CAFÉ –BAR MI TIERRA S.A.S

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA IMPLEMENTAR UN

CAFÉ –BAR MI TIERRA

Monica Jolima Millan Lagunas

Viviana Karolina de los Ángeles Ortiz Caicedo

Director del Trabajo

Nestor Gerardo Echavarria Salamanca

CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

BOGOTÁ, D.C.

2017

CAFÉ –BAR MI TIERRA S.A.S

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA IMPLEMENTAR UN

CAFÉ –BAR MI TIERRA

Monica Jolima Millan Lagunas

Viviana Karolina de los Ángeles Ortiz Caicedo

Trabajo de Grado para Obtener el Título de

Profesional en Administración de Empresas

Director del Trabajo

Nestor Gerardo Echavarria Salamanca

CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

BOGOTÁ, D.C.

2017

CAFÉ –BAR MI TIERRA S.A.S

ACEPTACIÓN

_____

_____

_____

_____

_____

FIRMA DEL DIRECTOR

_____

FIRMA DEL JURADO

_____

FIRMA DEL JURADO

CIUDAD, FECHA (DIA, MES, AÑO)

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia y mi esposo en la planeación y complementación de este trabajo, garantizado un buen desarrollo valorativo y ético en mi crecimiento profesional, a la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, por brindarnos todas las herramientas necesarias para desarrollar y culminar el proceso de formación y plantear todos los conocimientos adquiridos durante la formación académica.

Monica Jolima Millán Lagunas

Dedico este trabajo a mi familia por el apoyo incondicional brindado y mi compañera de proyecto por compartir un esfuerzo y una labor en este proyecto de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, para la terminación de mi formación como profesional.

Viviana Karolina De Los Angeles Ortiz Caicedo

AGRADECIMIENTOS

La finalidad al realizar este trabajo, nos lleva a una enseñanza de valorar las cosas que tenemos con la mano de Dios y claro de nuestra familia, gracias a su apoyo incondicional, comprensión que nos brindaron para el desarrollo en esta labor.

Así mismo, damos gracias a la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior - CUN, por proponer estos espacios necesarios para la elaboración y desarrollo de este proyecto con base del conocimiento adquirido durante los cuatro semestres que llevamos.

De esta manera, nosotras valoramos y damos gracias a los Docentes y compañeros de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior – CUN, por su acompañamiento y guía en este logro que el día de mañana será una meta más alcanzada en nuestras vidas.

CAFÉ –BAR MI TIERRA S.A.S

TABLA DE CONTENIDO

1. JUSTIFICACION ---------- 1

2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO ---------- 2

2.1 DEFINICIÓN DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL ---------- 2

a) MISIÓN DE LA EMPRESA ---------- 2

b) VISIÓN ---------- 2

c) ORGANIGRAMA ---------- 2

d) DOFA ---------- 5

2.2 TAMAÑO DE LA EMPRESA ---------- 6

TIPO DE EMPRESA ---------- 6

2.3 NORMATIVIDAD ---------- 7

¿Qué beneficios y ventajas ofrece la SAS? ---------- 7

¿Cómo se constituye una SAS? ---------- 9

2.4 COSTOS ADMINISTRATIVOS ---------- 10

2.4.1 GASTOS DE PERSONAL ---------- 10

3.0 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL ---------- 10

3.1 Objetivo del Estudio Legal ---------- 10

3.2 Marco Legal: ---------- 11

3.3 Definición de la empresa: ---------- 11

3.3.1 CLASIFICACIÓN DE LAS MIPYMES ---------- 12

3.4.1 Registro Único tributario (RUT): ---------- 20

3.4.2 Requisitos del registro mercantil: ---------- 20

3.4.3 Resolución de facturación DIAN ---------- 20

3.4.4 Obligaciones de registro: ---------- 21

3.4.5 Revisión técnica de seguridad (bomberos): ----------21

3.4.6 Normas sanitarias y de salud (secretaria de salud): ----------22

3.4.7 Normas de fabricación de alimentos y medicamentos (INVIMA):----------23

3.4.8 Impacto ambiental (secretaria de ambiente):----------23

3.4.8.1 Cafe Bar. ----------24

3.4.8.2 Recurso Humano----------25

3.4.8.3 Condiciones Higiénico Locativas.----------25

3.4.8.4 Aviso exterior ----------25

3.4.8.5 El Local ----------25

4.2. Segmentación del mercado----------29

4.3 Segmentación Geográfica ----------30

4.4 Ficha Técnica del Producto ----------40

4.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE SERVICIO----------42

4.4. REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES ----------46

CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA ----------47

4.5 PUNTO DE EQUILIBRIO ----------50

5. ESTUDIO FINANCIERO ----------56

PRINCIPALES SUPUESTOS: ----------56

INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS: ----------56

INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS: ----------56

OTROS GASTOS ----------57

5.1. Ingresos ----------57

5.2. Egresos ----------62

5.3 Costos Fijos ----------63

5.4 Costos Variables----------63

5.5 Ventas----------64

5.6 Flujo de Caja----------64

5.7. Capital de Trabajo----------65

5.8. Balance General ----------66

5.9. Estado de Pérdidas y Ganancias----------68

5.10. Indicadores Financieros----------68

6. IMPACTOS ----------69

6.1 Impacto Ambiental----------69

6.2 Impacto Social----------70

6.3. Impacto Económico----------70

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ----------72

Bibliografía ----------73

INTRODUCCION

En nuestro país la idea de independizarnos o tener un ingreso adicional cada vez viene con más fuerza debido a la situación económica de nuestra tierra, es así que nosotros los profesionales debemos enfocarnos en la creación e innovación de empresas para ayudar en la disminución de empleo y contribuir con la calidad de vida de nuestra Colombia, como administradoras, nos basamos en realizar el estudio de factibilidad donde conoceremos el mercado para la creación de nuestro Café- Bar.

Para todos nos desconocimiento que en la ciudad de Bogotá existen un numero de Cafés y Bares, pero nuestro proyecto va enfocado en cubrir las necesidades de todas las personas que buscan una comodidad de ambiente y seguridad.

Es importante, brindar y satisfacer la necesidad, de ir en busca de la calidad y diversidad de nuestros productos y servicios para que nuestros clientes puedan pasar un rato con sus amigos y familia y poder conversar cómodamente en un ambiente agradable y de relajación.

Así que de acuerdo a la investigación vamos a identificar la viabilidad de la creación del Café- Bar con identidad propia, donde si es rentable o no, las limitaciones, oportunidades y como cumplir con todas las exigencias que involucran la iniciación de nuestro proyecto

RESUMEN

Uno de los objetivos más relevantes al iniciar nuestra idea de negocio, Estudio de factibilidad para implementar un Café – Bar “Mi tierra”. Es el emprendimiento. Emprender es sin lugar a duda la capacidad de percibir, crear y actuar. Por medio de tres aspectos importantes. Detectar una necesidad, desarrollar un servicio e implementar una idea. (Economianivelusuario, 2013).

En el sector de servicios se ha evidenciado el incremento de bares y cafés bar, que ponen a prueba el poder de decisión del usuario, pues existen diversas temáticas, ambientes e incluso la localización geográfica y hacen que sea más restante cubrir sus necesidades haciéndolo uno de los sectores más competitivos.

Es importante para este proyecto mitigar errores que con frecuencia se dan al iniciar este tipo de proyectos, como seguir únicamente la intuición o el concejo empírico de otro, así que se trabajara de la mano de una buena planificación, análisis y evaluación de todos y cada uno de los procesos para lograr explorar las verdaderas oportunidades que existen en este campo.

El Café – Bar “Mi Tierra”, pretende ser aliado de la innovación, de la calidad y diversidad en bebidas, para estar cada vez más cerca de las exigencias de los usuarios, Por ello se crearán estrategias para el segmento, el objeto social adecuado, por medio del análisis del estudio

de mercado, detectando a lo largo del proyecto, las necesidades en bebidas, locaciones, políticas de precios, publicidad etc. Esta investigación facilita un enfoque crítico, porque permite determinar la viabilidad de la creación de El Café – Bar "Mi Tierra", en factores económicos, sociales y culturales

ABSTRACT

One of the most relevant aims on having initiated our thought of business, Study of feasibility to implement a Coffee - Bar "My land ". It is the entrepreneurship

. Undertaking is without place to doubt the aptitude to perceive, to create and act. By means of three important aspects. To detect a need, to develop a service and to implement an thought. (Economianivelusuario, 2013).

In the service sector, there has been an increase in the number of bars and cafés that test the decision-making power of the user, since there are different themes, environments and even geographic location and make it more challenging to cover their needs by making one of them the most competitive sectors.

It is important for this project to mitigate errors that often occur when starting this type of projects, such as following only the intuition or the empirical council of another, so that we work hand in hand with good planning, analysis and evaluation of each and every one of the processes to explore the real opportunities that exist in this field.

The Café - Bar “My land " aims to be an ally of innovation, quality and diversity in drinks, to be more and more close to the demands of the users. That is why strategies will be created for the segment, the appropriate social object, through the analysis of the market study, detecting throughout the project, the needs in beverages, locations, pricing policies, advertising, etc. This research facilitates a critical approach, because it allows determining the viability of the creation of the Café - Bar “My land ", in economic, social and cultural factors.

1. JUSTIFICACION

Con este proyecto se pueden dividir en diferentes términos como el propósito y los aportes ya que pueden brindar variedad de facilidades para el público.

La importancia de este proyecto se puede ver en términos del propósito ya que al satisfacer la necesidad del cliente puede obtener un lugar para disfrutar de un buen momento en compañía de amistades.

Por otra parte, es importante para cada uno de nosotros no solo gustar al público sino también llegar a ser la primera opción para todos. El Café – Bar "Mi Tierra estará diseñado para conocer por lo menos en un 80% el segmento de personas de 18 a 50 años. Pese a la gran variedad de bares y cafés que existen hoy día, se presente cubrir las necesidades de los consumidores brindando bebidas personalizadas y con un toque colombiano.

Evidentemente es gracias a este proyecto que conoceremos como estudiantes de la CUN, si es realmente un proyecto viable y como mitigar los errores más comunes que suelen cometerse al enfrentarse a este tipo de proyecto (Como la no planificación, falta de innovación, variedad en el servicio y el poco análisis de los procesos). Justificando además todos los conocimientos que se han adquirido en el camino de nuestra carrera universitaria de Administración de Empresas en aras de trabajar y aportar al desarrollo económico, social y cultural del país.

2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

La creación del "CAFÉ-BAR MI TIERRA", especifica los objetivos y su buen desempeño, partiendo de la estructura más apropiada, así como una excelente ejecución acorde con las funciones en todas las etapas del proyecto.

2.1 DEFINICIÓN DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

a) MISIÓN DE LA EMPRESA

Café-Bar MI TIERRA Brinda un excelente servicio, un lugar atractivo, un ambiente alegre, entregando la innovación en (cocteles) y nuestros productos de alta calidad con un valioso compromiso en la atención, precio y en el desarrollo de la empresa.

b) VISIÓN

Ser líder en el mercado, con el mejor servicio de Café-Bar alcanzando un alto nivel de dedicación de servicio al cliente, innovadora, competitiva, con un gran personal capacitado y comprometidos con la calidad, proyectándonos con un crecimiento en el mercado nacional.

c) ORGANIGRAMA

En el organigrama presentado anteriormente, se evidencia los cargos del Café-Bar MI TIERRA, personal contratados por la empresa, con el objetivo de la disminución de costos en nuestra organización.

Empresarias

Educación: Profesional o últimos semestres de Administración de Empresas.

Descripción de la Función y Responsabilidad

- Organizar, coordinar y encargar la evaluación.
- Designar a las personas encargadas de la evaluación para garantizar el servicio y la calidad.
- Brindar información y recursos necesarios para los trabajadores.
- Planificar el presupuesto de la empresa.

Administrador

Educación: Profesional o últimos semestres de Administración de Empresas.

Descripción de la Función y Responsabilidad

- Dirigir, controlar y evaluar la operación del negocio.
- Establecer orden y Destinar todas las operaciones del negocio.

- Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las actividades que correspondan del Café-Bar MI TIERRA.
- Planear y desarrollar metas para la evaluar eficaz y eficientemente el servicio prestado a nuestros clientes.
- Elaboración de estrategias de publicidad.

Barman

Educación: Tecnólogo en bar.

Descripción de la Función y Responsabilidad

- Prepara cocteles según sea la solicitud.
- Tener un buen aseo en la cocina y barra
- Realizar los inventarios diarios de licor, cerveza, aguas, café entre otros.
- Asistir a las reuniones del Café-Bar MI TIERRA.
- Instruye sobre los tipos de licores y vasos en los que se sirven los cócteles que se venden en el Café-Bar MI TIERRA.
- Elabora las recetas de bebidas.

Mesero

Educación: Técnico o tecnólogo en mesa y bar.

