



**Universidad Autónoma del Estado de México**  
UAEM



**CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO**

**“PROPUESTA DE PLAN DE NEGOCIOS PARA LA PEQUEÑA EMPRESA:  
CAFETERÍA Y LIBRERÍA NERVO, EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO,  
ESTADO DE MÉXICO”, 2019**

**TESINA**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:  
**LICENCIADO EN RELACIONES ECONÓMICAS INTERNACIONALES**

**PRESENTA:**  
ROCIO PROCOPIO LÓPEZ

**DIRECTORA:**  
MTRA. MARIVEL RAMÍREZ HERNÁNDEZ

**ASESOR:**  
M. en A. FRANCISCO JOSÉ HOLGUIN GARCÍA

TENANCINGO ESTADO DE MÉXICO, SEPTIEMBRE DEL 2019



## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>8</b>
<b>ANTECEDENTES</b> .....	<b>10</b>
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	<b>13</b>
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	<b>16</b>
<b>OBJETIVOS</b> .....	<b>17</b>
<b>METODOLOGÍA</b> .....	<b>18</b>
<b>ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>19</b>
<b>CAPÍTULO I MARCO CONCEPTUAL</b> .....	<b>22</b>
<b>EN EL ENTORNO A UN PLAN DE NEGOCIOS</b> .....	<b>22</b>
1.1 ESTRUCTURA DEL PLAN DE NEGOCIOS .....	26
ESQUEMA 1: ESTRUCTURA DE UN PLAN DE NEGOCIOS .....	27
1.2 EMPRESA .....	28
1.3 TIPOS DE BIENES O SERVICIOS A VENDER .....	28
1.4 RESTAURANTE .....	29
1.5 CLASIFICACIÓN DE LA EMPRESA .....	29
<b>CAPÍTULO II MARCO CONTEXTUAL</b> .....	<b>32</b>
<b>CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS Y DEMOGRAFÍA EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO ESTADO DE MÉXICO</b> .....	<b>32</b>
2.1 CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE TENANCINGO.....	33
2.2 LOCALIZACIÓN Y EXTENSIÓN .....	33
2.3 ANTECEDENTES HISTÓRICOS .....	34
2.4 CLIMA.....	36
2.5 ECONOMÍA .....	36
<b>CAPÍTULO III ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS DE UNA CAFETERÍA Y LIBRERÍA UBICADO EN EL CENTRO DE TENANCINGO ESTADO DE MÉXICO</b> ....	<b>39</b>
3.1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	40
3.1.1 UBICACIÓN Y PRODUCTOS A OFRECER.....	40
3.1.2 LOGO TIPO.....	40
3.1.3 SLOGAN .....	41
3.1.4 JUSTIFICACIÓN .....	41
3.1.5 TIPO DE EMPRESA (GIRO) .....	42
3.1.6 UBICACIÓN DE EMPRESA .....	42



3.1.7 PROPUESTA DE VALOR .....	42
3.1.8 MISIÓN .....	43
3.1.9 VISIÓN .....	43
3.1.10 OBJETIVOS GENERALES.....	43
3.1.11 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	43
3.1.12 VALORES .....	43
3.1.13 POLÍTICAS.....	44
3.1.14 VENTAJAS COMPETITIVAS.....	44
3.1.15 ANÁLISIS FODA .....	44
<b>CAPÍTULO IV ASPECTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>46</b>
<b>PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS .....</b>	<b>46</b>
4.1 ESTUDIO DE MERCADO .....	47
4.1.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS .....	47
4.1.2 IDENTIFICAR EL TAMAÑO DEL MERCADO.....	47
4.1.3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA.....	48
4.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	53
4.2.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	54
4.2.2 COMPETENCIA .....	54
4.2.3 MARKETING.....	55
4.2.3.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	55
4.2.3.2 NORMAS SANITARIAS.....	59
4.2.3.3 PROMOCIÓN .....	60
4.2.3.4 PUBLICIDAD .....	61
4.2.3.5 PLAZA.....	61
4.2.3.6 CANAL DE DISTRIBUCIÓN .....	62
4.2.3.7 PRECIO .....	63
4.2.3.8 ESTRATEGIAS .....	63
4.3 ESTUDIO DE PRODUCCIÓN .....	64
4.3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN .....	64
4.3.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN .....	65
4.3.3 DIAGRAMA DE PROCESO DE SERVICIO .....	66
4.3.4 PROCESO PRODUCTIVO.....	66
4.3.4.1 DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO PRODUCTIVO .....	67
4.3.5 MOBILIARIO Y EQUIPO .....	67
4.3.6 INSUMOS .....	82



4.3.7	PROVEEDORES.....	87
4.3.8	DISEÑO, DISTRIBUCIÓN Y UBICACIÓN DE PLANTAS Y OFICINAS .....	90
4.4	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y MARCO LEGAL .....	92
4.4.1	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL .....	92
4.4.2	DIAGRAMA DE LA EMPRESA CAFETERÍA Y LIBRERÍA NERVO .....	92
4.4.3	DESCRIPCIÓN DE PUESTOS.....	93
4.4.4	COMO SE INTEGRA EL SALARIO .....	96
4.4.5	SALARIO.....	96
4.4.6	MARCO LEGAL .....	97
4.5	ESTUDIO FINANCIERO .....	100
4.5.1.	LA INVERSIÓN TOTAL .....	100
4.5.2	INVERSIÓN INICIAL.....	100
4.5.3	FUENTES DE FINANCIAMIENTO .....	104
4.5.4	PRONÓSTICO DE INGRESOS.....	105
4.5.5.	DETERMINACIÓN DE COSTOS DE VENTA O FABRICACIÓN .....	107
4.6	ANÁLISIS DEL COSTO .....	107
4.6.1	MANO DE OBRA.....	107
4.6.2	PRONÓSTICO DE GASTOS DE OPERACIÓN .....	108
4.6.3	GASTOS DE PRODUCCIÓN .....	108
4.6.4	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN .....	109
4.7	ANÁLISIS DE ESTADOS FINANCIEROS.....	109
4.7.1	ESTADO DE RESULTADOS.....	109
4.7.2	BALANCE GENERAL.....	110
4.7.3	FLUJO DE EFECTIVO .....	110
4.7.4	ESTADOS DE RESULTADOS PRONOSTICADOS .....	110
4.7.5	BALANCE GENERAL PRONOSTICADOS.....	111
4.7.6	FLUJO DE EFECTIVO PRONOSTICADOS .....	112
4.8	PUNTOS A ANALIZAR .....	113
4.8.1	ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE LIQUIDEZ.....	113
4.8.2	CAPITAL DE TRABAJO NETO .....	113
4.8.3	ÍNDICE DE SOLVENCIA.....	113
4.8.4	PRUEBA DEL ÁCIDO .....	113
4.8.5	ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE ADMINISTRACIÓN DE ACTIVOS .....	114
4.8.6	ROTACIÓN DE INVENTARIO .....	114



4.8.7 DÍAS PROMEDIO DE COBRO .....	114
4.8.8 ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE APALANCAMIENTO FINANCIERO O DE ENDEUDAMIENTO.....	114
4.8.9 RAZÓN DE ENDEUDAMIENTO .....	114
4.8.10 ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE RENTABILIDAD .....	115
4.8.11 RAZÓN DE MARGEN DE UTILIDAD BRUTA .....	115
4.8.12 RAZÓN DE RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS TOTALES (ROA) .....	115
4.8.13 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	115
4.8.14 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN.....	116
4.8.15 VALOR PRESENTE NETO (VAN).....	116
4.8.16 TASA INTERNA DE RENDIMIENTO (TIR).....	117
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>118</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>120</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>121</b>
ANEXO 1 ENCUESTAS PARA EL ESTUDIO DE MERCADO.....	122
ANEXO 2 RECETARIO ESTÁNDAR.....	125
ANEXO 3 FORMATO DE SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS.....	150
ANEXO 4 FORMATO DE COFEPRIS .....	152
ANEXO 5 ESTADOS DE RESULTADOS MENSUAL.....	164
ANEXO 6 BALANCE GENERAL MENSUAL .....	167
ANEXO 7 FLUJO DE EFECTIVO MENSUAL.....	170
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>173</b>



## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: POBLACIÓN DE TENANCINGO .....	20
TABLA 2: CLASIFICACIÓN DE LA EMPRESA: CAFETERÍA Y LIBRERÍA NERVO .....	31
TABLA 3: ANÁLISIS FODA.....	45
TABLA 4: COMPETENCIA INDIRECTA .....	55
TABLA 5 : PRECIOS DE PRODUCTOS DE LA EMPRESA.....	58
TABLA 6: PRECIOS DE PRODUCTOS.....	59
TABLA 7: PROMOCIÓN DE PRODUCTOS.....	60
TABLA 8: VENTAS MENSUALES ESTIMADAS.....	65
TABLA 9: MOBILIARIO Y EQUIPO .....	68
TABLA 10: EQUIPO Y HERRAMIENTA .....	70
TABLA 11: OFICINA Y PAPELERÍA .....	75
TABLA 12: GASTOS EN GENERAL.....	76
TABLA 13: INSUMOS MATERIA PRIMA.....	77
TABLA 14: GASTOS DE ADMINISTRACIÓN .....	81
TABLA 15: GASTOS DE INFRAESTRUCTURA.....	82
TABLA 16: INSUMOS DE MATERIAS PRIMAS ABARROTÉS .....	83
TABLA 17: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA LÁCTEOS.....	84
TABLA 18: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA FRUTAS .....	84
TABLA 19: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA ESPECIAS .....	85
TABLA 20: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA LICORES.....	85
TABLA 21: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA BEBIDAS .....	85
TABLA 22: GASTO DE LIMPIEZA .....	86
TABLA 23: GASTOS DE PAPELERÍA.....	86
TABLA 24: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA.....	87
TABLA 25: PROVEEDORES DE MOBILIARIO, EQUIPO DE HERRAMIENTA Y PAPELERÍA DE OFICINA.....	88
TABLA 26: PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS .....	89
TABLA 27: FUNCIONES DE GERENTE GENERAL.....	93
TABLA 28: FUNCIONES DE AUXILIAR ADMINISTRATIVO.....	94
TABLA 29: FUNCIONES DE MESEROS .....	95
TABLA 30: FUNCIONES DE COCINERO .....	96
TABLA 31: SALARIOS MENSUALES.....	97
TABLA 32: REQUISITOS DEL MARCO LEGAL DE LA EMPRESA.....	98
TABLA 33: ALTA PATRONAL DEL (IMSS).....	99
TABLA 34: FINANCIAMIENTO DE LA INVERSIÓN.....	100
TABLA 35: INVERSIÓN INICIAL .....	100
TABLA 36: INFRAESTRUCTURA .....	101
TABLA 37: MOBILIARIO Y EQUIPO.....	101
TABLA 38: MAQUINARIA Y EQUIPO.....	101
TABLA 39: EQUIPO DE CÓMPUTO.....	103
TABLA 40: FUENTES DE FINANCIAMIENTO.....	105
TABLA 41: COSTO DE LAS FUENTES DE FINANCIAMIENTO .....	105



TABLA 42: PRONÓSTICO DE VOLUMEN DE SERVICIOS MENSUALES.....	105
TABLA 43: PRECIOS DE PRODUCTO Y SERVICIO .....	106
TABLA 44: PRONÓSTICO DE VENTAS MENSUALES ESTIMADAS .....	106
TABLA 45: COSTO PROMEDIO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS .....	107
TABLA 46: MANO DE OBRA ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS .....	107
TABLA 47: MANOS DE OBRA DE ADMINISTRACIÓN.....	108
TABLA 48: GASTOS INDIRECTOS FIJOS MENSUAL.....	109
TABLA 49: GASTOS DE ADMINISTRACIÓN MENSUAL.....	109

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1: UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE TENANCINGO DE DEGOLLADO .....	34
ILUSTRACIÓN 2: LOGO TIPO .....	41
ILUSTRACIÓN 3: SLOGAN .....	41
ILUSTRACIÓN 4: LOCALIZACIÓN .....	42
ILUSTRACIÓN 5: UBICACIÓN .....	62
ILUSTRACIÓN 6: LUGAR.....	62
ILUSTRACIÓN 7: DISTRIBUCIÓN ARQUITECTÓNICA.....	91
ILUSTRACIÓN 8: CAPITAL DE TRABAJO .....	104
ILUSTRACIÓN 9: ESTADO DE RESULTADOS .....	110
ILUSTRACIÓN 10: BALANCE GENERAL.....	111
ILUSTRACIÓN 11: FLUJO DE EFECTIVO .....	112



## INTRODUCCIÓN

En México, las Pequeñas y Medianas Empresas (PyMES) tienen una importante influencia en la economía, ya que son generadoras de empleos y contribuyen a la exportación e importación de bienes y servicios, estas PyMES son un camino para el desarrollo económico de la sociedad. En la actualidad el gobierno se ha percatado de la importancia de estas empresas, implementando programas para ayudar a fomentar la creación de éstas y así mejorar el desarrollo económico y social de la región.

De acuerdo al Instituto Nacional de Geografía y Estadística INEGI (2005), las PyMES en México constituyen el 97% del total de las empresas, generadoras de empleo del 79% de la población de ingresos equivalentes al 23% del Producto Interno Bruto (PIB), lo anterior es una clara señal de que debemos poner atención a este tipo de empresas y empezar a verlas como la base de la economía mexicana.

De acuerdo con las PyMES tienen una amplia gama de giros productivos, comercializadores y servicios. Por otra parte se tienen los negocios de las cafeterías que son demandados principalmente en zonas comerciales nacionales y también en: Estados Unidos ya que es un país extranjero, se toma en cuenta que los individuos valoran y aprecian la cultura mexicana y por ende es bien remunerado.

Es por ello que en la presente investigación se desarrolló un plan de negocios para la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, en el cual se plantea la posibilidad de incentivar la lectura mediante la organización de eventos de obras literarias acompañados de alimentos y bebidas propios de una cafetería. La empresa se sitúa en Tenancingo Estado de México.

Así mismo, el presente trabajo de investigación está conformado por cuatro capítulos que son: un marco conceptual, marco contextual, elaboración de un plan de negocios, aspectos metodológicos para la elaboración de un plan de negocios, conclusiones, recomendaciones, anexos.



En el primer capítulo se hace referencia a un marco conceptual, para la elaboración de un plan de negocios, estructura de un plan de negocios, empresa, clasificación de la empresa, clasificación de la industria restaurantera y finalmente se define la clasificación de la empresa.

En el segundo capítulo denominado: marco contextual características socioeconómicas y demografía en el municipio de Tenancingo.

En el tercer capítulo se presenta: elaboración de un plan de negocios de una Cafetería y Librería ubicado en el centro de Tenancingo estado de México. En el cual se presenta: nombre de la empresa, logo tipo, slogan, justificación, descripción de la empresa, ubicación de la empresa, tipo de empresa (giro), propuesta de valor, misión, visión, objetivos, valores, políticas, ventajas competitivas, análisis foda.

En el cuarto capítulo está conformado por: aspectos metodológicos para la elaboración de un plan de negocios, la cual está compuesta por: estudio de mercado, estudio de producción, estudio organizacional y marco legal y estado financiero.

Por último se presentan los anexos, conclusiones y recomendaciones: se colocaran las conclusiones obtenidas mediante el proceso de estudio antes mencionado, así como las recomendaciones. Para finalizar la investigación se cuenta con los anexos que complementan dicha investigación.

Sin embargo, se tendrá una visualización más clara sobre el proyecto para verificar si es viable su desarrollo o no, ya que la investigación contará con datos verídico. Para demostrar si es apto en la región seleccionada, puesto que se realizará un estudio de mercado.



## ANTECEDENTES

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), para la clasificación en la industria restaurantera de los servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas se encuentran clasificados dentro del Sector 72 que contempla 568,866 unidades económicas, de las cuales el 97%, es decir 544,937 pertenecen al subsector de servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Separando las ramas de preparación de alimentos por encargo (7223) y Centros nocturnos, bares, cantinas y similares (7224); 515,059 establecimientos se dedican exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. (CANIRAC, 2014)

De acuerdo al empleo en el sector de la industria restaurantera, se obtuvieron actividades durante el año 2013 ocuparon 1, 433,448 personas. De la industria empleada 57.5% es mujer y 42.5% son hombres. (CANIRAC, 2014)

El 97% de las unidades económicas dedicadas al servicio de preparación de alimentos y bebidas y no alcohólicas son Micro y Pequeñas empresas, con 10 o menos personas ocupadas. Para los restaurantes de autoservicios donde solo el 55% son Micro y Pequeños empresarios y el 34% empresas medianas, según el número de empleados de acuerdo a (CANIRAC, 2014)

Según Secretaria de Economía (SIEM) hace mención que mientras más alta sea la demanda de restaurantes, los negocios y comercios deben ofrecer más y mejores servicios, así generan fuentes de empleo pues necesitan más personal como cocineros, meseros y personal administrativo. En el año 2012, durante las vacaciones de Semana Santa, las ventas de la industria restaurantera nacional resultaron favorables con un incremento promedio en la facturación de 35%.

De acuerdo con La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) se registraron en restaurantes con destinos turísticos, y playas debido a un mayor desplazamiento de turistas nacionales y extranjeros (más de 7 millones en este período). Respecto a la generación de empleo, la CANIRAC indicó que la contratación eventual de personal, en la semana mayor fue



aproximadamente de 20% del millón y medio (350,000 empleos) que trabajan en el ramo gastronómico. (SIEM, 2012)

En México, la industria restaurantera es la segunda mayor empleadora a nivel nacional y la primera en autoempleo, además la mayoría de los comercios y restaurantes están integrados por Pequeñas y Medianas Empresas. Revisa nuestra infografía y conoce más sobre la relevancia de esta industria. (SIEM, 2012)

En México se produce cafés de excelentes calidades, ya que su topografía, altura, climas y suelos le permiten cultivar y producir variedades clasificadas dentro de las mejores del mundo, la variedad genérica que se produce en México es la "arábica", que se clasifica dentro del grupo de "otros suaves". Destacan por su calidad las variedades Coatepec, Pluma Hidalgo, Jaltenango, Marago y Natural de Atoyac, sólo por citar algunas. Como productor de café México ocupa el quinto lugar a nivel mundial, después de Brasil, Colombia, Indonesia y Vietnam, México es el primer productor mundial de café orgánico, y uno de los primeros en cafés "Gourmet". (Centro de estudios de finanzas publicas, 2001)

Sin embargo, México ocupa el quinto lugar de productor de café más importante a nivel mundial. El consumo del grano en nuestro país es sumamente bajo. De acuerdo con los niveles de consumo el principal competidor del café son los refrescos, que prácticamente se han posesionado del mercado de las bebidas. (Centro de estudios de finanzas publicas, 2001)

México en la actualidad es un gran consumidor y productor de café en el mundo. A fines del siglo XVIII se abrió un primer expendio de café en la ciudad de México en la calle de Tacuba que pronto se convirtió en el lugar preferido para las tertulias de la aristocracia novohispana. (Nescafe 2004)

En el municipio de Tenancingo existen muy pocos establecimientos de cafeterías, los individuos solo asisten con poca frecuencia porque no tienen el tiempo suficiente de poder asistir a las cafeterías y optan por comprar un café en los puestos ambulantes.



En Tenancingo el consumo del café diario es del 53%, las personas lo toman por que le gusta y toman de 1 a 3 tazas diarias por las mañanas, la mayoría de las personas toman café americano. Sin embargo las personas que visitan las cafeterías la mayoría van a platicar con sus amigos, novio. (Profeco, 2009)

La empresa tendrá como función primordial de incentivar la lectura, además de ser una cafetería en donde contará con calidad y precio justo. Para dar inicio la empresa, brindará sus servicios en alimentos y bebidas en: bebidas frías, calientes, dulces típicos y repostería tradicional. Además de que cuenta con una organización de eventos en obras literarias, en base a la lectura para aquellos que deseen ampliar sus conocimientos e interactuar con la lectura, adquiriendo nuevos libros para deleitar más sus conocimientos.

Para este proyecto es necesario mencionar que la realización de un estudio de mercado o trabajo de campo es esencial ya que mediante esta se pueda observar el estado en que se encuentra la competencia, quienes pueden ser los clientes potenciales y así distinguir el producto y dar un mejor servicio.



## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La finalidad de un plan de negocios para la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, mediante la comercialización que va orientada al municipio de Tenancingo Estado de México, para clientes que tengan un ingreso económico. Así mismo de incentivar la lectura mediante una organización de eventos de obras literarias. Se realizará en primera instancia entrevistas y encuestas con la finalidad de analizar la situación.

Sin embargo este proyecto del plan de negocios ayudará a sensibilizar a la población para incentivar la lectura y además cabe mencionar que por otra parte los lectores podrán ampliar su vocabulario.

México ha sido culturalmente un país alejado de la lectura. Hace un siglo registraba aproximadamente 82% de analfabetismo. Actualmente en México la cifra ha disminuido a 6.9%. Pero esto no ha empujado el consumo de lectura, y aún no se ha forjado este hábito. Justo cuando México se alfabetizaba, la televisión había perneado la vida recreativa de algunos de los mexicanos en dimensiones extremas: hoy, a pesar de que la mitad de la población vive en pobreza, 95% de los hogares tienen televisión. Según cifras de la UNESCO, México es el penúltimo lugar en consumo de lectura de 108 países, en promedio el mexicano consume menos de tres libros al año y dedica tres horas a la semana a la lectura extraescolar –en comparación con Alemania que lee alrededor de doce. (PIJAMASUR, 2014)

Por eso es importante fomentar la lectura en un entorno confortable, y así enriquecer poco a poco el hábito de la lectura entre los tenancinguenses, además de que se pueda degustar un buen café, repostería tradicional, aguas tropicales y dulces típicos, que acompañarán al lector. De tal manera que la Cafetería y Librería Nervo está abierta al público entre un rango de edad 20 y 44 años, para todos aquellos que deseen adquirir nuevas experiencias.

En la actualidad en México se presentan diversos problemas en relación con las pequeñas y medianas empresas (PyMES) lo cual tiene un gran impacto negativo en la economía del país, puesto que la mayoría de las empresas en México se pueden clasificar en esta rama y conforman el 97% de las empresas ya establecidas, con lo



que generan el 23% del producto interno bruto y el 79% del empleo en México (INEGI, 2005).

A pesar de esto, las PyMES, han tenido en diversas ocasiones que enfrentarse a problemas adversos en los cuales es difícil el sobrevivir; ante un entorno económico inseguro e incierto, es por esto que de cada cien empresas que se crean, noventa no llegan a los 2 años de existencia (Grabinsky, 1992).

Actualmente el gobierno de México, trata de darle cierto apoyo a estas empresas ya que este es muy escaso y es por eso es que se llega a generar la falta de capacitación e interés por las personas, además de que las PyMES no se caracterizan por darle buenos estímulos a sus empleados, lo cual llega a generar una falta de disposición de las personas para trabajar. Por este motivo es difícil para un empresario hacer planes de crecimiento, capacitación o integración, y es entonces cuando sobrevivir se convierte la principal preocupación.

Sin embargo las PyMES están compuestas por una calidad limitada de personas y/o trabajadores, ya que cuentan con un presupuesto reducido y por lo tanto reciben cierta ayuda por parte del gobierno. También para un plan de negocios aumenta las probabilidades de supervivencia y facilita el desarrollo del producto y la organización de la empresa.

En México, los establecimientos con instalaciones fijas concentraron el 74.5% del total de la industria restaurantera, es decir, 336 778 unidades económicas; en segundo lugar de importancia están los que ofrecieron sus servicios dentro de la vivienda con el 13.7% y, por último, pero no menos importantes, están los que contaron con instalaciones semifijas agrupando el 11.7%. (CANIRAC, 2014)

Por lo tanto, surge la idea de la creación para la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”. De tal forma que debe mostrar la viabilidad económica, social, técnica y ambiental en un nuevo negocio.

En el municipio de Tenancingo Estado de México existen pocas cafeterías entre las más reconocidas destacan: Mariana Café, Café La Catedral, Mandala Café; los cuales se encuentran en el centro de dicha localidad. Sin embargo en el centro de



Tenancingo no se encuentra una competencia directa que brinde el servicio de una cafetería y librería que aporte a incentivar la lectura mediante una organización de eventos.

Por ello es importante que el emprendedor de una empresa dé a conocer las características del estudio de mercado, cuáles son las estrategias de mercado, y producto y/o servicio, su estructura organizacional, cuáles serán sus operaciones y un estado financiero.

En un plan de negocios se visualiza una serie de análisis interrelacionados. Es decir implica una serie de etapas en el proceso. Para ellos todas las características que conforman un plan de negocios se van a dar a conocer conforme sea necesario, tratando de abarcar todos los factores negativos y así poder prevenir o buscar una solución eficaz para prevenir que la empresa fracase.

### **PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN**

¿Qué tan competente es la empresa Cafetería y Librería Nervo en el entorno del Municipio de Tenancingo?

¿A qué sector pertenece la empresa?

¿Qué perfil necesita cubrir el personal de la empresa Cafetería y Librería Nervo para hacerla más competitiva?

¿Qué cantidad de inversión se necesita para hacer funcionar la empresa cafetería y librería Nervo?



## JUSTIFICACIÓN

Un plan de negocios es una herramienta plasmada en un documento donde el emprendedor refleja sus ideas, objetivos y las estrategias o formas en que se llevará a cabo, con el fin de poder crear su empresa. (Alboguera, 2006)

Esta herramienta describe las partes y/o componentes en los que se divide un plan de negocios. Por otra parte, en un plan de negocios se analizan aspectos de mercado, técnicos, organizacional y marco legal, financiero, con la finalidad de determinar la viabilidad del negocio, para así poder desarrollarlo o crearlo, es decir, reduce la incertidumbre del emprendedor.

Para el establecimiento de la empresa se establecerá en el municipio de: Tenancingo Estado de México, en el centro ya que es el lugar más transitado por los ciudadanos de dicha comunidad.

El presente plan de negocios de la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, es un proyecto tiene la intención de contribuir para incentivar la lectura, a través de una organización de eventos, mediante la degustación de un café, repostería tradicional, agua tropical y dulce típicos.

Para incentivar la lectura se debe concebir la experiencia de leer como un hábito enriquecedor; y no como una necesidad, leer para disfrutar y liberar la imaginación para reforzar la identidad tanto individual como colectiva. Si bien este negocio es una representación de la literatura y café para algunos de sus amantes.

Se llevó a cabo un estudio de mercado para verificar la viabilidad de este proyecto. La necesidad de estructurar un plan de negocios que pretende confirmar si es viable para ser desarrollado o creado, de esta manera poder disminuir la incertidumbre del emprendedor a sus posibles financiamientos.



## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL:**

Determinar la viabilidad de la creación de la empresa: “Cafetería y Librería Nervo” en el municipio de Tenancingo Estado de México, a través de un plan de negocios.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Definir el estudio de mercado.
- Analizar las estrategias de mercado.
- Establecer la estructura organizacional para la empresa.
- Examinar el plan de producción.
- Analizar el plan financiero.



## METODOLOGÍA

Para la realización de esta investigación y el desarrollo del plan de negocios se utilizará la Metodología propuesta por Alcaraz (2015) en su libro “El Emprendedor De Éxito” y apoyada al mismo tiempo del método de planeación de Hernández, Fernández, y Baptista (2006) donde hace mención a la diversidad de ramas que existen sobre la investigación como lo son la descriptiva, correlacional, exploratorio y detallado.

La metodología propuesta por Alcaraz (2015) de un plan de negocios consta de cuatro etapas:

- a) Estudio de mercado: Permite al emprendedor conocer o identificar quiénes son y donde están los clientes potenciales para el producto y/o servicio. (Durón, 2014)

Estudio de producción: Es la transformación de insumos a partir de recursos humanos, físicos y técnicos, en productos requeridos por los consumidores es la producción. Tales productos pueden ser bienes o servicios. (Alcaraz, 2015)

El resultado final de un proceso de producción es el producto, el cual puede ser un bien o servicio, que representa un satisfactorio para el consumidor. (Alcaraz, 2015)

- b) El estudio organizacional y marco legal. Es la organización que se dispone y asigna el trabajo entre el personal de la empresa, para alcanzar eficientemente los objetivos propuestos. (Alcaraz, 2015)
- c) El estudio financiero: Es el sistema contable de la empresa es una herramienta muy útil y práctica que facilita la toma de decisiones del emprendedor y mantiene un monitoreo constante de las operaciones y salud financiera de la empresa. (Alcaraz, 2015)

De acuerdo Alcaraz (2015) los lineamientos para la metodología de del plan de negocios que muestra los puntos más importantes que lo integran. Para tener un plan de negocio más detallado sobre estos lineamientos, los elementos que lo integran son:



- Descripción del proyecto.
- Descripción el negocio.
- Descripción de un análisis foda.

Este proyecto cumple con las características de ser un plan de negocios descriptivo ya que se realizó un estudio de mercado por medio de la aplicación de cuestionarios a los posibles clientes, así como verificar si el mercado y el lugar a los que va dirigido el servicio son idóneos, es decir, adquirir información por medio del análisis de datos obtenidos mediante el estudio de campo y su interpretación.

#### **ALCANCE:**

- La investigación se llevó a cabo en el municipio de Tenancingo debido a que en este lugar se establecerá la empresa y el estudio de mercado.

#### **LIMITACIONES:**

- Falta de recursos financieros
- Carecer de investigación, que no se pueda obtener el consumo diario del café en Tenancingo.
- Tiempo sea limitado para realizar investigación

#### **ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN**

Método cuantitativo es aquella que se basa en números para examinar los datos o información numérica. Es un proceso riguroso, cuidadoso y sistematizado en el que se busca resolver problemas, ya sea por investigación científica o de gerencia (Reynaga, 2015)

Se caracteriza principalmente por:

- El investigador realiza: planteamiento del problema concreto, construcción de un marco teórico, recolecta datos numéricos.
- Los datos recolectados se fundamentan en la medición.
- La investigación debe ser objetiva
- Su patrón es predecible y estructurado
- Pretende explicar y predecir fenómenos



- Los datos generados por este tipo de investigación deben ser confiables
- Se utiliza la lógica o razonamiento deductivo

Por lo tanto, en el presente trabajo se enfoca en el Método Cuantitativo ya que la investigación cuenta con la mayoría de las características que se basa en la recolección de datos mediante encuestas y sondeos a una población o muestra, es decir, para un análisis estadístico con datos reales, se plantea al inicio de la investigación un problema en concreto y busca darle respuesta. La meta principal es la realización del proyecto. Hernández, Fernández, y Baptista (2006)

## POBLACIÓN

Según los datos emitidos por la página cibernética (SEDESOL 2014) donde se menciona que la población total del Municipio de Tenancingo con Entidad de México en su total de población es: 90946 personas, de cuales 44239 son masculinos y 46707 femeninas.

La población de Tenancingo se divide en 38756 menores de edad y 34441 adultos, de cuales 17749 tienen entre 45 y 60 años en adelante.

**TABLA 1: POBLACIÓN DE TENANCINGO**

<b>Edad</b>	<b>20-44</b>
<b>Población objetivo:</b>	<b>34441</b>
Género	Hombre, mujer
Ciclo de vida familiar	soltero o casado
Ingreso	5000-10,000
Ocupación	Profesionales, funcionarios, oficinistas
Escolaridad	Universitario graduado, posgrado

Fuente: Elaboración propia con la ayuda de los datos obtenidos de SEDESOL. (2014)

Con los datos en total se realizará una muestra de población finita, es decir conocemos el total de la población y de saber cuánto es el total que tendremos que estudiar para obtener el número de encuestas para aplicarlo en el mercado de destino.



Fórmula para población desconocida o finita es:

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Donde:

- N = Total de la población
- $Z_{\alpha}$  = 1.96 al cuadrado (si la seguridad es del 95%)
- p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- q = 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = precisión (en su investigación use un 5%).

