
23.5	24.2	24.9	25.6	26.4

Elaboración propia

Finalmente, se multiplica el consumo de energía eléctrica por las tarifas proyectadas más IGV. Los resultados se muestran en el contenido de la tesis.

Teléfono, internet y cable

Para estimar el pago por servicios de telefonía y derivados, se proyecta la tarifa contratada del 2017 por la variación porcentual anual promedio del índice de precios de telefonía a lo largo del horizonte del proyecto.

Año	% índice telefonía
2007	-7.20%
2008	-4.20%
2009	-1.40%
2010	-3.00%
2011	-2.70%
2012	-2.31%
2013	-2.05%
2014	-1.85%
2015	-1.69%
2016	-1.51%
% promedio	-2.79%

Fuente: INEI
Elaboración propia

El monto a pagar se muestra en el contenido de la tesis.

Anexo 38. Presupuesto detallado de publicidad

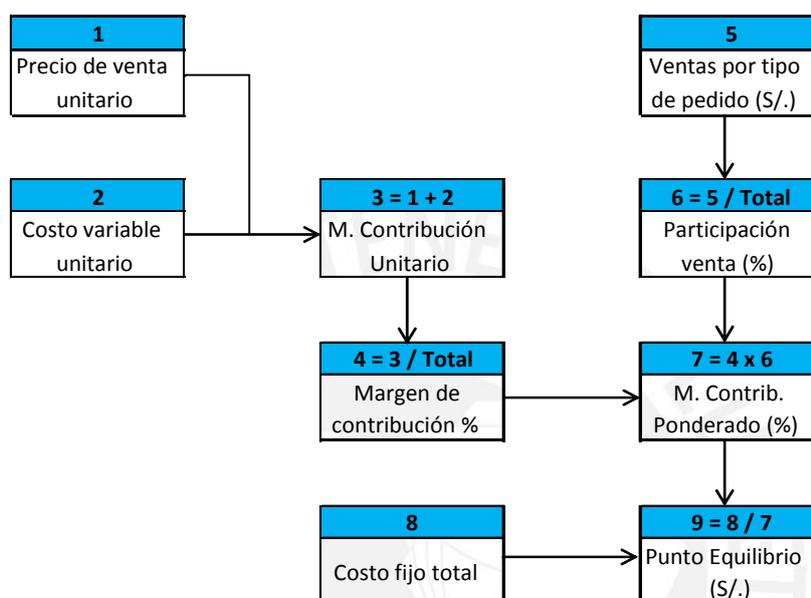
Mes	Descripción	Cantidad	Precio unitario (S/. s/IGV)	Precio total (S/. s/IGV)	IGV	Precio total (S/. c/IGV)
Enero	Diseño de volantes	1	407	407	73	480
Enero	Producción de volantes	18,000	0.02	305	55	360
Enero	Publicidad outdoors: valla publicitaria	2	1,271	2,542	458	3,000
Enero	Globos color A	100	0.13	13	2	15
Enero	Globos color B	100	0.13	13	2	15
Enero	Aviso en periódico	1	12,712	12,712	2,288	15,000
Febrero	Diseño colgante	1	161	161	29	190
Febrero	Producción de colgantes	8	15	122	22	144
Febrero	Piezas POP	2	42	85	15	100
Marzo	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Marzo	Producción de jalavistas	200	0.42	85	15	100
Abril	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Abril	Producción de jalavistas	200	0.42	85	15	100
Mayo	Globos color A	100	0.13	13	2	15
Mayo	Globos color B	100	0.13	13	2	15
Mayo	Publicidad outdoors: valla publicitaria	2	1,271	2,542	458	3,000
Mayo	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Mayo	Producción de jalavistas	150	0.42	64	11	75
Junio	Globos color A	200	0.13	25	5	30
Junio	Globos color B	200	0.13	25	5	30
Junio	Publicidad outdoors: valla publicitaria	2	1,271	2,542	458	3,000
Junio	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Junio	Producción de jalavistas	200	0.42	85	15	100
Julio	Diseño de volantes	1	407	407	73	480
Julio	Producción de volantes	10,000	0.02	169	31	200
Julio	Diseño y elaboración de banner	2	169	339	61	400
Agosto	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Agosto	Producción de jalavistas	150	0.42	64	11	75
Septiembre	Publicidad outdoors: valla publicitaria	2	1,271	2,542	458	3,000
Septiembre	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Septiembre	Producción de jalavistas	150	0.42	64	11	75
Octubre	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Octubre	Producción de jalavistas	200	0.42	85	15	100
Octubre	Rollscreen	3	85	254	46	300
Noviembre	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Noviembre	Producción de jalavistas	200	0.42	85	15	100
Diciembre	Diseño de volantes	1	407	407	73	480
Diciembre	Producción de volantes	12,000	0.02	203	37	240
Diciembre	Globos color A	200	0.13	25	5	30
Diciembre	Globos color B	200	0.13	25	5	30
Diciembre	Diseño jalavistas	1	38	38	7	45
Diciembre	Producción de jalavistas	200	0.42	85	15	100
Total				26,936	4,848	31,784

Elaboración propia

Los gastos de ventas se proyectan usando la variación porcentual promedio del índice de precios al consumidor del 2017 al 2026, 3.40%.

Anexo 39. Método del Punto de Equilibrio

En primera instancia se estima la participación porcentual de unidades vendidas de cada tipo de producto; luego se multiplica cada una por su margen de contribución unitario¹⁴. Y finalmente, el costo fijo se divide por la suma de estos productos para hallar el punto de equilibrio total.



Elaboración propia

¹⁴ El margen de contribución unitario se calcula como la diferencia entre el precio unitario y el costo variable unitario.