Descripción de la Función y Responsabilidad

- Sirve las bebidas en el Café-Bar.
- Recoge vasos y Copas sucias.
- Solicita cuentas y las pasa al cliente.
- Toma ordenes de los clientes del producto.
- Es responsable del aseo de las mesas.
- Apoya con el inventario del Local.

d) DOFA

MATRIZ DOFA	
INTERNO	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Un objetivo claro que permite tener una imagen de recordación de marca Capacidad para innovar El poder atraer extranjero gratis al toque colombiano del Café bar El cliente tendrán un cronograma de los eventos especiales en el mes	Es una Empresa pequeña No tener pleno conocimiento de la competencia No tener alianzas con compañías en un comienzo
EXTERNO	

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Se trabajar en pro de la diminución de empleo en Colombia Generar un imagen positiva de recordación al extranjero Facilidad para adquirir para pequeñas empresas Bebidas personalizadas	El no apoyo de una entidad estatal Aumento de índice delincuencial de la localidad La no implementación de tecnología Los nuevos competidores

2.2 TAMAÑO DE LA EMPRESA

TIPO DE EMPRESA

Para Café-Bar MI TIERRA se encuentra en el grupo de pequeña, Sociedad por Acciones Simplificadas (SAS), que ofrece más flexibilidad para formar empresa.

La Sociedad por Acciones Simplificada tiene las siguientes características:

- ✓ La responsabilidad de los accionistas queda limitada hasta el monto de sus aportaciones
- ✓ No deberán apartar utilidades para fondo de reserva.
- ✓ Deberán calificar como micro y pequeña empresa, por lo que se tomarán como referencia sus ingresos anuales ($5,000,000 de pesos).
- ✓ No están sujetas al requisito de escritura pública o cualquier otra formalidad.
- ✓ Las modificaciones de los estatutos se realizarán a través de fedatario público.
- ✓ En cualquier momento podrán transformarse en otro régimen societario.

- ✓ Las controversias entre los accionistas, en principio, deberán resolverse a través de mecanismos alternativos como mediación o conciliación.
- ✓ Las utilidades se distribuirán en proporción a las aportaciones.
- ✓ Se establecen obligaciones de transparencia que cumplirán en el Sistema Electrónico de Publicaciones Empresariales.[1]

2.3 NORMATIVIDAD

¿Qué beneficios y ventajas ofrece la SAS?

- ✓ Los empresarios pueden fijar las reglas que van a regir el funcionamiento de la sociedad. Es posible, por ejemplo, contar con estatutos flexibles que se adapten a las condiciones y a los requerimientos de cada empresario.
- ✓ La creación de la empresa es más fácil. Una SAS se puede crear mediante documento privado, lo cual le ahorra a la empresa tiempo y dinero, La responsabilidad de sus socios se limita a sus aportes. La empresa puede beneficiarse de la limitación de la responsabilidad de sus socios, sin tener que tener la pesada estructura de una sociedad anónima.
- ✓ No se requiere establecer una duración determinada. La empresa reduce costos, ya que no tiene que hacer reformas estatutarias cada vez que el término de duración societaria esté próximo a caducar*”*.

[1] https://www.gob.mx/tuempresa/articulos/que-es-una-sas

- ✓ El objeto social puede ser indeterminado. Las personas que vayan a contratar con la SAS, no tienen que consultar e interpretar detalladamente la lista de actividades que la conforman para ver si la entidad tiene la capacidad para desarrollar determinada transacción.
- ✓ El pago de capital puede diferirse hasta por dos años. Esto da a los socios recursos para obtener el capital necesario para el pago de las acciones. La sociedad puede establecer libremente las condiciones en que se realice el pago.
- ✓ Por regla general no exige revisor fiscal. La SAS solo estará obligada a tener revisor fiscal cuando los activos brutos a 31 de diciembre del año inmediatamente anterior, sean o excedan el equivalente a tres mil salarios mínimos.
- ✓ Mayor flexibilidad en la regulación de los derechos patrimoniales. Existe la posibilidad de pactar un mayor poder de voto en los estatutos sociales o de prohibir la negociación de acciones por un plazo de hasta 10 años.
- ✓ Mayor facilidad en la operación y administración. Los accionistas pueden renunciar a su derecho a ser convocados a una reunión de socios o reunirse por fuera del domicilio social. La SAS no estará obligada a tener junta directiva, salvo previsión estatutaria en contrario. Si no se estipula la creación de una junta directiva, la totalidad de las funciones de administración y representación legal le corresponderán al representante legal designado por la asamblea.

- ✓ "El trámite de liquidación es más ágil. No se requiere adelantar el trámite de aprobación de inventario ante la Superintendencia de Sociedades" [2]

¿Cómo se constituye una SAS?

La creación de la SAS se hace por medio de un documento privado, que debe autenticarse por quienes participan en su suscripción e inscribirse en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio. Los tres pasos son:

- ✓ Redactar el contrato o acto unilateral constitutivo de la SAS. Este documento debe incluir: nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas; razón social o denominación de la sociedad (seguida de la palabra Sociedad por Acciones Simplificada); el domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales; el capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones; y la forma de administración y el nombre de sus administradores, especificando sus facultades.
- ✓ Autenticar las firmas de las personas que suscriben el documento de constitución. La autenticación podrá hacerse directamente o a través de apoderado en la Cámara de Comercio del lugar en que la sociedad establezca su domicilio
- ✓ Inscribir el documento privado en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio. Adicionalmente, ante la Cámara de Comercio se diligencian los formularios del Registro

[2] http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/por-que-vale-la-pena-constituir-una-sas/37888

único Empresarial (RUE), el Formulario de inscripción en el RUT y el pago de la matrícula mercantil, el impuesto de registro y los derechos de inscripción. [3]

2.4 COSTOS ADMINISTRATIVOS

2.4.1 GASTOS DE PERSONAL

ADMINISTRACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS

En Café-Bar MI TIERRA, se tendrán en cuenta los siguientes costos administrativos para realizar la liquidación de nómina del personal.

- Salario + Auxilio de transporte
- Comisiones
- Vacaciones
- Salud + Pensión
- ARL
- Caja de Compensación
- Prima

3.0 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

3.1 Objetivo del Estudio Legal

En Bogotá existe cientos de establecimientos que se dediquen a la expendición de algunos como alimentos, café o tinto y bebidas alcohólicas, la cual encierra dichas actividades y garantiza el servir de la comunidad. De esta manera son de orden público con el Decreto 80 de 1963, y el

[3] http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/por-que-vale-la-pena-constituir-una-sas/37888

proyecto de acuerdo por el cual se crea el registro distrital de bares y discotecas, que regulan las actividades antes mencionadas para brindar el servicio, así como las situaciones de la sanidad y calidad de los productos a vender, así mismo los Café – Bar está regida en el Código de Comercio.

3.2 Marco Legal:

El Café – Bar MI TIERRA será registrada ante los entes reguladores de ley que a continuación relaciono, para iniciar con un buen funcionamiento del establecimiento y así tener una calidad y mayor control.

- Cámara de Comercio de Bogotá
- DIAN
- Superintendencia de Industria y Comercio
- Sayco / Acinpro
- Bomberos

3.3 Definición de la empresa:

La empresa Café-Bar MI TIERRA va ser de tipo de comercio, en el código CIIU (Clasificación Industrial Internacional Uniforme), pertenece al 552 expendio de alimentos preparados en el sitio de venta y 553 expendio de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento.

Como anteriormente lo habíamos mencionado el tamaño de Café-Bar MI TIERRA será la forma jurídica (S.A.S), que significa Sociedades por Acciones Simplificadas: Es un tipo

societario que vio la luz con la Ley 1258 del 5 de diciembre de 2008 y que reúne todas las cualidades para convertirse en el modelo de constitución que se impondrá en los próximos años.

Las Sociedades por Acciones Simplificadas no exigen un número mínimo de accionistas, se constituyen por documento privado que ha de registrarse en la Cámara de Comercio.

Su simplicidad se da tanto en el momento de su constitución, como en su funcionamiento, no estando obligadas a especificar el objeto social. Tampoco se les exige crear una junta directiva ni la revisoría fiscal. La responsabilidad se limitará a la aportación de cada accionista.4

3.3.1 CLASIFICACIÓN DE LAS MIPYMES:

CLASIFICACION

Para todos los efectos, se entiende por micro incluidas las Famiempresas pequeña y mediana empresa, toda unidad de explotación económica, realizada por personas naturales o jurídicas, en actividades empresariales, agropecuarias, industriales, comerciales o de servicios, rurales o urbanas, que responda a dos (2) de los siguientes parámetros:

EMPRESA	NÚMERO DE TRABAJADORES	ACTIVOS TOTALES POR VALOR
MICROEMPRESA **	Planta de personal no superior a los diez (10) trabajadores	inferior a quinientos (500) SMMLV / excluida la vivienda
PEQUEÑA **	Planta de personal entre once (11) y cincuenta (50)	entre quinientos uno (501) y menos de cinco mil (5.000)
MEDIANA **	Planta de personal entre cincuenta y uno (51) y doscientos (200)	entre cinco mil uno (5.001) a treinta mil (30.000) SMMLV

[4] http://www.pymerang.com/emprender/920-tipos-de-empresas-y-sociedades-en-colombia

** Parágrafo. Los estímulos beneficios, planes y programas consagrados en la presente ley, se aplicarán igualmente a los artesanos colombianos, y favorecerán el cumplimiento de los preceptos del plan nacional de igualdad de oportunidades para la mujer.5

ESTATUTOS BÁSICOS SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

Bogotá D.C., 19 de Septiembre de 2017

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN			Domicilio
	Tipo de Identificación	Número	Lugar de Expedición	
Viviana Ortiz	Cédula de Ciudadanía	1022353389	Bogotá D.C.	Bogotá D.C.
Mónica Millan	Cédula de Ciudadanía	1030544498	Bogotá D.C.	Bogotá D.C.

Manifestamos con la firma de este documento nuestra voluntad de constituir una sociedad comercial del tipo: Sociedad por Acciones Simplificada (SAS), la cual se regirá por los siguientes estatutos:

Capítulo I

Nombre, Nacionalidad, Domicilio, Objeto y Duración de la Sociedad

Artículo 1. Nombre, nacionalidad y domicilio.

La sociedad se denomina CAFÉ BAR- MI TIERRA S.A.S Es una sociedad comercial por acciones simplificada, de nacionalidad colombiana. El domicilio principal de la sociedad es la

[5] http://www.mincit.gov.co/mipymes/publicaciones/2761/definicion_tamano_empresarial_micro_pequena_mediana_o_grande

ciudad de Bogotá D.C. La sociedad podrá crear sucursales, agencias y establecimientos por decisión de su Asamblea General de Accionistas.

Artículo 2. Objeto: Expendio de alimentos preparados y venta de bebidas alcohólicas para el consumo dentro del establecimiento.

Artículo 3. Duración.

La sociedad tendrá vigencia indefinida.

Capítulo II

Capital y Acciones

Artículo 4. Capital Autorizado, Suscrito y Pagado

VALOR NOMINAL DE LAS ACCIONES	$ DIGITAR VALOR NOMINAL DE LAS ACCIONES (EN NÚMEROS)
CLASE DE ACCIONES	Nominativas y Ordinarias

CAPITAL AUTORIZADO	
No. DE ACCIONES	VALOR TOTAL
NÚMERO DE ACCIONES AUTORIZADAS	VALOR TOTAL CAPITAL AUTORIZADO

CAPITAL SUSCRITO	
No. DE ACCIONES	VALOR TOTAL

NÚMERO DE ACCIONES SUSCRITAS	VALOR CAPITAL SUSCRITO

CAPITAL PAGADO	
No. DE ACCIONES	VALOR TOTAL
NÚMERO DE ACCIONES PAGADAS	VALOR DEL CAPITAL PAGADO

Artículo 5. Derechos derivados de cada acción.

Cada acción nominativa confiere los siguientes derechos a su propietario: a) El de deliberar y votar en la Asamblea de Accionistas de la Sociedad; b) El de percibir una parte proporcional a su participación en el capital de la sociedad de los beneficios sociales establecidos por los balances de fin de ejercicio; c) El de negociar las acciones con sujeción a la ley y a los estatutos; d) El de inspeccionar libremente los libros y papeles sociales, dentro de los cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha en que deban aprobarse los balances de fin de ejercicio, en los eventos previstos en el artículo 20 de la ley 1258 de 2008; y e) El de recibir, en caso de liquidación de la sociedad, una parte proporcional a su participación en el capital de la sociedad de los activos sociales, una vez pagado el pasivo externo de la sociedad.

Capítulo III.

Dirección, Administración, Representación y Revisoría Fiscal de la Sociedad

Artículo 6. Órganos Sociales:

La dirección de la sociedad es ejercida por la Asamblea General de Accionistas o, de modificarse su composición accionaria en tal sentido y de conformidad con la ley, lo será por su único accionista. La administración y representación legal está a cargo del Representante legal.

Artículo 7. Dirección de la Sociedad: Asamblea General de Accionistas.

La Asamblea se compone de los accionistas inscritos en el Libro de Registro de Acciones, o de sus representantes o mandatarios reunidos en el domicilio social o fuera de él, con el quórum y en las condiciones previstas en estos estatutos y en la ley. La asamblea ejerce las funciones previstas en el artículo 420 del Código de Comercio. La asamblea será convocada por el representante legal mediante comunicación escrita que incluirá el orden del día correspondiente a la reunión convocada, dirigida a cada accionista con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles. Para deliberar en cualquier tipo de reunión, se requerirá de uno o varios accionistas que representen cuando menos la mitad más una de las acciones suscritas. En cualquier tipo de reunión, la mayoría decisoria estará conformada por el voto favorable de un número singular o plural de accionistas que represente al menos la mitad más una de las acciones presentes. Se podrán realizar reuniones por comunicación simultánea o sucesiva y por consentimiento escrito.