Sustituyendo valores se obtiene:

$$\begin{aligned} &= \frac{NZ_{\alpha}^2 p \cdot q}{d^2(N - 1) + Z_{\alpha}^2 p q} \\ n &= \frac{(34441)(1.96)^2(0.05)(0.95)}{(0.05)^2(34441 - 1) + (1.96)^2(0.05)(0.95)} \\ n &= \frac{3206.4571}{86.2824} = 37.1623 \text{ muestra de población} \end{aligned}$$

Para la fórmula anterior se tomó en cuenta la cantidad de 34441 de la población ya que esta representa el número de habitantes adultos, es decir, los que cuentan con recursos y cumplen con las características para ser considerados clientes potenciales del proyecto.

En la tabla 1 de acuerdo a los resultados obtenidos al emplear la fórmula, indica que se aplicaran 37 encuestas dando el total del tamaño de la muestra, cabe señalar que el tamaño de la muestra se eligió por cuenta propia.



# CAPÍTULO I MARCO CONCEPTUAL EN EL ENTORNO A UN PLAN DE NEGOCIOS



El presente proyecto de investigación de un plan de negocios será orientado mediante un restaurante de cafetería y librería en el centro de Tenancingo Estado de México, **“Cafetería y Librería Nervo”**, por el cual en este marco conceptual, se presentan conceptos y definiciones que son importantes conocer para un plan de negocios.

La planeación de un negocio requiere compromiso de plantear una meta para así obtener un mejor resultado mediante su estructura. No es suficiente con tan solo tener una idea sino que es necesario estudiar a detalle la posibilidad de que se lleve a cabo.

Un plan de negocios además de que se tiene la seguridad que se elige una buena opción de negocio le da un valor agregado a nuestra empresa. Si bien el plan de negocios busca planear y proyectar cifras de venta, gastos y utilidades, y el comportamiento que tendrá en el mercado real.

**PLAN DE NEGOCIOS:** “Es una herramienta que permite al emprendedor realizar un proceso de planeación que coadyuve a seleccionar el camino adecuado para el logro de sus metas y objetivos. Así mismo es un medio para concretar ideas, es un forma de ponerlo por escrito y de una maneras formal o estructurada por lo que se convierte en una guía de las actividades diarias del emprendedor”. (Alcaraz, 2015)

Si bien cabe mencionar que se debe de tener en cuenta los siguientes conceptos para así llevar a cabo un plan de negocios con éxito, ya que se enfocaran de tal forma las metas y objetivos para tener un conocimiento más específico de un plan de negocios.

**ADMINISTRACIÓN:** Conjunto ordenado y sistematizado de técnicas y procedimientos destinados a apoyar la consecución de los objetivos de la empresa en forma eficiente y eficaz. Los autores suelen identificar cuatro etapas en el proceso administrativo: planteamiento, organización, dirección y control (Rodríguez, R., 2009)

**CAPITAL:** Capital (físico) stock de bienes de equipo, instalaciones e infraestructuras que se utiliza para producir bienes y servicios. Es un factor productivo que sirve



para los bienes y/o prestar servicios. Hay muchas otras definiciones de capital desde el punto de vista empresarial y contable. El concepto de capital como factor productivo no incluye al capital financiero sino, único y específicamente, a los instrumentos, maquinaria, edificios e infraestructuras utilizados por las empresas en su actividad productiva. Los bienes de capital son aquellos bienes cuya utilidad consiste en producir otros bienes o que contribuyen directamente a la producción de los mismos. Cuando se adquieren bienes de producción se efectúa una inversión (Pampillón, R., 2008)

**COMERCIALIZACIÓN:** Optimizar la atención de los mercados elegidos para lograr el mayor aporte posible al resultado económico y financiero de la empresa. Del adecuado y eficiente manejo de los mercados proveedores y de su planificación frente al mercado atendido donde competirá, logrará su crecimiento genuino a largo plazo (Olivieri, J., 2010)

**COMPETENCIA:** Situación de concurrencia en un mercado por parte de varias empresas que desarrollan diferentes prácticas comerciales a efectos de obtener beneficios económicos. Condición dinámica de un mercado, donde el crecimiento de la participación de una empresa se obtiene a expensa de otra u otras. Rival o rivales de una firma en el mercado (Rodríguez, R., 2009)

**CONSUMIDOR:** Comprador o adquirente de determinado bien o servicio (Rodríguez, R., 2009)

**CONSUMO:** El consumo es la actividad humana dirigida a satisfacer las necesidades y deseos de las personas. Desde el punto de vista económico, implica la asignación de los medios productivos y recursos disponibles para la obtención de los bienes y servicios que mejor puedan satisfacer esas necesidades y deseos. En realidad, la identificación de las necesidades es una tarea tan importante como la asignación de recursos para satisfacer, si bien a la economía le compete sobre todo la segunda (Marcelo F., 2011)

**DISTRIBUCIÓN:** Según el autor Enrique Díaz De Castro en Distribución comercial menciona que “Es el conjunto de actividades que permiten el traslado de productos



y servicios desde su estado final de producción al de adquisición y consumo” (Vázquez, E., 2012)

**EMPRENDEDOR:** Es un empresario, es el propietario de una empresa comercial con fines de lucro;(Finley 1990).

**ESTRATEGIA DE MARKETING:** Se define como se van a conseguir los objetivos comerciales de nuestra empresa. Para ello es necesario identificar y priorizar aquellos productos que tengan un mayor potencial y rentabilidad, seleccionar al público al que nos vamos a dirigir, definir el posicionamiento de marca que queremos conseguir en la mente de los clientes y trabajar de forma estratégica las diferentes variables que forman el marketing mix (producto, precio, distribución y comunicación), (Espinoza, R., 2015)

**ESTRATEGIA:** La palabra estrategia tiene su origen en las palabras griegas “stratos”, que se refiere a ejército, y “agein”, que significa guía. Así mismo, la palabra “strategos” que hacía alusión a “estratega”, también proviene del latín y del antiguo dialecto griego dórico. (Wikipedia, 2019)

**LOGÍSTICA:** Actividades que ayudarán a la empresa a administrar de manera eficiente sus materias primas, así como sus productos terminados, para la producción y distribución de sus productos mediante una programación y rutas idóneas, en el menor tiempo posible.

Debe, además, controlar el inventario, determinar cuántos insumos y bienes necesita, y llevar un registro de cada materia prima, componente, producto terminado o en proceso, y equipo, lo que incluye establecer cuántos artículos se tienen, dónde y quién es responsable de éstos. (Vázquez, E., 2012)

**MERCADO:** Grupo de compradores y vendedores de un determinado bien o servicio. Cualquier mecanismo o sistema (físico o virtual) que permita poner en contacto a compradores y vendedores de un mismo bien o servicio para la realización de intercambios voluntarios. (Pampillón, R., 2008)

**NEGOCIO:** Un negocio se define como “un conjunto integrado de actividades y activos susceptibles de ser dirigidos y gestionados con el propósito de proporcionar



una rentabilidad en forma de dividendos, menores costes u otros beneficios económicos directamente a los inversores u otros propietarios, miembros o partícipes”. (Cañal, L., 2015)

**PRODUCCIÓN:** Se denomina, de manera general, el proceso de fabricar, elaborar u obtener productos. Como tal, la palabra proviene del latín productiō, productiōnis, que significa ‘generar’, ‘crear’.

ñ) **PRODUCTO:** Según Kirchner (2010), autor del libro "Desarrollo de nuevos productos: una visión Integral", el producto es todo aquello (bien o servicio) que sea susceptible de ser vendido.

o) **CONCEPTO DE ANÁLISIS FODA:** Es una de las herramientas más utilizadas por los mercado logos para familiarizarse con la situación interna y externa de la empresa, además de ayudarlos a canalizar lo que se está haciendo correctamente y las cosas a las que les hace falta mejorías (Kotler, P., 2008).

## **1.1 ESTRUCTURA DEL PLAN DE NEGOCIOS**

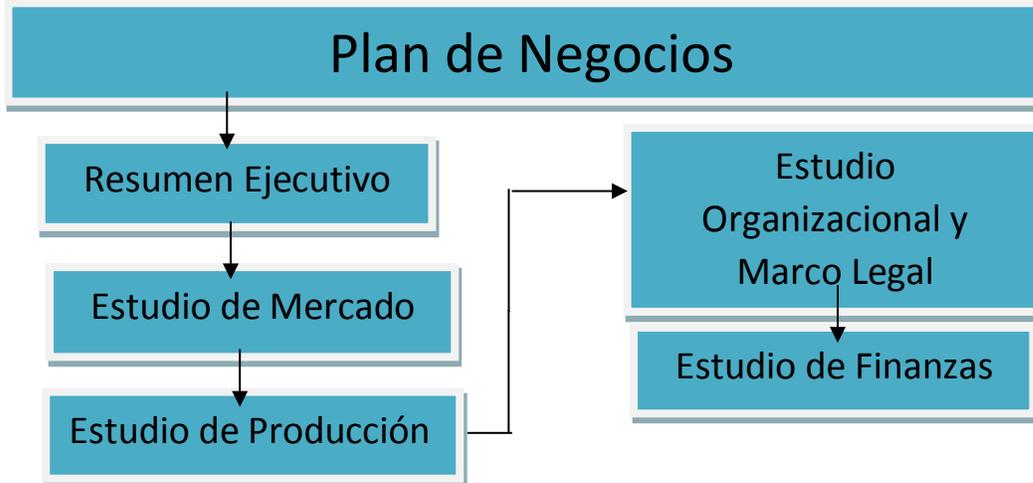
De acuerdo con Thomas y Grensing, (2001) un plan de negocios es un plano que detalla el concepto del negocio, lo que se espera en él, como pretende la administración llevar a la empresa a un punto en el tiempo y lo más importante, las razones específicas por lo que se espera que tenga éxito.

Dentro de un plan de negocios, es una serie de ideas en el cual tiene iniciativa de encaminar y facilitar la oportunidad de generar un negocio viable. Sin embargo, un marco conceptual, son definiciones que se utilizarán para desarrollar un emprendimiento en base a los conocimientos requeridos.

Según Alcaraz (2015) en su libro “El Emprendedor de Éxito”. Un plan de negocios es una herramienta que permite al emprendedor realizar un proceso de planeación que le coadyuve a seleccionar el camino adecuado para el logro de sus metas y objetivos.

De acuerdo Alcaraz (2015) una estructura de un plan de negocios describe una serie de puntos esenciales para un proyecto de éxito. Para cumplir con este propósito es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

### ESQUEMA 1: ESTRUCTURA DE UN PLAN DE NEGOCIOS



Fuente: Elaboración propia

**Resumen ejecutivo del proyecto:** Explica clara y brevemente los aspectos más importantes del documento. La redacción debe ser amigable y generar interés en el proyecto. La extensión no debe pasar las dos páginas, se toman la decisión sobre la ejecución del proyecto, leen el resumen ejecutivo para tomar una decisión rápida. Es recomendable que su redacción se la realice al finalizar la elaboración del proyecto.

**Estudio de Mercado:** Consta básicamente en la determinación del mercado que va a actuar la empresa, qué parte de ese mercado tiene posibilidades de atender, quiénes son los competidores, que cantidades van a comprar el producto y a qué precio. (Durón, 2014)

**Estudio de Producción:** Es la transformación de insumos a partir de recursos humanos, físicos, y técnicos, en productos requeridos por los consumidores es la producción. Tales productos pueden ser bienes o servicios. (Alcaraz, 2015)

**Estudio de Organizacional y marco legal:** Se desarrolla la cuestión organizacional, administrativa del proyecto, incluyendo el organigrama, la descripción del puesto, perfiles de los mismos y la cuestión legal. (Durón, 2014)



Estudio de Finanzas: es el sistema contable de la empresa, es una herramienta muy útil y practica que facilita la toma de decisiones del emprendedor y mantiene un monitoreo constante de las operaciones de la empresa. (Alcaraz, 2015)

## 1.2 EMPRESA

La empresa es la unión de los recursos humanos, los materiales y capital de trabajo, con el fin de desarrollar una actividad económica, cuyo objetivo principal es la obtención de utilidades a través de la producción de un bien o servicio. (Durán, 2009)

Romero (2019), define la empresa como "el organismo formado por personas, bienes materiales, aspiraciones y realizaciones comunes para dar satisfacciones a su clientela".

La empresa es una unidad económico-social, integrada por elementos humanos, materiales y técnicos, que tiene el objetivo de obtener utilidades a través de su participación en el mercado de bienes y servicios. Para esto, hace uso de los factores productivos (trabajo, tierra y capital). (Pérez, 2008)

Para cumplir con este propósito es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Empresa y su giro o actividad, sector productivo y tamaño de la empresa.
- Tipo de bienes o servicios a producir o vender.

La descripción de la empresa juega un papel importante en desarrollo del plan de negocios, se debe identificar el giro al que pertenece la empresa, sector en el que realiza su actividad.

## 1.3 TIPOS DE BIENES O SERVICIOS A VENDER

Los servicios, a diferencia de los productos, presentan características que dificultan el proceso de verificación o inspección de estos antes que el cliente este en contacto con estos, entre estas características se observan según (Alcaraz, 2015).

1. Simultaneidad. Los servicios generalmente, se consumen en el mismo momento en que se producen.



2. Inseparabilidad. Los servicios no pueden ser separados de su fuente de producción.

Se deben de considerar los siguientes elementos que convergen en el servicio:

1. El cliente
2. El prestador de servicios
3. Los objetos que se incluyen en el servicio
4. Los locales donde se presta el servicio
5. Los equipos y muebles que se requieren al prestar el servicio.

Deben ser supervisados por un sistema de inspección de calidad en el momento de ser otorgados, estableciendo los siguientes parámetros:

1. Características a evaluar
2. Atributos o variables
3. Tamaño de la muestra
4. Donde evaluar y registrar la información

Todos estos puntos fortalecen el estudio de los tipos de bienes y productos que deben ser contemplados en plan de negocios.

#### **1.4 RESTAURANTE**

Restaurante es un establecimiento público en el que se sirve comidas, en menú o a la carta, a precios estipulados y a unas horas indicadas. (Ropbuchon, 2011)

De acuerdo con Canirac, la industria restaurantera se define como los servicios de preparación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato en el mismo establecimiento o fuera de éste.

#### **1.5 CLASIFICACIÓN DE LA EMPRESA**

Existen diferencias entre unas empresas y otras, se pueden clasificar de varias formas: según la actividad económica, según la forma jurídica, según la dimensión



o tamaño, según su ámbito de actuación, según la titularidad del capital y según la cuota del mercado que poseen las empresas. (Durán, 2009)

Según la actividad económica: Industriales: productoras de bienes, mediante la transformación de la materia prima y extracción de las mismas:

Extractivas: dedicadas a la explotación de recursos naturales renovables y no renovables (explotación del petróleo, industria madera, etc.).

Manufactureras: transforman la materia prima en productos finales:

De consumo final: satisfacen directamente las necesidades del consumidor (alimentos, electrodomésticos, vestidos).

De producción: empresas que proveen a las de consumo final (maquinas, herramientas, productos químicos).

Comerciales: compra y venta de productos finalizados:

1. Mayoristas: venden a gran escala.

2. Minoristas: venden al menudeo.

Comisionistas: productos dados en consignación.

Servicio: son las que presentan un servicio a la comunidad (turismo, educación, transporte y servicios públicos).

Según el tamaño: Presenta algunos indicadores para su clasificación como: volumen de ventas, número de trabajadores, valor de los activos, etcétera. (Durán, 2009). A continuación se presenta la clasificación de la empresa por tamaño:



**TABLA 2: CLASIFICACIÓN DE LA EMPRESA: CAFETERÍA Y LIBRERÍA NERVO**

Sector	Tamaño de Empresa	Núm. Empleados
<b>Industria</b>	Micro	1-30
	Pequeña	31-100
	Mediana	101-500
	Grande	Más de 500
<b>Comercio</b>	Micro	1-5
	Pequeña	6-20
	Mediana	21-100
	Grande	Más de 100
<b>Servicios</b>	<b>Micro</b>	<b>1-20</b>
	Pequeña	21-50
	Mediana	51-100
	Grande	Más de 100

Fuente: Alcaraz (2015)

Estas clasificaciones para un plan de negocio será un marco de referencia que va permitir situar la clasificación de la empresa “**Cafetería y Librería Nervo**”, el sector al que pertenece es de servicios, su tamaño es Micro, con un número de empleados cinco, para considerarse en su elaboración.



# CAPÍTULO II MARCO CONTEXTUAL

## CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS Y DEMOGRAFÍA EN EL MUNICIPIO DE TENANCINGO ESTADO DE MÉXICO



Para desarrollar el plan de negocios es importante saber las características y antecedentes del municipio ya que esto nos ayuda a conocer el estudio de mercado. Por otra parte su demografía y, geográfica ya que es una ciencia que estudia las poblaciones humanas y su estructura en base a los datos estadísticos con fundamento de INEGI, ayuda a sustentar la parte de la metodología de nuestro caso de estudio y así se tiene un soporte técnico.

En base a los antecedentes del municipio de Tenancingo, se conoce la cultura y creencias, los valores que se tienen. Es importante saber de la cultura porque por medio de esto se toma la importancia de si es rentable el negocio de: Cafetería y Librería Nervo, para los gustos y preferencias del consumidor.

Si bien, cabe mencionar que la ubicación geográfica va a ir de acuerdo al municipio ya que se debe tomar en cuenta un lugar que brinde seguridad a los clientes, para que los trabajadores brinden un ambiente confortable.

## 2.1 CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE TENANCINGO

Es un lugar de cultura y con diversas tradiciones; desde sus artesanías hasta el significado que de su nombre el cual proviene del término Tenantzintli, que significa “Pequeñas Murallitas”. A esta nueva palabra se le modifica el afixo tli por co que significa “lugar”; interpretando así la palabra tenan- tzin-co que quiere decir “Lugar de la pequeña fortaleza, o Lugar de la pequeña muralla” (H. Ayuntamiento de Tenancingo, 2007).

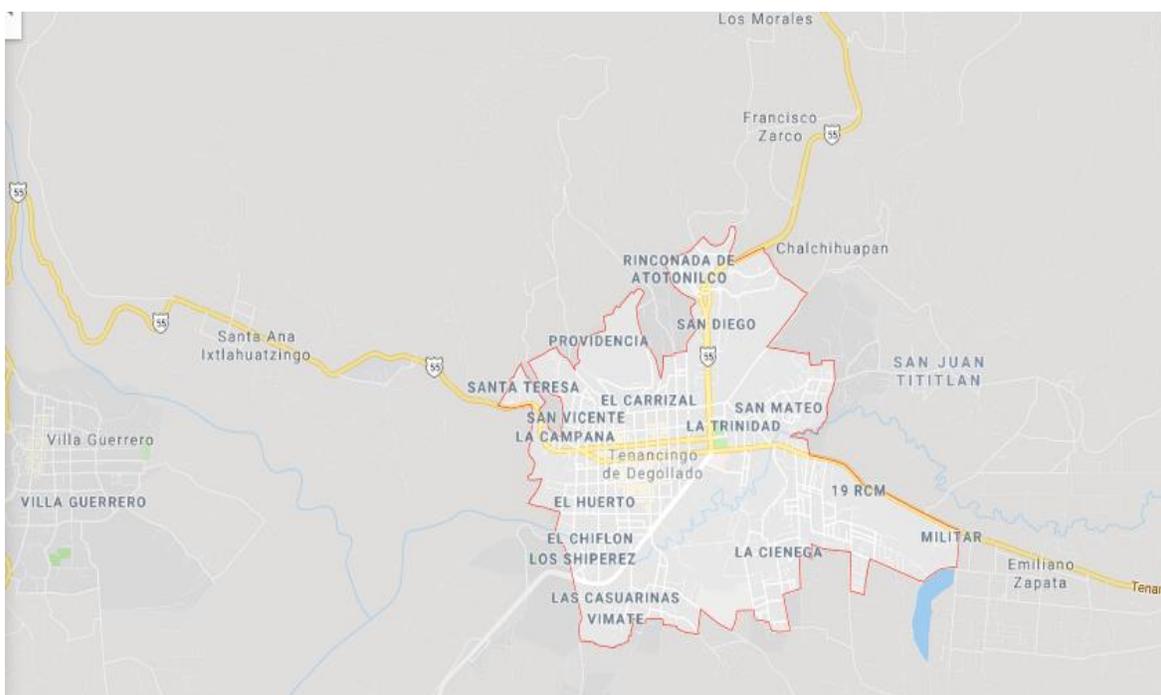
## 2.2 LOCALIZACIÓN Y EXTENSIÓN

Los terrenos que ocupan el municipio, se extienden al sureste del Valle de Toluca, la planicie desciende bruscamente hacia las tierras bajas sureñas. (Inafed, 2015)

La ciudad de Tenancingo de Degollado es la cabecera municipal; ésta se encuentra entre los 18°57'05" y 19°02'25" la latitud norte, entre los 98°35'45" y 99°38'37" de longitud oeste, con relación al meridiano de Greenwich. Limita al norte con los municipios de Tenango del Valle y Joquicingo; al sur con el municipio de Zumpahuacán; al este con el municipio de Malinalco; al oeste con el municipio de Villa Guerrero. (Inafed, 2015)

El municipio de Tenancingo presenta diferentes niveles, que van desde los 2,490 metros sobre el nivel del mar, en su parte norte, hasta 2,060 metros sobre el nivel del mar donde se encuentra la cabecera del municipio. Se encuentra a 48 km de la ciudad de Toluca. El municipio de Tenancingo ocupa una extensión territorial de 160.18 km<sup>2</sup>. (Inafed, 2015)

### ILUSTRACIÓN 1: UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE TENANCINGO DE DEGOLLADO



Fuente: Tenancingo de Degollado, Google maps.

### 2.3 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Los primeros asentamientos humanos que corresponden a la época prehispánica, de 1800 a 1300 a.C. Encontrados sobre la localidad de Ixpuichiapan y el cerro de las Tres Marías. Durante el periodo de 1300 a 800 a.C., los vestigios encontrados sobre el macizo montañoso del Nixcongo, Ex hacienda de Monte de Pozo y sobre el cerro de Tepoxtepec, evidencian una influencia Olmeca. (Inafed, 2015)

En 1551, se fundó el Tenancingo de los españoles, iniciando sus construcciones en el cerro de las Tres Marías. Concentraron a los nativos en lo que es hoy el Barrio del Salitre y los obligaron a construir la ermita en honor a la Virgen del Refugio. De



igual manera, invitaron a los frailes Agustinos a iniciar la construcción de lo que es hoy parte de la parroquia de San Francisco. (Inafed, 2015)

De 1565 a 1577 se concedieron mercedes de tierras de esta comarca a los españoles: Ángel Villafaña, Catalina de Albornoz, Francisco Bullón, Melchor Pérez Simal, entre otros. (Inafed, 2015)

En 1600, la división territorial de Tenancingo estaba conformada por los pueblos de Tenancingo, Tepetzingo, Ixtlahuatzingo, Talcoquiapan, Cultepec, Tecualoyan, Icotlan, Chicualhucan, Tlaxomulcó. En esta región había 912 casas, 786 hombres casados, 126 viudos y 905 menores de edad; además, se cultivaba la vid, la morera y el olivo. (Inafed, 2015)

En 1613, se continuó con la construcción de la capilla de San Francisco de Asís, pero con la iniciativa de los frailes Franciscanos. (Inafed, 2015)

En 1771, se construyó por Don Juan Antonio de Palazuelos, la Hacienda de la Tenería en el poblado de Chiquihuitépec. Más tarde, el 15 de febrero de 1801, los frailes Carmelitas iniciaron la construcción del convento del Carmen. (Inafed, 2015)

Según el Censo Industrial del Estado de México de 1790, 126 personas se dedicaban a la artesanía del rebozo. (Inafed, 2015)

El 22 de enero de 1812 Don José María Morelos y Pavón derrotaron en Tenancingo al Brigadier español Rosendo Porlier. Por decreto No. 41, del 8 de abril de 1825, el partido que anteriormente se llamaba de Malinalco, tomó el nombre de Tenancingo, con cabecera en el mismo pueblo y por decreto No. 10, de fecha 31 de marzo de 1837, San Simón de los Comales, que pertenecía a Tenango del Valle, pasó a pertenecer a Tenancingo. (Inafed, 2015)

Por decreto No. 40, del 7 de abril de 1847, el pueblo de San Francisco Tepexoxuca, que pertenecía a Tenancingo, se agregó a la municipalidad de Tenango del Valle. (Inafed, 2015)

El 25 de mayo de 1979, el H. Ayuntamiento Municipal celebró un convenio con la Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas para recibir asesoría



técnica y medios económicos para la ampliación del sistema de agua potable que traería este vital líquido de los manantiales de Las Huertas a la ciudad de Tenancingo. (Inafed, 2015)

El 14 de marzo de 1878, Villa de Tenancingo fue elevada al rango de Ciudad. En mayo de 1878, se inicia la construcción del palacio municipal y se inaugura el Parque de la Alameda, siendo jefe político Don Margarito Ponce. (Inafed, 2015)

Esta obra se terminó de construir el 7 de febrero de 1981 y se utilizó del 14 de febrero al 4 de julio del mismo año, día en que los floricultores de Santa Ana destruyeron los cinco tanques de captación de agua, iniciándose el conflicto político-social entre las comunidades de Tenancingo y Santa Ana; en febrero de 1982, se iniciaron los festejos de carnaval en Tenancingo, los cuales fueron subsidiados por el H. Ayuntamiento Municipal. (Inafed, 2015)

## **2.4 CLIMA**

Acorde con el Plan de Desarrollo Municipal de Tenancingo 2009-2010, en el municipio se presenta un periodo de lluvias en verano y parte del otoño, en invierno es seco, con una temperatura media anual de 18.2°C., esto propicia un clima templado para realizar actividades culturales, de ecoturismo y disfrutar de la vista panorámica que ofrecen sus miradores donde se puede admirar los verdes y bastos paisajes que rodean al municipio. (Inafed, 2015)

## **2.5 ECONOMÍA**

Tradicionalmente la actividad comercial ha sido importante. Por su posición geográfica Tenancingo ha funcionado como un centro de intercambio comercial entre los municipios de Malinalco, Joquicingo, Villa Guerrero y Zumpahuacán. Sin embargo, la infraestructura para la comercialización es muy limitada. Sólo se cuenta con un mercado municipal con 200 locales con un alto nivel de deterioro. (Sedu, 2010)

Asimismo, los días jueves y domingo se instalan el tradicional tianguis lo que agrava los problemas de saturación en la zona. El rastro municipal de igual forma presenta alto niveles de obsolescencia y es insuficiente para dar atención a la demanda, lo



que fomenta el sacrificio clandestino. Además funciona un mercado de ganado ubicado en un predio rentado sin infraestructura donde la intervención del H. Ayuntamiento se reduce a la recaudación de los derechos por la facturación a terceros que intervienen en las transacciones comerciales. (Sedu, 2010)

Tenancingo en 2011 su Producto Interno Bruto (PIB) fue de 3, 153.40 (millones de pesos conforme al índice de precios de 2003), lo que representó para la entidad el 0.34%, del total estatal. (leem, 2015)

En referencia a los sectores económicos, en Tenancingo destacan el sector terciario, ya que en 2011 el municipio registraba 3 mil 738 unidades económicas, es decir, establecimientos comerciales, de los cuales destacan los comercios al por menor con un porcentaje de 47.94%. (leem, 2015)

La población económicamente activa participa así.

- Sector Primario, 23%
- Sector Secundario 25%
- Sector Terciario 49%

Las actividades económicas que se dedica el municipio de Tenancingo de Degollado con más presencia son: (agricultura, ganadería, comercio, floricultura).

Agricultura: Maíz, Trigo, Cebada, Avena, Frijol, Haba. Otro producto que se siembra y se cosecha en la región sureste de Tenancingo es una verdura, el Chayote, típica en la gastronomía de la región. (Inafed, 2015)

Ganadería: Aves de corral, Porcina, Bovina, Ovina y Equina, colmenas.

Comercio: Principalmente ubicado en la Cabecera Municipal con grandes comercios, como tiendas, abarroterías, tianguistas, mercaderes, centros comerciales, restaurantes, hotelería y transportes. (Inafed, 2015)

La actividad principal de comercio son los textiles y la floricultura ya que en este municipio se siembra muchas variedades de flores que se exportan a varios países como Holanda, Francia, Estados Unidos, por mencionar algunos. (Inafed, 2015)



En el sector comercio destaca la venta de alimentos y bebidas preparadas como fondas y restaurantes y venta al menudeo en misceláneas y tiendas de autoservicio, que aglutina respectivamente al 49 y 42 por ciento de las unidades económicas en esta actividad. (Inafed, 2015)

En el sector servicios son importantes los establecimientos dedicados a restaurantes y hoteles, reparación y mantenimiento de equipo de transporte y servicios de recreación y esparcimiento, que representan el 36.4; 24.3 y 4.1 por ciento, respectivamente. (Sedu, 2010)

Las principales flores que se cultivan en Tenancingo son: rosas, claveles, crisantemos, agapandos, aster, lilas, orquídeas y alcatraces. (Inafed, 2015)



# CAPÍTULO III ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS DE UNA CAFETERÍA Y LIBRERÍA UBICADO EN EL CENTRO DE TENANCINGO ESTADO DE MÉXICO



En el Capítulo III se presenta un plan de negocios, así como la descripción de la empresa, nombre, logo tipo, slogan, justificación, giro, ubicación, propuesta de valor, objetivos, misión, visión, valores, ventajas competitivas, políticas, foda.

### 3.1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

La empresa: Cafetería y Librería Nervo. Es socialmente responsable, dedicada a preservar la lectura, tradiciones y culturales. Se dedica al café, aguas tropicales, repostería tradicional y dulces típicos. Se busca fomentar la lectura abriendo un espacio de diversos géneros en obras literarias para aquellos que deseen compartir sus experiencias de los libros. **Además de ser una Cafetería y Librería Nervo con la participación a las prácticas amigables con el medio ambiente principalmente en Tenancingo.** A continuación se enlista la que participación de la empresa con el medio ambiente son:

- No usar bolsas plásticas
- No usar el unicel

#### 3.1.1 UBICACIÓN Y PRODUCTOS A OFRECER

La empresa: Cafetería y Librería Nervo, estará situada en el Municipio de Tenancingo Estado de México, ofrecerá bebidas como son: (café caliente, aguas tropicales, repostería tradicional, dulces típicos), y una organización de eventos de obras literarias.

#### 3.1.2 LOGO TIPO

Costa (1993) establecen que para que una marca tenga el carácter de logotipo, debe poseer una unidad informativa escrita, semánticamente completa y suficiente por sí misma.

La escritura del logotipo de la inclinación hacia la derecha manifiesta juventud, audacia, amistad, sociabilidad, espontaneidad y disposición hacia el futuro. Los trazos sencillos, sin ornamentos muestran simpleza, claridad y naturalidad. (Pol, 2005)



## ILUSTRACIÓN 2: LOGO TIPO



Fuente: Elaboración propia

### 3.1.3 SLOGAN

El slogan de la empresa “Cafetería y Librería Nervo” tiene color cálido que es el naranja que representa vivo, energético, extrovertido, sociable. El color marrón es un color frio que expresa calidez y neutralidad, fertilidad, tierra, renacimiento.

Es de origen mexicano y sabor.

## ILUSTRACIÓN 3: SLOGAN



Fuente: Elaboración propia

### 3.1.4 JUSTIFICACIÓN

La empresa es creada con la intención de fomentar la lectura e incentivarla mediante la organización de eventos de obras literarias enfocados en dar valor a la

lectura, mediante un ambiente literario en donde cada individuo pueda crear su propia magia entre libros y cafés, agua tropical. Así mismo dentro de este entorno contará con repostería tradicional y dulces típicos del municipio de Tenancingo.

### 3.1.5 TIPO DE EMPRESA (GIRO)

“Cafetería y Librería Nervo”. Es una cafetería y librería dedicada a incentivar la lectura y la degustación del café, aguas tropicales, repostería tradicional y dulces típicos.

El giro de la empresa es de sector servicios con un tamaño de la empresa Micro, en el cual tiene un número de empleados de cinco personas.

### 3.1.6 UBICACIÓN DE EMPRESA

La ubicación de la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”. Será en el centro de Tenancingo, con dirección: Plaza Morelos N<sup>a</sup> 102 Col. Centro, Tenancingo, Edo de México, CP. 52400. Como se muestra en la ilustración 3 Localización de la cafetería

#### ILUSTRACIÓN 4: LOCALIZACIÓN



Fuente: Centro de Tenancingo de Degollado, google maps

### 3.1.7 PROPUESTA DE VALOR

Sensibilizar a la población para incentivar la lectura en un entorno confortable y así tener el hábito por la lectura, y de esta manera se propicia el gusto por la lectura en compañía de un buen café, aguas tropicales, repostería tradicional y dulces típicos, que acompañarán al lector.



### 3.1.8 MISIÓN

La “Cafetería y Librería Nervo” es una empresa socialmente responsable que elabora sus productos para incentivar el hábito de la lectura, así mismo generando empleo de dicha localidad en un ambiente de respeto y admiración a nuestra cultura.

### 3.1.9 VISIÓN

Ser una empresa líder en incentivar la lectura mediante las obras literarias, café, repostería tradicional y dulces típicos. Así mismo obtener un amplio reconocimiento y posicionamiento dentro del mercado.

### 3.1.10 OBJETIVOS GENERALES

Incentivar la lectura a través de una organización de eventos de obras literarias, para dar a conocer nuestros productos de calidad, a través de pequeñas degustaciones, para lograr su comercialización.

### 3.1.11 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Lograr que los clientes se atrevan a conocer la organización de eventos de obras literarias, para incentivar la lectura mediante su cultura y tradición mexicana.
- Obtener ganancias a través de: café, aguas tropicales, repostería tradicional y dulces típicos. Contando con diversos géneros de ejemplares para los amantes del café y lectura.

### 3.1.12 VALORES

- Trabajo en equipo. Para así dar mejores resultados y llegar ser una empresa de competencia.
- Calidad. Cubrir las necesidades del cliente y de tal manera que quede satisfecho con lo que ha adquirido.
- Compromiso. Sacar adelante a la empresa e implementar más comercialización y así poder lograr nuestros objetivos específicos.
- Respeto. Cumplir con lo que se está ofreciendo del servicio y/o producto, así posicionarse la empresa



### 3.1.13 POLÍTICAS

Política de calidad: “Cafetería y Librería Nervo” se compromete a garantizar la calidad de la elaboración de sus productos, así mismo ofreciendo un servicio eficaz y eficiente.

Política de higiene: Se compromete a cumplir con buena limpieza y cuidado de los insumos que cuenta: “Cafetería y Librería Nervo”, el cual se utilice para su consumo y elaboración basándonos bajo la norma de Oficial Mexicana NOM-251SSA1-2009, así ofrecer al cliente un producto de calidad con un buen sabor.

Política de servicio al cliente: “Cafetería y Librería Nervo se compromete con brindar un buen servicio al cliente y eficiente para alcanzar un servicio rápido, en un ambiente agradable.

### 3.1.14 VENTAJAS COMPETITIVAS

- No hay competencia en el municipio de la cafetería que tenga iniciativa de incentivar la lectura mediante obras literarias.
- Está inspirada en la implementación de la lectura, tradiciones y culturas tenancinguenses.
- Lugar de ubicación es céntrico.
- Este tipo de negocio es una representación de lo que la literatura llega a suponer para algunos de sus amantes.
- Debido al giro del negocio este proporciona un ambiente agradable para los amantes de la lectura y café.

### 3.1.15 ANÁLISIS FODA

Según Alcaraz (2015) el FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) es una herramienta que el emprendedor puede utilizar para valorar la viabilidad actual y futura de un proyecto, es decir es un diagnostico que facilita la toma de decisiones.



**TABLA 3: ANÁLISIS FODA**

<p><b>ANÁLISIS FODA</b></p>	<p><b>Fortalezas</b>                  Empresa innovadora                  Fomenta la lectura                  Precio competitivo                  Está destinada a un mercado de ingreso económico                  Cercanía al mercado de destino                  Calidad en los productos y servicios.</p>	<p><b>Debilidades</b>                  Empresas en el ramo ya establecidas                   Precios sean inestables en la materia prima                  Exista poco personal para atender la cafetería y librería.</p>
<p><b>Oportunidades</b>                  Competencia es indirecta                  Crecimiento en el mercado                  Existe un extenso mercado con necesidad de incentivar la lectura</p>	<p><b>FO (max - max)</b>                  1. Fomentar el marketing en diseño y ventas de producto para un reconocimiento en el mercado.                  2. Fomentar la idea de rescatar la lectura                  3. Mejorar la situación económica a través del empleo para el municipio de Tenancingo.</p>	<p><b>DO (min - max)</b>                  1. Con obras literarias únicas competiremos contra las empresas ya establecidas.                  2. Libros y cafetería que son de calidad                  3. Apoyos del gobierno (FNE) Fondo Nacional Emprendedor</p>
<p><b>Amenazas</b>                  Proveedores informales sobre sus precios                  Que exista competencia directa a corto y largo plazo                  Aparición de nuevas empresas                  No obtener las ventas deseadas por los productos                  Inseguridad</p>	<p><b>FA (max- min)</b>                  1. Tener nuevas estrategias de marketing en el arte del café en precio, distribución y comunicación.                  2. Tener proveedores de prestigio.                  3. Estar actualizados con la tecnología para poder innovar nuevos productos.</p>	<p><b>DA (min – min)</b>                  1. No llegar a ser una empresa reconocida en el mercado.                  2. Enriquecer la lectura mediante la organización de eventos.                  3. A través de la organización de eventos se tienen nuevos clientes.</p>

Fuente: Elaboración propia



# CAPÍTULO IV ASPECTOS METODOLÓGICOS PARA LA ELABORACIÓN DE UN PLAN DE NEGOCIOS



De acuerdo con lo antes mencionado en el Capítulo II. En este capítulo se presentan las principales ideas y razones de un plan de negocios y clasificación de la industria Restaurantera en México, de acuerdo (Alcaraz, 2015) los estudios que se deben realizar son los siguientes: estudio de mercado, estudio de producción, estudio organizacional y marco legal y estudio financiero. De acuerdo a lo antes mencionado en este capítulo se presenta el desarrollo de cada uno.

#### **4.1 ESTUDIO DE MERCADO**

Según (Alcaraz, 2015) para la investigación de mercado se utiliza como una herramienta valiosa en la obtención de esta información.

##### **4.1.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS**

La empresa: “Cafetería y Librería Nervo” ofrecerá a sus clientes productos y servicios de calidad, con higiene, así como un buen servicio en un ambiente agradable.

De acuerdo a los alimentos que se ofrecen son: (cafés, postres, aguas tropicales, dulces típicos), son alimentos tradicionales, además de que cuenta con una organización de eventos de obras literarias para incentivar la lectura.

##### **4.1.2 IDENTIFICAR EL TAMAÑO DEL MERCADO**

El siguiente paso del plan de negocios es buscar, de manera objetiva y con base en fuentes de información confiables, cuántos clientes posibles pueden tener la empresa, dónde están y quiénes son. Es decir, se debe establecer el segmento de mercado donde operará la empresa. (Alcaraz, 2015)

Para conocer el nivel de aceptación de la nueva propuesta “Cafetería y Librería Nervo”, así como las características de la demanda se efectuó un estudio de mercado.

Se diseñó un cuestionario de análisis de mercado (Anexo 1) de 10 preguntas que se determinó en una encuesta con frecuencia para facilitar la organización, presentación y el análisis de los datos. Posteriormente se aplicó el cuestionario del 4 al 8 de mayo de 2019, a las personas que se encontraran en el centro del



municipio de Tenancingo, ya sea de género femenino o masculino, entre una edad de 20 a 44 años.

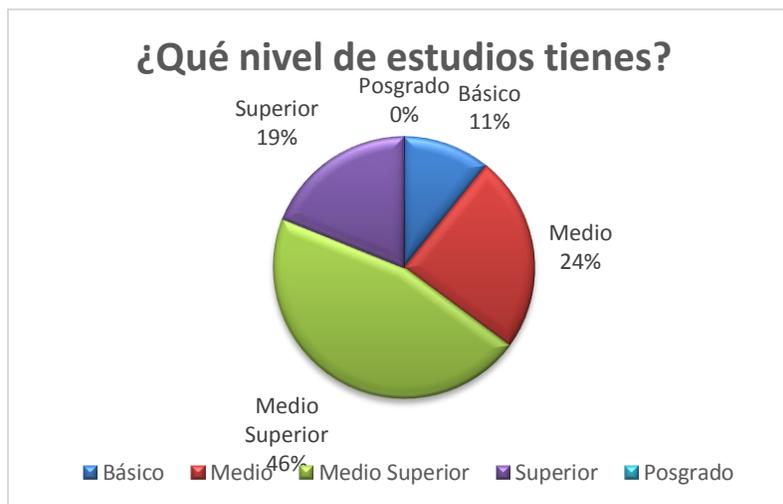
Una vez recopilando la información se continúa con la organización de estos, mediante un análisis de los datos estadísticos en tablas para después efectuarlos en gráficas de pastel.

Finalmente fue realizado el análisis e interpretación de resultados, haciendo una descripción detallada del contenido de las gráficas, para después presentar conclusiones sobre el nivel de aceptación de la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, y las características de la demanda.

#### 4.1.3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Para llevar a cabo el análisis de forma más clara se realizó 37 encuestas que fueron aplicadas. A continuación se muestran las encuestas en graficas de pastel, que se realizó mediante una frecuencia para la interpretación de la información obtenida mediante los cuestionarios realizados, en el centro del municipio de Tenancingo Estado de México.

GRÁFICA 1



Fuente: Elaboración propia

En la gráfica anterior se puede observar que el nivel básico 11%, en el cual tiene habilidades comunicativas básicas, en el nivel medio 24%, existe una lengua materna para fortalecer su escritura y de sus experiencias al leer, nivel superior 19%

el individuo fortalece su escritura para una obtener un léxico de comunicación e interpretación de los libros, en el nivel superior 46%, aporta un lenguaje refinado para hablar de cualquier tema.

**GRÁFICA 2**



Fuente: Elaboración propia

El 33% no lee ya que cuentan con poco tiempo, para que así se desarrolle el hábito por la lectura es necesario leer y así tener el gusto por la lectura, sin embargo la empresa cuenta con una estrategia mediante una organización de eventos de obras literarias.

**GRÁFICA 3**



Fuente: Elaboración propia

El 59% de los encuestados toma café pero no les gusta leer y esto es porque no le agrada leer, o no tienen tiempo. Pero el 59% dice que está dispuesto a visitar la empresa porque les agrada la idea de la organización de eventos de obras literarias.

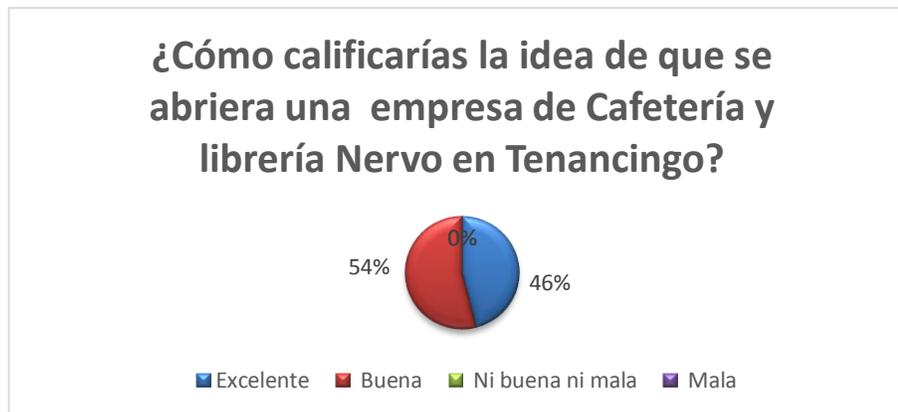
GRÁFICA 4



Fuente: Elaboración propia

El 51% ha asistido a un café literario pero no van con frecuencia ya que cuentan con poco tiempo para quedarse a leer un buen libro y está lejos de su alcance ir a visitar una cafetería y librería. Pero les agrada la idea de una empresa con este tipo de giro.

GRÁFICA 5



Fuente: Elaboración propia

El 54 % de los encuestados dicen que están dispuestos a visitar el establecimiento ya que en Tenancingo no hay un establecimiento de este tipo de cafetería y librería, sin embargo ayudará al municipio para que puedan degustar con un buen café y libro, además cabe mencionar que esto ayuda a sensibilizar a la población para comenzar a incentivar la lectura.

GRÁFICA 6



Fuente: Elaboración propia

El 73% dice que si es muy importante el precio al momento de elegir un buen libro para que lo acompañen con un buen café, agua tropical, postre, dulces típicos, y así pueda nacer el hábito de la lectura.

GRÁFICA 7



Fuente: Elaboración propia

El 81% de los encuestados dicen que es más razonable pagar la cantidad 100 a 200 pesos, que consideran, el 16%, está dispuesto a pagar entre 200 a 300 pesos, para la compra de un libro a un precio justo, se pretende vender libros de literatura de bolsillos en un futuro mientras que la empresa crece.

### GRÁFICA 8

Principalmente, ¿por qué medio de comunicación te gustaría que se diera a conocer y comprar los productos de la Cafetería y librería Nervo?

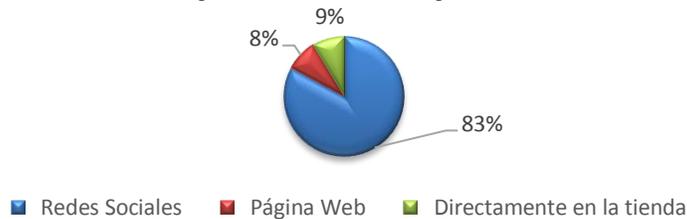


Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la encuesta el 51% le gustaría adquirir la compra de los productos y servicios por internet, 49% directamente en la tienda como son: (café, aguas tropicales, postres, dulces típicos), el servicio de los libros se pretenden vender en un futuro.

### GRÁFICA 9

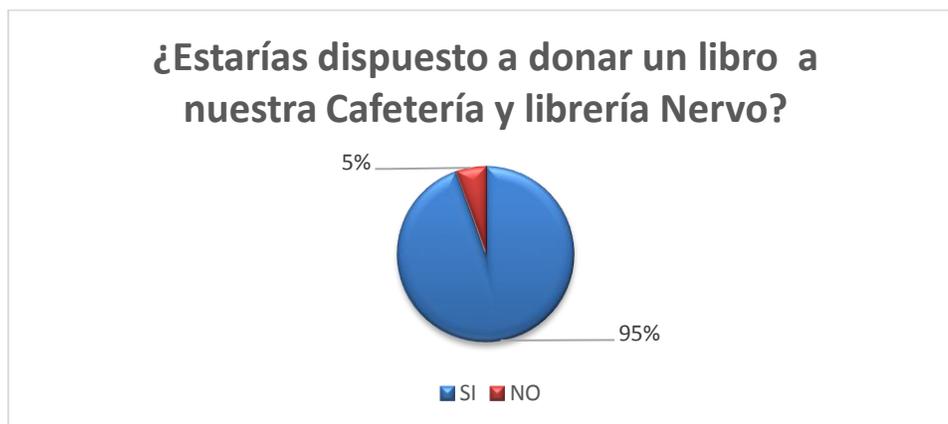
¿Por qué medio se te hace más fácil enterarte de los productos disponibles?



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la encuesta el cliente prefiere el medio de comunicación a través de redes sociales 83%, el 9% directamente en la tienda, página web 8%, que se venden en: “Cafetería y Librería Nervo”, por medio de la tecnología como son las redes sociales y las plataformas que nos brindan un servicio.

GRÁFICA 10



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con las estadísticas de la encuesta la mayoría está dispuesta a donar un libro para que la empresa se dé a conocer, si el cliente prefiere visitar el establecimiento solo, compañía de sus familiares y amigos ya que es un ambiente agradable.

#### 4.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La investigación de campo sirve para formar un criterio en relación a la demanda, para conocer más a fondo cuáles son las preferencias y los gustos del consumidor.

Para los efectos del análisis, existen varios tipos de demanda, que se pueden clasificar como sigue:

En relación con su oportunidad, existen dos tipos:

a) Demanda insatisfecha, en la que lo producido u ofrecido no alcanza a cubrir los requerimientos del mercado.

b) Demanda satisfecha, en relación con su temporalidad, se reconocen dos tipos:

a) Demanda continua es la que permanece durante largos períodos, normalmente en crecimiento, como ocurre con los alimentos, cuyo consumo irá en aumento mientras crezca la población.

b) Demanda cíclica o estacional. (Baca, 2001)



Para la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, la demanda es continua, esto significa que el consumo en café, aguas tropicales, repostería tradicional, y dulces típicos podrá ir en aumento, ya que a su vez genera más empleos dentro del municipio de Tenancingo.

Para la organización de eventos de obras literarias se tiene un espacio para aquellos que deseen adquirir los libros que el organizador lleve a su venta.

Mediante la encuesta también se determinó que el mercado potencial son los de género masculino y femenino, con un rango de edad de 20 a 44 años y nivel socioeconómico medio. De acuerdo al establecimiento propuesto es aceptado por el 54% de los encuestados. Sin embargo éste tendría que estar en constante innovación en el arte de café y la organización de eventos de obras literarias.

#### **4.2.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA**

##### **4.2.2 COMPETENCIA**

Para el análisis de la oferta se determinan los servicios que se asimila a los que ofrecerá la Cafetería y Librería Nervo, que representan una competencia ya sea directa o indirecta.

- Competencia directa.

Para la empresa: Cafetería y Librería Nervo, dentro de la competencia directa no se tomó en cuenta ninguna ya que no existe dentro de nuestro estudio de mercado una similitud con alguna de las cafeterías ya establecidas.

- Competencia indirecta.

En el municipio de Tenancingo se encuentran 3 sobresalientes: Mariana Café, Café La Catedral, Mandala Café. Son considerados la competencia indirecta ya que solo ofertan algunos servicios que se asimila a la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”. En la siguiente tabla se muestra de forma detallada la ubicación, oferta y precios de la competencia directa.



**TABLA 4: COMPETENCIA INDIRECTA**

Nombre	Ubicación	Oferta	Precios
<b>Mariana Café</b>	Hidalgo #111, Colonia Centro Tenancingo, Méx. Tel: 7222515411	El lugar oferta variedad en cafés, frappes, té, cerveza, tequila, repostería, platillos, snack.	El precio del café es \$ 29 a \$45 pesos, postres \$30 a \$50 bebidas frías \$35 a \$50, frappes \$40 pesos, crepas \$40 pesos, té \$30
<b>Café La Catedral</b>	Calle P. G. Casanova 27, Centro, 52400 Tenancingo de Degollado, Méx.	El lugar oferta variedad en cafés, frappes, té, cerveza, vino, tequila, repostería, platillos, snack, hamburguesas.	El precio de café es \$29 a \$59 pesos, postres \$35 a \$59 pesos, bebidas frías \$59 a \$89 pesos, helados \$49 a \$69 pesos
<b>Mandala Café</b>	Calle P. G. Casanova 302, Centro, 52400 Ejido del Centro, Méx.	El lugar oferta variedad en cafés, frappes, crepas, tisana, té, tisana, infusión, sándwich, baguette, crepizca, smoothies	El precio del café es de \$22 a \$38 pesos, té \$28 pesos, tisana \$36 pesos, infusión \$36 pesos, smoothies \$42 pesos, crepas \$40 pesos, calientes \$42, frappes \$46 pesos

Fuente: Elaboración propia

De las 3 cafeterías antes mencionadas solo hay similitud con el café y postres de: “Cafetería y Librería Nervo”, pero no son competencias significativas ya que carecen de una organización de eventos en obras literarias.

### 4.2.3 MARKETING

#### 4.2.3.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La empresa: Cafetería y Librería Nervo tendrá un giro de cafetería y estará ubicada en el municipio de Tenancingo Estado de México, en ella se ofrecen variedad en cafés, aguas tropicales, repostería tradicional, dulces típicos, organización de eventos de obras literarias, con un ambiente agradable.

- **INSTALACIONES**

De acuerdo a las instalaciones, se cuidará la imagen del mobiliario y el ambiente. Su estructura estará diseñada de tal manera que los clientes puedan apreciar desde cualquier ángulo, el escenario para la organización de obras literarias, ya que aquí



será la venta de los libros a ofrecer. El mobiliario debe ser resistente, cómodo y con diseño acorde a la decoración.

La estructura de la empresa será diseñada en una forma agradable y que a su vez tenga un aspecto bibliotecario, en el cual habrá una pared en donde los clientes nos puedan compartir una frase de su libro favorito.

- **PRODUCTOS**

Tomando en cuenta los porcentajes de referencias anteriores se pronostica un nivel del 59% de los encuestados que si toman café, de acuerdo al porcentaje es de 26% por leer un libro por mes. Sin embargo la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, tiene como estrategia de incentivar la lectura mediante la organización de eventos de obras literarias. Además de conocer el negocio que ofrece: (café, repostería tradicional y dulces típicos).

Además cabe mencionar que se darán al inicio pequeñas degustaciones de los productos a ofrecer para su venta de comercialización y que nuestros clientes puedan disfrutar. A continuación se presentan los tipos de productos y servicios que la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, ofrecerá.

El tipo de café que ofrecerá la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, a la carta serán: (café espresso aromatizado, espresso long-nights, americano, capuchino, sueño de invierno, latte macchiato baileys, moca).

El tipo de repostería tradicional que ofrecerá la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, a la carta serán: (pastel de elote dulce, pastel de especial de chocolate, pastel de cheesecake de zarzamora, imposible). Postres serán: (tarta de galleta con fruta, arándano, fresa, queso, flan de naranja).

El tipo de dulces típicos que ofrecerá la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, a la carta serán: (higos, limón con coco, camote). Los siguientes dulces se harán trato directo con el proveedor de dulces ya que solo se pagaran los que se vendan en tres días a la semana. A continuación se mencionan los siguientes dulces: (leche quemada, dulce de amaranto, alegrías, palanquetas, tamarindo, trufas).



El tipo de aguas tropicales que ofrecerá la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, a la carta serán: (kiwi, fresa, frutas, tamarindo).

Además se ofrecerá para fomentar e incentivar la lectura una organización de eventos de obras literarias en el cual ayudara para que la población de dicha región conozca la empresa del producto y servicio que ofrece. A continuación se presentan las obras literarias: en género lírico y género épico.

Género lírico: Podrán participar mediante su creatividad en escritura a través de: (poemas, versos, prosas poéticas, oda, canciones).

Género épico: Podrán participar mediante su creatividad en la lectura a través de: (novelas, leyendas, apólogos, fábulas).

El cual se calificará al mejor y tendrá un premio el 1 y 2 lugar:

El primer lugar: Un café y pastel en compañía de alguien.

El segundo lugar: Un libro literario.

Sin embargo, para la participación de la organización de eventos en obras literarias tendrá un costo por boleto de \$30.00 para la recaudación de fondos.

- **Carta**

Antiguamente se le llamaba “escrituras” a los menús, lo que consistía en una enorme lista de platillos anotados elegantemente sobre pergamino. Éstos no se presentaban en la mesa de los comensales, sino que los consultaban en alguna de las paredes de los establecimientos, o bien, eran leídos en sus mesas por algún empleado del restaurante. (Reynoso, 2010)

De acuerdo a Reynoso (2010), el servicio de la carta difiere del menú, ya que en el primero, los platillos son preparados hasta que el cliente lo solicite, pagando un precio determinado por cada uno de los alimentos que aparezcan en la carta. A continuación se muestra en la tabla de la carta.

**TABLA 5 : PRECIOS DE PRODUCTOS DE LA EMPRESA**

Bebidas calientes	Aguas Tropicales	Pasteles y Postres	Dulces Típicos
<b>Café</b>			
<b>Sabores:</b>	<b>Sabores:</b>	<b>Sabores:</b>	<b>Variedad:</b>
Espresso	Kiwi.....\$15.00	Pastel de Elote	Higos.....\$20.00
Aromatizado.....\$48.00	Fresa.....\$15.00	dulce.....\$60.00	Limón con
Espresso Long-	Frutas.....\$15.00	Pastel imposible.....\$60.00	coco.....\$20.00
Nights.....\$48.00	Tamarindo.....\$15.00	Pastel Especial de	Camote.....\$20.00
Americano.....\$48.00		Chocolate.....\$60.00	Leche
Capuchino.....\$48.00		Pastel Cheesecake de	quemada.....\$20.00
Sueño de		Zarzamora.....\$60.00	Dulce de
Invierno.....\$48.00		Tarta de fresa .....\$31.00	amaranto.....\$20.00
Latte Macchiato		Tarta de galleta con	Alegrías.....\$20.00
Baileys.....\$48.00		trufa.....\$31.00	Palanquetas.....\$20.00
Moca.....\$48.00		Tarta de arándano..\$31.00	Tamarindo.....\$20.00
		Tarta de queso.....\$31.00	Trufas.....\$20.00
		Flan de naranja.....\$31.00	
<b>Pregunta por nuestra: “Organización de Eventos Literarios”</b>			
<p>“En los ojos de una bella hay más de un misterio; hay dos: el dulce misterio de ella y el gran misterio de Dios. “</p> <p><b>Autor: Amado Nervo</b></p>			

Fuente: Elaboración propia

## DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS

Para la determinación de los precios se realizó un recetario estándar de cada producto ver en el (Anexo 2), en el cual arrojo diferente precio por cada producto.

Para la elaboración del estado financiero se llevó a cabo un costo promedio para la determinación del valor que corresponde a cada uno de los productos.



**TABLA 6: PRECIOS DE PRODUCTOS**

DESCRIPCIÓN	IMPORTE
<b>Café</b>	\$48.00
<b>Pasteles</b>	\$60.00
<b>Postres</b>	\$31.00
<b>Aguas tropicales</b>	\$15.00
<b>Dulces típicos</b>	\$20.00
<b>Organización de eventos</b>	\$600.00

Fuente: Elaboración propia

#### 4.2.3.2 NORMAS SANITARIAS

En el caso de los productos alimenticios se anotan las normas editadas por la Secretaria de Salud o Ministerio correspondiente en materia de composición porcentual de ingredientes y aspectos microbiológicos. (Baca, 2001)

Norma oficial mexicana NOM-251SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en el Diario Oficial de la Federación, a efecto que dentro los sesenta días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario. (SSA1-2009)

El objetivo es establecer los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben de observarse en proceso de alimentos, bebidas y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso. Es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a la preparación de alimentos. (Salud, 2019)

Lo más importante son:

- Lavado de los alimentos de origen vegetal, desinfectar, debe ser con agua, jabón, esponja, productos ecológicos para desinfectar verduras y frutas.
- Limpieza de los utensilios y lozas, equipo para desinfectar.
- Escamoteo, acción de eliminar todos los residuos alimenticios de los platos, cubiertos, utensilios y recipientes.
- Características de la instalación física en donde se procesan los alimentos a fin de prepararlos para su consumo.

- Proceso de transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público, de alimentos.
- Uniformes y prácticas de higiene.

#### 4.2.3.3 PROMOCIÓN

Promover es, en esencia, un acto de información, persuasión y comunicación, que incluye varios aspectos de gran importancia, como la publicidad, la promoción de ventas, las marcas e, indirectamente, las etiquetas y el empaque. A partir de un adecuado programa de promoción, puede dar a conocer un producto o servicio, incrementar su consumo, etcétera. (Alcaraz, 2015)

Las promociones se darán a conocer: establecimiento, red social facebook, página web y plataforma e-learning.

- **PROMOCIONES EN VENTA**

Algunas estrategias para motivar el deseo de compras de los clientes de: Cafetería y Librería Nervo, serán degustaciones, ofertas y concursos.

De acuerdo al análisis de la encuesta el 95% está dispuesto a donar un libro, sin ningún interés de por medio, pero la empresa está dispuesta a dar un café gratis, esto con la finalidad de poder obtener los libros al alcance de nuestros clientes y que la cafetería haga una distinción de la competencia mediante los libros, y que ellos puedan leer mientras toman una taza de café y postre.

Las promociones se darán a conocer a través, red social Facebook, directamente en la tienda, página web, folletos.

**TABLA 7: PROMOCIÓN DE PRODUCTOS**

DESCRIPCIÓN	DÍA
	<p>Viernes valido de 9 a 12 hrs                      En la compra de <b>2 CAFÉS</b>                      llévate una mini tarta</p>

Fuente: Elaboración propia



#### 4.2.3.4 PUBLICIDAD

Hacer publicidad es una serie de actividades necesarias para hacer llegar un mensaje al mercado meta; su objetivo principal es crear un impacto directo sobre el cliente para que compre un producto, con el consecuente incremento en las ventas. Para lograr esta finalidad, el emprendedor debe hacer énfasis en:

- Animar a los posibles compradores a buscar el producto o servicio que se les ofrece.
- Ganar la preferencia del cliente.

De acuerdo a la publicidad de la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, según encuesta aplicada a los individuos de la zona de Tenancingo, se determinó que prefiere enterarse de la apertura y promociones por medio de: (red social Facebook 83%, directamente en la tienda 9%, página web 8%).

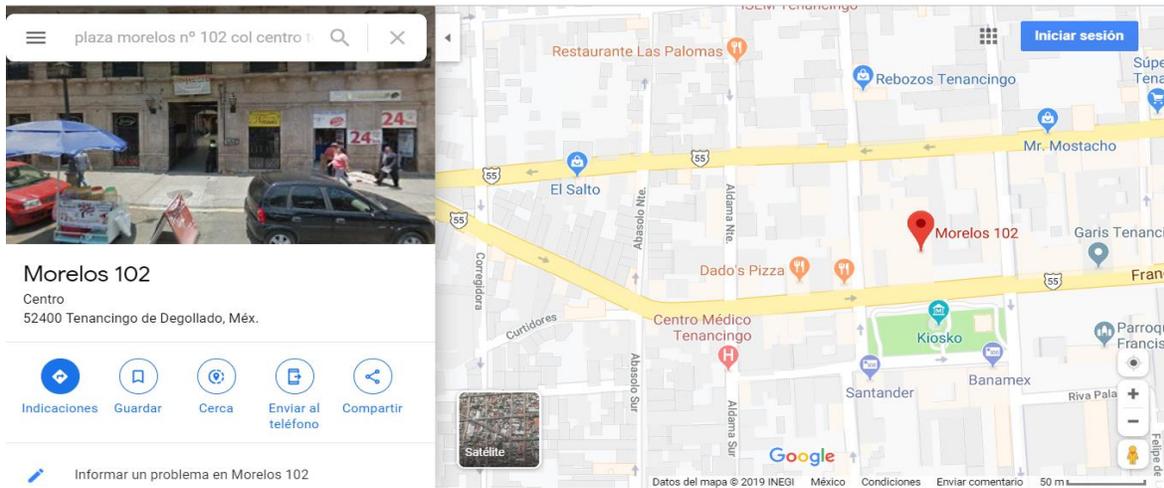
De acuerdo a la encuesta aplicada se les hace más visible que se diera a conocer los productos y servicio por medio de red social, tales como los libros que se lleguen a vender en su momento, es decir en un futuro.

#### 4.2.3.5 PLAZA

La empresa Cafetería y Librería Nervo, estará ubicado en el municipio de Tenancingo con dirección: Plaza Morelos N° 102 Col. Centro, Tenancingo, Edo de México, CP. 52400 por la cercanía del centro en donde está el mercado, ya que este lugar es muy transitado por conectar al municipio ya existe una posibilidad de atraer nuevos clientes.

A continuación se muestra el mapa para la ubicación del establecimiento.

## ILUSTRACIÓN 5: UBICACIÓN



Fuente: Plaza Morelos Col. Centro Tenancingo de Degollado, google maps.