Artículo 8. Administración y Representación Legal de la Sociedad

La administración y representación legal de la sociedad está en cabeza del representante legal, quien tendrá un suplente que podrá reemplazarlo en sus faltas absolutas, temporales o accidentales

La representación legal puede ser ejercida por personas naturales o jurídicas, la Asamblea General de Accionistas, designará a los representantes legales por el período que libremente determine o en forma indefinida, si así lo dispone, y sin perjuicio de que los nombramientos sean revocados libremente en cualquier tiempo.

Artículo 9. Facultades de los representantes legales

Los representantes legales pueden celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y funcionamiento de la sociedad.

Artículo 10. Revisoría Fiscal.

La sociedad no tendrá Revisor Fiscal mientras no esté obligada por la Ley. De llegar a encontrarse en los supuestos legales que hacen obligatoria la provisión de dicho cargo, se procederá a la designación por parte de la asamblea general de accionistas, y su nombramiento se efectuará con posterioridad a la constitución de la sociedad.

CAPÍTULO IV

Estados Financieros, Reservas y Distribución de Utilidades

Artículo 11. Estados Financieros y Derecho de Inspección

La sociedad tendrá ejercicios anuales y al fin de cada ejercicio social, el 31 de diciembre, la Sociedad deberá cortar sus cuentas y preparar y difundir estados financieros de propósito general de conformidad con las prescripciones legales y las normas de contabilidad establecidas, los cuales se someterán a la consideración de la Asamblea de Accionistas en su reunión ordinaria junto con los informes, proyectos y demás documentos exigidos por estos estatutos y la ley.

Tales estados, los libros y demás piezas justificativas de los informes del respectivo ejercicio, así como éstos, serán depositados en las oficinas de la sede principal de la administración, con una antelación mínima de cinco (5) días hábiles al señalado para su aprobación.

Artículo 12. Reserva Legal:

De las utilidades líquidas de cada ejercicio la sociedad destinará anualmente un diez por ciento (10%) para formar la reserva legal de la sociedad hasta completar por lo menos el cincuenta por ciento (50%) del capital suscrito.

Artículo 13. Utilidades, Reservas y Dividendos.

Aprobados los estados financieros de fin de ejercicio, la Asamblea de Accionistas procederá a distribuir las utilidades, disponiendo lo pertinente a reservas y dividendos. La repartición de dividendos se hará en proporción a la parte pagada del valor nominal de las acciones. El pago del dividendo se hará en efectivo, en las épocas que defina la Asamblea de Accionistas al decretarlo sin exceder de un año para el pago total; si así lo deciden los accionistas en Asamblea, podrá

pagarse el dividendo en forma de acciones liberadas de la misma sociedad. En este último caso, no serán aplicables los artículos 155 y 455 del Código de Comercio.

Capítulo V

Disolución y Liquidación

Artículo 14. Causales de Disolución.

La sociedad se disolverá ante la ocurrencia de cualquiera de las siguientes causales:

Por vencimiento del término previsto en los estatutos, si lo hubiere, a menos que fuera prorrogado mediante documento inscrito en el registro mercantil antes de su expiración.

Por imposibilidad de desarrollar las actividades previstas en su objeto social.

Por la iniciación del trámite de liquidación judicial.

Por las causales previstas en los estatutos.

Por la voluntad de los accionistas adoptada en la asamblea o por decisión del accionista único.

Por orden de autoridad competente.

Por pérdidas que reduzcan el patrimonio neto de la sociedad por debajo de cincuenta por ciento del capital suscrito.

Artículo 15. Liquidación.

Llegado el caso de disolución de la sociedad, se procederá a la liquidación y distribución de los bienes de acuerdo con lo prescrito en la ley en relación con las sociedades de responsabilidad limitada.

Artículo 16. Liquidador.

Hará la liquidación la persona o personas designadas por la Asamblea de Accionistas. Si no se nombrara liquidador, tendrá carácter de tal del Representante Legal.

Artículo 17. Sujeción a las Normas Legales.

En cuanto al desarrollo y término de la liquidación, el liquidador o los liquidadores se sujetarán a las normas legales vigentes en el momento de efectuarse la liquidación.

Capítulo VI

Resolución de Conflictos

Artículo 18. Arbitramento.

Todas las diferencias que ocurran a los accionistas entre sí, o con la sociedad o sus administradores, en desarrollo del contrato social o del acto unilateral, incluida la impugnación de determinaciones de asamblea o junta directiva con fundamento en cualquiera de las causas legales, será resuelta por un tribunal arbitral compuesto por 2 Arbitros que decidirán en Derecho, designados por el Centro de Arbitraje y Conciliación de la Cámara de Comercio de Bogotá. El tribunal sesionará en el Centro antes mencionado y se sujetará a las tarifas y reglas de procedimiento vigentes en él para el momento en que la solicitud de arbitraje sea presentada.

Capítulo VII

Remisión

Artículo 19. Remisión Normativa.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 4 del Código de Comercio y 45 de la ley 1258 de 2008, en lo no previsto en estos estatutos la sociedad se regirá por lo dispuesto en la ley 1258 de 2008; en su defecto, por lo dispuesto en las normas legales aplicables a las sociedades anónimas; y en defecto de éstas, en cuanto no resulten contradictorias, por las disposiciones generales previstas en el Título I del libro Segundo del Código de Comercio.

Capítulo VIII

Disposiciones Transitorias

Artículo 1. Transitorio. Nombramientos.

Hasta cuando la Asamblea disponga lo contrario, sin perjuicio de las facultades de elección y remoción consagradas es estos estatutos, se hacen los siguientes nombramientos:

Representante Legal Principal
Se designa en este cargo a: VIVIANA ORTIZ, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 1.022.353.389 de Bogotá D.C...
La persona designada como Representante Legal Principal Estando presente acepta el cargo

Firmas:

Mónica Millán Viviana Ortiz

C.C 1030544498 C.C. 1022353389

3.4.1 Registro Único tributario (RUT):

Café-Bar MI TIERRA, este trámite se puede realizar atreves de la página de la DIAN (www.dian.gov.co).

3.4.2 Requisitos del registro mercantil:

Diligenciamiento del formulario de Registro Único Empresarial y Social RUES, después de un mes de apertura el local.

3.4.3 Resolución de facturación DIAN:

El registro se debe realizar por la página de la DIAN y seleccionar ‘numeración de facturación’, se requiere del RUT.

3.4.4 Obligaciones de registro:

El establecimiento de comercio debe matricularse a más tardar dentro del mes siguiente a la fecha en la que inició actividades.

La solicitud de la matrícula se debe hacer en la cámara de comercio que corresponda según la ubicación del establecimiento, diligenciando el formulario Registro Único Empresarial- RUES para la matrícula de los establecimientos de comercio, sucursales o agencias, el cual se puede adquirir en las sedes de Cámara de Comercio, CADE o Supercade o a través de la página web de la Cámara correspondiente.

Se recomienda verificar que no exista un establecimiento registrado con el mismo nombre y esto se puede hacer en la página www.rues.org.co.

Para solicitar la matrícula de un establecimiento comercial, se debe paralelamente o con antelación haber constituido la empresa como persona jurídica o haberse registrado como persona natural.6

3.4.5 Revisión técnica de seguridad (bomberos):

Se expide por el Cuerpo Oficial de Bomberos y busca asegurar el cumplimiento de los temas de seguridad humana y sistemas de protección contra incendios.

[6 Y 7] http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios

Para el caso de los establecimientos ubicados en Bogotá, la siguiente página web está disponible: www.bomberosbogota.gov.co en Trámites y servicios, Concepto técnico. Visitas de inspección. A través de esta ruta se podrá encontrar los puntos de atención y los trámites a realizar para obtener el concepto en referencia.7

3.4.6 Normas sanitarias y de salud (secretaria de salud):

Todo establecimiento debe cumplir con las condiciones sanitarias que se describen en la Ley 9 de 1979, que está compuesta por títulos de carácter general como los de protección del medio ambiente, suministro de agua, y salud ocupacional, así como algunos específicos como el título V denominado Alimentos, en el que se establecen las normas específicas a las que están sujetos los establecimientos industriales y comerciales en los que se realicen actividades que se relacionan con alimentos.

En el caso de las personas jurídicas y naturales que ejercen actividades en torno a los alimentos como su fabricación, procesamiento, distribución y comercialización, deben también cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Esta norma alude específicamente en el capítulo VIII a las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y establecimientos gastronómicos.

Es así como los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de las leyes ya mencionadas y otras a las que haya lugar. Muestra de dicha garantía se logra a través de la obtención del Concepto sanitario, el cual es emitido por la autoridad sanitaria pertinente una vez

radicada la solicitud y realizada la auditoría de inspección, vigilancia y control del establecimiento.

La autoridad sanitaria encargada de emitir el concepto sanitario para los establecimientos que realizan expendio de alimentos es la Secretaría Distrital de Salud o sus entes territoriales.

La solicitud de inspección sanitaria se debe radicar ante la autoridad pertinente o acceder a la página web: www.bogota.gov.co – SDQS (Sistema Distrital de Quejas y Soluciones), registrarse y solicitar que se realice la visita ingresando los datos requeridos, y allí se procede a enviar la solicitud a la entidad correspondiente y a dar respuesta al usuario.[8]

3.4.7 Normas de fabricación de alimentos y medicamentos (INVIMA):

Los Cafes-Bar están regulados por la normatividad de ASEO, HIGIENE Y LIMPIEZA NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA (Decisión 706 de 2008) y BEBIDAS ALCOHÓLICAS REGISTRO SANITARIO, solicitarlos el registro ante el INVIMA Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

3.4.8 Impacto ambiental (secretaria de ambiente):

RESOLUCIÓN 10984 DE 1993 señalar el documento que certifica el funcionamiento sanitario de los establecimientos como Licencia Sanitaria y se establecen los procedimientos para su obtención.

De los requisitos básicos para la obtención de la Licencia Sanitaria.

[8] http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios

Artículo 4º.- A los propietarios de los establecimientos que soliciten y se les conceda Licencia Sanitaria se comprometen a cumplir las siguientes CONDICIONES SANITARIAS BÁSICAS: so pena de revocar el acto administrativo que confirió la Licencia Sanitaria al establecimiento.

a) Poseer conexión a la red de acueducto y alcantarillado
b) Tener pisos, paredes y techos en condiciones higiénicas de fácil lavado y limpieza según la utilización que se le dé a las diferentes áreas
c) Dar iluminación y ventilación natural o artificial según la actividad que se realice.
d) Instalar unidades sanitarias en la proporción de un baño por cada 20 mujeres, y un baño y orinal por cada 20 hombres con sus respectivos lavamanos y elementos de aseo (jabón, elementos de secado). Y prestar los servicios sanitarios a los usuarios.
e) Dar almacenamiento a las basuras y cumplir con las normas de recolección establecidas (horas, días, etc.). Los locales deben estar libres de insectos y roedores, y permanecer limpios y aseados.
f) Cumplir las demás normas contempladas en la Ley 9 de 1979 y sus normas reglamentarias.9

3.4.8.1 Cafe Bar.

Para el adecuado funcionamiento del Café Bar se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Recurso Humano.
- Condiciones Higiénico Locativas.
- Aviso Exterior

[9] http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=648

- Local

3.4.8.2 Recurso Humano

Café Bar, debe estar administrada bajo la responsabilidad de una persona que tenga conocimientos del manejo de inventarios y de servicio al cliente.

Adicionalmente, el personal que labora en este Café Bar debe estar vinculado al Sistema General de Seguridad Social en Salud (EPS, Pensiones, Caja de Compensación y ARL)

3.4.8.3 Condiciones Higiénico Locativas.

Son las condiciones mínimas de infraestructura con las que debe contar el local para un buen funcionamiento. (Resolución 10984 de 1993)

3.4.8.4 Aviso exterior

Café Bar contara con un aviso exterior visible a todo el público, donde la razón social coincida con la información del certificado emitido por la cámara de comercio.

3.4.8.5 El Local

El lugar debe contar con un adecuado de almacenamiento, así mismo un espacio considerado para que el personal pueda desplazarse sin problema el personal que laborara en el Café Bar.

El local debe disponer de espacios que permitan el desarrollo de las actividades y restringir el ingreso a ellas de terceras personas. El Café Bar debe ser totalmente independiente de otro establecimiento y contara con los servicios públicos necesarios para dar un buen uso de ellos, y

por último el lugar debe estar bien aseado y en un buen estado y libre de elementos ajenos a su normal funcionamiento. Contar con extintor y señalización preventiva como “este sitio está libre de Humo de Tabaco”.

4. ESTUDIO TÉCNICO

4.1 Objetivos del estudio Técnico

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nuestro Bar ofrecerá productos terminados, y por supuesto están regulados por los organismos que regulan su comercialización.

Todos y cada uno de los productos que ofrecerá el bar van a tener especificaciones que estarán disponibles en sus etiquetas (Nivel de alcohol, contenido y componentes).

Es elemental para un bar que brinde servicios a las personas y tener en cuenta productos que son imprescindibles para poder complacer los gustos de los clientes que pueda visitarlo.
Por ello son importantes productos “básicos” y productos “complementarios”.
Los productos básicos son bebidas principales, mientras los productos complementarios son ingredientes que se usas para mezclar con las mismas, ya sea que se usan de forma ornamental o porque forman parte de las recetas.