## ILUSTRACIÓN 6: LUGAR



Fuente: Fotografía tomada en el sitio

### 4.2.3.6 CANAL DE DISTRIBUCIÓN

El canal de distribución es la ruta que toma un producto para pasar del productor a los consumidores finales, deteniéndose en varios puntos de esa trayectoria. En cada intermediario o punto en el que se detenga esa trayectoria existe un pago. (Baca, 2001)

En la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, el canal de distribución es directo, del productor al consumidor sin intermediarios, es una vía corta, simple y rápida. Si bien su giro por su naturaleza necesita establecer un contacto directo con el consumidor final, ya que los bienes y servicios que ofrecen son tangibles.



El cliente llega a la empresa para adquirir alimentos y bebidas, ordena al mesero lo que desea de la carta, en cocina se realiza lo solicitado y finalmente el mesero entrega los alimentos y bebidas que ordenó el cliente para que los pueda consumir, por último el mesero cobra al cliente y lo despide hasta la puerta de la empresa.

#### 4.2.3.7 PRECIO

El comprador entrega algo de valor económico al vendedor, a cambio de los bienes y servicios que se le ofrecen. La cantidad de dinero que se paga por los bienes o servicios que constituye su precio. La fijación del precio es de suma importancia, ya que el precio influye en la percepción que tiene el consumidor final sobre el producto o servicio. (Alcaraz, 2015)

Para fijar el precio se debe tener en cuenta los siguientes elementos:

**Cálculo de los costos totales del producto o servicio:** se obtiene de la sumatoria de todos los costos y gastos, fijos o variables, en que se incurre para elaborar un producto o en la prestación de un servicio.

**Análisis de los precios o productos similares:** se realiza recogiendo la información sobre los precios de productos o servicios similares existentes en el mercado.

**Expectativas de los clientes:** se forma cada cliente en cuanto a cuál sería el precio razonable por el producto ofrecido. (Alcaraz, 2015)

De acuerdo a la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, para conocer el costo unitario y el precio real de venta de los productos se hará uso de las recetas estándar, en donde se considera un margen de error de 10% por los cambios del precio en la materia prima, un porcentaje de costo deseado de 35% para los productos, como lo señala Cuevas (2007) y un 16% correspondiente al IVA. Los datos se pueden observar en el (Anexo 2).

#### 4.2.3.8 ESTRATEGIAS

De acuerdo a la empresa: Cafetería y Librería Nervo, para la penetración del mercado es conveniente que mantenga un precio similar al que ofrece la competencia indirecta, porque el mercado está acostumbrado a los precios ya



establecidos. Así mismo la empresa logrará atraer más clientes, elevar el volumen de ventas y generar ganancias.

### **4.3 ESTUDIO DE PRODUCCIÓN**

En cuanto al estudio de producción de la empresa determinara la capacidad de su producción en función de los cambios de la demanda, de los precios, de la preferencia de los consumidores y las temporadas. El planear la producción ayuda a disminuir los sobrantes de cada día y los costos. (Cuevas, 2007)

#### **4.3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN**

El proceso de producción es el conjunto de actividades que se llevan a cabo para elaborar un producto o para prestar un servicio.

De acuerdo con la capacidad de producción se tiene relación con la demanda detectada, se hizo una encuesta en donde se tomaron en cuenta los datos para el estudio de mercado, el 54% de los encuestados hacen mención de que les agrada la idea que se abra una empresa: Cafetería y Librería Nervo en el municipio de Tenancingo Estado de México. Si bien el 51% ha asistido a un café literario, para ello se toma en cuenta que la capacidad del espacio ideal es para 50 personas.

Referente a la totalidad de las ventas generadas por la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, se determinó que el presupuesto de ventas del primer año, generando una cantidad de \$ 139,487.00 pesos con la capacidad de satisfacer a los clientes.



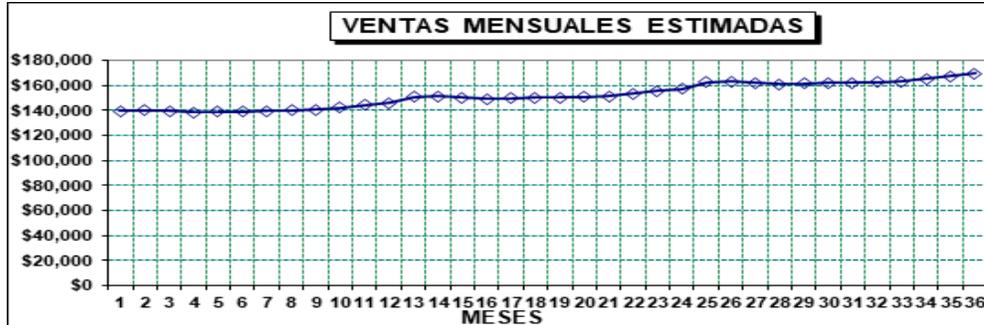
**TABLA 8: VENTAS MENSUALES ESTIMADAS**

VENTAS MENSUALES ESTIMADAS					
Meses	Monto	Meses	Monto	Meses	Monto
1	\$139,487.00	13	\$150,840.00	25	\$162,630.00
2	\$140,325.00	14	\$151,293.00	26	\$163,118.00
3	\$139,338.00	15	\$150,229.00	27	\$161,971.00
4	\$138,359.00	16	\$149,173.00	28	\$160,832.00
5	\$138,774.00	17	\$149,620.00	29	\$161,315.00
6	\$139,190.00	18	\$150,069.00	30	\$161,799.00
7	\$139,608.00	19	\$150,519.00	31	\$162,284.00
8	\$140,027.00	20	\$150,971.00	32	\$162,771.00
9	\$140,447.00	21	\$151,424.00	33	\$163,259.00
10	\$142,277.00	22	\$153,397.00	34	\$165,386.00
11	\$144,131.00	23	\$155,396.00	35	\$167,541.00
12	\$146,009.00	24	\$157,421.00	36	\$169,724.00

Fuente: Elaboración propia

Las ventas mensuales que estima tener la empresa: “Cafetería y Librería Nervo” tienden a ser ascendentes desde el inicio de sus operaciones y hasta el mes 36.

**GRÁFICA 11 VENTAS MENSUALES ESTIMADAS**



Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN

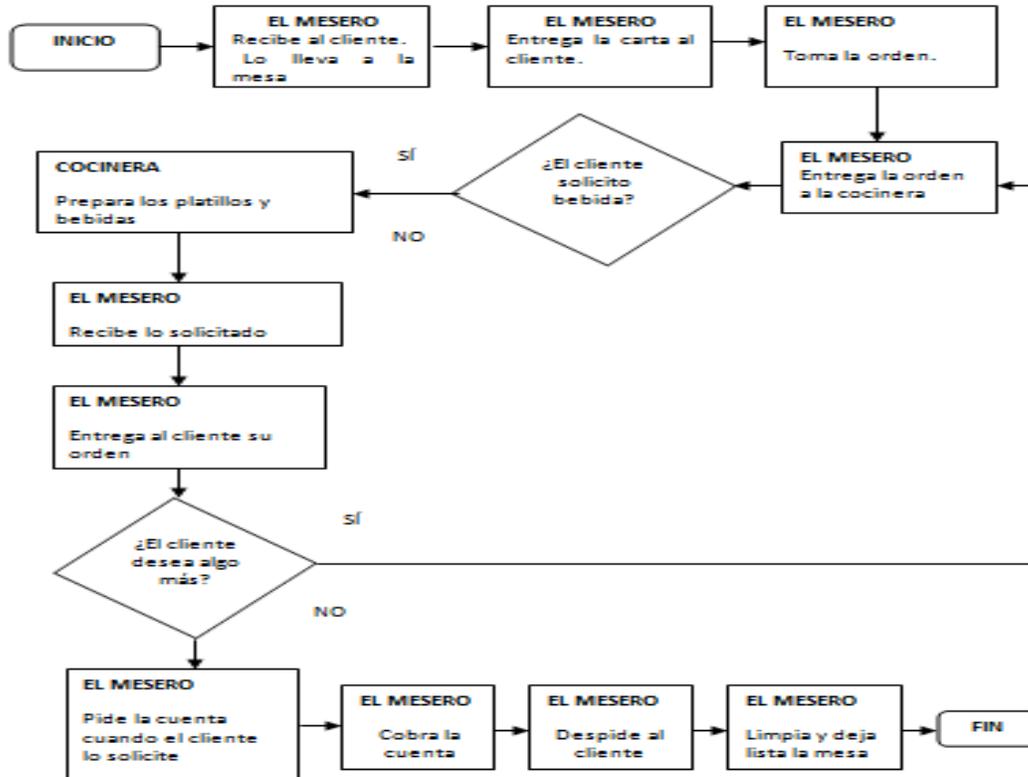
El proceso de producción se establece siguiendo el procedimiento que a continuación se describe:

- a) Determinar todas las actividades requeridas para producir un bien o prestar un servicio.
- b) Organizar las actividades de manera secuencial.
- c) Establecer los tiempos requeridos para llevar a cabo cada actividad.



De acuerdo a la empresa: Cafetería y Librería Nervo, para representar el proceso de producción y servicio, se utiliza el diagrama de flujo como a continuación se muestra.

### 4.3.3 DIAGRAMA DE PROCESO DE SERVICIO



Fuente: Elaboración propia

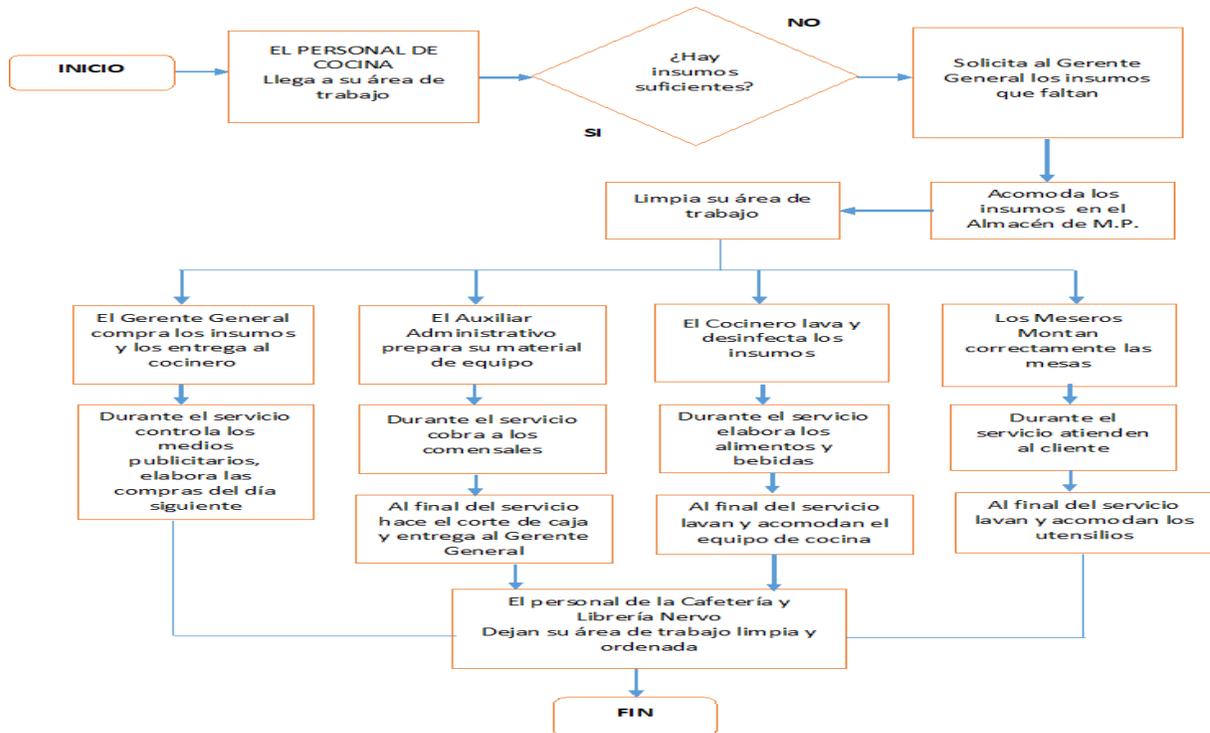
### 4.3.4 PROCESO PRODUCTIVO

El proceso de producción es la planificación de las operaciones que deberán realizarse para asegurar el cumplimiento de los objetivos propuestos para el área; el programa de producción se divide en dos partes: (Alcaraz, 2015)

- a) Actividades pre operativas. Son todas aquellas actividades que deben realizarse para iniciar las operaciones productivas.
- b) Actividades operativas. Son todas las actividades que es necesario desarrollar para tener listo el producto o prestar el servicio de la empresa. (Alcaraz, 2015)

El proceso de producción y servicio de: “Cafetería y Librería Nervo”, se utiliza el diagrama de flujo a seguir será el siguiente:

#### 4.3.4.1 DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO PRODUCTIVO



Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.5 MOBILIARIO Y EQUIPO

Para el momento del mobiliario y equipo al momento de decidir sobre la compra de equipo y maquinaria, se deben tomar en cuenta una serie de factores que afectan directamente la elección. A continuación se menciona toda la información que se debe recabar y la utilidad que ésta tendrá en etapas posteriores:

- Proveedor. Es útil para la presentación formal de las cotizaciones.
- Precio. Se utiliza en el cálculo de la inversión inicial.
- Dimensiones. Dato que se usa al determinar la distribución de la planta.

- d) Capacidad. De ésta depende el número de máquinas que se adquiera.
- e) Consumo de energía eléctrica. Sirve para calcular este tipo de costos. (Baca, 2001)

A continuación se muestra un listado del mobiliario y equipo necesario para la operación de: “Cafetería y Librería Nervo”, con las características (marca, medidas, capacidad y material con el que está elaborado), la cantidad requerida y el precio con I.V.A.

**TABLA 9: MOBILIARIO Y EQUIPO**

Descripción	Características	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
 <p>Mesas y sillas</p>	<p>Marca: Mobeler Mesa cubierta de formaica de 75 cm x 75 cm x 80 cm Silla con tubo de fierro tapizada en tacto piel sintética de 78 cm de alto y diámetro 38 cm.</p>	7 pzas	\$2999.00	\$20993.00
 <p>Mesa de Trabajo</p>	<p>Mesa de acero inoxidable de 36x30” Altura 24”</p>	1 pza.	\$6960.00	\$6960.00
 <p>Fregadero</p>	<p>Acero inoxidable de 1.90 cm y un tazón individual para montar</p>	1 pza.	\$2037.00	\$2037.00
 <p>Panera mana</p>	<p>Marca: Vega Panera mana de madera de 80 cm x 80 cm y 110cm de alto</p>	1 pza.	\$1900.00	\$1900.00
 <p>Termómetro para refrigerador</p>	<p>Marca: Tfa Fabricado en plástico de 24 x9 155 mm</p>	1 pza.	\$149.00	\$149.00
<p>Anaqueles</p>	<p>Marca: Zarazunet</p>	6 pzas	\$549.00	\$3294.00

## “Cafetería y Librería Nervo”



	Medidas: 85 cm x 30 cm anaquel metálico de 4 niveles, carga 35 kg por nivel			
Organizador de librero 	Fabricado en madera color negro con 6 cubos Medidas: 105.9 x 29.7 x 109.5 cm	5 pzas	\$1099.00	\$5495.00
Menús y pizarras 	Marca: caballete 2 caras plegable Medidas: 69.5 x 133 cm	2 pzas	\$699.00	\$1398.00
Extintor 	Modelo: S-9873 Capacidad 5 lbs de 8 x 5 x 16”	1 pza.	\$1624.00	\$1624.00
Escritorio 	Medidas: 1.20 x 1.20 metros escritorio con cajón	2 pzas	\$3468.98.00	\$8048.00
Silla de oficina 	Medida: 45 x 30 cm, alto 41 cm	3 pzas	\$250.00	\$750.00
Archivero 	Medida: 68.88 cm, tres cajones con chapa	1 pza.	\$1400.00	\$1400.00
<b>Totales</b>				<b>\$54,048.00</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 10: EQUIPO Y HERRAMIENTA**

Descripción	Características	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
 <p>Estufas Mabe</p>	<p>Marca: Mabe Medidas: alto 110cm, ancho 75 cm, y fondo, Cubierto de acero inoxidable, 6 quemadores y horno</p>	2 pzas	\$9269.00	\$18538.00
 <p>Licadoras Oster</p>	<p>Marca: Oster Capacidad: 2 lt, vaso de tritan, uso doméstico, 4 Funciones libres, cuchillas 3 en 1 Pulveriza, pica y mezcla, tecnología de motor reversible</p>	2 pzas	\$1999.00	\$3998.00
 <p>Extractor de jugos túrmix</p>	<p>Marca: túrmix Medidas: 37 cm, 24 x 24 cm, capacidad de 500 ml y cuerpo metálico</p>	2 pzas	\$2169.00	\$4338.00
 <p>Gas tanque</p>	<p>Capacidad 30 kg</p>	2 pzas	\$800.00	\$1600.00
 <p>Refrigerador 14v pies</p>	<p>Marca: Samsung Medidas fuera del empaque 178 x 68 x 63 Digital Inverter ahorro de energía de hasta 40% vs modelo convencional</p>	2 pzas	\$8290.00	\$16580.00
 <p>Horno de Microondas Daewoo</p>	<p>Marca: Daewoo Tamaño: 1.5 pies Con plato giratorio</p>	1 pza.	\$5266.00	\$5266.00

**“Cafetería y Librería Nervo”**

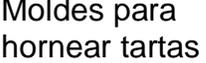


<p>Máquina de hielo</p> 	<p>Marca: Emerson produce hasta 12 kg de hielo en 24 hrs, 130 w potencia.</p>	1 pza.	\$2000.00	\$2000.00
<p>Máquina de café</p> 	<p>Marca: Nescafé</p>	1 pzas	\$2065.00	\$2065.00
<p>Dispensador para leche event</p> 	<p>Marca: Event Philips</p>	2 pzas	\$165.92	\$331.84
<p>Molino de café Hamilton</p> 	<p>Marca: Hamilton Acero inoxidable Capacidad 12 tazas</p>	1 pza.	\$472.00	\$472.00
<p>Máquina de expreso</p> 	<p>Marca: Hamilton</p>	1 pza.	\$5599.00	\$5599.00
<p>Balanza</p> 	<p>Balanza digital capacidad 40 kg</p>	1 pza.	\$599	\$599.00
<b>Porcelana:</b>				
<p>Tazas</p> 	<p>Porcelana capacidad 350 ml</p>	100 pzas	\$29.00	\$2900.00
<p>Platos</p> 	<p>Porcelana chico</p>	150 pzas	\$27.00	\$4050.00
<p>Tazas blanches para café</p> 	<p>Marca: Santa Anita Capacidad 350 ml</p>	50 pzas	\$35.00	\$1750.00
<p>Taza café moka</p> 	<p>Capacidad 350 ml</p>	50 pzas	\$42.00	\$2100.00
<p>Cafetera 540 ml</p> 	<p>Marca: Santa Anita Porcelana Capacidad 540 ml</p>	4 pzas	\$229.00	\$916.00
<b>Cristalería:</b>				

**“Cafetería y Librería Nervo”**



 Vaso largo regular 350 ml	Es de vidrio Capacidad 350 ml	100 pzas	\$8.00	\$800.00
 Vaso para latte	Porcelana capacidad 17 oz.	100 pzas	\$35.00	\$3500.00
 Vaso para espresso	Capacidad 60 ml	100 pzas	\$35.00	\$3500.00
 Jarra para espumar leche	Marca: Delerxe Capacidad 1lt acero inoxidable	4 pzas	\$1999.00	\$7996.00
 Jarra térmica 1.5 lt	Marca: Tavola Acero inoxidable capacidad 1lt	6 pzas	\$349.00	\$2094.00
Manson jarra 520 ml		10 pzas	\$23.00	\$230.00
 Tarro irish café 230 ml	Es de vidrio capacidad 230 ml	50 pzas	\$32.00	\$1600.00
 Tarro cafetero crisa 350 ml	Es de vidrio y capacidad 350 ml	50 pzas	\$60.00	\$3000.00
 Vaso cafetero 260 ml	Es de vidrio capacidad 260 ml	50 pzas	\$7.00	\$350.00
 Vaso chupito	Contiene: 6 pzas Acero inoxidable	3 pzas	\$192.78	\$578.34
 Panera mana(chicos)	Es de palma medidas: 26 x 15 x 15 cm	15 pzas	\$34.00	\$510.00
 Azucarera (chicos)	Es de vidrio capacidad de 500 kg	15 pzas	\$59.00	\$885.00
 Flanera 164 ml	Es de vidrio Capacidad 164 ml	50 pzas	\$6.00	\$300.00

	Jarras de vidrio Es de vidrio con tapa Contiene 1 lt	4 pzas	\$180.00	\$720.00
	Refractario Es de vidrio	2 pzas Prom.	\$321.00	\$321.00
<b>Series de cubiertos:</b>				
	Cuchillo mesa azalea Marca: Azalea aluminio	100 pzas	\$17.00	\$1700.00
	Cuchillos cocina Athus Marca: Athus	6 pzas	\$105.00	\$630.00
	Cuchillo chef Marca: Victorinox Forjado medida: 20 cm	3 pzas	\$369.00	\$1107.00
	Duya Marca: Wilton Contiene: 16 pizas	3 pzas	\$149.00	\$447.00
	Miserable Marca: Hds Contiene: 4 pzas	3 pzas	\$259.00	\$777.00
	Rodillo Marca: Joseph Medidas: 41.9 cm	3 pzas	\$287.19	\$861.57
	Cuchara moka Acero inoxidable	100 pzas	\$9.00	\$900.00
<b>Otros</b>				
	Servilleteros triangular Acero inoxidable	15 pzas	\$72.00	\$585.00
	Charola para servicio Medida: 27 x 35 cm Antiderrapante	10 pzas	\$130.00	\$1300.00
	Exprimidor Marca: Ekco acero inoxidable	2 pzas	\$130.00	\$260.00
	Abrelatas Marca: Ekco Acero inoxidable	2 pzas	\$70.00	\$140.00
	Moldes para hornear tartas Metálico, antiadherente 12 cavidades	10 pzas	\$39.00	\$390.00

**“Cafetería y Librería Nervo”**



				
Moldes para hornear pastel 	Metálico, antiadherente Medida: 20.3 x 20.3 cm	10 pzas	\$39.00	\$390.00
Despachador de papel 	Mod. H-1127 Medidas: 11 x 11 x 5 “	2 pzas	\$890.00	\$1780.00
Pala pastelera 	Marca: Hut Acero inoxidable	4 pzas	\$39.00	\$156.00
Juego de cucharas medidoras 	Plástico	4 pzas	\$39.00	\$156.00
Mantelitos 	Plástico	100 pzas	\$24.91	\$2491.00
Tacho para borra de café 	Acero inoxidable Medida: 19x 19x 30 cm	1 pzas	\$4940.67	\$4940.67
Engrapadora 	Marca: Swingline	1 pza.	\$533.60	\$533.60
Carro de limpieza 	Marca: Rubbermaid	1 pza.	\$3009.00	\$3009.00
<b>Totales</b>				<b>\$106230.75</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 11: OFICINA Y PAPELERÍA**

Descripción	Características	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Computadoras Acer 	Marca: Acer Memoria interna 4Gb	1 pzas	\$18999.00	\$18999.00
Impresora de tiket 	Marca: Ofi	1 pza.	\$2500.00	\$2500.00
Impresoras Epson 	Marca: Epson Scanner, copiadora, wifi, impresión hasta 7500m pág.,	1 pzas	\$5090.00	\$5090.00
Internet 	Marca: Telmex	1 pza.	\$449.00	\$449.00
<b>Totales de Oficina</b>				<b>\$26589.00</b>
<b>Papelería</b>				
Hojas blancas fats way 	Marca: Fast Way 1000 hojas	1 caja	\$709.00	\$709.00
Cartuchos para impresora 	Marca: Epson Contiene 4 cartuchos	3 pts.	\$899.00	\$2697.00
Carpeta 	Marca: Lefort Capacidad 700 hojas	6 pzas	\$57.00	\$570.00
Clip n° 6 	Marca Baco Contiene 100 pzas	6 cajitas	\$9.00	\$90.00
Caja de lapiceros 	Marca: Bic Contiene 20 pzas	3 cajas	\$36.00	\$108.00
Caja de grapas 	Marca: Pilot Contiene 5040	3 cajas	\$85.50	\$256.50
Notas adhesiva 	Marca: Pos-it Con 6 colores diferentes	1 pza.	\$111.20	\$111.20
<b>Totales</b>				<b>\$1113.95</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 12: GASTOS EN GENERAL**

Descripción	Características	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Servilletas 	Marca: kleenex 200 servilletas	10 pts.	\$73.90	\$739.00
Papel higiénico 		5 pts.	\$45.00	\$225.00
Recipiente de desechos 	Fabricado de plástico Capacidad de 10 lt	2 pzas	\$65.00	\$130.00
Vasos de plástico con tapa 	Marca: kind pack Plástico contiene 4 separadores	100 pzas	\$4.67	\$467.00
Papel para hornear 16x24 		10 kilo	\$157.76	\$1577.60
Capacillos para tartas 	Marca: Fantasía Contiene: 100 pzas	3pqt	\$27.50	\$82.50
Escobilla para limpiar mesa 	Plástico	2 pzas	\$25.90	\$51.80
Filtros de papel para café 100 pzas 	papel	6 pts.	\$34.99	\$209.94
Paño de micro fibras 	Marca: Scotch Brite Micro fibras	12 pzas	\$19.00	\$228.00
Paño para limpieza de espumador 	Marca: Scotch Brite Medida: 33 x 44 cm	2 pzas	\$75.00	150.00
<b>Totales</b>				<b>\$3935.84</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 13: INSUMOS MATERIA PRIMA**

Descripción	Características	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Grano de café 	Costal de 25 kg	1 costal	\$1200.00	\$1200.00
Café soluble 	Marca: Nescafé Contiene: 16 sobres de 14g	3 pzas	\$132.16	\$396.48
Agua 	Marca: Bonafont Contiene: 20 L	10 bot	\$38.00	\$380.00
Hielo 	Marca: Iglú Contiene: 5 kg	10 bol	\$22.50	\$225.000
Esencia de vainilla 	Marca: Molina Contiene 150 ml	2 pzas	\$10.00	\$20.00
Jarabe 3 leches 	Marca: 3 leches Lechef Contiene: 1 L	6 pzas	\$39.00	\$234.00
Mantequilla 	Marca: Iberia contiene 500 g	3 pzas	\$40.00	\$120.00
Mantequilla 	Marca: San Antonio verde contiene 500 g	3 pzas	\$56.00	\$168.00
Fécula de maíz 	Marca: Maicena Contiene 750 g	3 pzas	\$59.00	\$177.00
Azúcar 	50 kg	1 caja	\$997.60	\$997.60
Azúcar glass 	Marca: Great Valué Contiene: 1kg	3 pzas	\$33.50	\$100.50
Harina para pastel de chocolate 	Marca: Betty Crocker Contiene: 432 g	6 pzas	\$30.00	\$180.00
Cerezas en almíbar	Marca: White Swa	3 pzas	\$35.00	\$105.00

		Contiene: 283 g			
Fresas 			2 canastas	\$65.00	\$130.00
Tamarindo 		Contiene 1 kg	10 kg	\$10.00	\$100.00
Lima 		Contiene 1 kg	10 kg	\$34.00	\$340.00
Limón 		Limón sin semilla	10 kg	\$10.00	\$100.00
Kiwi 			10 kg	\$35.00	\$350.00
Manzana Golden 			10 kg	\$23.90	\$203.90
Higos 			2 kg	\$59.00	\$118.00
Camote Naranja 			10 kg	\$58.00	\$580.00
Pomelo deshidratado 		Contiene: 1 kg	2 pzas	\$470.00	\$940.00
Piña deshidratada 		Marca: Balmoro Contiene: 350 g	3 pzas	\$69.00	\$207.00
Canela 		Canela Fina	1 kg	\$420.00	\$420.00
Nuez picada fina 		Marca: Welhouse Contiene: 907 g	2 pzas	\$294.00	\$588.00
Coco rallado 		Marca: Verde valle Contiene 100 g	2 pzas	\$16.49	\$32.98
Cocoa sin azúcar amargo 		Marca: Turín Contiene: 1 kg	3 pzas	\$54.50	\$163.50

**“Cafetería y Librería Nervo”**



Colorante Verde 	Marca: Badia Contiene: 35 ml de 4 pzas	2 pzas	\$51.00	\$102.00
Hierba buena 		3 manojos	\$5.00	\$15.00
Cardamomo 	Marca: Terana Contiene: 320 g	2 pzas	\$350.00	\$700.00
Condimento pan para especias 	Contiene: 1 kg	2 pzas	\$260.50	\$521.00
Hojas de menta 		2 manojo	\$12.90	\$25.00
Clavo 	Marca: Coquí Contiene: 1 kg	1 pza.	\$399.00	\$399.00
Elotes 	Marca: Herdez Contiene: 400 g	7 latas	\$10.00	\$120.00
Galletas Marías 	Marca: Marías Contiene: 160 g	10 pqts	\$11.00	\$110.00
Chocolates 	Chocolate para derretir Contiene: 1 kg	1 pza.	\$63.00	\$63.00
Chocolate en polvo 	Marca: Choco vida Contiene: 300 g	6 pzas	\$145.00	\$870.00
Chocolate semi amargo 	Marca: Alpezi Contiene: 1 kilo	2 pzas	\$90.00	180.00
Polvos para hornear 	Marca: Royal Contiene 110 g	2 pzas	\$11.50	\$23.00
Leche evaporada 	Marca: Nestlé Contiene 378 g	12 pzas	\$15.00	\$180.00

Leche condensada 	Marca: Pronto Contiene 380 g	24 pzas	\$12.00	\$288.00
Queso Philadelphia 	Marca: Philadelphia Contiene 210 g	12 pzas	\$30.00	\$360.00
Queso California 	Marca: Oma Contiene: 150 g	6 pzas	\$88.00	\$528.00
Queso Crema Lechef 	Marca: Crema Lechef Contiene: 1.36 kg	6 pzas	\$160.00	\$960.00
Queso Fresco 	Marca: Ciervo Contiene: 1 kg	6 pzas	\$82.00	\$492.00
Nata liquida 	Marca: Provincia natural Contiene: 250 g	6 pzas	\$49.00	\$294.00
Crema para batir 	Marca: Lyncott Contiene 980 g	3 pzas	\$82.50.00	\$247.50
Leche 	Marca: Lala Contiene 1 lt 12 pzas	1 cajas	\$240.00	\$240.00
Leche deslactosada 	Marca: Lala Contiene 1 lt 12 pzas	1 caja	\$266.04	\$266.04
Leche semidescremada 	Marca: Lala Contiene 1 lt	12 pzas	\$20.00	\$240.00
Manteca vegetal 	Marca: Inca Contiene 1 kg de 3 paquetes	3kl	\$89.66	\$269.00
Huevo 	Marca: Bachoco Contiene: 180 rojos	1 caja	\$290.00	\$290.00
Harina 	Marca: Hoja de Plata 44 kg	1 costal	\$747.00	\$747.00
Masa quebrada	Marca: La cocinera	6 pzas	\$65.63	\$393.78

	Contiene: 500 g			
Licor Baileys 	Marca: Baileys Contiene: 700 ml	2 pzas	\$355.50	\$710.00
Aceite 	Marca: Nutrioli Contiene: 850 g	12 pzas	\$30.00	\$360.00
Mermelada de Arándano 	Marca: Contiene 440g	12 pzas	\$49.90	\$598.80
Brillo Instantáneo 	Marca: San Antonio Contiene: 1 kg	50 pzas	\$25.00	\$1250.00
Relleno de zarzamora 	Marca: San Antonio Contiene: 1kg	50 pzas	\$19.50	\$975.00
Mousse de Chocolate 	Marca: Exquisita Contiene: 95 g	6 pzas	\$42.00	\$252.00
<b>Totales</b>				<b>\$25357.90</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 14: GASTOS DE ADMINISTRACIÓN**

Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Luz	1	\$400.00	\$400.00
Agua	1	\$100.00	\$100.00
Renta del local	1	\$7000.00	\$7000.00
Licencia de funcionamiento	1	\$1017.00	\$1017.00
Contrato de arrendamiento	1	\$5000.00	\$5000.00
Anuncios Publicitarios	1	\$1632.00	\$1632.00
Señalamientos	3 pzas	\$30.00	\$30.00
Señalamientos de ruta de evacuación	6 pzas	\$30.00	\$30.00
Tarjetas de presentación	1 millar	\$250.00	\$250.00
Folletos	500 pzas	\$350.00	\$350.00
Página web	1	\$800.00	\$800.00
<b>Totales</b>			<b>\$16644.00</b>

Fuente: Elaboración propia



**TABLA 15: GASTOS DE INFRAESTRUCTURA**

Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Decoración en pintura arte	1	\$3000.00	\$3000.00
Rotulación	1	\$2000.00	\$2000.00
Instalaciones Eléctricas	3	\$300.00	\$900.00
Baño	1	\$2000.00	\$2000.00
Cocina	1	\$3000.00	\$3000.00
<b>Totales</b>			<b>\$10,900.00</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.6 INSUMOS

El insumo es sometido a un proceso de transformación con la finalidad de producir un bien o servicio.

Tipos de insumos que intervienen en la elaboración de un producto:

Materias primas: materiales que se incorporan directamente al producto.

Materiales que hacen parte del empaque y embalaje del producto.

Elementos improductivos que no hacen parte de forma directa en el proceso productivo: elementos de limpieza, papelería, útiles de oficina, iluminación, entre otros. (Durán, 2009)

Por lo tanto, es conveniente considerar un margen de seguridad (se recomienda 15%) que permita eludir excesos y mermas y al mismo tiempo evitar faltantes de materias primas para poder producir.

La empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, es necesario considerar un margen de seguridad del 15% para así evitar excesos y faltantes en la materia prima. A continuación se muestra una lista de insumos necesarios

**TABLA 16: INSUMOS DE MATERIAS PRIMAS ABARROTÉS**

<b>ABARROTÉS</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Azúcar	50 kg	\$997.60	\$997.60
Azúcar glass	3 pzas	\$33.50	\$105.00
Aceite de oliva	6 pzas	\$30.00	\$180.00
Harina de trigo	44 kg	\$747.00	\$672.00
Grano de café	25 kg	\$1200.00	\$1200.00
Café soluble	3 pzas	\$132.16	\$396.48
Servilletas de papel	10 pqts	\$73.90	\$739.00
Papel higiénico	5 pqts	\$45.00	\$225.00
Huevo	180 pzas	\$290.00	\$290.00
Esencia de vainilla	2 pzas	\$10.00	\$20.00
Jarabe 3 leches	6 pzas	\$39.00	\$234.00
Cerezas en almíbar	3 pzas	\$35.00	\$105.00
Polvos para hornear	2 pzas	\$11.50	\$23.00
Harina para pastel de chocolate	2 pzas	\$35.50	\$71.00
Fécula de maíz	1 pza.	\$59.00	\$59.00
Pomelo deshidratado	1 pza.	\$470.00	\$470.00
Piña deshidratada	3 pzas	\$69.00	\$207.00
Elotes	7 pzas	\$10.00	\$70.00
Cocoa sin azúcar amargo	3 pzas	\$54.50	\$163.50
Colorantes	2 pzas	\$51.00	\$102.00
Galletas Marías	10 pzas	\$11.00	\$110.00
Chocolates	1 pza.	\$63.00	\$63.00
Chocolate en polvo	1 pza.	\$145.00	\$145.00
Chocolate semi amargo	1 pza.	\$90.00	\$90.00
Coco rallado	2 pzas	\$16.49	\$32.98
Mermelada de arándano	6 pzas	\$49.90	\$299.40
Brillo instantáneo	10 pzas	\$25.00	\$250.00
Relleno de zarzamora	10 pzas	\$19.50	\$195.00
Mousse de chocolate	6 pzas	\$42.00	\$252.00
<b>Total</b>			<b>\$7,766.96</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 17: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA LÁCTEOS**

<b>LÁCTEOS</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Mantequilla	3 pzas	\$40.00	\$120.00
Mantequilla San Antonio Verde	3 pzas	\$56.00	\$168.00
Leche evaporada	12 pzas	\$15.00	\$180.00
Leche condensada	24 pzas	\$12.00	\$288.00
Queso Philadelphia	12 pzas	\$30.00	\$360.00
Queso California	6 pzas	\$88.00	\$528.00
Queso Crema Lechef	6 pzas	\$160.00	\$960.00
Queso fresco	6 pzas	\$82.00	\$492.00
Crema para batir	3 pzas	\$82.50	\$247.50
Leche	1 cajas	\$240.00	\$240.00
Leche deslactosada	1 caja	\$266.04	\$266.04
Leche semidescremada	2 pzas	\$20.00	\$40.00
Manteca vegetal	3 pzas	\$89.66	\$269.00
Nata liquida	6 pzas	\$49.00	\$294.00
Masa quebrada	6 pzas	\$65.63	\$393.78
<b>Total</b>			<b>\$4846.32</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 18: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA FRUTAS**

<b>FRUTAS</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Fresas	2 canastas	\$65.00	\$130.00
Tamarindo	10 kg	\$65.00	\$130.00
Lima	10 kg	\$34.00	\$340.00
Limón sin semilla	10 kg	\$10.00	\$100.00
Kiwi	10 kg	\$35.00	\$350.00
Higos	2 kg	\$59.00	\$118.00
Manzana Golden	10 kg	\$23.90	\$239.00
Camote	10 kg	\$58.00	\$580.00
Nuez picada fina	1 kg	\$294.00	\$294.00
<b>Total</b>			<b>\$2281.00</b>

Fuente: Elaboración propia



**TABLA 19: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA ESPECIAS**

<b>ESPECIAS</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Canela fina	1 kg	\$420.00	\$420.00
Hierbabuena	3 manojos	\$5.00	\$15.00
Cardamomo	1 pza.	\$350.00	\$350.00
Condimento pan para especias	1 pza.	\$260.50	\$260.50
Hojas de menta	2 pzas	\$12.90	\$25.80
Clavos	1 pza.	\$399.00	\$399.00
<b>Total</b>			<b>\$1470.30</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 20: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA LICORES**

<b>LICORES</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Licor Baileys	2 pzas	\$355.50	\$711.00
<b>Total</b>			<b>\$711.00</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 21: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA BEBIDAS**

<b>BEBIDAS</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Agua	10 garrafón	\$38.00	\$380.00
Hielo	10 bolsas	\$22.50	\$225.00
<b>Total</b>			<b>\$605.00</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 22: GASTO DE LIMPIEZA**

<b>LIMPIEZA</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Trapos de cocina	6 pzas	\$19.00	\$114.00
Trapos de limpieza	6 pzas	\$19.00	\$114.00
Paño para limpieza de espumador	2 pzas	\$75.00	150.00
Bolsa de basura	3 pzas	\$16.50	\$49.50
Recogedor	2 pzas	\$30.00	\$60.00
Jerga	3 pzas	\$10.00	\$30.00
Escoba	3 pzas	\$20.00	\$60.00
Jalador de piso	3 pzas	\$81.20	\$243.6
Cubetas	5 pzas	\$10.00	\$50.00
Limpiador multiusos	10 lt	\$70.00	\$70.00
Limpiador de vidrios	1 botella	\$45.00	\$45.00
Cloro	1 Botella de 3.75	\$40.50	\$40.50
Desengrasantes	5 pzas	\$12.00	\$60.00
Polvo lava trastes	10 kg	\$25.00	\$250.00
Sácate	10 pzas	\$5.00	\$50.00
Fibra	6 pzas	\$70.00	\$420.00
<b>Total</b>			<b>\$1421.60</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 23: GASTOS DE PAPELERÍA**

<b>PAPELERÍA</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Costo Total</b>
Cartucho para impresora	3 pqts	\$899.00	\$2697.00
Hojas blancas	1 caja	\$709.00	\$709.00
Caja de lapiceros	3 cajas	\$36.00	\$108.00
Caja de grapas	3 pqts	\$85.50	\$256.50
Rollo para caja registradora	3 pqts	\$50.00	\$150.00
Tijeras	1 pza.	\$25.00	\$25.00
Notas adhesiva	1 pqt	\$111.20	\$111.20
Folder tamaño carta	50 pzas	\$150.00	\$150.00
<b>Total</b>			<b>\$4206.70</b>

Fuente: Elaboración propia

Para la capacidad de almacenamiento, la caducidad de la materia prima y las rotaciones mínimas recomendadas por Cuevas (2007) para un almacén de un restaurante, se van a adquirir los insumos de la siguiente manera:

- Cada mes: especias.



- Cada quince días: los abarrotes.
- Cada quince días: las frutas, los lácteos.
- Cada mes: limpieza.
- Cada 6 meses la papelería.

✓ **LISTA DE COMPRAS**

Para realizar una compra se debe tener una guía; las políticas de compra son importantes, sobre todo por los continuos cambios de precio y la escasez de los materiales. La función de compras radica en el establecimiento de las especificaciones de las cantidades a adquirir y la identificación del momento en que se necesitará la materia prima. Asimismo, debe establecerse, cuando sea posible, si será el proveedor o el comprador quién pagará el flete, si hay un incremento fijo de precios en la materia prima, etc. (Alcaraz, 2015)

**TABLA 24: INSUMOS DE MATERIAS PRIMA**

LISTA DE COMPRAS DE INSUMOS				
M. PRIMA	PROVEEDOR	PRECIO	CALIDAD	OBSERVACIONES
<b>TOTAL</b>				

Fuente: Elaboración propia

**4.3.7 PROVEEDORES**

El primer paso para controlar los costos y evitar fugas, es contratar al proveedor adecuado. Dentro de los atributos principales que debemos buscar en los proveedores están:

- ✓ Que sean honestos.
- ✓ Deben ser constantes
- ✓ Deben ser responsables
- ✓ Deben de tener ser puntuales a la hora de entregar el producto y/o servicio



- ✓ Tener suficiente variedad de insumos en cuanto empaque, marca se refiere.
- ✓ Que cumplan con las especificaciones de empaque, presentación, caducidad y cantidad

A continuación se muestran los proveedores de mobiliario, equipo de herramienta y papelería y oficina.

**TABLA 25: PROVEEDORES DE MOBILIARIO, EQUIPO DE HERRAMIENTA Y PAPELERÍA DE OFICINA**

<b>PROVEEDOR</b>	<b>GIRO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Almacenes Ánfora	Venta de artículos para cocina en acero inoxidable y aluminio, cristalería, cubertería, electrodomésticos, loza, melamina, peltre, plásticos, repostería y vajillas. Tel: 01 714 142 3190	Sucursal: Tenancingo Dirección: Guadalupe Victoria Sur 105, Centro, 52400 Tenancingo de Degollado, Méx.
Wal-Mart Supermercado	Venta de artículos para: cocina, mueblería del hogar y oficina, tecnología, repostería, panadería, lácteo, despensa, salchichería, frutas y verduras, carnes y pescados, congelados, cerveza, vinos y licores, jugo y bebidas, ropa para la familia, higiene, belleza, hogar y accesorios. Tel: 01 722 212 3848	Sucursal: Metepec Dirección: Calle Leona Vicario 502, La Purísima, 52840 Metepec, Méx.
The Home Depot	Venta de artículos para: baños, decoración, electrónica, ferreterías, herramientas, iluminación, jardín, limpieza, línea blanca y cocina, materiales de construcción, organizadores y closets, pinturas, pisos, plomerías, puertas y ventanas, seguridad, ventilación y calefacción. Tel: 01 722 275 7100	Sucursal: Metepec Dirección: Paseo San Isidro 2, Santa Cruz, 52140 Metepec, Méx.

Fuente: Elaboración propia

En Almacenes Ánfora se comprará el mobiliario y equipo de los utensilios de cocina (licuadoras, charolas, insertos, termómetro, báscula, cuchillos, loza, cubiertos y cristalería).

En Wal-Mart Supermercados se podrá adquirir el mobiliario (mesas y sillas), el equipo de cocina (estufa, refrigerador, microondas, extractor de jugos, molino de



café, máquina de hielos, máquinas para café, cristalería, porcelana, desechable, artículos para el baño) y de oficina (escritorio, teléfono, computadora e impresora).

En The Home Depot se podrá adquirir artículos de papelería y oficina (hojas blancas, engrapadora, carpeta Baco, clips, lapiceros, notas adhesivas, escritorio, sillas de oficina).

A continuación se muestran los proveedores de materias primas, porque tienen variedad de marcas, calidad, precios accesibles y prestigio.

**TABLA 26: PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS**

<b>PROVEEDOR</b>	<b>GIRO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Bodega Aurrera	Venta de abarrotes, lácteos, embutidos, licores y artículos de limpieza.	Sucursal: Tenancingo Francisco I. Madero 602-604, El Chabacano, 52400 Tenancingo de Degollado, Méx.
Garis	Venta de abarrotes, dulcería, perfumería, vinos y licores, despensa, papelería. Tel: 714 1420213	Sucursal: Tenancingo Francisco I. Madero #105 CP 52400, Colonia Centro
Cosco	Venta de electrónica, computación, muebles y hogar, línea, blanca, electrodomésticos, comida y bebida, vinos y licores, negocios y papelería, ferretería y automotriz. Tel: 01 722 275 7020	Sucursal: Metepec v. S.S. Juan Pablo II 501, Metepec, CP 52140
Wal-Mart Supermercado	Venta de artículos para: cocina, mueblería del hogar y oficina, tecnología, repostería, panadería, lácteo, despensa, salchichería, frutas y verduras, carnes y pescados, congelados, cerveza, vinos y licores, jugo y bebidas, ropa para la familia, higiene, belleza, hogar y accesorios. Tel: 01 722 212 3848	Sucursal: Metepec Dirección: Calle Leona Vicario 502, La Purísima, 52840 Metepec, Méx.
Mercado Municipal de Tenancingo	Venta de frutas y verduras, especias.	Guadalupe victoria Ote esq. Guerrero Ote s/n Col

Fuente: Elaboración propia

Para compra de especias, se considera cada mes ya que es algo que no se echa a perder tan fácil. Este insumo se comprara en el mercado municipal de la zona de Tenancingo.



En los supermercados se encuentra los abarrotes y lácteos, se considera su compra por cada quince días en el Garis de la zona ya que cuenta con una gran variedad y lo que no esté destinado ahí se considera Wal-Mart Supermercado.

Se considera comprar la fruta cada quince días, se debe ser cuidadoso al elegir el proveedor que garantice la calidad, sanidad de los frutos por lo tanto es conveniente tener proveedores en el mercado municipal de Tenancingo.

Los artículos de limpieza se consideran comprar cada mes en Garis de la zona ya que cuenta con una gran variedad en artículos, y lo que no esté destinado ahí se considera Wal-Mart Supermercado.

Los artículos de papelería se consideró la compra cada 3 meses en The Home Depot ya que cuenta con una gran variedad en artículos, y lo que no esté destinado ahí se considera Garis de Tenancingo y Cosco de Metepec.

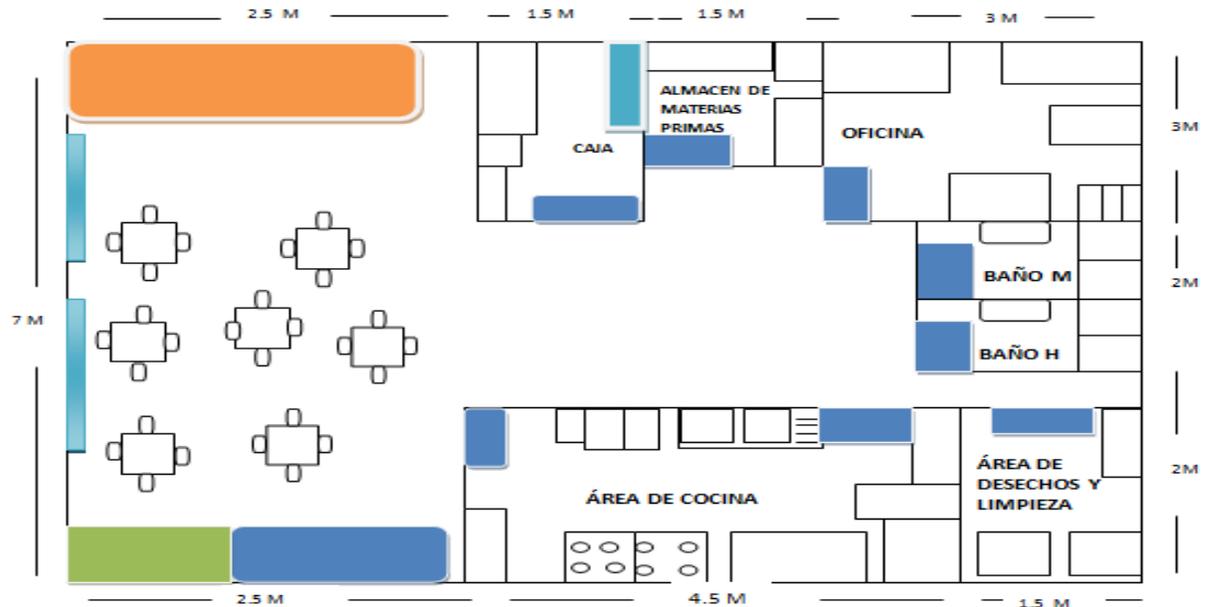
#### **4.3.8 DISEÑO, DISTRIBUCIÓN Y UBICACIÓN DE PLANTAS Y OFICINAS**

El diseño y distribución de planta y oficinas es la forma en que se dispondrán las máquinas, herramientas y los flujos de producción, lo cual permitirá organizar el trabajo eficientemente. (Alcaraz, 2015)

El lugar de trabajo es el espacio físico donde se reúnen personas, equipos, herramientas y materias primas para elaborar un producto y servicio determinado. Para diseñar la distribución de planta es necesario tomar en cuenta la distribución arquitectónica del proceso elaborado con anterioridad, pues a través de él será posible detectar el orden de las actividades y, de esta forma, evaluar cuál es la secuencia óptima del equipo y el lugar más apropiado para las herramientas. (Alcaraz, 2015)

A continuación se muestra la distribución arquitectónica

## ILUSTRACIÓN 7: DISTRIBUCIÓN ARQUITECTÓNICA



Fuente: Elaboración propia

### • TAMAÑO DE LAS INSTALACIONES

De acuerdo a la distribución arquitectónica, las medidas del negocio son las siguientes: los 7 metros de ancho por 8.5 metros que corresponden al área de servicio serán distribuidos en la planta y oficina. El establecimiento está diseñado de la siguiente manera:

**Cocina.** Se realizará la elaboración de los insumos como son: (café, aguas tropicales, repostería tradicional, dulces típicos), que consta de dos refrigeradores, una máquina de hielo, dos estufas con seis quemadores, dos licuadoras, dos extractor de jugos, dos tanque de gas, 1 horno de microondas, una máquina de café, un molino de café, una maquina espresso, una balanza, un termómetro, un fregadero, una panera, una mesa de trabajo, dos anaqueles, una barra de servicio, cristalería, porcelana, serie de cubiertos, moldes para pasteles.

**Almacén.** Se encontraran las materias primas e insumos.

**Área de servicio.** Donde los comensales podrán disfrutar de sus platillos, dicha área contara con siete mesas y cuatro sillas. Además de que se encuentran en las orillas cuatro organizadores de librereros y una plataforma en donde estará la



organización de eventos de obrar literarias, sin embargo cuenta con una pared en blanco donde los que deseen pueden escribir su frase que más les gusta.

**Módulo de atención a clientes.** Está destinado para llevar el control de las ventas, y facturación, se tiene: (dos organizadores de librereros, dulces típicos). Además para atender las necesidades o inquietudes de los comensales para brindar un mejor servicio.

**Área de desechos de limpieza.** Está destinado para guardar todos los artículos de limpieza y lavado.

**Oficina.** Se realiza la elaboración de todos los gastos, tanto de ingresos como egresos, el manejo de la red social Facebook, contrataciones inmediatas del personal cuando sea necesario.

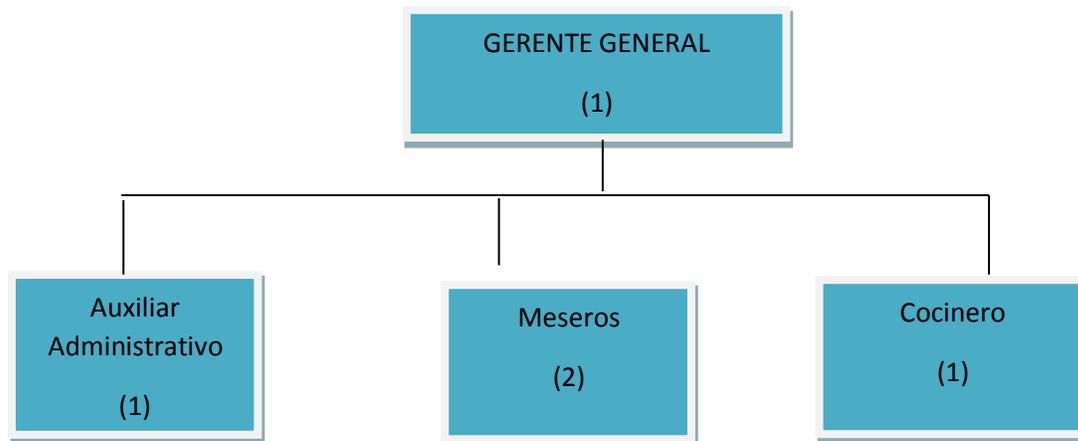
**Sanitarios.** Se encuentran en un área de circulación como es el pasillo.

#### 4.4 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y MARCO LEGAL

##### 4.4.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Al inicio se hará uso del presente organigrama, el cual se puede ir modificando de acuerdo a las condiciones de crecimiento y expansión que se encuentre la empresa. A continuación se muestra en el diagrama organizacional.

##### 4.4.2 DIAGRAMA DE LA EMPRESA CAFETERÍA Y LIBRERÍA NERVO



Fuente: Elaboración propia



#### 4.4.3 DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

Mientras que la empresa se consolida, el propietario de esta realizara las funciones del gerente general y encargado de las compras para disminuir gastos, esto será posible por las funciones y el tiempo que lleva realizarlas.

Al inicio de la empresa contará con 5 trabajadores para su funcionamiento; director general, 1 auxiliar administrativo, 2 meseros, 1 cocinero. Esto es posible hacer funcionar la empresa en su primera etapa y lograr cumplir nuestros objetivos en su parte inicial.

A continuación se presenta la función de cada uno de los empleados de la empresa así como sus salarios.

**TABLA 27: FUNCIONES DE GERENTE GENERAL**

<b>NOMBRE DEL PUESTO: GERENTE GENERAL</b>		
<b>Objetivo del puesto:</b>	Planear y coordinar el servicio y ventas de alimentos y bebidas.	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>		
<b>Edad:</b> 25 a 60	<b>Escolaridad:</b>	Maestría en Administración de negocios
<b>Sexo:</b> Indistinto	<b>Experiencia:</b>	Mínima de 2 años
<b>Estado Civil:</b> Indistinto	<b>Conocimientos:</b>	Lic. Administración de empresas en alimentos y bebidas. 1 año en servicio de producción. Recursos humanos. Manejo de Software Contabilidad Compras y almacén Mercadotecnia Finanzas
<b>FUNCIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar la contratación del personal.</li> <li>• Trato directo con el personal de la cafetería y librería.</li> <li>• Hacer pagos puntuales de salarios.</li> <li>• Trato directo con los proveedores, en base a calidad, precio, facilidades de pago.</li> <li>• Programar las compras de acuerdo al volumen de producción.</li> <li>• Recibir los insumos.</li> <li>• Control de almacén.</li> <li>• Elaborar recetas estándar para tener un control de producción y costos.</li> <li>• Controlar los medios publicitarios.</li> <li>• Control de finanzas.</li> </ul>		

Fuente: Elaboración propia



**TABLA 28: FUNCIONES DE AUXILIAR ADMINISTRATIVO**

<b>NOMBRE DEL PUESTO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO</b>		
<b>Objetivo del puesto:</b>	Planear y coordinar el servicio de cobranza a clientes y proveedores.	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>		
<b>Edad:</b> 25 a 60	<b>Escolaridad:</b>	Preparatoria con carrera técnica en administración
<b>Sexo:</b> Indistinto	<b>Experiencia:</b>	Mínima de 2 años
<b>Estado Civil:</b> Indistinto	<b>Conocimientos:</b>	Conocimientos en administración. Ventas. Manejo de caja registradora. 1 año en servicio de cobranzas y atención a clientes. Manejo de Software Contabilidad.
<b>FUNCIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encargada de caja.</li> <li>• Auxiliar administrativo del gerente general en control de gastos como: (pedir facturas a nuestros clientes, pagos de proveedores)</li> <li>• Elaboración de facturas.</li> <li>• Se encarga junto con los meseros del montaje de la organización de eventos de obras literarias.</li> <li>• Asignar las tareas a los meseros.</li> <li>• Realizar corte de caja.</li> <li>• Llevar el reporte de comentarios de los clientes acerca del producto y servicio.</li> <li>• Atender las llamadas de nuestros clientes.</li> </ul>		

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 29: FUNCIONES DE MESEROS**

<b>NOMBRE DEL PUESTO: MESERO</b>		
<b>Objetivo del puesto:</b>	Servir los alimentos y bebidas de los clientes en el orden solicitado.	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>		
<b>Edad:</b> 18 a 60	<b>Escolaridad:</b>	Preparatoria
<b>Sexo:</b> Indistinto	<b>Experiencia:</b>	Mínima de 2 años
<b>Estado Civil:</b> Indistinto	<b>Conocimientos:</b>	Servicio de alimentos y bebidas. Servicio al cliente. Conocimientos en el área de alimentos y bebidas.
<b>FUNCIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolver las quejas de los clientes e informal al gerente general.</li> <li>• Servicio al cliente y en caso de que se requiera sugerir al comensal.</li> <li>• Mantener limpio la cafetería.</li> <li>• Realizar el montaje de las mesas.</li> <li>• Se encarga del montaje de la organización de eventos de obras literarias.</li> <li>• Tomar la orden de alimentos y bebidas presentando un servicio amable, eficiente.</li> <li>• Llevar la orden en cocina para solicitar los alimentos y bebidas que ordeno el cliente.</li> <li>• Verificar que los alimentos y bebidas sean correctos.</li> <li>• Retirar los utensilios y servilletas sucias cuando el cliente termine.</li> <li>• Despedir al cliente agradeciendo su visita.</li> <li>• Limpiar la mesa una vez que se desocupe.</li> <li>• Lavar y acomodar los utensilios.</li> <li>• Dejar el área limpio y ordenado.</li> <li>• Realizar limpieza profunda.</li> </ul>		

Fuente: Elaboración propia



**TABLA 30: FUNCIONES DE COCINERO**

<b>NOMBRE DEL PUESTO: COCINERO</b>		
<b>Objetivo del puesto:</b>	Realizar los alimentos y bebidas conforme a la receta estándar	
<b>PERFIL DEL PUESTO</b>		
<b>Edad:</b> 18 a 60	<b>Escolaridad:</b>	Preparatoria con carrera en gastronomía
<b>Sexo:</b> Indistinto	<b>Experiencia:</b>	Mínima de 2 años
<b>Estado Civil:</b> Indistinto	<b>Conocimientos:</b>	Elaboración en alimentos y bebidas.
<b>FUNCIONES</b>		
Encargada de supervisar que se cumplan con los lineamientos de higiene y sanidad. Mantener el almacén, refrigerador, máquinas de cafés, máquina de hielo, limpio y organizado. Control de inventario de los insumos que falten e informarle al gerente general de lo que falte. Elaborar los productos a través de las recetas estándar. Almacenar y refrigerar la materia prima que no se ocupe. Dejar el área limpia y ordenada. Realizar limpieza profunda.		

Fuente: Elaboración propia

#### 4.4.4 COMO SE INTEGRA EL SALARIO

El salario se integra por los pagos hechos en efectivo, por una cuota diaria, gratificaciones, percepciones, habitación, primas, comisiones, prestaciones en especie y cualquier otra cantidad o prestación que se entregue al trabajador por su trabajo. (Arias, 2006)

A todo cálculo de mano de obra, ya sea directa o indirecta, se debe agregar al menos un 35% de prestaciones sociales. Esto significa que sobre el sueldo base anual hay que agregar vacaciones, días festivos, aguinaldo, y otros, lo cual suma, en promedio, un 35% adicional. (Baca, 2001)

#### 4.4.5 SALARIO

A continuación la siguiente tabla muestra lo salarios de cada trabajador

**TABLA 31: SALARIOS MENSUALES**

SALARIOS MENSUALES					
PUESTO	Nº de puestos	Sueldo	Retenciones	Sueldo mensual	Total nómina mensual
			35%		
Gerente General	1	\$9,000.00	\$3150.00	\$12,,150.00	\$12,150.00
Auxiliar administrativo	1	\$6,000.00	\$2,100.00	\$8,100.00	\$8,100.00
Meseros	1	\$3,500.00	\$1,225.00	\$4,725.00	\$9,4500.00
Cocinero	1	\$4,000.00	\$4000.00	\$5,400.00	\$5,400.00
	<b>5</b>			<b>\$30,375.00</b>	<b>\$35,100.00</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 4.4.6 MARCO LEGAL

La empresa es un conjunto de recursos organizados por el titular (emprendedor), con el fin de realizar actividades de producción o de intercambio de bienes o servicios que satisfacen las necesidades de un mercado en particular. (Alcaraz, 2015)

La empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, estará constituida como persona física en régimen de incorporación fiscal. Realiza únicamente actividades empresariales, enajenan bienes o prestan un servicio, ya que sus ingresos no exceden de 2 millones de pesos.

Cuando se pretende constituir legalmente una empresa es importante tomar en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C).
- Aviso de apertura del establecimiento.
- Avisos de funcionamiento.
- Licencia de funcionamiento.
- Formato de cofepris (Anexo 4) este se llenara al cabo del primer año, cuando la empresa ya haya alcanzado una madurez.

**TABLA 32: REQUISITOS DEL MARCO LEGAL DE LA EMPRESA**

<b>INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (R.F.C)</b>		
<b>DEPENDENCIA</b>	<b>DATOS DE LA DEPENDENCIA</b>	<b>PROCESO</b>
Secretaría de Hacienda y Crédito Público	Blvd. Solidaridad las Torres 109, Providencia, La-colonia, Residencial la Providencia, 52177 Metepec, Méx. Tel: 01 55 6272 2728	Ingresar a <a href="https://www.sat.gob.mx/home">https://www.sat.gob.mx/home</a> <b>Llevar en original:</b> Acta de nacimiento o CURP. Comprobante de domicilio. Identificación personal. Número de folio asignado que se proporcionó al realizar el envío de la preinscripción. <b>Al finalizar el trámite de inscripción se recibe:</b> Copia de la solicitud de inscripción. Cédula de identificación fiscal o Constancia de registro. Guía de obligaciones. Acuse de inscripción al RFC.
<b>Aviso de apertura del establecimiento</b>		
<b>DEPENDENCIA</b>	<b>DATOS DE LA DEPENDENCIA</b>	<b>PROCESO</b>
Secretaría de Hacienda y Crédito Público	Blvd. Solidaridad las Torres 109, Providencia, La-colonia, Residencial la Providencia, 52177 Metepec, Méx. Tel: 15562722728	Ingresar a <a href="https://www.sat.gob.mx/home">https://www.sat.gob.mx/home</a> Seleccionar “Apertura de establecimiento” y llenar los datos solicitados. Al concluir el trámite se deberá imprimir el “Acuse de movimientos de actualización de situación fiscal” y conservarlo como comprobante de haber presentado el Aviso de apertura de establecimiento por internet.
<b>Avisos de funcionamiento sanitario</b>		
<b>DEPENDENCIA</b>	<b>DATOS DE LA DEPENDENCIA</b>	<b>PROCESO</b>
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios	Josefa Ortiz de Domínguez, Esquina Morelos n° 200 Col. San Sebastián, Toluca México. Tel: 7222773570	Ingresar a <a href="https://www.gob.mx/cofepris">https://www.gob.mx/cofepris</a> Al finalizar del trámite se recibe: Acuse de “Aviso de funcionamiento”, cuya vigencia es por tiempo indeterminado. Anexo 4
<b>Licencia de funcionamiento</b>		
<b>DEPENDENCIA</b>	<b>DATOS DE LA DEPENDENCIA</b>	<b>PROCESO</b>
Área de Desarrollo Económico del Municipio de Tenancingo Estado de México.	Juárez Pte. n° 211 Col. Centro Tenancingo, México. Tel: 714 10 30880	<b>Llevar copias:</b> Licencia de funcionamiento sistema de apertura rápida (SARE) del H. Ayuntamiento de Tenancingo. El formato de (SARE) ver en Anexo 3 Formato de solicitud. Identificación de la persona que realiza el trámite. Acta constitutiva en caso de ser persona moral. Croquis de ubicación. Contrato de arrendamiento.