Para los básicos, es decir, las bebidas alcohólicas, se debe tener en cuenta realizar previamente una adecuada.
En una lista de bar se encuentran las siguientes bebidas:

- Cervezas claras y oscuras

- Vinos por copas
- Vinos espumosos
- Vinos dulces como el moscatel.
- Cremas como las de, café, cacao, piña, naranja, mandarina, vainilla.

También deben estar presentes las cremas de coñac, las de ginebra

De las bebidas fuertes es importante tener:

Diferentes tipos de ron.,

- Brandys y Aguardiente
- Whisky
- Vodkas

Es importante que un buen bar tenga además en su haber productos complementarios como:

- Café
- Refrescos de distintos sabores
- Hielo en cubos
- Azúcar blanca y morena
- Almíbar
- Leche
- Especias (Hierbabuena, Menta, toronjil, albahaca)
- Frutas dulces y cítricas
- Jugos de frutas

En el Acuerdo 581 de 2015 establecido por la Secretaría de Gobierno se expide, de manera periódica, un 'Sello Seguro' a los establecimientos de comercio dedicados a la venta y consumo de licor como nuestro bar

Con ello se constata que a la fecha de **expedición del sello** se cumplen las normas y parámetros establecidos en dicho artículo.

Para hacerse merecedor al 'Sello Seguro' el respectivo establecimiento deberá:

1. La apertura de las puertas debe ser hacia fuera.
2. Contar con un plan de evacuación, salidas de emergencias, iluminación de corredores y accesos.
3. Contar con los conceptos favorables sobre uso del suelo para el lugar donde funcionan.
4. Constituir Pólizas de responsabilidad Civil extracontractual que se deriva de un daño o lesión que se le ocasiona a un tercero.
5. Prestar o tener convenio para el servicio de conductor elegido o taxi seguro.
6. Prestar o tener convenio para prestar el servicio de parqueadero con opción de dejar el vehículo toda la noche con tarifa única.
7. Contar con un sistema de ventilación artificial o natural.
8. Contar con personal de seguridad identificado que solo cumpla la función específica de velar por la seguridad de las personas que se encuentren en el establecimiento.
9. Cumplir con los horarios de funcionamiento.
10. Contar con un sistema o adaptación que aísle el ruido hacia el exterior del establecimiento (insonorización).

11. Realizar un simulacro de evacuación una vez al año y difundirlo en redes sociales.
12. Contar con una página web de servicio al cliente en donde se atiendan las quejas y reclamos de los usuarios.
13. Contar con un sistema contra incendios, el cual debe tener un extintor multipropósito y un dispersor contra incendios por cada 150 metros cuadrados.
14. Respetar la capacidad máxima de ingreso de personas.
15. Contar con sistema de cámaras de video vigilancia dentro y fuera del establecimiento de comercio.

4.2. Segmentación del mercado

Por su ubicación Café Bar MI TIERRA, va encaminado a los residentes, estudiantes y empleados de la localidad de chapinero en la ciudad de Bogotá D.C.

MERCADO OBJETIVO	
¿Qué genero tiene mi cliente?	Hombre y Mujer
¿Cuál es el rango de edad?	18-50 años
¿Cuál es el nivel educativo?	Bachillerato, profesional, especializado
¿En qué estrato está ubicado?	3 al 6
¿En qué lugar vive?	Principalmente localidad Chapinero
Gustos o aficiones particulares	Gusto musical del genero Música Variada y Colombiana

4.3 Segmentación Geográfica

La localidad de Chapinero es la número 2 de Bogotá, está ubicada en el centro-oriente de la ciudad y limita, al norte, con la calle 100 y la vía a La Calera, vías que la separan de la localidad de Usaquén; por el occidente, el eje vial Autopista Norte-Avenida Caracas que la separa de las localidades de Barrios Unidos y Teusaquillo; en el oriente, las estribaciones del páramo de Cruz Verde, la Piedra de la Ballena, el Pan de Azúcar y el cerro de la Moya, crean el límite entre la localidad y los municipios de La Calera y Choachí. El río Arzobispo (calle 39) define el límite de la localidad al sur, con la localidad de Santa Fe. Chapinero tiene una extensión total de 3.898,96 hectáreas con un área rural de 2.664,25 ha (68%) y un área urbana de 1.234,71 ha (32%).

Hoy en día Chapinero cuenta con aproximadamente 166 000 habitantes y una población flotante de más de 500 000 personas. (Fuente: Departamento Administrativo de Planeación Distrital).

La oferta cultural de Chapinero es amplia, declarada –zona de interés cultural- cuenta con un buen número de reconocidos artistas, academias de artes y aficionados que viven o trabajan en la localidad.

Asimismo, existe una variada y diversa programación cultural ofertada -en su mayoría- por organizaciones culturales privadas, universidades y fundaciones sin ánimo de lucro.[10]

Análisis de fuentes primarias

En las fuentes primarias se desarrolló una encuesta enfocada en los gustos y en el riesgo de mercadeo.

Recolección

Debido a que el formulario era corto y las preguntas muy precisas, el tiempo estimado para contestar el cuestionario no fue mayor a 2 minutos, por eso, las personas no se negaron a contestarlo. Las encuestas fueron supervisadas personalmente, pues las contestaban inmediatamente, por eso, no había opción de pérdida del formulario, así mismo, se revisaba que el formulario estuviera completamente diligenciado.

[10] http://www.bogota.gov.co/localidades/chapinero

Formato de Encuesta:

ENCUESTA

1. ¿Alguna vez has visitado un café bar con enfoque Colombiano?

SI __ NO __

2. ¿Qué alternativas le gustaria encontrar en un café Bar?

Musica en Vivo ___ Eventos empresariales ___

Variedad en Licores___ Ambiente Colombiano ___

3. ¿Le gustaría encontrar un bar donde su ambiente y su estructura tenga un enfoque colombiano?

SI __ NO ___

4. ¿Su sexo es?

FEMENINO __ MASCULINO __

5. ¿Qué tipo de musica prefiere?

Rock ___ Salsa ___

Reggaeton___ Otros ___

6. ¿Con que frecuencia va a un Café Bar en la semana?

3 vecez ____ 1 vez ____ nunca ____

7. Que tipo de bebidas prefiere

Cerveza____ Cocteles ___ Bebidas sin Acohol____

8. ¿Cuánto invierto en este tipo de entretenimiento ?

10 a 20 mil____ 20 A 4O mil ____ 40 a 80 mil_____ más de 80 mil

9. ¿ Que aspecto es más importante en un café bar para usted?

Ambiente____ Servicio _____ Precio____

10. ¿Su rango de edad esta entre?

18 y 25 años____ 26 y 33 años____

33 y 40 años_____ Mayor de 40 años___

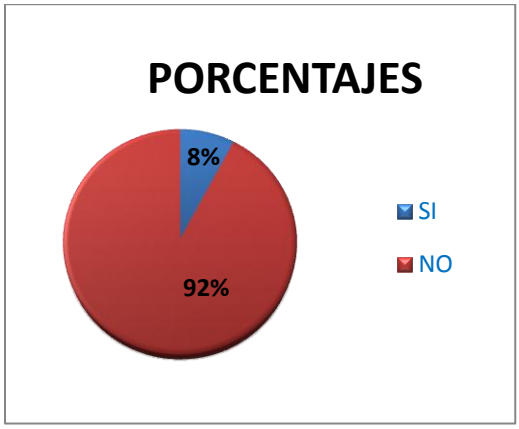
Tabulación

TABULACION									
PREGUNTAS	RESPUESTAS								TOTAL
1. ¿Alguna vez has visitado un café bar con enfoque Colombiano?	1.1 SI	**5**	1.2 NO	**59**					64
2. ¿Qué alternativas le gustaria encontrar en un café Bar?	2.1 Musica en Vivo	**15**	2.2 Eventos empresariales	**11**	2.3 Variedad en Licores	**18**	2.4 Ambiente Colombiano	**20**	64
3.¿Le gustaría encontrar un bar donde su ambiente y su estructura tenga un enfoque colombiano?	3.1 SI	**40**	3.2 NO	**24**					64
4.¿Su sexo es?	4.1 FEMENINO	**35**	4.2 MASCULINO	**29**					64
5. ¿Qué tipo de musica prefiere?	5.1 Rock	**12**	5.2 Salsa	**16**	5.4 Reggeaton	**17**	5.5 Otros	**19**	64
6. ¿Con que frecuencia va a un Café Bar en la semana?	6.1 3 veces	**15**	6.2 1 vez	**35**	6.3 nunca	**14**			64
7. Que tipo de bebidas prefiere?	8.1 Cerveza	**32**	8.2 Cocteles	**20**	8.3 Bebidas sin Alcohol	**12**			64
8.¿Cuánto invierto en este tipo de entretenimiento ?	8.1 10 a 20 mil	**9**	8.2 20 A 4O mil	**16**	8.3 40 a 80 mil	**28**	mas de 80 mil	**11**	64
9. ¿ Que aspecto es más importante en un café bar para usted?	9.1 Ambiente	**27**	9.2 Servicio	**18**	9.3 Precio	**19**			64
10. ¿Su rango de edad esta entre?	10.1 18 y 25 años	**18**	10.2 26 y 33 años	**25**	10.3 33 y 40 años	**15**	10.4 Mayor de 40 años	**6**	64

Resultados de la Encuestas

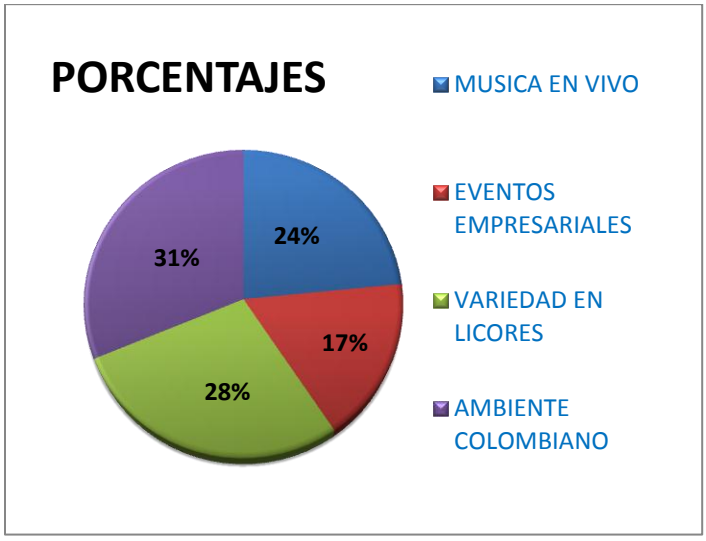
1. ¿Alguna vez has visitado un café bar con enfoque colombiano?

PREGUNTA 1		
OPCIONES	**RESPUESTAS**	**PORCENTAJES**
SI	5	**8%**
NO	59	**92%**
TOTAL	64	**100%**



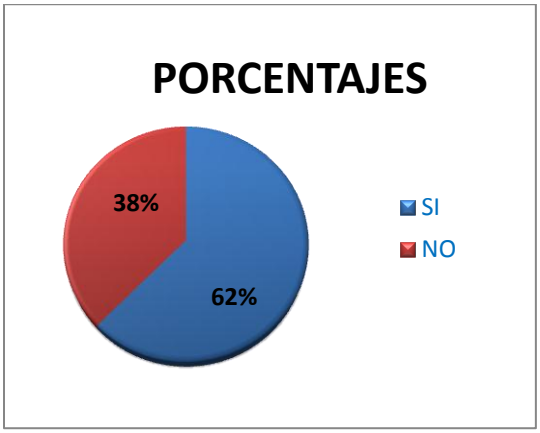
2. ¿Qué alternativas le gustaría encontrar en un café Bar?

PREGUNTA 2		
OPCIONES	**RESPUESTAS**	**PORCENTAJES**
MUSICA EN VIVO	15	**23%**
EVENTOS EMPRESARIALES	11	**17%**
VARIEDAD EN LICORES	18	**28%**
AMBIENTE COLOMBIANO	20	**31%**
TOTAL	64	**100%**



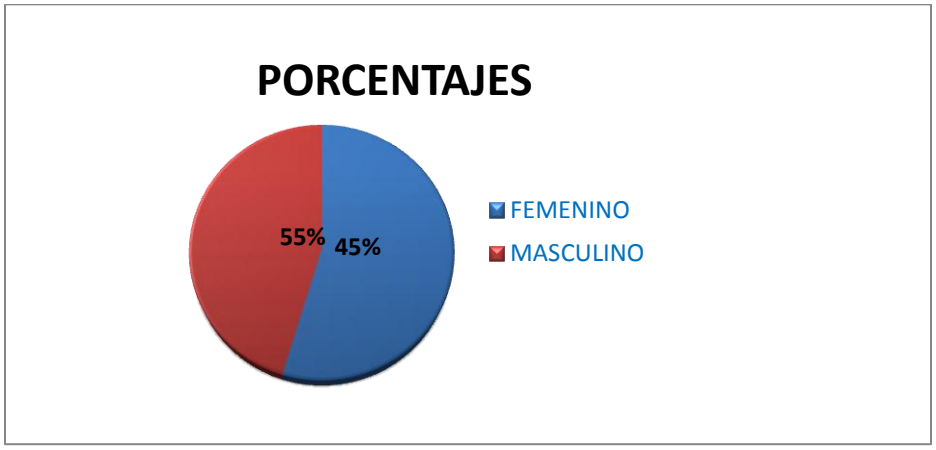
3. ¿Le gustaría encontrar un bar donde su ambiente y su estructura tenga un enfoque colombiano?