		<p>En materia de protección civil se debe contar con: instalaciones eléctricas ocultas, botiquín de primeros auxilios, señalamientos, extinguidor. Licencia de uso de suelo, fotografía de la fachada del negocio.                  Costo: \$1,017.00                  Anuncios publicitarios: \$1632.00</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Elaboración propia

La empresa: “Cafetería y Librería Nervo”, como persona física que contrata trabajadores, debe realizar el trámite Alta patronal e Inscripción en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), para cumplir con sus obligaciones patronales. (IMSS, 2019).

**TABLA 33: ALTA PATRONAL DEL (IMSS)**

ALTA PATRONAL E INSCRIPCION EN EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS)		
DEPENDENCIA	DATOS DE LA DEPENDENCIA	PROCESO
Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)	Dirección: Paseo de los Insurgentes S/N, San Diego, 52400 Tenancingo de Degollado, Méx. Horario: 9 a 3 pm Teléfono: 714 142 0900	<p><b>1. Darse de alta en el IMSS como patrón</b>                      Requisitos:                      Estar constituido como empresa.                      Comprobante de domicilio.                      Darse de alta en Hacienda.                      Registrar por lo menos un empleado.                      Llenar formato de inmobiliario.                      Proceso a desempeñar como empresa.                      Obtención de firma digital                      Obtención del Sistema único de Autodeterminación (SUA) actualizado en la página <a href="http://www.imss.gob.mx">www.imss.gob.mx</a></p> <p><b>2. Afiliar a los trabajadores al registro patronal realizado en el IMSS</b>  <b>Pre afiliación al IMSS cuando es primer empleo.</b>                      Debe solicitar un folio de afiliación a través de la página web del Instituto.                      El empleado debe presentar acta de nacimiento y comprobante de domicilio.                      Si ya cotiza, la afiliación se hace con su número del IMSS.</p>

Fuente: Elaboración propia



## 4.5 ESTUDIO FINANCIERO

En el estudio financiero se muestra el desarrollo en el cual analizaremos cuantitativamente los indicadores de la evaluación financiera si se acepta el plan de negocios o se rechaza. En el caso de: “Cafetería y Librería Nervo” se llevara a cabo un estudio financiero que comprenderá una proyección de tres años.

### 4.5.1 LA INVERSIÓN TOTAL

La inversión total que requiere la empresa: “Cafetería y Librería Nervo” al inicio de sus actividades es de \$204,057.07 pesos y está conformada por la inversión inicial fija en activos y el capital de trabajo.

**TABLA 34: FINANCIAMIENTO DE LA INVERSIÓN**

FINANCIAMIENTO DE LA INVERSIÓN	
Monto de la inversión Inicial fija	\$185,003.47
Monto de la Inversión en capital de trabajo	\$19,053.61
<b>Monto de la Inversión inicial total</b>	<b>\$204, 057.07</b>

Fuente: Elaboración propia

### 4.5.2 INVERSIÓN INICIAL

La empresa “Cafetería y Librería Nervo” integra su inversión inicial en activos por un total de \$185,003.47 pesos y consta de: infraestructura, mobiliario y equipo, maquinaria y equipo y equipo de cómputo para su funcionamiento.

**TABLA 35: INVERSIÓN INICIAL**

INVERSIÓN INICIAL	
CONCEPTO	IMPORTE
Infraestructura	\$9,396.55
Mobiliario y Equipo	\$46,593.10
Maquinaria y Equipo	\$106,092.26
Equipo de computo	\$22,921.55
<b>Total inversión inicial</b>	<b>\$185,003.47</b>

Fuente: Elaboración propia

A continuación se muestra el desglose de cada uno de estos activos.

**TABLA 36: INFRAESTRUCTURA**

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
Pintura	1	\$3,000.00
Rotulación	1	\$2,000.00
Instalaciones eléctrica	3	\$900.00
Baño	1	\$2,000.00
Cocina	1	\$3,000.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$10,900.00</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 37: MOBILIARIO Y EQUIPO**

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
Mesas y sillas	7	\$2999.00
Mesa de Trabajo	1	\$6960.00
Fregadero	1	\$2037.00
Panera mana	1	\$1900.00
Termómetro	1	\$149.00
Anaqueles	6	\$549.00
Organizador de librero	5	\$1099.00
Menús y pizarras	2	\$699.00
Extintor	1	\$1624.00
Escritorio	2	\$3468.98
Silla de oficina	3	\$250.00
Archivero	1	\$1400.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$54,048.00</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 38: MAQUINARIA Y EQUIPO**

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
Estufas	2	\$9269.00
Licadoras	2	\$1999.00
Extractor de jugo	2	\$2169.00
Gas tanque	2	\$800.00
Refrigerador	2	\$8290.00
Horno de Microondas	1	\$5266.00
Máquina de hielo	1	\$2000.00
Máquina de café	1	\$2065.00
Dispensador de leche event	2	\$165.92
Molino de café	1	\$472.00
Máquina de espresso	1	\$5599.00
Balanza	1	\$599



<b>Porcelana:</b>		
Tazas	100	\$29.00
Platos	150	\$27.00
Tazas blanches para café	50	\$35.00
Taza café moka	50	\$42.00
Cafetera 540 ml	4	\$229.00
<b>Cristalería:</b>		
Vaso largo regular 350 ml	100	\$8.00
Vaso para latte	100	\$35.00
Vaso para expresso	100	\$35.00
Jarra para espumar leche	4	\$1999.00
Jarra térmica 1.5 lt	6	\$349.00
Manson jarra 520 ml	10	\$23.00
Tarro irish café 230 ml	50	\$32.00
Tarro cafetero crisa 350 ml	50	\$60.00
Vaso cafetero 260 ml	50	\$7.00
Vaso chupito	3	\$192.78
Panera mana(chicos)	15	\$34.00
Azucarera (chicos)	15	\$59.00
Flanera 164 ml	50 pzas	\$6.00
Jarras de vidrio	4	\$180.00
Refractario	2	\$321.00
<b>Serie de cubiertos:</b>		
Cuchillo mesa azalea	100	\$17.00
Cuchillos cocina Athus	6	\$105.00
Cuchillo chef	3	\$369.00
Duya	3	\$149.00
Miserable	3	\$259.00
Rodillo	3	\$287.19
Cuchara moka	100	\$9.00
<b>Otros:</b>		
Servilleteros triangular	15	\$72.00
Charola para servicio	10	\$130.00
Exprimidor	2	\$130.00
Colador	3	\$70.00
Abrelatas	2	\$70.00
Moldes para hornear tartas	10	\$39.00
Moldes para hornear pastel	10	\$39.00
Despachador de papel	2	\$890.00
Pala pastelera	4	\$39.00
Juego de cucharas medidoras	4	\$39.00

## “Cafetería y Librería Nervo”



Mantelitos	100	\$24.91
Tacho para borra de café	1	\$4940.67
Engrapadora	1	\$533.60
Carro de limpieza	1	\$3009.00
<b>TOTAL</b>		<b>106,092.26</b>

Fuente: Elaboración propia

### TABLA 39: EQUIPO DE CÓMPUTO

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO
Computadoras	1	\$18999.00
Impresora de tiket	1	\$2500.00
Impresoras	1	\$5090.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$26,589.00</b>

Fuente: Elaboración propia

En el artículo 35 y 36 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta señala que se debe aplicar un 20% de depreciación para la maquinaria y equipo de restaurantes y un 10% al mobiliario y equipo.

El capital de trabajo está representado por el capital adicional con el que ha de contar para que comience a funcionar una empresa; esto es, hay que financiar la primera producción antes de recibir ingresos; entonces, debe comprarse materia prima, pagar mano de obra directa que la transforme, otorgar crédito en las primeras ventas y contar con cierta cantidad en efectivo para sufragar los gastos diarios de la empresa. (Baca, 2001)

En la ilustración 7, se determina un capital de trabajo de \$19,053.61 para el inicio de las operaciones de la “Cafetería y Librería Nervo”, considerando inventarios, cuentas por pagar y cuentas por cobrar para aumentar las ventas, ya que si el cliente pide una organización de eventos de obras literarias, se le cobrará una parte el día que lo solicite y podrá pagar el resto hasta el día de la organización.



ILUSTRACIÓN 8: CAPITAL DE TRABAJO

CAPITAL DE TRABAJO		19,053.61
<b>Cuentas por Cobrar:</b>	Plazo promedio de cobro:	15 Días
Ventas a crédito	Ventas de contado	Total de ventas
5%	95%	100%
<b>Inventarios:</b>	Inventario requerido para el siguiente periodo de las	15%
<b>Cuentas por Pagar:</b>	Plazo promedio de pago	30 Días
Compras a crédito	Compras de contado	Total de compras
12%	88%	100%

Fuente: Elaboración propia

4.5.3 FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Para formarse, toda empresa debe realizar una inversión inicial. El capital que forma esta inversión puede provenir de personas físicas (inversionistas), personas morales (otras empresas), instituciones de crédito (bancos) o una mezcla de estos.

Si la empresa logra conseguir dinero barato (capitales pedidos en préstamo a tasas mucho más bajas que las vigentes en las instituciones bancarias) en sus operaciones, es posible demostrar que esto le ayudará a elevar considerablemente el rendimiento sobre su inversión. (Baca, 2001)

En la Tabla 40, indica las fuentes de financiamiento, los porcentajes y los montos respecto a los \$204,057.00 que se requieren de inversión total. Para elevar el rendimiento sobre la inversión el propietario de la empresa aportará \$118,353.00 que representa el 58% de la inversión. Asimismo se pretende solicitar un crédito bancario a corto plazo (12 meses) de \$85, 704.00 que representa el 42% de la inversión total a una tasa de interés del 12%, dando un capital contable de \$118,353.00 como se ve en la tabla 41. Costo de Financiamiento reuniendo la cantidad requerida de \$204,057.00.

**TABLA 40: FUENTES DE FINANCIAMIENTO**

FUENTES	PORCENTAJE	MONTO
Capital Contable	58%	\$118,353.00
Créditos Bancos C/P	42%	\$85,704.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$204,057.00</b>

Fuente: Elaboración propia

**TABLA 41: COSTO DE LAS FUENTES DE FINANCIAMIENTO**

COSTO DE LAS FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
Tasa de interés nominal de los créditos bancarios		Plazos (meses)
Crédito Bancario C/P	12%	12

Fuente: Colpatria multibancaria del grupo Scotiabank, 2018

#### 4.5.4 PRONÓSTICO DE INGRESOS

En la tabla 42, se representa el volumen de ventas mensuales que se pronostica vender en promedio los productos y servicios, considerando el peor escenario en un periodo mensual.

**TABLA 42: PRONÓSTICO DE VOLUMEN DE SERVICIOS MENSUALES**

VOLUMEN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS MENSUALES	
CONCEPTO	CANTIDAD
Café	720
Pasteles	810
Postres	744
Organización de eventos	2
Dulces típicos	680
Aguas tropicales	960

Fuente: Elaboración propia

En la presente tabla 43, se representan los precios que tendrán los servicios. En la tabla 44, se pronostica que tendrá ingresos al inicio del año de sus operaciones por \$139,487.00 y transcurridos 36 meses se estima llegar a \$169,724.00 pesos considerando un incremento sostenido del 4.01 % anualizado y las temporadas efectivas (enero, marzo, abril, octubre, noviembre, diciembre).



**TABLA 43: PRECIOS DE PRODUCTO Y SERVICIO**

PRECIOS DEL SERVICIO	
CONCEPTO	PRECIO
Café	\$48.00
Pasteles	\$60.00
Postres	\$31.00
Organización de eventos	\$600.00
Dulces típicos	\$20.00
Aguas tropicales	\$15.00

Fuente: Elaboración propia

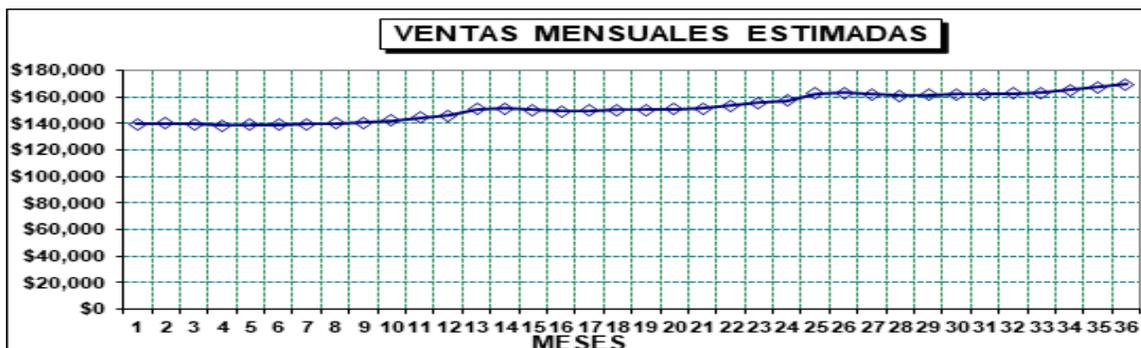
**TABLA 44: PRONÓSTICO DE VENTAS MENSUALES ESTIMADAS**

VENTAS MENSUALES ESTIMADAS					
Meses	Monto	Meses	Monto	Meses	Monto
<b>1</b>	\$139,487.00	<b>13</b>	\$150,840.00	<b>25</b>	\$162,630.00
<b>2</b>	\$140,325.00	<b>14</b>	\$151,293.00	<b>26</b>	\$163,118.00
<b>3</b>	\$139,338.00	<b>15</b>	\$150,229.00	<b>27</b>	\$161,971.00
<b>4</b>	\$138,359.00	<b>16</b>	\$149,173.00	<b>28</b>	\$160,832.00
<b>5</b>	\$138,774.00	<b>17</b>	\$149,620.00	<b>29</b>	\$161,315.00
<b>6</b>	\$139,190.00	<b>18</b>	\$150,069.00	<b>30</b>	\$161,799.00
<b>7</b>	\$139,608.00	<b>19</b>	\$150,519.00	<b>31</b>	\$162,284.00
<b>8</b>	\$140,027.00	<b>20</b>	\$150,971.00	<b>32</b>	\$162,771.00
<b>9</b>	\$140,447.00	<b>21</b>	\$151,424.00	<b>33</b>	\$163,259.00
<b>10</b>	\$142,277.00	<b>22</b>	\$153,397.00	<b>34</b>	\$165,386.00
<b>11</b>	\$144,131.00	<b>23</b>	\$155,396.00	<b>35</b>	\$167,541.00
<b>12</b>	\$146,009.00	<b>24</b>	\$157,421.00	<b>36</b>	\$169,724.00

Fuente: Elaboración propia

Las ventas mensuales que estima tener la empresa: “Cafetería y Librería Nervo” tienden a ser ascendentes desde el inicio de sus operaciones y hasta el mes 36.

**GRÁFICA 12 PRONÓSTICO DE VENTAS MENSUALES ESTIMADAS**



Fuente: Elaboración propia



#### 4.5.5. DETERMINACIÓN DE COSTOS DE VENTA O FABRICACIÓN

En la tabla 45, se muestra el costo promedio de Materias Primas para la elaboración de los productos y servicios mensuales de: “Cafetería y Librería Nervo”.

**TABLA 45: COSTO PROMEDIO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

PRECIOS DEL PRODUCTO			
CONCEPTO	CANTIDAD A PRODUCIR MENSUAL	COSTO DE PRODUCCIÓN UNITARIO	COSTO DE PRODUCCIÓN MENSUAL
Café	720	\$22.14	\$15,940.80
Pasteles	810	\$12.83	\$10,392.30
Postres	744	\$8.37	\$6,227.28
Dulces típicos	680	\$8.10	\$5,508.00
Aguas tropicales	960	\$5.06	\$4,857.60
<b>COSTO MENSUAL</b>			<b>\$42,925.98</b>

NOTA: El costo unitario promedio no contempla los gastos de empaque

#### 4.6 ANÁLISIS DEL COSTO

##### 4.6.1 MANO DE OBRA

En la tabla 46, la empresa “Cafetería y Librería Nervo” requiere al inicio de sus operaciones de tres personas en el área mano de obra de producción y servicios.

**TABLA 46: MANO DE OBRA ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS**

MANO DE OBRA ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS				
PUESTO	N <sup>a</sup> de puestos	Retenciones	Sueldo mensual	Total nómina mensual
		35%		
Mesero	2	\$1,225.00	\$4,725.00	\$9,450.00
Cocinero	1	\$1,400.00	\$5,400.00	\$5,400.00
	<b>3</b>	<b>\$2,625.00</b>	<b>\$10,125.00</b>	<b>\$14,850.00</b>

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 47, para el área administrativa la empresa “Cafetería y Librería Nervo” requiere al inicio de sus operaciones a dos personas considerado como gerente y auxiliar administrativo.



**TABLA 47: MANOS DE OBRA DE ADMINISTRACIÓN**

MANO DE OBRA ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
PUESTO	N <sup>a</sup> de puestos	Retenciones	Sueldo mensual	Total nómina mensual
		35%		
Gerente	1	\$3,150.00	\$12,150.00	\$12,150.00
Aux. Administrativo	1	\$2100.00	\$8,100.00	\$8,100.00
	<b>2</b>	<b>\$5,250.00</b>	<b>\$20,250.00</b>	<b>\$20,250.00</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 4.6.2 PRONÓSTICO DE GASTOS DE OPERACIÓN

#### 4.6.3 GASTOS DE PRODUCCIÓN

Los gastos son todos aquellos pagos que tiene que llevar a cabo cualquier persona o empresa para poder operar y se clasifican en:

**Gastos de administración.** Es la remuneración del personal y sus prestaciones, dentro de ellas están salarios base, vacaciones, aguinaldo, Seguro Social, SAR, INFONAVIT, impuesto sobre remuneraciones, otras prestaciones, uniformes y alimentación.

**Gastos de operación.** Son las del local y su mantenimiento: arrendamientos, energía eléctrica, agua, teléfono, gas, depreciaciones y amortizaciones, impuestos locales (licencia de funcionamiento, predial, impuesto sobre ventas de bebidas alcohólicas), trabajos varios de mejora del local, suministros, papelería, seguros y fianzas.

**Gastos de venta.** Son todas aquellas erogaciones que están encaminadas a incrementar las ventas: gastos de publicidad y algunas promociones que no representen descuentos (ya que éstas no son un gasto, sino una disminución de las ventas).

**Gastos financieros.** Son todas aquellas comisiones e intereses cobrados por los bancos o cualquier entidad: intereses por préstamos bancarios, intereses por pagos extemporáneos a proveedores o acreedores diversos, comisión por cobro a clientes con tarjeta de crédito y vales de alimentos. (Cuevas, 2007)

Los gastos de producción que tendrá la empresa “Cafetería y Librería Nervo” están descritos en el presente cuadro teniendo un total de \$8,997.64 pesos mensuales. A continuación se muestran en la tabla 48.



**TABLA 48: GASTOS INDIRECTOS FIJOS MENSUAL**

<b>GASTOS INDIRECTOS FIJOS MENSUALES</b>	
<b>GASTOS ÁREA DE SERVICIOS</b>	
Luz	\$400.00
Agua	\$100.00
Renta	\$7,000.00
Consumibles	\$500.00
Productos de limpieza	\$474.57
Comunicaciones	387.07
Publicidad	\$136.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$8,997.64</b>

Fuente: Elaboración propia

#### 4.6.4 GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

Los gastos de administración que tendrá la empresa “Cafetería y Librería Nervo” están descritos en el presente cuadro teniendo un total de \$21,323.23 pesos mensual como se muestra en la tabla 49.

**TABLA 49: GASTOS DE ADMINISTRACIÓN MENSUAL**

<b>GASTOS DEL ÁREA DE ADMINISTRACIÓN</b>	
Sueldos	\$20,250.00
Papelería	\$573.23
Publicidad	1,400.00
Honorarios	\$500.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$21,323.23</b>

Fuente: Elaboración propia

### 4.7 ANÁLISIS DE ESTADOS FINANCIEROS

#### 4.7.1 ESTADO DE RESULTADOS

El estado de resultados son procedimientos que mide la rentabilidad de una empresa e informa cada movimiento que se hace en un período determinado. En el cual se muestra todos los ingresos (ventas, productos financieros y otros ingresos) y egresos (costos, gastos, gastos financieros, otros gastos e impuestos) que tuvo la empresa durante un lapso de tiempo, calculando su diferencia se obtenga la utilidad.



#### 4.7.2 BALANCE GENERAL

El balance general presenta la situación de la empresa en un momento particular al mostrar, a una fecha determinada, los activos, pasivos, capital contable de una empresa. (Alcaraz, 2015).

#### 4.7.3 FLUJO DE EFECTIVO

El flujo de efectivo es el estado financiero que muestra el total de efectivo que ingresó, o salió de la empresa, durante un periodo determinado. (Alcaraz, 2015).

A continuación se muestran el estado de resultados, el balance general y el flujo de efectivo de: “Cafetería y Librería Nervo”, para los tres años contables.

#### 4.7.4 ESTADOS DE RESULTADOS PRONOSTICADOS

En el Estado de resultados se muestran los ingresos y egresos, así como la utilidad o pérdida del ejercicio. En la ilustración 9 se muestra el Estado de Resultados, se espera una utilidad del primer año \$ 315,642.00, del segundo año \$377,085.00, el tercer año \$440,336.00, siempre y cuando se vendan los productos y servicios pronosticados.

#### ILUSTRACIÓN 9: ESTADO DE RESULTADOS

<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>			
<b>Cafetería y Librería Nervo</b>			
<b>RFC: PRLR891229</b>			
<b>Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2022</b>			
Concepto	año 1	año 2	año 3
Ingresos por productos	1,687,970	1,820,352	1,962,630
Ingresos por servicios	-	-	-
<b>Ventas</b>	<b>1,687,970</b>	<b>1,820,352</b>	<b>1,962,630</b>
<b>Gastos variables</b>			
Gastos fijos	122,865	127,361	132,023
Sueldos y salarios	421,200	421,200	421,200
Gastos Variables	542,295	564,037	586,650
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-
Depreciación y Amortización	22,145	22,145	22,145
<b>Total costos y gastos</b>	<b>1,108,504</b>	<b>1,134,743</b>	<b>1,162,018</b>
<b>Utilidad (pérdida) de Operación</b>	<b>579,466</b>	<b>685,609</b>	<b>800,612</b>
Gastos financieros corto plazo	5,571	-	-
Gastos financieros largo plazo	-	-	-
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>573,895</b>	<b>685,609</b>	<b>800,612</b>
35% ISR 35%	200,863	239,963	280,214
10% PTU 10%	57,390	68,561	80,061
<b>Utilidad (pérdida neta)</b>	<b>315,642</b>	<b>377,085</b>	<b>440,336</b>

Nombre y Firma por la persona que  
Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

Para un mejor análisis en el Anexo 5 se encuentra el Estado de Resultados pronosticado de manera más detallada para los tres años contables.

#### 4.7.5 BALANCE GENERAL PRONOSTICADOS

En el Balance General se muestran los activos y pasivos y capital contable. En la ilustración 10 se muestra el Balance General de: “Cafetería y Librería Nervo”, se espera un Capital Contable del primer año \$ 433,995.00, del segundo año \$811,080.00, el tercer año \$1, 251,417.00, siempre y cuando se vendan los productos y servicios pronosticados.

### ILUSTRACIÓN 10: BALANCE GENERAL

<b>BALANCE GENERAL</b>				
<b>Cafetería y Librería Nervo</b>				
<b>RFC: PRLR891229</b>				
<b>Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2022</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	
<b>ACTIVO</b>				
<b>Activo circulante</b>				
Caja y bancos	\$250,397	\$647,795	\$1,109,135	
Clientes	\$3,650	\$3,936	\$4,243	
Inventarios.	\$22,626	\$24,394	\$25,459	
<b>Total activo circulante</b>	<b>\$276,673</b>	<b>\$676,125</b>	<b>\$1,138,837</b>	
<b>Activo Fijo</b>				
Gastos de Instalación	\$9,397	\$9,397	\$9,397	
Mobiliario y equipo	\$46,593	\$46,593	\$46,593	
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	-\$4,659	-\$9,319	-\$13,978	
Maquinaria y equipo	\$106,092	\$106,092	\$106,092	
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	-\$10,609	-\$21,218	-\$31,828	
Equipo de computo	\$22,922	\$22,922	\$22,922	
Dep.Acum. de equipo de computo	-\$6,876	-\$13,753	-\$20,629	
<b>Total activo fijo</b>	<b>\$162,858</b>	<b>\$140,713</b>	<b>\$118,568</b>	
<b>Activo total</b>	<b>\$439,531</b>	<b>\$816,838</b>	<b>\$1,257,406</b>	
<b>Pasivo Circulante</b>				
Proveedores	\$5,536	\$5,758	\$5,989	
Créditos bancarios	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	
<b>Total pasivo circulante</b>	<b>\$5,536</b>	<b>\$5,758</b>	<b>\$5,989</b>	
<b>Pasivo largo plazo</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	
<b>Pasivo total</b>	<b>\$5,536</b>	<b>\$5,758</b>	<b>\$5,989</b>	
<b>Capital Contable</b>				
Capital social	118,353	118,353	118,353	
Resultados de ejercicios anteriores	286,795	658,791	1,093,635	
Resultado del ejercicio	28,848	33,937	39,429	
<b>Total Capital Contable</b>	<b>\$433,995</b>	<b>\$811,080</b>	<b>\$1,251,417</b>	
<b>Pasivo + Capital</b>	<b>\$439,531</b>	<b>\$816,838</b>	<b>\$1,257,406</b>	

Nombre y Firma de la  
persona que Elaboró

Nombre y Firma Revisor

Fuente: Elaboración propia



Para un mejor análisis en el Anexo 6 se encuentra el Balance General pronosticado de manera más detallada para los tres años contables.

#### 4.7.6 FLUJO DE EFECTIVO PRONOSTICADOS

En el Flujo de Efectivo se van registrando todas las operaciones constantes de: “Cafetería y Librería Nervo”, tanto de entradas como salidas de dinero. En la ilustración 11 se muestra el Flujo de Efectivo.

### ILUSTRACIÓN 11: FLUJO DE EFECTIVO

#### ESTADO FLUJO DE EFECTIVO

#### Cafetería y Librería Nervo

RFC: PRLR891229

Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2022

CONCEPTO	año 1	año 2	año 3
Utilidad neta	315,642	377,085	440,336
+ depreciación y amortización	22,145	22,145	22,145
<b>Generación bruta de efectivo</b>	<b>337,787</b>	<b>399,230</b>	<b>462,481</b>
<u>Usos Operativos</u>			
Financiamiento a cuentas por cobrar	- 3,650	- 285	- 308
Financiamiento a inventarios	- 22,626	- 1,768	- 1,064
<b>Total usos operativos</b>	<b>- 26,276</b>	<b>- 2,054</b>	<b>- 1,372</b>
<u>Fuentes Operativas</u>			
Financiamiento (amort.) proveedores	5,536	222	231
<b>Total fuentes operativas</b>	<b>5,536</b>	<b>222</b>	<b>231</b>
<b>Generación Neta Operativa</b>	<b>317,047</b>	<b>397,398</b>	<b>461,341</b>
Recursos por financiamiento largo plazo	-	-	-
Amortización de créditos bancarios largo plazo	-	-	-
<b>Financiamiento neto con costo</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<u>Usos no operativos</u>			
Venta (inversión) en activos fijos	- 185,003	-	-
<b>Total de usos no operativos</b>	<b>- 185,003</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<u>Fuentes no operativas</u>			
Aportaciones (retiros) de capital	118,353	-	-
<b>Total fuentes no operativas</b>	<b>118,353</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Generación de flujo no operativa</b>	<b>- 66,650</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Generación Neta de Flujo de Efectivo</b>	<b>250,397</b>	<b>397,398</b>	<b>461,341</b>
Caja inicial	-	250,397	647,795
<b>Caja final</b>	<b>250,397</b>	<b>647,795</b>	<b>1,109,135</b>

Nombre y Firma de la persona que Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

Fuente: Elaboración propia

Para un mejor análisis en el Anexo 7 se encuentra el Estado de Flujo de Efectivo pronosticado de manera más detallada para los tres años contables.



## 4.8 PUNTOS A ANALIZAR

- ✓ Análisis de las razones financieras de liquidez
- ✓ Análisis de las razones financieras de administración de activos.
- ✓ Análisis de las razones financieras de apalancamiento financiero o de endeudamiento
- ✓ Análisis de las razones financieras de rentabilidad

### 4.8.1 ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE LIQUIDEZ

#### 4.8.2 CAPITAL DE TRABAJO NETO

**CNT = ACTIVO – PASIVO**

$$\text{CNT} = 439,531.42 - 5,536.01 = 433,995.00$$

El resultado nos muestra el excedente del activo sobre el pasivo por \$433,995.00 con lo cual se puede decir que la empresa “Cafetería y Librería Nervo” tiene capacidad de cubrir sus pasivos a corto plazo.

#### 4.8.3 ÍNDICE DE SOLVENCIA

$$\text{IS} = \frac{\text{ACTIVO}}{\text{PASIVO}}$$

$$\text{IS} = \frac{439,531.42}{5,536.01}$$

$$\text{IS} = 79.39$$

La empresa tiene en promedio una solvencia de \$79.39 es decir, que por cada peso que la empresa “Cafetería y Librería Nervo” debe a corto plazo, esta tiene \$79.39 pesos en activos para ser frente al pago.

#### 4.8.4 PRUEBA DEL ÁCIDO

$$\text{RAZÓN ACIDA} = \frac{\text{ACTIVO} - (\text{INVENTARIO})}{\text{PASIVO}}$$

$$\text{RAZÓN ACIDA} = \frac{439,531.42 - 22,626.01}{5,536.01}$$

$$\text{RAZÓN ACIDA} = \frac{416,905.41}{5,536.01}$$

$$\text{RAZÓN ACIDA} = 75.31$$

Significa que por cada peso de pasivo a corto plazo, la empresa tiene \$75.31 centavos de activo circulante, sin considerar inventarios para hacerle frente.



## 4.8.5 ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE ADMINISTRACIÓN DE ACTIVOS

### 4.8.6 ROTACIÓN DE INVENTARIO

$$RI = \frac{\text{COSTO DE VENTAS}}{\text{INVENTARIO}}$$

$$RI = \frac{1,108,504.47}{22,626.01}$$

$$RI = 48.99$$

En promedio la empresa “Cafetería y Librería Nervo” ha reemplazado sus mercancías en 49 veces en un año. La empresa en promedio ha cobrado a sus clientes cada día.

### 4.8.7 DÍAS PROMEDIO DE COBRO

$$RCx C = \frac{\text{CUENTAS POR COBRAR} * 365}{\text{VENTAS NETAS A CREDITO}}$$

$$RCx C = \frac{3,650.22 * 365}{1,687,970.34}$$

$$RCx C = 0.00 * 365$$

$$RCx C = 1$$

## 4.8.8 ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE APALANCAMIENTO FINANCIERO O DE ENDEUDAMIENTO

### 4.8.9 RAZÓN DE ENDEUDAMIENTO

$$\text{RAZÓN DE LA DEUDA} = \frac{\text{DEUDA TOTAL}}{\text{ACTIVO TOTAL}}$$

$$\text{RAZÓN DE LA DEUDA} = \frac{99,593.82}{439,531.42}$$

$$\text{RAZÓN DE LA DEUDA} = 22.66\%$$

La empresa “Cafetería y Librería Nervo” muestra que en promedio el 22.66% de los activos han sido financiados con recursos de terceros.



#### 4.8.10 ANÁLISIS DE LAS RAZONES FINANCIERAS DE RENTABILIDAD

##### 4.8.11 RAZÓN DE MARGEN DE UTILIDAD BRUTA

$$\begin{aligned}
 \text{RMUB} &= \frac{\text{VENTAS} - \text{COSTOS DE VENTAS}}{\text{VENTAS}} \\
 \text{RMUB} &= \frac{1,687,970.34 - 1,108,504.47}{1,687,970.34} \\
 \text{RMUB} &= \frac{579,465.86}{1,687,970.34} \\
 \text{RMUB} &= 34\%
 \end{aligned}$$

La empresa “Cafetería y Librería Nervo” muestra que en promedio por cada peso de ventas, genera 34% de utilidad.

##### 4.8.12 RAZÓN DE RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS TOTALES (ROA)

$$\begin{aligned}
 \text{ROA} &= \frac{\text{UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS}}{\text{TOTAL DE ACTIVOS}} \\
 \text{ROA} &= \frac{498,776.61}{625,324.71} \\
 \text{ROA} &= 0.80
 \end{aligned}$$

La empresa “Cafetería y Librería Nervo” muestra que por cada peso invertido en activos la empresa genera \$.80 centavos de utilidad en operación.

##### 4.8.13 PUNTO DE EQUILIBRIO

$$\begin{aligned}
 \text{PE} &= \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Ventas totales} - \text{Costos Variables}} \\
 \text{PE} &= \frac{315,642.31}{439,531.42 - 542,294.91} \\
 \text{PE} &= \frac{315,642.31}{102,763.49} \\
 \text{PE} &= 0.72
 \end{aligned}$$

Lo anterior representa que se tiene que llegar al 72% en la prestación de servicios para alcanzar el punto de equilibrio entre los ingresos y los gastos.

En términos monetarios se tiene que:



PE=	Costos Fijos
	1 - Costos Variables
PE=	566,209.56
1	542,294.91
	1,687,970.34
PE=	566,209.56
	0.678729595
PE=	834,219.94

Por lo que se tiene que vender la cantidad de \$ 834,219.94 para alcanzar el punto de equilibrio entre los ingresos y los gastos.

#### 4.8.14 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

0	1	2	3
saldo	315,642.31	377,085.01	440,336.48
	315,642.31	692,727.31	1,133,063.80

La gráfica del periodo de recuperación de la deuda representa que se estará recuperando la inversión de \$ -284,554 en el transcurso del primer año de funcionamiento.

#### 4.8.15 VALOR PRESENTE NETO (VAN)

##### Valor Presente Neto (VPN)

Periodo	Costo de Capital		11.84%
Año	FNE	F. de Desc.	FEN Desc.
0	- 284,554	1.00	- 284,554
1	151,873	0.87	132,226
2	197,965	0.76	150,058
3	248,613	0.66	164,071

<b>VAN</b>	161,801
------------	---------

El presente análisis representa que al término de tres periodos (3 ejercicios contables) la empresa vale \$1, 133,063.80 pesos en relación a la inversión inicial de \$ -284,554 pesos.



## 4.8.16 TASA INTERNA DE RENDIMIENTO (TIR)

### Tasa Interna de Rendimiento (TIR)

AÑO	FEN	TASA (VPN POSITIVO)	
		FACTOR	VPN
		<b>0.27</b>	<b>27</b>
0	- 284,554	1.00	- 284,554
1	151,873	0.79	119,585
2	197,965	0.62	122,738
3	248,613	0.49	121,370
TIR		<b>44%</b>	

El presente análisis nos indica que la empresa tiene el 44% de tasa de rendimiento, que es mayor al 27% que se tiene al inicio de la implantación del negocio.



## CONCLUSIONES

En el presente plan de negocios de la empresa “Cafetería y Librería Nervo” se determina la viabilidad técnica, económica y financiera de la empresa. Si bien cabe mencionar que la empresa recuperaría su inversión en el segundo año ya que su objetivos principales para este sustento se llevó a cabo la evaluación de los diferentes aspectos que son el estudio de mercado, estudio técnico, así como establecer la estructura organizacional y marco legal y análisis del plan financiero.

Se realizó un estudio de mercado en el Municipio de Tenancingo Estado de México en el cual se identificó que la mayoría de la población no tiene el hábito de la lectura, pero que les gustaría que se abriera una empresa que ayude a interactuar con la lectura para que los individuos de dicha zona tome la iniciativa de la lectura ya que esto solo se logra ver en las ciudades.

También se detectó la oportunidad para establecer Cafetería y Librería Nervo para lo cual se realizó el estudio de campo, a través del cuestionario de análisis de mercado para saber que el nuevo establecimiento propuesto es aceptado por el 54% de los encuestados.

El plan de negocios a través de una investigación de campo, se detecta que es una competencia indirecta, ya que los establecimientos carecen de calidad e higiene, buscan un establecimiento innovador con calidad en sus productos y servicios. Además la empresa cuenta con una organización de eventos de obras literarias para fomentar la lectura.

En el estudio técnico se concluye que la ubicación del establecimiento es un buen lugar porque está en la parte céntrica de las escuelas y de la presidencia municipal. El servicio personalizado con los meseros que aportaran un atuendo relacionado con la temática, para los productos de alimentos y bebidas se diferencia de la competencia ya que son típicos de la región. A través de la decoración y ambiente atractivo, son aspectos significativos para la: “Cafetería y Librería Nervo” logre sobresalir a través de la competencia.



Mediante el estudio organizacional se determinó que no existe impedimento legal para llevar a cabo la apertura de la empresa, se debe de llevar el correcto seguimiento a los trámites de las dependencias correspondientes.

De acuerdo al estudio financiero del plan de negocios y evaluando las condiciones de inversión y financiamiento de la empresa, se confirma la viabilidad de la parte financiera del negocio, cabe mencionar que la empresa estará en su total de recuperación con un margen de utilidad satisfactoria dentro del tercer año comenzaría a crecer sin endeudamientos y de tal forma la empresa crecería aún más en el ámbito de la parte del mercado.

Por último de acuerdo con la información recabada en la parte financiera se puede tomar las decisiones anticipadas y poder prevenir errores futuros para la organización de la empresa. Finalmente se considera que un plan de negocios es viable por el producto y servicio, por los precios accesibles y su demanda, por lo tanto es aceptada.

Se realizar este trabajo de investigación en donde se ampliaron los conocimientos sobre el desarrollo de una empresa con giro de cafetería y librería debido a la información que se obtuvo. Para este plan de negocio resulta factible, es una gran base para continuar y facilitar la puesta en marcha de un negocio en el futuro.



## RECOMENDACIONES

Las recomendaciones para la: “Cafetería y Librería Nervo”, son las siguientes.

- ✓ Es un producto novedoso con innovación constante en el arte del café de exquisito sabor, textura y una buena aroma, que facilita el consumo del café, en base a esto se distingue de su competencia, atraerá a los clientes.
- ✓ Existe una demanda potencial en el mercado ya que es un producto seguro y rentable. Para la cafetería requiere menos personal y menos inversión.
- ✓ Su ubicación es céntrica ya que existe una gama de consumidores de la población en general ya que está situado en un lugar donde transitan muchas personas, lo cual podría obtener nuevos clientes para visitar el establecimiento y disfrutar de un café y libro.
- ✓ Se hace referencia a la fortaleza que ofrece la literatura en la empresa y las actividades de fomentar la lectura.



# ANEXOS



## ANEXO 1 ENCUESTAS PARA EL ESTUDIO DE MERCADO



UAEM

Universidad Autónoma  
del Estado de México



### ENCUESTA

La siguiente encuesta es creada con el propósito de un plan de negocios y está construida con fines exclusivamente académicos, por lo tanto queda garantizada su total confidencialidad.

Por favor lea cuidadosamente cada pregunta y conteste o subraye la respuesta según corresponda.

Encuesta

#### I. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN

Nombre completo: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_

Municipio: \_\_\_\_\_

¿Qué nivel de estudios tienes?

Básico

Medio

Medio Superior

Superior

Posgrado

¿Cuántos libros lees por mes?

¿Te gusta acompañar el libro con un buen café?

Si

No



¿Has asistido alguna vez a un café literario?

Si

No

¿Cómo calificarías la idea de que se abriera una empresa de Cafetería y Librería Nervo en Tenancingo?

Excelente

Buena

Ni buena ni mala

Mala

¿Qué tan importante es el precio al momento de acompañar un buen libro con un café y/o postre?

Extremadamente importante

Muy importante

Moderadamente importante

Poco importante

Nada importante

¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por un libro y un café?

\$100 - \$200

200 - 300

300 - 400

400 - 500

500 a más

Principalmente, ¿por qué medio de comunicación te gustaría que se diera a conocer y comprar los productos de la Cafetería y Librería Nervo?

## “Cafetería y Librería Nervo”

---



Por internet

En la tienda

Otro (Por favor especificar)

¿Por qué medio se te hace más fácil enterarte de los productos disponibles?

Redes Sociales

Página Web

Directamente en la tienda

¿Estarías dispuesto a donar un libro a nuestra Cafetería y Librería Nervo?

SI

NO

“Gracias por su tiempo”

## ANEXO 2 RECETARIO ESTÁNDAR

El recetario estándar se usó para determinar los precios de cada uno de los productos a ofrecer a la carta. A continuación se muestran las recetas estándar.

### BEBIDAS CALIENTES CAFÉ

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Expresso Aromatizado		FOLIO:	0001		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	2 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.357		
RENDIMIENTO:	0.357		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Expresso	KG	0.070	1.000	7%	\$48.00	\$3.36
Pomelo deshidratado	KG	0.030	1.000	3%	\$470.00	\$14.10
Piña deshidratado	KG	0.030	0.350	9%	\$69.00	\$2.07
Ramita de canela	KG	0.003	1.000	0%	\$420.00	\$1.26
Lámina de jengibre	KG	0.004	0.500	1%	\$80.00	\$0.32
Miel ecológica	LT	0.020	1.000	2%	\$110.00	\$2.20
Agua	LT	0.200	20.000	1%	\$38.00	\$0.01
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$23.32
 <p>Fuente: Paz (2015)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$2.33
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$25.65
				COSTO POR PORCION 35%		\$25.65
				PRECIO DE VENTA 100%		\$73.28
				GASTOS 30%		\$21.98
				UTILIDAD 35%		\$25.65
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$85.00
				IVA 16%		\$11.72
				PRECIO A LA CARTA		\$90.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Iniciaremos la preparación infundiendo durante 8 minutos todos los ingredientes a excepción de los expressos. Deberemos estar atentos a que esta infusión nunca llegue a alta temperatura. Una vez finalizada esta operación, repartimos la infusión en dos vasos y añadimos los expressos, vertiéndolos sobre la miel ecológica, de modo que cuando se precipiten sobre el recipiente, el café lo hace acompañado con una cantidad justa de miel. Acabamos la bebida añadiendo 10 ml de la infusión de frutas.</p> <p><b>Servicio:</b> Un buen complemento de decoración para este combinado es una ramita de canela. La disponemos junto el vaso que servimos.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce y muy aromático.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Expresso Long-Nights		FOLIO:	0002		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.439		
RENDIMIENTO:	0.439		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Huevo	KG	0.040	0.060	67%	\$30.00	\$1.20
Azúcar de caña	KG	0.030	1.000	3%	\$19.90	\$0.60
Café expresso	KG	0.100	1.000	10%	\$48.00	\$4.80
Café negro endulzado	KG	0.014	0.224	6%	\$132.60	\$1.86
Cardamomo	KG	0.005	0.320	2%	\$350.00	\$1.75
Agua	LT	0.250	20.000	1%	\$38.00	\$0.01
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$10.21
<p>Fuente: Grupoproject (2018)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$1.02
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$11.23
				COSTO POR PORCION 35%		\$11.23
				PRECIO DE VENTA 100%		\$32.09
				GASTOS 30%		\$9.63
				UTILIDAD 35%		\$11.23
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$37.22
				IVA 16%		\$5.13
				PRECIO A LA CARTA		\$40.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Bata las yemas de huevo y el azúcar hasta alcanzar una textura cremosa. Coloque en un tazón la mezcla de las yemas de huevo con el agua hirviendo y bata mientras agrega lentamente el café expresso. Continúe batiendo hasta que la mezcla se vuelva espumosa y firme. Vierta el café negro endulzado en un vaso y cubra con el expresso espumado. Sirva inmediatamente</p>						
<p><b>Servicio:</b> Un buen complemento de decoración para este combinado es una ramita de cardamomo. La disponemos junto el vaso que servimos.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce.</p>						

## “Cafetería y Librería Nervo”



RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Café Americano		FOLIO:	0003		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	2 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.37		
RENDIMIENTO:	0.370		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Café molido expresso	KG	0.090	1.000	9%	\$48.00	\$4.32
Agua	LT	0.250	20.000	1%	\$38.00	\$0.01
Azúcar de caña	KG	0.030	1.000	3%	\$19.90	\$0.60
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$4.92
 <p style="text-align: center;">Fuente: Grupoproyect (2018)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$0.49
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$5.42
				COSTO POR PORCION 35%		\$5.42
				PRECIO DE VENTA 100%		\$15.47
				GASTOS 30%		\$4.64
				UTILIDAD 35%		\$5.42
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$17.95
				IVA 16%		\$2.48
METODO DE ELABORACIÓN				PRECIO A LA CARTA		\$20.00
<p><b>Elaboración:</b> Café expresso, agua y azúcar. Un americano se calienta el agua, se agrega el café y por último se agrega el azúcar.</p>						
<p><b>Calidad:</b> Del café expresso y es el elemento mas importante al prepararlo es la textura y armoma.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Técnica de Espumado		FOLIO:	0004		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	30 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebidas sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.6		
RENDIMIENTO:	0.600		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Leche	LT	0.400	1.000	40%	\$20.00	\$8.00
Agua	LT	0.200	20.000	1%	\$38.00	\$0.01
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$8.01
<p>Fuente: Dhgate (2018)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$0.80
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$8.81
				COSTO POR PORCION 35%		\$8.81
				PRECIO DE VENTA 100%		\$25.16
				GASTOS 30%		\$7.55
				UTILIDAD 35%		\$8.81
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$29.18
				IVA 16%		\$4.03
				PRECIO A LA CARTA		\$30.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Agregar leche fría (4°C) a la mitad de la jarra. Colocar un termómetro para controlar la temperatura de la leche. Eliminar el agua acumulada en el interior de la lanceta de vapor y limpiarlo con un paño humedo.</p>						
<p>Introducir la punta de la lanceta de vapor a 2 cm, en el centro de la leche. Abrir la valvula de vapor. Ir bajando lentamente la jarra introduciendo aire en la leche, a medida que el volumen aumente hasta llegar a 40°C. Mantener la leche en continua rotación (fase de remolino) para evitar la aparición de burbujas y la leche se acreme, hasta que la leche alcance una temperatura de 70°-75°C.</p>						
<p>Retirar la jarra, el termómetro, purgar y limpiar la lanceta de vapor. Tomar la jarra y golpearla sobre la barra ó mesa de trabajo para romper las burbujas que se hayan formado y girar la leche hasta formar una espuma cremosa, brillante, tersa y firme.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Capuchino		FOLIO:	0005		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.45		
RENDIMIENTO:	0.450		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Café expresso	KG	0.100	1.000	10%	\$48.00	\$4.80
Leche	LT	0.300	1.000	30%	\$20.00	\$6.00
Espuma de leche	LT	0.030	0.600	5%	\$8.10	\$0.24
Azúcar de caña	KG	0.020	1.000	2%	\$19.90	\$0.40
PRESENTACIÓN			COSTO TOTAL		\$11.44	
 <p>Fuente: Taringa (2018)</p>			MARGEN DE ERROR 10%		\$1.14	
			COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$12.59	
			COSTO POR PORCION 35%		\$12.59	
			PRECIO DE VENTA 100%		\$35.96	
			GASTOS 30%		\$10.79	
			UTILIDAD 35%		\$12.59	
			PRECIO DE VENTA CON IVA		\$41.71	
			IVA 16%		\$5.75	
			PRECIO A LA CARTA		\$45.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Café expresso, leche y espuma de leche. Un capuchino se compone de 0.333 de leche calentada al vapor, café expresso 0.333 y un 0.333 de espuma de leche; la espuma y la leche se obtienen al mismo tiempo durante el calentamiento.</p>						
<p><b>Calidad:</b> Del capuchino la dará el café expresso y el elemento mas importante al prepararlo es la textura y la temperatura de la leche, ya que no debe llegar a ebullición.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce.</p>						

## “Cafetería y Librería Nervo”



RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Café Sueño de Invierno		FOLIO:	0006		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	20 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	5 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.48		
RENDIMIENTO:	0.48		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Café expresso	KG	0.030	1.000	3%	\$48.00	\$1.44
Cacao caliente	KG	0.020	1.000	2%	\$63.00	\$1.26
Condimento para pan de especias	KG	0.005	1.000	1%	\$260.50	\$1.30
Espuma de leche	LT	0.100	0.600	17%	\$8.10	\$0.81
Azúcar de caña	KG	0.020	1.000	2%	\$19.90	\$0.40
Pan de especias	KG	0.005	1.000	1%	\$260.50	\$1.30
Agua	LT	0.300	20.000	2%	\$38.00	\$0.53
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL	\$7.04	
 <p style="font-size: small;">Fuente: Grupoproject (2018)</p>				MARGEN DE ERROR 10%	\$0.70	
				COSTO TOTAL DE PREPARACION	\$7.74	
				COSTO POR PORCION 35%	\$7.74	
				PRECIO DE VENTA 100%	\$22.12	
				GASTOS 30%	\$6.64	
				UTILIDAD 35%	\$7.74	
				PRECIO DE VENTA CON IVA	\$25.66	
				IVA 16%	\$3.54	
				PRECIO A LA CARTA	\$30.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Ponga el cacao y el condimento de pan de especias en el café y mover todo bien. Espume la leche. Llene la taza hasta la mitad con el café con el agua hervida, después añada la espuma de leche. Añada azúcar y, rocíe la corona con pan de especias desmenuzado.</p>						
<p><b>Calidad:</b> De café sueño de invierno es el café expresso y el elemento mas importante al prepararlo es la textura y la temperatura de la leche, ya que no debe llegar a ebullición.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Latte Macchiato Baileys		FOLIO:	0007		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.51		
RENDIMIENTO:	0.51		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Café expresso	KG	0.100	1.000	10%	\$48.00	\$4.80
Leche condensada	LT	0.050	0.378	13%	\$12.00	\$0.60
Espuma de leche	LT	0.333	0.600	56%	\$8.10	\$2.70
Licor baileys	LT	0.026	0.700	4%	\$355.50	\$9.24
<b>PRESENTACIÓN</b>				<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$17.34</b>	
 <p>Fuente: Grupoproject (2018)</p>				MARGEN DE ERROR 10%	\$1.73	
				COSTO TOTAL DE PREPARACION	\$19.07	
				COSTO POR PORCION 35%	\$19.07	
				PRECIO DE VENTA 100%	\$54.50	
				GASTOS 30%	\$16.35	
				UTILIDAD 35%	\$19.07	
				PRECIO DE VENTA CON IVA	\$63.22	
				IVA 16%	\$8.72	
				PRECIO A LA CARTA	\$65.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Mezcle la leche condensada con el licor baileys en un vaso chupito. Vierta la mezcla en un vaso latte macchiato. Agregue como minimo 0.333 de leche espumada. Agregue el expresso directamente en el vaso.</p>						
<p><b>Calidad:</b> De latte macchiato baileys, el café expresso y el elemento mas importante al prepararlo es la textura y la temperatura de la leche, ya que no debe llegar a ebullición.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce.</p>						

## “Cafetería y Librería Nervo”



RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Moca		FOLIO:	0008		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Bebida sin alcohol		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	2 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.42		
RENDIMIENTO:	0.42		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Leche	LT	0.284	1.000	28%	\$20.00	\$5.68
Chocolate en polvo	KG	0.030	0.300	10%	\$145.00	\$4.35
Café expresso	KG	0.070	1.000	7%	\$48.00	\$3.36
Espuma de Leche	LT	0.030	0.600	5%	\$240.00	\$7.20
Chocolate semiamargo	KG	0.010	1.000	1%	\$90.00	\$0.90
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$21.49
 <p style="text-align: center;">Fuente: Goopie imagenes</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$2.15
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$23.64
				COSTO POR PORCION 35%		\$23.64
				PRECIO DE VENTA 100%		\$67.54
				GASTOS 30%		\$20.26
				UTILIDAD 35%		\$23.64
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$78.35
				IVA 16%		\$10.81
METODO DE ELABORACIÓN				PRECIO A LA CARTA		\$80.00
<p><b>Elaboración:</b> Hervir la leche, mezcle el chocolate en polvo y el café expresso . Vierta la mezcla en un vaso. Agregue como minimo 30 g de leche espumada. Agregar todo directamente en el vaso. Para decorar ponga chocolate derretido.</p>						
<p><b>Calidad:</b> Del chocolate en polvo y el café expresso son elementos mas importante al prepararlo es la textura y la temperatura de la leche, ya que no debe llegar a ebullición.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Bebida caliente, trago medio, dulce.</p>						

## AGUAS TROPICALES

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Kiwi		FOLIO:	0001		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	15 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Aguas Tropicales		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	5 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.438333333		
RENDIMIENTO:	0.438		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Kiwi	KG	0.067	1.000	7%	\$35.00	\$2.33
Azúcar	KG	0.017	1.000	2%	\$19.90	\$0.33
Jugo de lima	KG	0.005	1.000	1%	\$34.00	\$0.17
Agua	L	0.333	20.000	2%	\$38.00	\$0.01
Hielo	KG	0.017	5.000	0%	\$22.50	\$0.38
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$3.22
 <p>Fuente: Cocina mexicana (1995)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$0.32
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$3.54
				COSTO POR PORCION 35%		\$3.54
				PRECIO DE VENTA 100%		\$10.12
				GASTOS 30%		\$3.03
				UTILIDAD 35%		\$3.54
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$11.73
				IVA 16%		\$1.62
				PRECIO A LA CARTA		\$15.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Lavar las frutas y desinfectarlas. Licuar la fruta hasta obtener puré; agregue azúcar y jugo de lima al gusto. En una jarra grande revuelva la mezcla de fruta con agua. Si desea, cuélela para eliminar algunas fibras de la pulpa. Sirva en el vaso, agregue hielos y decore al gusto.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Fresa		FOLIO:	0002		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	15 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Aguas Tropicales		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	5 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.435		
RENDIMIENTO:	0.435		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Fresa	KG	0.083	1.000	8.33	\$65.00	\$5.42
Azúcar	KG	0.007	1.000	0.67	\$18.00	\$0.12
Jugo de lima	KG	0.005	1.000	0.50	\$34.00	\$0.17
Agua	L	0.333	20.000	1.67	\$38.00	\$0.01
Hielo	GM	0.007	5.000	0.13	\$22.50	\$0.15
PRESENTACIÓN			COSTO TOTAL		\$5.87	
 <p>Fuente: Cocina mexicana (1995)</p>			MARGEN DE ERROR 10%		\$0.59	
			COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$6.45	
			COSTO POR PORCION 35%		\$6.45	
			PRECIO DE VENTA 100%		\$18.43	
			GASTOS 30%		\$5.53	
			UTILIDAD 35%		\$6.45	
			PRECIO DE VENTA CON IVA		\$21.38	
			IVA 16%		\$2.95	
			PRECIO A LA CARTA		\$25.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Lavar las frutas y desinfectarlas. Licuar la fruta hasta obtener puré; agregue azúcar y jugo de lima al gusto. En una jarra grande revuelva la mezcla de fruta con agua. Si desea, cuélela para eliminar algunas fibras de la pulpa. Sirva en el vaso, agregue hielos y decore al gusto.</p>						

## “Cafetería y Librería Nervo”



RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Frutas	FOLIO:	0003			
COCINA:	Frío	TIEMPO DE COCCIÓN:	10 MIN			
CLASIFICACIÓN:	Aguas Tropicales	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	2 MIN			
PORCIONES:	1	TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.2375			
RENDIMIENTO:	0.238	TEMPERATURA DE SERVICIO:				
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Naranja	KG	0.025	1.000	3%	\$30.00	\$0.75
Limón	KG	0.025	1.000	3%	\$10.00	\$0.25
Manzana	KG	0.025	1.000	3%	\$23.90	\$0.60
Azúcar de caña	KG	0.013	1.000	1%	\$19.90	\$0.25
Agua	L	0.125	20.000	1%	\$38.00	\$0.07
Hielo	KG	0.025	5.000	1%	\$22.50	\$0.56
PRESENTACIÓN			COSTO TOTAL		\$2.47	
 <p style="font-size: small;">Fuente: Ladymax (2016)</p>			MARGEN DE ERROR 10%		\$0.25	
			COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$2.72	
			COSTO POR PORCION 35%		\$2.72	
			PRECIO DE VENTA 100%		\$7.78	
			GASTOS 30%		\$2.33	
			UTILIDAD 35%		\$2.72	
			PRECIO DE VENTA CON IVA		\$9.02	
			IVA 16%		\$1.24	
PRECIO A LA CARTA					\$10.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Lavar las frutas y después pelar y cortar en cuartos la naranja, limón, manzana. En una jarra grande revuelva la mezcla de fruta con agua. Si desea, cuélela para eliminar algunas fibras de la pulpa. Sirva en el vaso, agregue hielos y decore al gusto.</p>						

## “Cafetería y Librería Nervo”



RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Tamarindo		FOLIO:	0004		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	30 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Aguas Tropicales		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30MIN		
PORCIONES:	14		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.030357143		
RENDIMIENTO:	0.425		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Tamarindo	KG	0.125	1.000	13%	\$10.00	\$17.50
Azúcar de caña	KG	0.025	1.000	3%	\$19.90	\$6.97
Agua	L	0.250	20.000	1%	\$38.00	\$0.48
Hielos	KG	0.025	5.000	1%	\$22.50	\$7.88
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$32.82
 <p style="font-size: small;">Fuente: Mexicanfood (2018)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$3.28
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$36.10
				COSTO POR PORCION 35%		\$2.58
				PRECIO DE VENTA 100%		\$7.37
				GASTOS 30%		\$2.21
				UTILIDAD 35%		\$2.58
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$8.55
				IVA 16%		\$1.18
PRECIO A LA CARTA				\$10.00		
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Preparar eltamarindo, cocerlo a fuego en agua con 300 ml. Dejar que se enfríe el tamarindo. Colar el tamarindo. Una vez que tenemos el concentrado de tamrindo. En una jarra grande agregar la mezcla de fruta con agua. Sirva en el vaso, agregue hielos y decore al gusto.</p>						

## PASTELERÍA

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Elote dulce		FOLIO:	0001		
COCINA:	Caliente		TIEMPO DE COCCIÓN:	25 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Pastelería		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	20MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.243		
RENDIMIENTO:	0.243		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Elotes	KG	0.100	0.800	30.38	\$20.00	\$4.86
Huevos	KG	0.036	1.000	3.60	\$30.00	\$1.08
Queso fresco molido	KG	0.031	1.000	3.13	\$82.00	\$2.56
Azúcar	KG	0.038	1.000	3.75	\$19.90	\$0.75
Ctda de polvo de hornear	KG	0.001	0.110	0.57	\$11.50	\$0.01
Ctda de sal	KG	0.000	1.000	0.01	\$11.80	\$0.00
Mantequilla	KG	0.038	0.500	7.50	\$40.00	\$1.50
<b>PRESENTACIÓN</b>				<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$10.76</b>	
 <p>Fuente: Euromexico (2011)</p>				MARGEN DE ERROR 10%	\$1.08	
				COSTO TOTAL DE PREPARACION	\$11.83	
				COSTO POR PORCION 35%	\$11.83	
				PRECIO DE VENTA 100%	\$33.81	
				GASTOS 30%	\$10.14	
				UTILIDAD 35%	\$11.83	
				PRECIO DE VENTA CON IVA	\$39.22	
				IVA 16%	\$5.41	
<b>METODO DE ELABORACIÓN</b>				<b>PRECIO A LA CARTA</b>	<b>\$40.00</b>	
<p><b>Elaboración:</b> Escurrir los elotes de la lata, vaciar los elotes en el vaso de la licuadora. Si desea más finos se vuelve a apasar por la licuadora. En una vasija mezclar bien los elotes y el queso fresco molido, los huevos, el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Enmantequillar un molde refractario y colocar la preparación. Llevar al horno a temperatura regular hasta que esté cocida.</p> <p><b>Degustación:</b> Es un pastel de sabor agradable.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Especial de Chocolate		FOLIO:	0002		
COCINA:	Frio		TIEMPO DE COCCIÓN:	60 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Pastel		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	60 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.2153		
RENDIMIENTO:	0.215		TEMPERATURA DE SERVICIO:	180 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Harina de trigo	KG	0.038	1.000	4%	\$16.97	\$0.64
Maicena	KG	0.013	0.750	2%	\$59.00	\$0.74
Mantequilla sin sal	KG	0.050	0.500	10%	\$8.00	\$0.40
Huevo	KG	0.040	1.000	4%	\$30.00	\$1.21
Azúcar	KG	0.075	1.000	8%	\$19.90	\$1.49
Ctda de polvo de hornear	KG	0.001	0.110	0%	\$11.50	\$0.01
Leche condensada	KG	0.050	0.760	7%	\$12.00	\$0.60
Vainilla	KG	0.001	0.150	0%	\$10.00	\$0.01
Cocoa sin azúcar, amarga	KG	0.005	1.000	1%	\$54.50	\$0.27
Merenge italiano	KG	0.100	1.000	10%	\$63.48	\$6.35
Nuez picada fina	KG	0.015	1.000	2%	\$294.00	\$4.41
Mousse de chocolate	KG	0.100	1.000	10%	\$42.00	\$4.20
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$20.32
<p>Fuente: Sánchez (1994)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$2.03
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$22.35
				COSTO POR PORCION 35%		\$22.35
				PRECIO DE VENTA 100%		\$63.85
				GASTOS 30%		\$19.16
				UTILIDAD 35%		\$22.35
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$74.07
				IVA 16%		\$10.22
				PRECIO A LA CARTA		\$75.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> En un trasto cremar azúcar y mantequilla, agregar la leche sin dejar de batir poner el huevo alternando con las harinas y el polvo de hornear cernida tres veces. Seguir batiendo hasta que se vea esponjoso. Agregar los demás ingredientes, vaciar al moldeya preparado engrasado y enharinado.</p>						
<p><b>Procedimiento:</b> A un kg de merengue italiano terminado, se le agrega 50g de cocoa y 150 gm de nuez picada fina. Con la ayuda de una duya de 0.5 cm, se hacen discos de merengue de 20 cm. Se forran 3 fondos de merengue al chocolate con dos capas de mousse de chocolate. Después, se cubre con chocolate negro rallado y se esparce granillo de chocolate negro o nuez picada fina.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un pastel de sabor agradable.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Cheesecake de Zarzamora		FOLIO:	0003		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	90 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Pastel		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	20 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.176		
RENDIMIENTO:	0.176		TEMPERATURA DE SERVICIO:	180 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Galletas de vainilla	KG	0.010	0.160	6%	\$11.00	\$0.11
Margarina Sn Antonio Verde	KG	0.050	0.500	10%	\$56.00	\$2.80
Queso crema Lechef	KG	0.050	1.360	4%	\$160.00	\$8.00
Azúcar de caña	KG	0.020	1.000	2%	\$19.90	\$0.40
Leche entera	L	0.010	1.000	1%	\$20.00	\$0.20
Huevo	KG	0.030	1.000	3%	\$30.00	\$0.90
Fécula de maíz	KG	0.006	0.750	1%	\$59.00	\$0.35
Crema para batir	KG	0.030	0.960	3%	\$247.50	\$7.43
Zarzamora	KG	0.035	1.000	4%	\$47.00	\$1.65
Brillo instantáneo Sn Antonio	KG	0.008	1.000	1%	\$25.00	\$0.20
Relleno de Zarzamora	KG	0.008	1.000	1%	\$19.50	\$0.16
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$22.19
 <p>Fuente: Cremería Americana (2019)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$2.22
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$24.41
				COSTO POR PORCION 35%		\$24.41
				PRECIO DE VENTA 100%		\$69.73
				GASTOS 30%		\$20.92
				UTILIDAD 35%		\$24.41
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$80.89
				IVA 16%		\$11.16
				PRECIO A LA CARTA		\$85.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Fundir la margarina San Antonio Verde y mezclar con la galleta triturada. Colocar la base en un molde. Batir todos los ingredientes excepto la crema para batir . Semi montar la crema para batir e incorporarla a la mezcla. Vaciar la mezcla completa en el molde.</p>						
<p><b>Procedimiento:</b> Cubrir con relleno de zarzamora de San Antonio. Formar una guía de rosetones de crema alrededor. Decorar con zarzamoras y aplicar el brillo San Antonio.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un pastel de sabor agradable.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Imposible		FOLIO:	0004		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	70 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Pastel		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	5 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.217		
RENDIMIENTO:	0.217		TEMPERATURA DE SERVICIO:	170 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Jarabe 3 leches	KG	0.050	1.000	5%	\$39.00	\$1.95
Huevo	KG	0.052	1.000	5%	\$30.00	\$1.56
Azúcar de caña	KG	0.015	1.000	2%	\$19.90	\$0.30
Harina para pastel de chocolate	KG	0.100	1.000	10%	\$30.00	\$3.00
Agua	LT	0.035	20.000	0%	\$38.00	\$0.53
Aceite	KG	0.023	1.000	2%	\$30.00	\$0.69
Zarzamoras	KG	0.020	1.000	2%	\$47.00	\$0.94
Nuez picada	KG	0.010	1.000	1%	\$294.00	\$2.94
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$11.90
<p>Fuente: Cremería Americana (2019)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$1.19
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$13.10
				COSTO POR PORCION 35%		\$13.10
				PRECIO DE VENTA 100%		\$37.42
				GASTOS 30%		\$11.22
				UTILIDAD 35%		\$13.10
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$43.40
				IVA 16%		\$5.99
				PRECIO A LA CARTA		\$45.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Caramelizar el molde con azúcar al gusto, viertelo en un molde. Batir el jarabe y el huevo hasta incorporar por completo. Colocar la mezcla del flan en un molde con caramelo. Hornear a baño maria a 170°C por 40 min. Batir todos los demás ingredientes hasta incorporar. Vierta la mezcla del molde con flan previamente horneado. Hornear a baño maria a 170°C por 30 min. Dejar enfriar y desmoldar.</p>						
<p><b>Procedimiento:</b> Decorar con zarzamoras y nuez picada.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un pastel de sabor agradable.</p>						