PREGUNTA 3		
OPCIONES	**RESPUESTAS**	**PORCENTAJES**
SI	40	**63%**
NO	24	**38%**
TOTAL	64	**100%**



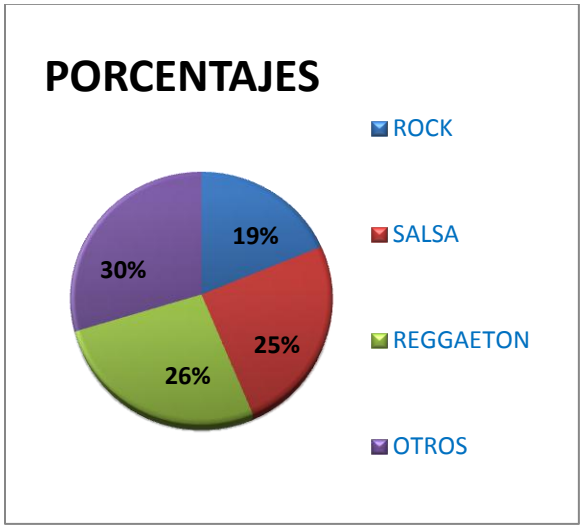
4. ¿Su sexo es?

PREGUNTA 3		
OPCIONES	**RESPUESTAS**	**PORCENTAJES**
FEMENINO	35	**55%**
MASCULINO	29	**45%**
TOTAL	64	**100%**



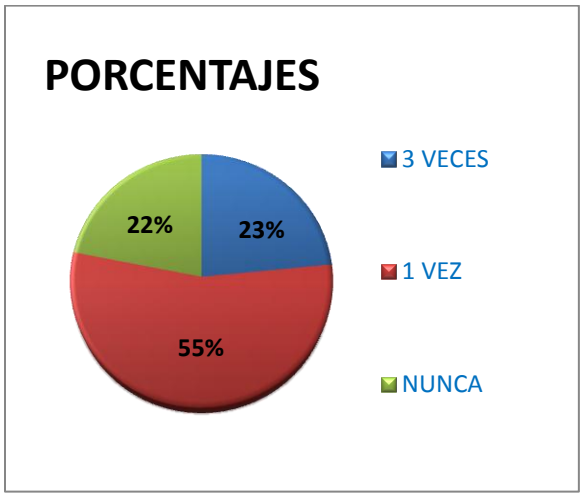
5. ¿Qué tipo de música prefiere?

PREGUNTA 8		
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
ROCK	12	19%
SALSA	16	25%
REGGAETON	17	27%
OTROS	19	30%
TOTAL	64	100%



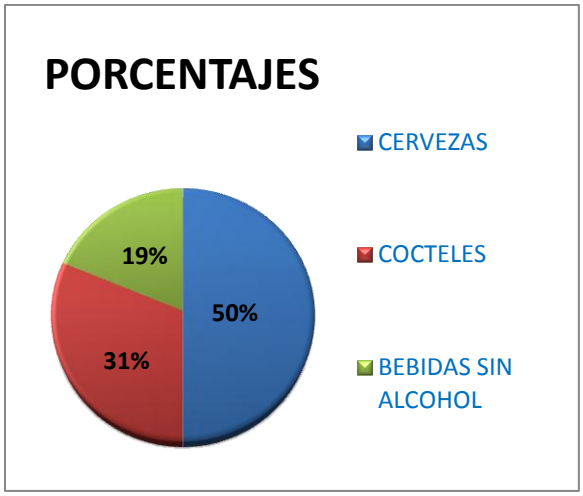
6. ¿Con que frecuencia va a un Café Bar en la semana?

PREGUNTA 6		
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
3 VECES	15	23%
1 VEZ	35	55%
NUNCA	14	22%
TOTAL	64	100%



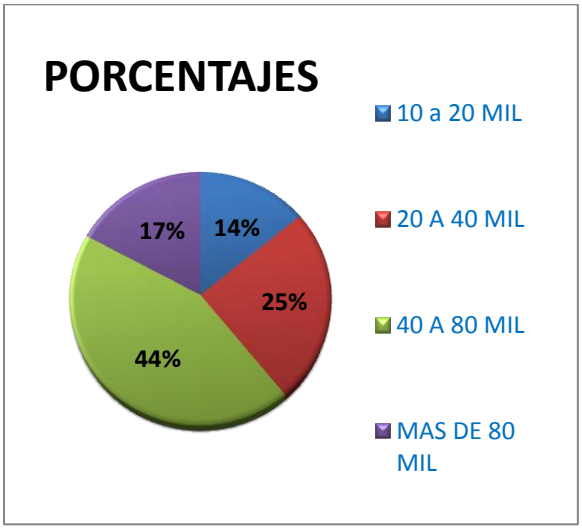
7. ¿Qué tipo de bebidas prefiere?

PREGUNTA 7		
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
CERVEZAS	32	50%
COCTELES	20	31%
BEBIDAS SIN ALCOHOL	12	19%
TOTAL	64	100%



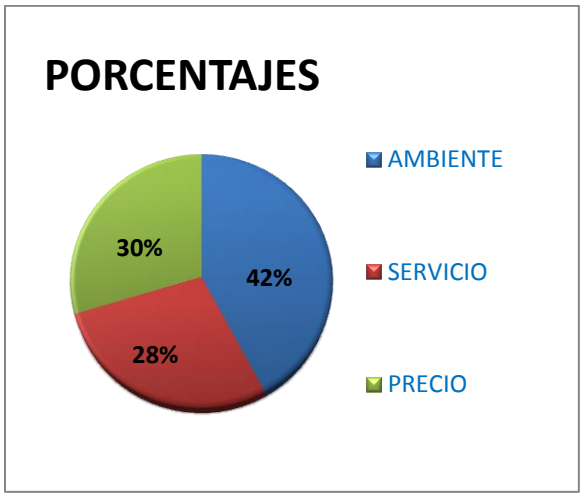
8. ¿Cuánto invierto en este tipo de entretenimiento?

PREGUNTA 8		
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
10 a 20 MIL	9	**14%**
20 A 40 MIL	16	**25%**
40 A 80 MIL	28	**44%**
MAS DE 80 MIL	11	**17%**
TOTAL	64	**100%**



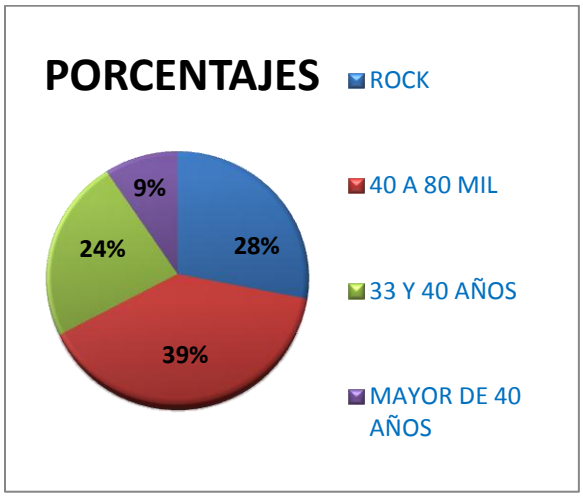
9. ¿Qué aspecto es más importante en un café bar para usted?

PREGUNTA 9		
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
AMBIENTE	27	42%
SERVICIO	18	28%
PRECIO	19	30%
TOTAL	64	100%



10. ¿Su rango de edad esta entre?

PREGUNTA 10		
OPCIONES	RESPUESTAS	PORCENTAJES
ROCK	18	**28%**
40 A 80 MIL	25	**39%**
33 Y 40 AÑOS	15	**23%**
MAYOR DE 40 AÑOS	6	**9%**
TOTAL	64	**100%**



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

4.4 Ficha Técnica del Producto

FICHA TECNICA "BAR MI TIERRA"	
INSTALACIONES	
TAMAÑO	60 METROS CUADRADOS
ESPACIO	2 SALAS
NUMERO DE ENTRADAS	UNA
CAPACIDAD	50 PERSONAS
ASEO	1 LAVAPLATOS
BAÑOS	2 BAÑOS (1 PARA HOMBRES 1 PARA DAMAS), 1 LAVAMANOS EN CADA BANO.ACCESORIOS PARA EL BAÑO, JABON, PAPEL DE MANOS Y PAPEL HIGIENICO.
EQUIPAMIENTO	
SILLAS	40 SILLAS METALICAS Y 10 PUFF
MESAS	16 MESAS BAJAS METALICAS
BARRAS	1 BARRA 2 METROS
TECNOLOGIA	
EQUIPO DE COMPUTO	COMPUTADOR LENOVO,MEMORIA RAM DE 2 GB, DISCO DURO DE 120 GB, MONITOR DE 19", 4 PUERTO USB
EQUIPO DE VIDEO	2 TELEVISORES DE 43"
EQUIPO DE ILUMINACION	4 LUCES DE NEON DE 20 VATIOS, 6 BOMBILLOS AHORRADORES DE 15 VATIOS

EQUIPO DE REFRIGERACION	NEVERA CON CAPACIDAD PARA 200 CERVEZAS
OTROS EQUIPOS	1 LICUADORA 1 BATIDORA
EQUIPO CAFETERIA	1 MAQUINA DE CAFÉ 1 CAPUCHINERA

4.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE SERVICIO

Para describir el proceso del café bar MI TIERRA. Lo realizaremos Atreves de las siguientes etapas:

- En el momento que ingresa una persona a nuestro café bar MI TIERRA, el mesero debe acerca y ofrece la mejor ubicación dentro del local.
- Luego de la ubicación escogida por parte del cliente, el mesero entrega la carta y toma el pedido.
- El mesero se acerca a la barra y entrega el pedido para que el Barman proceda a la elaboración del producto.
- El barman alista los diferentes licores que debe mezclar para obtener el cóctel solicitado por el cliente y procede a su elaboración. Con revisión previa de fechas de vencimiento y empaque
- Si son bebidas de café se realiza se seleccionan en la máquina de capuchino y si es un licor puro, procede a realizar el alistamiento de la cristalería.
- Luego de la elaboración de la bebida, el barman decora el envase para la bebida apetecida por el cliente, bien sean cócteles, licores, cervezas o bebidas de café.

- El barman entregara el pedido correspondiente al mesero.
- El mesero entregara su pedido al cliente, con sus servilletas y porta vasos.
- El mesero solicita la cuenta en la caja para entregar al cliente, recibe el dinero y entrega en la caja.

En nuestro Café bar el cliente será el que tome la decisión de tomar una nueva orden. Para que sienta libertad de hacerlo y no inmediatamente cuando termine su bebida como lo hacen otros bares. Si es así, el mesero preguntará si debe realizar un pedido más, en caso afirmativo se realizará nuevamente el proceso con el barman y en caso contrario se recoge el envase y dejará la mesa limpia nuevamente.

4.3.1. PROCEDIMIENTO

Las licencias de funcionamiento para los establecimientos comerciales fueron abolidas por el Decreto 2150 de 1995, sin embargo, existen una serie de requisitos. Y una vez se cumplan se tienen 15 días para enviar una carta al director del Departamento Administrativo de Planeación Distrital (DAPD), La carta debe especificar el nombre del propietario y su cédula de ciudadanía. La dirección del DAPD está ubicada en la carrera 30 No. 24-90, Piso 8. Según la Secretaría de Gobierno, todos estos documentos deben permanecer en el establecimiento comercial. De esta manera, cuando reciba la visita de la policía de su localidad o del personal de la alcaldía haciendo control posterior de las normas, no tendrá ningún tipo de problema. Por su parte, Planeación Distrital se encargará de enviarles a los alcaldes locales la relación de los negocios que aparezcan en el transcurso del mes. Los requisitos son:

1. Acudir al Departamento Administrativo de Planeación Distrital (carrera 30 No. 24-90) y verificar, sí la dirección en donde pretende instalar el establecimiento comercial se permite.
2. Inscribirse en la Cámara de Comercio para obtener el Registro Mercantil. Se debe comprobar sí el nombre de su establecimiento no aparece registrado por otra persona. Para realizar la verificación debe llenar un formato, que lo encuentra en las oficinas de la Cámara de Comercio, y pagar 1.160 pesos. Después de obtener respuesta por parte de la agremiación, deberá llenar un formulario. Este tiene un precio de 1.300 pesos.
3. Inscribirse ante la Dirección Distrital de Impuestos. Esta diligencia la debe realizar en la carrera 30 No. 24-90, primer piso. Para obtener el formulario de inscripción debe presentar su cédula de ciudadanía. Posteriormente diligenciarlo y radicarlo en las ventanillas de atención al público.
4. Solicitar el Certificado de Seguridad. Lo expide el Cuerpo de Bomberos de Bogotá en la sede Norte, carrera 10a. No. 61-77. Para solicitarlo se necesita la inscripción ante la Dirección Distrital de Impuestos (DDI) y pagar 9.475 pesos por ser un negocio nuevo. Posteriormente los bomberos practicarán la visita a su establecimiento.
5. Ir al Silo de su localidad y solicitar la licencia de sanidad, Para ello, necesita llevar una carta especificando las características de su negocio. Allá, le hace la liquidación y le dicen cuánto y dónde debe pagar.
6. Acudir a la Sociedad de Autores y Compositores (Sayco) a pagar los derechos de autor, Allí, le hacen la liquidación dependiendo del tipo de establecimiento comercial.

7. Enviar una carta, al Departamento Administrativo de Planeación Distrital (DAPD), para dar aviso de la dirección del local comercial, el tipo de actividad y los horarios que manejara el bar MI TIERRA.[11]

4.3.2. DIAGRAMA FLUJO DE PROCESOS

[11] http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-364884

4.4. REQUERIMIENTOS Y NECESIDADES

Dentro de Acuerdo 581 de 2015 se establece que la Secretaría de Gobierno expedirá, de manera periódica, el 'Sello Seguro' a los establecimientos de comercio dedicados a la venta y consumo de licor.

Con éste se hará constar que a la fecha de **expedición del sello** se cumplen las normas y parámetros establecidos en dicho artículo.

Para hacerse merecedor al 'Sello Seguro' el respectivo establecimiento deberá:

- La apertura de las puertas debe ser hacia fuera.
- Contar con un plan de evacuación, salidas de emergencias, iluminación de corredores y accesos.
- Contar con los conceptos favorables sobre uso del suelo para el lugar donde funcionan.
- Prestar o tener convenio para el servicio de conductor elegido o taxi seguro.
- Contar con un sistema de ventilación artificial o natural.
- Contar con personal de seguridad identificado que solo cumpla la función específica de velar por la seguridad de las personas que se encuentren en el establecimiento.
- Cumplir con los horarios de funcionamiento.
- Contar con un sistema o adaptación que aísle el ruido hacia el exterior del establecimiento
- Realizar un simulacro de evacuación una vez al año y difundirlo en redes sociales.
- Contar con una página web de servicio al cliente en donde se atiendan las quejas y reclamos de los usuarios.

- Contar con un sistema contra incendios, el cual debe tener un extintor multipropósito y un dispersor contra incendios por cada 150 metros cuadrados.
- Respetar la capacidad máxima de ingreso de personas.
- Contar con sistema de cámaras de video vigilancia dentro y fuera del establecimiento de comercio.
- Incentivar permanentemente a los clientes a adoptar comportamientos de respeto a los vecinos y los transeúntes en las inmediaciones del establecimiento.[12]

CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA

Contaremos con maquinaria de bar y accesorios de la misma no de primera mano ya que consideramos que podemos obtener maquinaria de segunda mano con mucha vida útil por delante a la mitad de su costo original y conforme avancemos iremos actualizando nuestros. Adicional a esto muchos de nuestros proveedores ofrecen su maquinaria con tal de comprometernos al consumo mensual de sus productos y de la promoción de sus productos dentro del local. Por otro lado, consideramos que La maquinaria y equipo necesario para desarrollar este proyecto, no requiere de mayor tecnología, debido a que los procesos productivos son de fácil realización y los implementos que intervienen en la elaboración del producto son manuales ó de uso doméstico.

[12] https://www.elespectador.com/noticias/bogota/bares-de-bogota-deberan-cumplir-estos-requisitos-su-fun-articulo-551095

4.4.1 INFRAESTRUCTURA:

Nuestro Café Bar MI TIERRA, seguirá de manera oportuna los parámetros legales. Por ello se guiará de normas de Infraestructura y de seguridad de la Ley 09 de 1979 en su Título IV. Saneamiento de Edificaciones establece en su artículo 155 las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteren las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.

En el artículo 202 de la citada Ley normativa la intensidad de sonidos o ruidos en las edificaciones a través de la resolución 08321 de 1983.

En el artículo 203 establece que todas las edificaciones se construirán con estructuras, materiales, instalaciones y servicios que reduzcan cualquier peligro de accidente.

En el artículo 205 establece que todas las edificaciones deberán estar dotadas de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego de acuerdo a la reglamentación que exista al respecto.

En el artículo 206 establece que toda edificación debe estar provista de una adecuada señalización. La ley 09 de 1979 establece en su artículo 215 que todo establecimiento para espectáculo publico deberá tener un número suficiente de entradas y salidas que garanticen su funcionamiento, además deberá disponer de un número suficiente de puertas o salidas de emergencias de acuerdo con su capacidad, las cuales permitirán la fácil y rápida evacuación del público y estarán debidamente señalizadas.

En su artículo 216 establece que las áreas de circulación de las edificaciones para espectáculos públicos deberán construirse y mantenerse en forma que permita su fácil y rápida evacuación, además esos establecimientos contarán con un sistema de iluminación independiente y automático para todas las puertas, corredores o pasillos de las salidas generales y de emergencia.

En su artículo 218 establece que todo establecimiento para espectáculo público deberá tener un botiquín de primeros auxilios y cuando se requiera estará provisto de un espacio adecuado con los implementos necesarios para enfermería. Además de los anteriores artículos la Ley 09 de 1979 establece en su Resolución Reglamentaria 08321 de 1983 las normas que deben cumplir los establecimientos para espectáculos públicos llamase discotecas, bares, whiskerías o clubes sobre protección y conservación de la audición de la salud y el bienestar de las personas, por la causa de la producción y emisión de ruidos. La presente Resolución establece en el capítulo III las normas generales de emisión de ruido para fuentes emisoras llamase discotecas, bares, whiskerías, discotecas o clubes.

En el artículo 21 establece que los propietarios o personas responsables de fuentes emisoras de ruido están en la obligación de evitar la producción de ruido que pueda afectar y alterar la salud y el bienestar de las personas, lo mismo que de emplear los sistemas necesarios para su control con el fin de asegurar niveles sonoros que no contaminen las áreas aledañas habitables.[13]

PROCESO DE PRODCCION

Dentro de las estrategias de producción para nuestro CAFÉ VAR MI TIERRA. Trabajaremos en:

[13] http://www.concejodebucaramanga.gov.co/descargas/RESPUESTAS_1_PROPOSICION00031_%202013.pdf

- Seleccionar a los proveedores de acuerdo con la calidad de los insumos, la localización y la forma de pago que ofrezcan.
- Realizar convenios con los proveedores para obtener descuentos por volumen de compra o descuentos por pronto pago.
- Realizar continuo mantenimiento y revisión de la maquinaria y equipo para aumentar la productividad de estos durante su vida útil.
- Realizar provisiones para reemplazar la maquinaria y equipo obsoleto por uno de mayor tecnología que permita realizar los productos con mayor eficiencia.
- Mantener el nivel de inventarios exacto, con el propósito de almacenar adecuadamente los insumos y evitar deterioros por sobreestimar el nivel de stock de materias primas.
- Determinar por escrito las recetas de cada uno de los productos, para que el cocinero y/ó barman utilicen la cantidad apropiada de insumos y se eviten de esta forma los desperdicios.[14]

4.5 PUNTO DE EQUILIBRIO

COSTOS DE PRODUCCION

COSTOS FIJOS	Gasto Mensual
Excedente diario (PROV. IMPREVISTOS)	$100.000
Arrendamiento	$1.000.000
Servicios públicos	$395.000

[14] http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/4240/T11.06%20C33e.pdf?sequence=1

Publicidad	$800.000
Gastos diversos	$400.000
Gastos totales de Nomina	$2.487.717
TOTAL COSTOS FIJOS	**$5.1827.17**
COSTOS VARIABLES	**GASTOS**
Propaganda	$240.000
Gastos diversos	$400.000
TOTAL COSTOS VARIABLES	$640.000
TOTAL COSTOS VARIABLES	$21.333

COSTOS FIJOS		CF	$ 5,182,717
PRECIO VALOR UNITARIO		CVU	$ 30,000
COSTOS VARIABLES		CV	$ 21,333

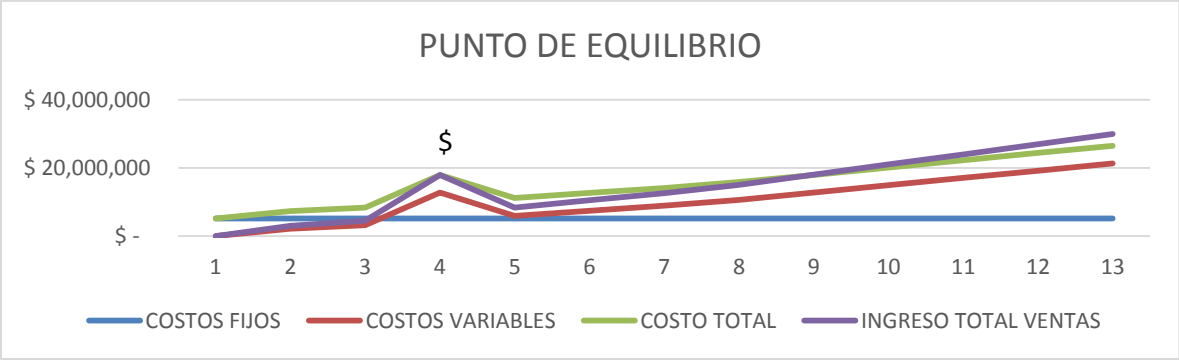
UNIDADES 598.00581

$ 8,667

CANTIDAD_ UNIDADES(CU)	COSF/(CVU-CV)=	598.0
COSTO VARIABLE	CU*CV =	$ 12,757,457.23
COSTO DE VENTA TOTAL	CU*CVU =	$ 17,940,174.23

Comprobar unidades x precio de venta CVU X U $ 17,940,174.23

UNIDADES VENDIDAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTO TOTAL	INGRESO TOTAL VENTAS
0	$ 5,182,717	$ -	$ 5,182,717	$ -
100	$ 5,182,717	$ 2,133,333.33	$ 7,316,050	$ 3,000,000
150	$ 5,182,717	$ 3,200,000.00	$ 8,382,717	$ 4,500,000
598	$ 5,182,717	$ 12,757,457.23	$ 17,940,174	$ 17,940,174
280	$ 5,182,717	$ 5,973,333.33	$ 11,156,050	$ 8,400,000
350	$ 5,182,717	$ 7,466,666.67	$ 12,649,384	$ 10,500,000
420	$ 5,182,717	$ 8,960,000.00	$ 14,142,717	$ 12,600,000
500	$ 5,182,717	$ 10,666,666.67	$ 15,849,384	$ 15,000,000
600	$ 5,182,717	$ 12,800,000.00	$ 17,982,717	$ 18,000,000
700	$ 5,182,717	$ 14,933,333.33	$ 20,116,050	$ 21,000,000
800	$ 5,182,717	$ 17,066,666.67	$ 22,249,384	$ 24,000,000
900	$ 5,182,717	$ 19,200,000.00	$ 24,382,717	$ 27,000,000
1000	$ 5,182,717	$ 21,333,333.33	$ 26,516,050	$ 30,000,000



4.5.1.1. PLAN DE COMPRAS

A continuación, el plan de compras del bar MI TIERRA, lo manejaremos por stock y gramaje.

PLAN DE COMPRAS												
MANEJO DE STOCK MESES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
INSUMOS DE DURACION BAJA		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
INSUMOS DE DURACION MEDIA		2		2		2		2		2		2
INSUMOS DE DURACION ALTA		3			3			3			3	
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS		1	1	1	1	1	1	1	1		1	
CERVEZAS		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
BEBIDAS ALCOHOLICAS		2		2		2		2		2		1

4.5.1.2. MANEJO DE INVENTARIOS

Nuestro Bar MI TIERRA es consciente de que las bebidas alcohólicas, y en especial ciertos licores de deben tener especial cuidado Por ello es importante tener en cuenta los siguientes factores.

1.- Hacer una lista inicial de las bebidas con alcohol, donde se incluirán todas aquellas bebidas más populares, o más consumidas por el público que frecuenta el café bar MI TIERRA. A medida que se vayan empezando a conocer los clientes y sus gustos se elegirán tipos de licores o marcas y tamaños.

2.- Relacionarse con empresas de bebidas alcohólicas locales para informarnos de precios, condiciones de crédito, descuentos por pronto pago, descuentos por volumen, promociones, posible aportación de material promocional por parte de las marcas.

Herramientas de Control de Inventario

3.- Implementar un sistema de control de inventario, como:

- Software de control de inventarios, que facilite cantidades a pedir de cada licor órdenes, niveles máximos, niveles de compra y venta, entre otros).

- Hoja de cálculo en Excel, donde se lleve el control manualmente, partiendo de un inventario inicial, compras según marca/licor y valor. Con el fin de analizar cifras en ventas y detectar si existe algún problema en la administración de compras del café bar MI TIERRA.

- Sistema manual, donde se lleva el registro tipo tarjetas de inventario, dónde se anotan las compras y las salidas de bodega.

4.- Calcular las existencias iniciales para analizar un punto de partida del debido control, donde se debe incluir las botellas y latas tanto en bodega como las que se encuentran ya abiertas o colocadas en el bar MI TIERRA.

- Tomar nota de cada una de las compras y/o salidas de almacén de botellas. Realizando un registro manual en un libro, para controlar mejor el inventario.

5.- Realizar una revisión cada semana, para no correr el riesgo de quedarnos sin inventario, o de compras excesivas

- Una vez al mes se realizara un inventario físico de las bebidas alcohólicas disponibles en la bodega y en el café bar MI TIERRA. Es importante calcular la diferencia entre estas cantidades y las indicadas en el inventario inicial. En este punto, para cada línea del inventario se aplicara aplicar la siguiente fórmula: Inventario inicial + Botellas compradas – Botellas sacadas del almacén = Inventario final.

6.- En caso de existir diferencias sustanciales entre el inventario físico y el registrado. Se analizara las posibles causas de esta diferencia:

- Robo
- Roturas
- Errores de registro
- Bebidas no facturadas
- Personal mal entrenado (desperdicio)

En cada uno de estos casos se pueden tomar medidas de control o capacitación para corregirlos, es importante que el personal esté debidamente preparado para servir las bebidas alcohólicas apropiadamente, así como para que lleve los registros adecuados en cuanto al manejo y facturación de las bebidas.

5. ESTUDIO FINANCIERO

En este Estudio Financiero del Café Bar – Mi Tierra se analizará la viabilidad y factibilidad de la creación de la Empresa, para esto las inversiones, utilidades, costos y ventas que se generaran en el Café Bar Mi Tierra.

PRINCIPALES SUPUESTOS:

Los supuestos del Café Bar Mi Tierra, incluyen las inversiones, los costos, gastos y presupuestos que necesitamos para el financiamiento de nuestra empresa, donde llevara a la construcción de la proyección del mismo y sus estados financieros.

INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS:

Café Bar Mi Tierra, es necesario la compra de algunos activos, como las mesas, sillas, barra, cristalería y otros implantes de uso diario.

A continuación, se muestra un resumen de las inversiones que se debemos realizar a nuestro Café Bar – Mi Tierra.

INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS:

Para dar apertura a nuestra empresa, es necesario tener unos gastos contra las entidades que nos regulan para el buen funcionamiento del mismo.

CONCEPTO	VALOR
Verificar Nombre en Cámara de Comercio de Bogotá	$2.153
Matricula Cámara de Comercio de Bogotá	$700.900
Inscripción de Libros Contables	$32.300
Formularios	$5.200
Bomberos	$41.100
Sayco y Acinpro	$65.000
TOTAL INVERSION	**$846.653**

OTROS GASTOS

- Aseo (Todo lo del suministro de Aseo).
- Papelería (Documentación, Facturas entre otros).
- Servicios (Luz, Agua, Gas, Telefonía entre otros).
- Arriendo del Local.

5.1. Ingresos

En este proyecto se tiene una inversión inicial donde se tendrá en cuenta los valores intangibles, el aporte de capital de los socios, la infraestructura donde se encontrará nuestro Café Bar Mi Tierra, los créditos con las entidades financieras y demás gastos administrativos que vamos a tener.

Presupuesto CAFÉ BAR MI TIERRA	
Local	
Alquiler	$1.500.000
Equipamiento del Local	
Equipo de Audio	$1.000.000
Computo	$1.500.000
Equipamiento del Café Bar	
Mostrador	$950.000
Caja registradora	$300.000
Equipo de refrigeración nevera	$1.000.000
Televisores	$6.000.000
Cristaleria	$1.000.000
Stand Botellero	$500.000
Mesas	$2.200.000
Sillas	$2.500.000
Inventario / Compras	
Materia Prima / Bebidas por mes	$15.000.000
Marketing	
Publicidad/Letreros	$800.000
Gastos Administración	
Personal	$2.487.717
Gastos operacionales	
Servicios públicos	$1.000.000
Otros Gastos	
Gastos de legalización	$846.653
Gastos de Mantenimiento	$350.000
Gasto de Papeleria, Aseo y otros	$300.000
Obligaciones Financieras	
Préstamo bancario	$5.000.000
Total Costos	**$44.234.370**

COCTELES

COCTEL VODKA TONIC

Ingredientes:

- 1 1/2 oz de vodka
- 3/4 oz de licor de melocotón
- 1 1/2 oz jugo natural de naranja
- Hielo
- 2 pajitas
- 1 rodaja de naranja (o limón) para decorar
- 1 cereza roja para decorar

Preparación:

Se mezclan los ingredientes en la coctelera y hielo para enfriarlo, pero este se le quita antes de servir. Seguidamente, se sirve en una copa y utilizar una cereza para adornarlo y darle el toque final.

PRODUCTO COCTEL VODKA TONIC	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1 1/2 oz de vodka	45 ML	$46,67	$2.100,00
3/4 oz de licor de melocotón	20 ML	$25,33	$506,67
1 1/2 oz jugo natural de naranja	45 ML	$10,50	$472,50
Hielo	2 UND	$457,14	$914,29
2 pajitas	2 UND	$333,33	$666,67
1 rodaja de naranja (o limón) para decorar	1 UND	$12,50	$12,50
1 cereza roja para decorar	1 UND	$80,00	$80,00
VALOR COSTO UNITARIO			**4.752,62**
PRECIO DE VENTA $29.000 POR KOCTEL			

COCTEL MARGARITAS

Ingredientes:

- 3/4 de copa de tequila
- 1/2 onza de Triple Sec.
- 1 limón grande.
- Hielo.
- Sal
- Rodaja de limón.

Preparación:

Se exprime el limón en una coctelera. Luego, se agrega el resto de los ingredientes junto con el hielo y se agita con mucha fuerza. Para servir, se escarcha una copa ancha tipo champaña con sal y luego se le coloca la rodaja de limón en el borde. Seguidamente.

PRODUCTO COCTEL COCTEL MARGARITAS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3/4 Onza de Tequila	20 ML	$40,00	$800,00
1/2 Onza de Triple Sec	15 ML	$39,04	$585,60
Un Limón Grande	1 UND	$12,50	$12,50
Hielo	2 UND	$457,14	$914,29
Sal	50 GR	$1,50	$1,50
Rodaja de Limón	1 UND	$12,50	$12,50
			$0,00
VALOR COSTO UNITARIO			**2.326,39**
PRECIO DE VENTA $33.000 POR KOCTEL			

COCTEL MARTINI

Ingredientes:

- 1 1/2 oz de vodka
- 1 1/2 oz medida de Vermouth
- Hielo
- 1 cereza roja para decorar

Preparación:

Se mezcla el vodka y el vermouth se agrega hielo para que la bebida salga fria, se agita bien se sirve en la copa se decora con una cereza.

PRODUCTO COCTEL COCTEL VODKA MARTNI	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1 1/2 oz de vodka	45 ML	$46,67	$2.100,00
1 1/2 oz medida de Vermouth	45 ML	$30,57	$458,60
Hielo	2 UND	$457,14	$914,29
1 cereza roja para decorar	1 UND	$80,00	$80,00
VALOR COSTO UNITARIO			**3.552,89**
PRECIO DE VENTA $29.000 POR KOCTEL			

5.2. Egresos

APORTES SOCIOS	
Nombres	Aportes
Socio 1	$19.617.185
Socio 2	$19.617.185
Total Aportes	**$39.234.370**

ESTIMACIÓN DEL CRÉDITO	
Valor del crédito	$5.000.000
Tasa de interés	33%

CRÉDITO BANCARIO						
DESCRIPCIÓN	**PERIODO 0**	**PERIODO 1**	**PERIODO 2**	**PERIODO 3**	**PERIODO 4**	**PERIODO 5**
Valor del crédito	5.000.000					
Tasa de Interés	33,0%					
Saldo de Capital	5.000.000	5.000.000	4.478.109	4.955.885	5.591.327	6.436.465
Cuota Fija	2.171.891	2.171.891	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Pago Intereses		1.650.000	1.477.776	1.635.442	1.845.138	2.124.033
Abono a Capital		521.891	-477.776	-635.442	-845.138	-1.124.033

5.3 Costos Fijos

SUELDOS PERSONAL INICIAL SEGÚN ESTUDIO TÉCNICO DE ADMINISTRACIÓN		
Empleado	**Sueldo**	**Aux Trans**
Empleado 1	950.000	83.140
Empleado 2	800.000	83.140
Empleado 3	737.717	83.140
Empleado 4		0
Empleado 5		0
TOTAL	2.487.717	249.420

PROYECCIÓN PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE PRODUCCIÓN						
NÓMINA PARA EL PERSONAL DE ADMINISTRACIÓN						
	AÑO 1	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**	**TOTAL**
Sueldos Basicos						
Empleado 1	11.400.000	11.776.200	12.164.815	12.566.253	12.980.940	60.888.208
Empleado 2	9.600.000	9.916.800	10.244.054	10.582.108	10.931.318	51.274.280
Empleado 3	8.852.604	9.144.740	9.446.516	9.758.251	10.080.274	47.282.385
Empleado 4	0	0	0	0	0	0
Empleado 5	0	0	0	0	0	0
Total Sueldos	**29.852.604**	**30.837.740**	**31.855.385**	**32.906.613**	**33.992.531**	**159.444.874**
Prestaciones						
Cesantía (mes)	2.487.707	2.569.801	2.654.605	2.742.207	2.832.700	13.287.020
Intereses de Cesantía (mes)	24.877	25.698	26.546	27.422	28.327	132.870
Vacaciones (mes)	1.244.854	1.285.934	1.328.370	1.372.206	1.417.489	6.648.851
Prima de Servicios (mes)	2.487.707	2.569.801	2.654.605	2.742.207	2.832.700	13.287.020
Total Prestaciones Sociales mes	**6.245.145**	**6.451.235**	**6.664.125**	**6.884.041**	**7.111.215**	33.355.761
Parafiscales y seguridad social						
Aporte en Salud Eps (mes)	2.537.471	2.621.208	2.707.708	2.797.062	2.889.365	13.552.814
Aporte en Pensión (mes)	3.582.312	3.700.529	3.822.646	3.948.794	4.079.104	19.133.385
Arp (mes)	238.821	246.702	254.843	263.253	271.940	1.275.559
Caja Compensación Familiar	1.074.383	1.111.034	1.147.699	1.185.573	1.224.696	5.743.385
I.C.B.F.	0	0	0	0	0	0
SENA	0	0	0	0	0	0
Total aportes Patronales	**7.432.987**	**7.679.473**	**7.932.896**	**8.194.681**	**8.465.106**	39.705.143
Auxilio de transporte						
Auxilio de transporte	2.993.040	$ 3.061.880	$ 3.162.922	$ 3.267.298	$ 3.375.119	15.860.259
TOTAL ADMINISTRACION	**43.530.736**	**44.968.447**	**46.452.406**	**47.985.336**	**49.568.852**	232.505.777

5.4 Costos Variables

COMPRA DE MATERIA PRIMA E INSUMOS						
Por Compras	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**	**TOTAL**
Mat P / Inventario 1	180.000.000	186.300.000	192.820.500	199.569.218	206.554.140	965.243.858
Mat P / Inventario 2	0	0	0	0	0	0
Mat P / Inventario 3	0	0	0	0	0	0
Mat P / Inventario 4	0	0	0	0	0	0
Mat P / Inventario 5	0	0	0	0	0	0
Mat P / Inventario 6	0	0	0	0	0	0
Total Egreso Mat P / Inventario	**180.000.000**	**186.300.000**	**192.820.500**	**199.569.218**	**206.554.140**	965.243.858

PROYECCIÓN DE COSTOS DE OPERACIÓN						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
Gastos de personal	0	0	0	0	0	**0**
Otros gastos de personal	0	0	0	0	0	**0**
Mantenimiento Equipos	1.800.000	1.863.000	1.928.205	1.995.692	2.065.541	**9.652.439**
Mantenimiento Instalaciones	2.400.000	2.484.000	2.570.940	2.660.923	2.754.055	**12.869.918**
Servicios Públicos	0	0	0	0	0	**0**
Arriendos	12.000.000	12.420.000	12.854.700	13.304.615	13.770.276	**64.349.591**
Dotación	0	0	0	0	0	**0**
0	0	0	0	0	0	**0**
0	0	0	0	0	0	**0**
0	0	0	0	0	0	**0**
Depreciación Operativa	0	0	0	0	0	**0**
Total Costos	**16.200.000**	**16.767.000**	**17.353.845**	**17.961.230**	**18.589.873**	**86.871.947**

5.5 Ventas

PROYECCIÓN DE LOS GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
Gastos de personal	43.530.736	44.968.447	46.452.406	47.985.336	49.568.852	232.505.777
Otros gastos de personal (externos)	0	0	0	0	0	0
Honorarios Contador	1.800.000	1.859.400	1.920.760	1.984.145	2.049.622	9.613.928
Servicios Publicos	12.000.000	12.396.000	12.805.068	13.227.635	13.664.147	64.092.850
Gastos papeleria y otros	3.600.000	3.718.800	3.841.520	3.968.291	4.099.244	19.227.855
Publicidad	9.600.000	9.916.800	10.244.054	10.582.108	10.931.318	51.274.280
Arriendo Oficina	0	0	0	0	0	0
Diversos	0	0	0	0	0	0
Depreciaciones Administrativas	1.945.000	1.945.000	1.945.000	1.945.000	1.945.000	9.725.000
Total Gastos Admon	**72.475.736**	**74.804.447**	**77.208.809**	**79.692.515**	**82.258.183**	**386.439.691**

PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS OPERATIVOS						
INGRESOS	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**TOTAL**
Por Ventas						
Producto 1	252.000.000	259.560.000	267.346.800	275.367.204	283.628.220	1.337.902.224
Producto 2	36.000.000	37.080.000	38.192.400	39.338.172	40.518.317	191.128.889
Producto 3	0	0	0	0	0	0
Producto 4	0	0	0	0	0	0
Producto 5	0	0	0	0	0	0
Producto 6	0	0	0	0	0	0
Total Ingresos de operación	**$ 288.000.000**	**$ 296.640.000**	**$ 305.539.200**	**$ 314.705.376**	**$ 324.146.537**	**$ 1.529.031.113**

La empresa percibirá ingresos por la ventas de los productos ofrecidos en el Café Bar MI TIERRA, Según lista a continuación:

5.6 Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS DE EFECTIVO						
Ingreso por ventas		259.200.000	266.976.000	274.985.280	283.234.838	291.731.884
EGRESOS DE EFECTIVO						
Compras Mp / Inventarios		151.200.000	156.492.000	161.969.220	167.638.143	173.505.478
Nómina Operativa		0	0	0	0	0
Costos Indirectos de Fabricación		16.200.000	16.767.000	17.353.845	17.961.230	18.589.873
Gastos Admon y Ventas		72.475.736	74.804.447	77.208.809	79.692.515	82.258.183
Pago de Impuesto de Renta		0	0	3.115.318	4.816.473	5.003.233
Pago de Dividendos			-786.557	3.035.289	1.869.191	963.295
Pago de deuda		2.171.891	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Total egresos de Efectivo		***242.047.627***	***248.276.891***	***263.682.482***	***272.977.551***	***281.320.061***
Flujo Neto de efectivo Operativo		17.152.373	18.699.109	11.302.798	10.257.287	10.411.823
Inversiones	-39.234.370					
Flujo Neto Total	***-39.234.370***	***17.152.373***	***18.699.109***	***11.302.798***	***10.257.287***	***10.411.823***
Mas: Saldo Inicial de Caja			17.152.373	35.851.482	47.154.281	57.411.568
Igual: Saldo Caja (Superavit o Deficit)		17.152.373	35.851.482	47.154.281	57.411.568	67.823.391
Flujo neto Acumulado	-39.234.370	-22.081.997	-3.382.888	7.919.911	18.177.198	28.589.021

5.7. Capital de Trabajo

DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES						
De Operación	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**TOTAL**
Edificios	0	0	0	0	0	0
Maquinaria y Equipos	0	0	0	0	0	0
Vehículos	0	0	0	0	0	0
Total Depreciación Operación	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
De Administración						
Equipos Computo y comunic	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	2.500.000
Muebles y Enseres	1.445.000	1.445.000	1.445.000	1.445.000	1.445.000	7.225.000
Total Depreciación Admin	**1.945.000**	**1.945.000**	**1.945.000**	**1.945.000**	**1.945.000**	**9.725.000**
Total Gastos Depreciación	**1.945.000**	**1.945.000**	**1.945.000**	**1.945.000**	**1.945.000**	**9.725.000**

AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS						
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**TOTAL**
Licencias, trámites legales	169.331	169.331	169.331	169.331	169.331	**846.653**
Otro	0	0	0	0	0	**0**
Seguros (A un año)	0	0				**0**
Total Amortización diferidos	**169.331**	**169.331**	**169.331**	**169.331**	**169.331**	**846.653**
INVERSIÓN CIRCULANTE						
	Año 1	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**	**TOTAL**
Capital de trabajo	21.437.717	0				**21.437.717**
TOTAL DIFERIDOS	**21.607.048**	**169.331**	**169.331**	**169.331**	**169.331**	**22.284.370**
TOTAL INVERSIONES	**23.552.048**	**2.114.331**	**2.114.331**	**2.114.331**	**2.114.331**	**32.009.370**

5.8. Balance General

CAFÉ –BAR MI TIERRA S.A.S

B A L A N C E G E N E R A L

CAFÉ BAR MI TIERRA

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
Activos Corrientes						
Efectivo	21.437.717	17.152.373	35.851.482	47.154.281	57.411.568	67.823.391
Cuentas Por Cobrar		14.400.000	14.832.000	15.276.960	15.735.269	16.207.327
Inventarios						
Total Activos Corrientes		**31.552.373**	**50.683.482**	**62.431.241**	**73.146.837**	**84.030.717**
Activos No Corrientes						
No Depreciables						
Terrenos	0	0	0	0	0	0
ACTIVOS FIJOS						
Edificios	0	0	0	0	0	0
Maquinaria y Equipos	0	0	0	0	0	0
Equipos Computo y comunic	2.500.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000	2.500.000
Muebles y Enseres	14.450.000	14.450.000	14.450.000	14.450.000	14.450.000	14.450.000
Vehículos		0	0	0	0	0
Total Activo Fijo Depreciable (Bruto)	**16.950.000**	**16.950.000**	**16.950.000**	**16.950.000**	**16.950.000**	**16.950.000**
(-) Depreciación Acumulada		1.945.000	3.890.000	5.835.000	7.780.000	9.725.000
Total Activo Fijo Depreciable (Neto)	**16.950.000**	**15.005.000**	**13.060.000**	**11.115.000**	**9.170.000**	**7.225.000**
Activos Diferidos	846.653	677.322	507.992	338.661	169.331	0
TOTAL ACTIVOS	**39.234.370**	**47.234.695**	**64.251.474**	**73.884.902**	**82.486.167**	**91.255.717**
PASIVO Y PATRIMONIO						
Pasivos Corrientes						
Proveedores		28.800.000	29.808.000	30.851.280	31.931.075	33.048.662
Otros Pasivos Corrientes						
Porción Corriente Pasiv a Largo						
Pasivos Financieros a Corto Plazo						
Impuesto de Renta y Cree por Pagar		0	0	3.115.318	4.816.473	5.003.233
Total pasivos Corrientes	**0**	**28.800.000**	**29.808.000**	**33.966.598**	**36.747.548**	**38.051.896**
Pasivos No Corrientes						
Pasivos Financieros						
Cuentas por pagar		*28.800.000*	*29.664.000*	*30.553.920*	*31.470.538*	*32.414.654*
Total pasivos No Corrientes		***28.800.000***	***29.664.000***	***30.553.920***	***31.470.538***	***32.414.654***
TOTAL PASIVOS	**0**	**57.600.000**	**59.472.000**	**64.520.518**	**68.218.085**	**70.466.549**
PATRIMONIO						
Capital	39.234.370	39.234.370	39.234.370	39.234.370	39.234.370	39.234.370
Utilidades Retenidas		0	786.557	12.927.713	20.404.477	24.257.656
Utilidades del Ejercicio		0	15.176.446	9.345.955	4.816.473	1.667.744
TOTAL PATRIMONIO		**-10.365.305**	**4.779.474**	**9.364.383**	**14.268.082**	**20.789.168**
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		**47.234.695**	**64.251.474**	**73.884.902**	**82.486.167**	**91.255.717**

5.9. Estado de Pérdidas y Ganancias

ESTADO DE RESULTADOS						
CAFÉ BAR MI TIERRA						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
VENTAS BRUTAS	**288.000.000**	**296.640.000**	**305.539.200**	**314.705.376**	**324.146.537**	**1.529.031.113**
Menos:						
Costo de Venta	**196.200.000**	**203.067.000**	**210.174.345**	**217.530.447**	**225.144.013**	**1.052.115.805**
Compras Mp / Inventarios	180.000.000	186.300.000	192.820.500	199.569.218	206.554.140	**965.243.858**
Nomina Operativa	0	0	0	0	0	**0**
Costos indirectos de fabricacion	16.200.000	16.767.000	17.353.845	17.961.230	18.589.873	**86.871.947**
Depreciación Operativa	0	0	0	0	0	**0**
Utilidad Bruta en Ventas	**91.800.000**	**93.573.000**	**95.364.855**	**97.174.929**	**99.002.525**	**476.915.308**
Menos:						
Gastos de Administración	72.475.736	76.749.447	81.098.809	85.527.515	90.038.183	396.164.691
Amortización de Diferidos	21.607.048	169.331	169.331	169.331	169.331	22.284.370
Utilidad Operacional	**-2.282.784**	**16.654.222**	**14.096.715**	**11.478.083**	**8.795.011**	**48.741.248**
Menos: Gastos Financieros	1.650.000	1.477.776	1.635.442	1.845.138	2.124.033	**8.732.389**
Util Antes de Impuestos	-3.932.784	15.176.446	12.461.273	9.632.945	6.670.978	**40.008.859**
Menos Provisión de Impuestos	0	0	3.115.318	4.816.473	5.003.233	**12.935.024**
Utilidad Neta	**-3.932.784**	**15.176.446**	**9.345.955**	**4.816.473**	**1.667.744**	**27.073.834**
Punto de Equilibrio	**266.665.108**	**219.974.831**	**234.530.695**	**249.596.444**	**265.196.137**	**1.208.302.435**

5.10. Indicadores Financieros

TIO (Tasa Interna de oportunidad)	25%
Tasa Interna de Retorno (TIR)	*24,8%*
Valor Presente Neto (VPN)	-144.878
Valor Presente Neto (Ingresos)	913.280.996
Valor Presente Neto (Egresos)	864.419.131
Relación Beneficio Costo	*1,06*

Valor Presente Neto (VPN) y Tasa Interna de Retorno (TIR)

Podemos afirmar que el proyecto es viable, ya que la perdida al día de hoy es de $144.878, lo que se supone una rentabilidad del 24,8% (TIR) y recuperamos la inversión en el 2,2 Años.

6. IMPACTOS

6.1 Impacto Ambiental

Todas las empresas deben estar comprometidas con el medio ambiente, debido a la problemática ambiental en la que se encuentra nuestro planeta.

Las empresas están proponiendo 10 acciones que contribuyen a cumplir este objetivo:

1. Usa eficientemente la energía. Realiza auditorías energéticas de tus procesos e instalaciones, te ayudará a saber si estás utilizando las mejores técnicas disponibles. Revisa periódicamente tus consumos y los aislamientos térmicos en equipos de frío y calor.
2. Consume agua de forma responsable. Es importante realizar un control periódico de tus consumos y aplica las mejores técnicas disponibles. Piensa cómo puedes reducir el consumo o reutiliza algunas corrientes de agua de la instalación.
3. Busca nuevas oportunidades para valorizar tus residuos. Por ejemplo, la producción de biogás o biomasa, la transformación en enmiendas o fertilizantes, la extracción de productos o sustancias de valor.
4. Optimiza los envases de tus productos. Realiza un plan de prevención de envases específico. Utiliza nuevos materiales más biodegradables.
5. Calcula la huella ambiental de tu actividad e identifica objetivos de mejora.
6. Mejora la gestión de los materiales y residuos peligrosos.
7. Sensibiliza y ofrece formación ambiental a los trabajadores.
8. Reduce el volumen y carga contaminante de los vertidos de agua residual. Aplica técnicas para reducir la contaminación en origen. Selecciona la instalación de

9. Mejora los procesos de diseño de nuevos productos. Mejora la competitividad de tu empresa considerando el factor ambiental y elabora productos más sostenibles. Potencia el ecodiseño.
10. Toma en consideración el medio ambiente y haz que sea una parte importante de la gestión de tu empresa. Implanta sistemas de gestión medioambiental y responsabilidad social empresarial.[15]

6.2 Impacto Social

Las empresas pequeñas tienen una gran responsabilidad ambiental para tener una gran conciencia social, sin importar la actividad económica de las organizaciones generando una capacidad de adaptación suficiente; de la mano con el cambio a todo lo ambiental.

6.3. Impacto Económico

- Café Bar MI TIERRA cumplirá las actividades descritas en misión, visión y objetivos.

[15] http://www.ainia.es/tecnoalimentalia/tecnologia/10-acciones-que-las-empresas-pueden-hacer-para-reducir-el-impacto-ambiental/

- La empresa adaptara a corto, mediano y largo plazo las políticas y condiciones administrativas y operativas.
- Por último el proyecto financieramente es viable, por lo cual vemos utilidades prontas debido a la inversión ofrecida.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo al estudio realizado se puede concluir que la empresa Café Bar MI TIERRA es un gran reto debido a la gran competencia que hay hoy en día, sin embargo nuestro objetivo es brindar un espacio agradable a las personas y así obtener una satisfacción al cliente y como futuras administradoras demostraremos que financieramente es posible y se trabajaríamos en el aumento de empleo en Colombia.

Adicionalmente, Café Bar MI TIERRA va de la mano con el medio de ambiente, ya que disminuimos los niveles de contaminación visual y auditiva de la zona de ubicación de nuestro negocio, Café Bar MI TIERRA da un buen ejemplo de las raíces de nuestro planeta para demostrarlo a los jóvenes clientes de nuestro negocio.

Finalmente en el estudio técnico y financiero podemos concluir la capacidad de creación y atención del nuestros clientes, con el gran objetivo de una satisfacción bajo la calidad de nuestros productos y servicios.

Bibliografía

- https://www.gob.mx/tuempresa/articulos/que-es-una-sas
- http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/por-que-vale-la-pena-constituir-una-sas/37888
- http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/por-que-vale-la-pena-constituir-una-sas/37888
- http://www.pymerang.com/emprender/920-tipos-de-empresas-y-sociedades-en-colombia
- http://www.mincit.gov.co/mipymes/publicaciones/2761/definicion_tamano_empresarial_micro_pequena_mediana_o_grande
- http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios
- http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-Lacteo-de-Bogota-Region/Noticias/2016/Abril/Conozca-los-requisitos-para-abrir-un-nuevo-negocio-de-productos-alimenticios
- http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=648
- http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-364884
- https://www.elespectador.com/noticias/bogota/bares-de-bogota-deberan-cumplir-estos-requisitos-su-fun-articulo-551095
- http://www.concejodebucaramanga.gov.co/descargas/RESPUESTAS_1_PROPOSICION00031_%202013.pdf

- http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/4240/T11.06%20C33e.pdf?sequence=1
- http://www.ainia.es/tecnoalimentalia/tecnologia/10-acciones-que-las-empresas-pueden-hacer-para-reducir-el-impacto-ambiental/