## POSTRES

### TARTAS

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Flan de Naranja		FOLIO:	0001		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	30 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Postre		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	20 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.1398		
RENDIMIENTO:	0.140		TEMPERATURA DE SERVICIO:	170 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Leche	KG	0.038	1.000	4%	\$38.00	\$1.44
Azúcar de caña	KG	0.075	1.000	8%	\$19.90	\$1.49
Jugo de naranja valencia	KG	0.020	1.000	2%	\$26.90	\$0.54
Ctda de jugo de limón	KG	0.005	1.000	1%	\$10.00	\$0.05
Ralladura de cascara de naranja	KG	0.002	1.000	0%	\$30.00	\$0.06
Huevos	KG	0.035	1.000	3%	\$30.00	\$1.04
Media crema	KG	0.023	0.225	10%	\$13.50	\$3.04
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$7.65
 <p>Fuente: QueApetito</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$0.76
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$8.41
				COSTO POR PORCION 35%		\$8.41
				PRECIO DE VENTA 100%		\$24.04
				GASTOS 30%		\$7.21
				UTILIDAD 35%		\$8.41
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$27.89
				IVA 16%		\$3.85
				PRECIO A LA CARTA		\$30.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Caramelizar el molde con azúcar al gusto, viertelo en un molde. En un recipiente mezcle el 1/4 de azúcar, el jugo de naranja, el jugo de limón, la cascara de naranja, y los huevos; bata hasta que se incorporen, vierta en el molde la mezcla. Hornear a baño maria a 175°C por 30 min. Dejar enfriar y desmoldar.</p>						
<p><b>Procedimiento:</b> Decorar con rebanadas de naranja y hojas de menta fresca.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un flan de sabor agradable.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Tarta de galleta con trufa		FOLIO:	0002		
COCINA:	frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	55 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Postres		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.0385		
RENDIMIENTO:	0.039		TEMPERATURA DE SERVICIO:	180 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Mantequilla	KG	0.020	0.500	4%	\$40.00	\$0.80
Harina	KG	0.044	1.000	4%	\$16.97	\$0.75
Azúcar glas	KG	0.019	1.000	2%	\$33.50	\$0.62
Huevos	KG	0.012	1.000	1%	\$30.00	\$0.35
Chocolate fondant	KG	0.040	1.000	4%	\$30.00	\$1.20
Nata líquida	L	0.025	0.250	10%	\$49.00	\$1.23
PRESENTACIÓN			COSTO TOTAL		\$4.94	
 <p>Fuente: Postres (2015)</p>			MARGEN DE ERROR 10%		\$0.49	
			COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$5.43	
			COSTO POR PORCION 35%		\$5.43	
			PRECIO DE VENTA 100%		\$15.51	
			GASTOS 30%		\$4.65	
			UTILIDAD 35%		\$5.43	
			PRECIO DE VENTA CON IVA		\$18.00	
			IVA 16%		\$2.48	
			PRECIO A LA CARTA		\$20.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p>Ablandar la mantequilla. A temperatura ambiente. Trocear el chocolate y disponerlo en un cazo con 200 ml de nata. Calentarlo al baño María, removiendo, hasta que se funda. Dejar templar, añadir la nata restante y mezclar. Pasar esta crema a una manga pastelera con boquilla estriada y reservar 1 hora en la nevera.</p> <p>Precalentar el horno a 180°. Formar un volcán con la harina sobre la superficie de trabajo. Disponer en el hueco la mantequilla y 175 g de azúcar glas. Cascar los huevos y añadirlos.</p> <p>Amasar hasta conseguir una pasta homogénea. Estirarla con el rodillo hasta obtener una lámina de unos 5 mm de grosor. Cortarla en tres cuadrados iguales. Juntar la masa sobrante, amasarla y estirarla. Cortarla con cortapastas pequeños de distintas formas. Colocar los tres cuadrados de galleta en la placa, uno encima de otro, con un trozo de papel sulfurizado entre ellos. Hornearlos 8 minutos. Incorporar las galletitas a la placa y proseguir la cocción 10 minutos más.</p> <p>Montar el milhojas alternando rectángulos de galleta y capas de trufa. Decorar la superficie con unos rosetones de trufa y con las galletitas, espolvorear con el resto del azúcar y servir.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Tarta de Arandano		FOLIO:	0003		
COCINA:	frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	30 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Postres		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	20 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.205		
RENDIMIENTO:	0.205		TEMPERATURA DE SERVICIO:	180 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Masa quebrada refrigerada	KG	0.050	0.600	8%	\$65.63	\$3.28
Harina de trigo	KG	0.004	1.000	0%	\$16.97	\$0.07
Crema para batir	L	0.096	0.960	10%	\$82.50	\$7.92
Azúcar	KG	0.030	1.000	3%	\$19.90	\$0.60
Queso philadelphia	KG	0.015	0.210	7%	\$30.00	\$0.45
Mermelada de arandanos	KG	0.010	0.440	2%	\$49.90	\$0.50
Hojas de menta	KG	0.002	0.050	4%	\$5.00	\$0.01
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$12.83
 <p>Fuente: Postres (2015)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$1.28
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$14.11
				COSTO POR PORCION 35%		\$14.11
				PRECIO DE VENTA 100%		\$40.31
				GASTOS 30%		\$12.09
				UTILIDAD 35%		\$14.11
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$46.76
				IVA 16%		\$6.45
				PRECIO A LA CARTA		\$50.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Estirar la masa con el rodillo, sobre la mesa enharinada, hasta que tenga 5 mm de grosor. Cortarlas en discos algo mas grandes que los moldes de tartaletas y forrarlos con ellos los moldes.</p>						
<p><b>Procedimiento:</b> Hornear por 12 minutos, dejar enfriar y retirar las legumbres y el papel. Batir la crema para batir, queso philadelphia, azúcar, hasta obtener una crema. Verter en las tartaletas, llenandolas hasta la mitad, Añadir una cucharada de mermelada y cubrir con la crema restante. Desmoldarlas y decorarlas con las hojas de menta.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un postre de sabor agradable.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Tarta de Fresa		FOLIO:	0004		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	30 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Postres		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.140625		
RENDIMIENTO:	0.141		TEMPERATURA DE SERVICIO:	180 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Masa quebrada refrigerada	KG	0.021	0.500	4%	\$65.63	\$1.37
Harina	KG	0.021	1.000	2%	\$16.97	\$0.35
Azúcar glass	KG	0.005	1.000	1%	\$33.50	\$0.17
Crema para batir	KG	0.042	0.960	4%	\$82.50	\$3.44
Fresas	KG	0.042	1.000	4%	\$65.00	\$2.71
Cerezas	KG	0.010	0.283	4%	\$105.00	\$1.09
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL		\$9.13
 <p>Fuente: Recetas (2019)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$0.91
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$10.05
				COSTO POR PORCION 35%		\$10.05
				PRECIO DE VENTA 100%		\$28.71
				GASTOS 30%		\$8.61
				UTILIDAD 35%		\$10.05
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$33.30
				IVA 16%		\$4.59
				PRECIO A LA CARTA		\$35.00
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Elaboración:</b> Estirar la masa con el rodillo, sobre la mesa enharinada, hasta que tenga 5 mm de grosor. Cortarlas en discos algo mas grandes que los moldes de tartaletas y forrarlos con ellos los moldes.</p>						
<p><b>Procedimiento:</b> Hornear por 12 minutos, dejar enfriar y retirar las legumbres y el papel. Batir la crema para batir, azúcar, hasta obtener una crema. Verter en las tartaletas, llenandolas. Añadir las fresas. Desmoldarlas y decorarlas con la cereza.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un postre de sabor agradable.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Tarta de queso		FOLIO:	0005		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	25 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Tartas		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	30 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.0394		
RENDIMIENTO:	0.039		TEMPERATURA DE SERVICIO:	180 °		
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Queso california	KG	0.025	0.600	4%	\$88.00	\$2.20
Azúcar	KG	0.015	1.000	2%	\$19.90	\$0.30
Huevos	KG	0.014	1.000	1%	\$30.00	\$0.43
Crema para batir	KG	0.015	0.960	2%	\$82.50	\$1.24
Mantequilla	KG	0.003	0.500	1%	\$40.00	\$0.10
Maicena	KG	0.001	0.750	0%	\$59.00	\$0.07
Leche	KG	0.013	1.000	1%	\$20.00	\$0.25
Harina de trigo	KG	0.020	0.150	13%	\$16.97	\$0.34
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL	\$4.93	
<p>Fuente: Sánchez (1994)</p>				MARGEN DE ERROR 10%	\$0.49	
				COSTO TOTAL DE PREPARACION	\$5.42	
				COSTO POR PORCION 35%	\$5.42	
				PRECIO DE VENTA 100%	\$15.50	
				GASTOS 30%	\$4.65	
				UTILIDAD 35%	\$5.42	
				PRECIO DE VENTA CON IVA	\$17.98	
				IVA 16%	\$2.48	
				PRECIO A LA CARTA	\$20.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p>Procedimiento: Se bate el queso y el azúcar. Se agregan poco a poco los huevos, la mantequilla (previamente derretida), la leche y vainilla. Se agrega la maicena. Se bate todo junto unos 6 o 7 minutos en batidora. Se engrasan los moldes, con una materia grasa; puede ser con manteca vegetal. Se vierte la mezcla en los moldes hasta llenarlos a las 3/4 partes de su capacidad.</p>						
<p>Se cuece en el horno a 180° C. El color del cheese cake cocido debe ser de castaño claro. Cuando este casi frío, se desmolda, y se le da vuelta con un disco plano o una tapadera de olla.</p>						
<p><b>Degustación:</b> Es un postre de sabor agradable.</p>						

## DULCES TÍPICOS

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Higos		FOLIO:	0001		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	60 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Dulces		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	2 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.067361111		
RENDIMIENTO:	0.067		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Higos	KG	0.028	1.000	2.78	\$59.00	\$0.27
Azúcar de caña	KG	0.014	1.000	1.39	\$19.90	\$0.05
Agua	L	0.022	20.000	0.11	\$38.00	\$0.14
Ctda de limón	KG	0.001	1.000	0.14	\$10.00	\$0.00
Clavo	KG	0.001	1.000	0.14	\$399.00	\$0.09
Esencia de vainilla	KG	0.001	0.150	0.46	\$10.00	\$0.00
PRESENTACIÓN				COSTO TOTAL	\$3.33	
 <p>Fuente: Reposteria (2019)</p>				MARGEN DE ERROR 10%	\$0.33	
				COSTO TOTAL DE PREPARACION	\$3.67	
				COSTO POR PORCION 35%	\$3.67	
				PRECIO DE VENTA 100%	\$10.48	
				GASTOS 30%	\$3.14	
				UTILIDAD 35%	\$3.67	
				PRECIO DE VENTA CON IVA	\$12.16	
				IVA 16%	\$1.68	
				PRECIO A LA CARTA	\$15.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Hacer un pequeño hoyo en todos los higos. Colocar los higos en agua por 2 ó 3 hrs. Coloque los higos en agua para hervir por 15 minutos. Ponga a hervir el azúcar y el jugo de limón. Cuando este hirviendo coloque los higos , hasta que sean marinado en el jarabe. Agregue otra vez los higos, vainilla y el clavo y guarde en un recipiente de vidrio.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Limón con Coco		FOLIO:	0002		
COCINA:	Frio		TIEMPO DE COCCIÓN:	70 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Dulce		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.0425		
RENDIMIENTO:	0.043		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Limones	KG	0.042	1.000	4.17	\$10.00	\$0.42
Coco fresco rallado	KG	0.002	1.000	0.19	\$32.98	\$0.06
Ctda de colorante verde	KG	0.001	0.035	2.38	\$51.00	\$0.04
Agua	KG	0.033	20.000	0.17	\$38.00	\$1.27
Azúcar de caña	KG	0.025	1.000	2.50	\$19.90	\$0.50
PRESENTACIÓN			COSTO TOTAL		\$2.29	
 <p>Fuente: Recetas (2019)</p>			MARGEN DE ERROR 10%		\$0.23	
			COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$2.51	
			COSTO POR PORCION 35%		\$2.51	
			PRECIO DE VENTA 100%		\$7.18	
			GASTOS 30%		\$2.15	
			UTILIDAD 35%		\$2.51	
			PRECIO DE VENTA CON IVA		\$8.33	
			IVA 16%		\$1.15	
			PRECIO A LA CARTA		\$10.00	
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Retire la pulpa del limón con cuidado. Colocar los limones con agua, azúcar, colorante vegetal verde. Cocine las cascaras a fuego medio. Ponga a hervir el coco rallado con agua y azúcar. Agregue los limones, y guarde en un recipiente de vidrio.</p>						

RECETA ESTANDAR BÁSICA						
NOMBRE:	Camote		FOLIO:	0003		
COCINA:	Frío		TIEMPO DE COCCIÓN:	30 MIN		
CLASIFICACIÓN:	Dulce		TIEMPO DE PREPARACIÓN:	2 MIN		
PORCIONES:	1		TAMAÑO POR PORCIÓN:	0.12		
RENDIMIENTO:	0.120		TEMPERATURA DE SERVICIO:			
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO NETO	PESO BRUTO	% RENDIMIENTO	COSTO UNITARIO	COSTO
Camote naranja	KG	0.100	1.000	10.00	\$58.00	\$5.80
Azúcar de caña	KG	0.050	1.000	5.00	\$19.90	\$1.00
Lechera	KG	0.020	0.378	5.29	\$75.00	\$1.50
Canela fina	KG	0.002	1.000	0.20	\$420.00	\$0.84
Colorante naranja	KG	0.002	0.035	5.71	\$51.00	\$0.10
<b>PRESENTACIÓN</b>				<b>COSTO TOTAL</b>		<b>\$9.24</b>
 <p>Fuente: Recetas (2019)</p>				MARGEN DE ERROR 10%		\$0.92
				COSTO TOTAL DE PREPARACION		\$10.16
				COSTO POR PORCION 35%		\$10.16
				PRECIO DE VENTA 100%		\$29.03
				GASTOS 30%		\$8.71
				UTILIDAD 35%		\$10.16
				PRECIO DE VENTA CON IVA		\$33.68
				IVA 16%		\$4.64
				<b>PRECIO A LA CARTA</b>		<b>\$35.00</b>
METODO DE ELABORACIÓN						
<p><b>Preparación:</b> Lavar los camotes. Colocar los camotes con agua, azúcar, colorante vegetal naranja, canela. Cocine los camotes a fuego medio. Agregue los camotes, y guarde en un recipiente de vidrio.</p>						



## PRECIOS DE RECETAS ESTÁNDAR Y PRECIO PROMEDIO

CAFÉ	PRECIO RECETA ESTÁNDAR
Espresso Aromatizado	90
Espresso Long-Nights	40
Café Americano	20
Capuchino	45
Café Sueño de Invierno	30
Latte Macchiato Baileys	65
Moca	80

PASTELES	PRECIO RECETA ESTÁNDAR
Elote dulce	40
Especial de Chocolate	75
Cheesecake de Zarzamora	85
Imposible	45

POSTRES	PRECIO RECETA ESTÁNDAR
Flan de Naranja	30
Tarta de galleta con trufa	20
Tarta de Arandano	50
Tarta de Fresa	35
Tarta de queso	20

AGUAS TROPICALES	PRECIO RECETA ESTÁNDAR
Kiwi	15
Fresa	25
Frutas	10
Tamarindo	10

DULCES	PRECIO RECETA ESTÁNDAR
Higos	15
Limón con Coco	10
Camote	35

CONCEPTO	PRECIO PROMEDIO
CAFÉ	48
PASTELES	61.25
POSTRES	31
AGUAS TROPICALES	15
DULCES	20



ANEXO 3 FORMATO DE SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS

CARA 1



AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO, 2019-2021  
SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS



FORMATO ÚNICO DE SOLICITUD DE ALTA DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO SARE - SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS				FECHA DE RESOLUCIÓN			
INGRESO DEL TRAMITE		DIA		MES		AÑO	
DIA HORA:							
FOLIO:							
DATOS GENERALES							
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL				REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (RFC)			
NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				TELÉFONO		CORREO ELECTRÓNICO	
DOMICILIO				USO			
ENTRE CALLE Y CALLE				BODEGA		SERVICIO	
				OFICINAS		COMERCIO	
No. EXTERIOR		No. INTERIOR		COLONIA O POBLACION		CÓDIGO POSTAL	
FECHA DE APERTURA		ANUNCIOS PUBLICITARIOS		SI		NO	
TIPO DE MOVIMIENTO		ACTUALIZACIÓN DE DATOS					
ALTA DE LICENCIA		BAJA DE LICENCIA		REPERENDO		PROPIETARIO	
						DOMICILIO	
						CAMBIO DE GIRO	
NOMBRE DEL APODERADO LEGAL (PERSONA JURÍDICA COLECTIVA)							
CLAVE Y DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD O GIRO ECONÓMICO							
TOTAL DE LA INVERSIÓN				FECHA DE INICIO DE OPERACIONES			
EMPLEA PERSONAS DISCAPACITADAS				¿CUANTAS?			
DATOS DEL INMUEBLE							
SUPERFICIE TOTAL DEL PREDIO				CLAVE CATASTRAL			
SUPERFICIE CONSTRUIDA		NO. DE NIVELES		USO ACTUAL			
SUPERFICIE OCUPADA POR EL ESTABLECIMIENTO		NO. DE CAJONES DE ESTACIONAMIENTO		No. DE EMPLEADOS			
REQUISITOS							
1.- FORMATO ÚNICO DE SOLICITUD DE ALTA DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO SARE (Requisitado y firmado) 2.- PERSONAS FÍSICAS DEBERÁN PRESENTAR UNA COPIA DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR O ALGUNA IDENTIFICACIÓN OFICIAL. 3.- FIRMA DE LA CARTA COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO A LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD DE PROTECCIÓN CIVIL. 4.- COPIA DE LA CÉDULA INFORMATIVA DE ZONIFICACIÓN. 5.- ACTA CONSTITUTIVA EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA COLECTIVA Y EN SU CASO PODER NOTARIAL DEL REPRESENTANTE LEGAL (Original y copia), E IDENTIFICACIÓN OFICIAL. • BOLETA PREDIAL Y MANIFESTACIÓN DE VALOR CATASTRAL CON PAGO VIGENTE A NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL INMUEBLE Y • EN CASO DE CAMBIO DE NOMBRE, ACTIVIDAD, SUPERFICIE O DOMICILIO, SE DEBERÁ ANEXAR LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA.							
CROQUIS DE LOCALIZACIÓN							
[ ] [ ] [ ]			[ ] [ ] [ ]			[ ] [ ] [ ]	
[ ] [ ] [ ]			[ ] [ ] [ ]			[ ] [ ] [ ]	
[ ] [ ] [ ]			[ ] [ ] [ ]			[ ] [ ] [ ]	



SARE		AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO, MÉXICO					
COMPROBANTE DE INICIO DE TRÁMITE PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO							
FECHA DE SOLICITUD		DIA		MES		AÑO	
HORA:						FOLIO DE SOLICITUD F-SARE-001/L	
						GIRO SOLICITADO:	
FECHA DE RESPUESTA		DIA		MES		AÑO	
						SELLO INSTITUCIONAL	



## ANEXO 3 FORMATO DE SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS CARA 2



AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO,  
2019-2021  
SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS



HORARIO

AREA RESPONSABLE

### INSTRUCTIVO PARA TRÁMITES Y SERVICIOS TRÁMITE O SERVICIO FORMATO ÚNICO PARA EL SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS APLICA PARA ALTA

REQUISITOS	NUMERO DE COPIAS
1.- Formato único de solicitudes de alta de Licencia de Funcionamiento SARE, requisitada y firmada	1
2.- Personas físicas deberán presentar una copia de la credencial de elector o alguna identificación oficial.	1
3.- Firma de la Carta Compromiso de Cumplimiento a las Medidas de Seguridad de Protección Civil	1
4.- Copia de la Cedula Informativa de Zonificación.	1
5.- Acta constitutiva en caso de ser persona jurídico colectiva y en su caso poder notarial del representante legal (original y copia). E Identificación.	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boleta predial y manifestación de valor catastral con pago vigente, a nombre del propietario del inmueble; y</li> <li>• En caso de cambio de nombre, actividad, superficie o domicilio, se deberá anexar la Licencia de funcionamiento original o copia certificada.</li> </ul>	1

TIEMPO DE RESPUESTA 72 HORAS

COSTO GRATUITO

LUGARES DE PAGO PRESIDENCIA MUNICIPAL (SUBDIRECCIÓN DE INGRESOS DE LA TESORERÍA MUNICIPAL. UBICADA EN CALLE CARLOS ESTRADA, ESQUINA 5 DE MAYO).

LLENAR EL FORMATO CON LETRA MAYÚSCULA EN TINTA AZUL

AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO

MODULO SARE (SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS)

CALLE \_\_\_\_\_, ESTADO DE MÉXICO, C.P. \_\_\_\_\_

TELÉFONOS: 01 \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ Horario de Atención: \_\_\_\_\_

#### CONSIDERACIONES GENERALES

1. Un extintor de 4.5 kgs. (polvo químico seco ABC, con carga vigente y señalamiento, colocado a 1.50 metros de altura)
2. Señalamiento de salida de emergencia, ruta de evacuación y que hacer en caso de incendio.
3. Botiquín de primeros auxilios, el cual deberá contener el material indispensable y necesario para prestar los primeros auxilios.
4. Las instalaciones eléctricas deben estar ocultas en canaleta o tubo conduit.
5. En caso de que el establecimiento cuente con gas L.P., deberán estar en tubo de cobre o coflex pintadas con esmalte color amarillo, en caso de contar con cilindro se deberá instalar en un lugar ventilado y no a menos de 3 metros de contactos eléctricos.
6. Iluminación y ventilación natural y/o artificial adecuada para la actividad a realizar.
7. No ocupar vía pública, ni áreas verdes de propiedad municipal.
8. Tener una guía de teléfonos de emergencia, cuerpos de rescate y auxilio.

Nota: En caso de no cumplir con los requisitos mencionados al momento de las inspecciones se hará acreedor de las sanciones correspondientes de acuerdo a las disposiciones fiscales, o en su caso a la cancelación de la cedula de Empadronamiento (Licencia de Funcionamiento).

#### DECLARACIONES FINALES DEL SOLICITANTE

**Primera.** El solicitante presenta esta solicitud voluntariamente bajo protesta de decir verdad y manifiesta que los datos contenidos en ella son verídicos y comprobables en cualquier tiempo.

**Segunda.** El solicitante declara que los documentos que acompaña son fielmente reproducidos de su original.

**Tercera.** El solicitante señala como domicilio convencional para todo lo referente a esta solicitud y en su caso, de la licencia correspondiente, el domicilio donde se encuentra el establecimiento aquí mencionado.

**Cuarta.** El solicitante, declara ser el responsable del establecimiento en virtud de llevar a cabo la operación del mismo directamente o a través de terceras personas.

**Quinta.** El solicitante manifiesta que el establecimiento está habilitado para cumplir las funciones que se pretende, sin menoscabo de la salud e integridad de las personas en general.

Bajo protesta de decir verdad manifiesto que la información es verídica y que los documentos que acompaño son auténticos, además asumo la responsabilidad de cumplir con los requerimientos en las inspecciones subsecuentes, en el entendido que en caso de no hacerlo así, me someteré a las sanciones correspondientes. Me hago sabedor de las penas en que incurra por falsedad en términos del artículo 157, fracc. I del Código Penal para el Estado Libre y Soberano de México, y se dará por cancelado el trámite solicitado

NOMBRE Y FIRMA DEL SOLICITANTE \_\_\_\_\_

FECHA DE INICIO DE OPERACIONES: \_\_\_\_\_



ANEXO 4 FORMATO DE COFEPRIS

gob mx
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

**Aviso de Funcionamiento, de Responsable Sanitario y de Modificación o Baja**

Homoclave del formato FF-COFEPRIS-02	Uso exclusivo de la COFEPRIS
Número de RUPA	Número de ingreso

Antes de llenar este formato lea cuidadosamente el instructivo, la guía y el listado de documentos anexos. Llenar con letra de molde legible o a máquina o a computadora. El formato no será válido si presenta tachaduras o enmendaduras en la información.

1. Homoclave, nombre y modalidad del trámite

Homoclave:	Nombre:
Modalidad:	

2. Datos del propietario

Persona física	Persona moral
RFC:	RFC:
CURP (opcional):	Denominación o razón social:
Nombre(s):	Representante legal o apoderado que solicita el trámite
Primer apellido:	RFC:
Segundo apellido:	CURP (opcional):
Lada:	Nombre(s):
Teléfono:	Primer apellido:
Extensión:	Segundo apellido:
Correo electrónico:	Lada:
	Teléfono:
	Extensión:
	Correo electrónico:

Domicilio fiscal del propietario

Código postal:	Localidad:
Tipo y nombre de vialidad:	Municipio o alcaldía:
(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)	Entidad Federativa:
Número exterior:      Número interior:	Entre vialidad (tipo y nombre):
Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano:	Y vialidad (tipo y nombre):
(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)	Vialidad posterior (tipo y nombre):
	Lada:
	Teléfono:
	Extensión:

**“De conformidad con los artículos 4 y 69-M, fracción V de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, los formatos para solicitar trámites y servicios deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación (DOF)”**

	<p><b>Contacto:</b> Calle Oklahoma No. 14, colonia Nápoles; Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03810. Teléfono 01-800-033-5050 contacto@cofepris.gob.mx</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**gob mx**

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

3. Datos del establecimiento

RFC: \_\_\_\_\_ Denominación o razón social: \_\_\_\_\_

Indique la clave y descripción del giro que corresponda al establecimiento de acuerdo al Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte:

Clave SCIAN	Descripción del SCIAN

Nota: Si el espacio es insuficiente para las claves SCIAN adicione los renglones necesarios.

Horario de operaciones

D	L	M	M	J	V	S	de	HH : MM	a	HH : MM

Fecha de inicio de operaciones: DD / MM / AAAA

Domicilio del establecimiento

Código postal:	Localidad:
Tipo y nombre de vialidad:	Municipio o alcaldía:
(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)	Entidad Federativa:
Número exterior:      Número interior:	Entre vialidad (tipo y nombre):
Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano:	Y vialidad (tipo y nombre):
(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)	Vialidad posterior (tipo y nombre):
	Lada:
	Teléfono:
	Extensión:

Representante(s) legal(es) y persona(s) autorizada(s)

Representante legal	Persona autorizada
CURP (opcional):	CURP (opcional):
Nombre(s):	Nombre(s):
Primer apellido:	Primer apellido:
Segundo apellido:	Segundo apellido:
Lada:	Lada:
Teléfono:	Teléfono:
Extensión:	Extensión:
Correo electrónico:	Correo electrónico:

Nota: Reproducir los cuadros de representante(s) legal(es) y/o persona(s) autorizada(s), tantas veces como sea necesario.

	<p><b>Contacto:</b>                  Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles;                  Delegación Benito Juárez, Ciudad de México,                  C.P. 03810.                  Teléfono 01-800-033-5050                  contacto@cofepris.gob.mx</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**gob mx**

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Representante legal	Persona autorizada
CURP (opcional):	CURP (opcional):
Nombre(s):	Nombre(s):
Primer apellido:	Primer apellido:
Segundo apellido:	Segundo apellido:
Lada:	Lada:
Teléfono:	Teléfono:
Extensión:	Extensión:
Correo electrónico:	Correo electrónico:

Representante legal	Persona autorizada
CURP (opcional):	CURP (opcional):
Nombre(s):	Nombre(s):
Primer apellido:	Primer apellido:
Segundo apellido:	Segundo apellido:
Lada:	Lada:
Teléfono:	Teléfono:
Extensión:	Extensión:
Correo electrónico:	Correo electrónico:

Nota: Reproducir los cuadros de representante(s) legal(es) y/o persona(s) autorizada(s), tantas veces como sea necesario.

4. Datos de la ambulancia

Seleccione el tipo de unidad móvil.

En caso de alta o baja de la ambulancia utilice la primera tabla.

En caso de modificar los datos de la ambulancia utilice la primera tabla para anotar los datos actuales y la segunda tabla para los datos ya modificados.

Primera tabla				Segunda tabla			
<input type="radio"/> Aérea <input type="radio"/> Marítima <input type="radio"/> Terrestre				<input type="radio"/> Aérea <input type="radio"/> Marítima <input type="radio"/> Terrestre			
<input type="radio"/> Alta <input type="radio"/> Baja <input type="radio"/> A modificar				<input type="radio"/> Ya modificado			
Características	Ambulancia de cuidados intensivos	Ambulancia de urgencias	Ambulancia de traslados	Características	Ambulancia de cuidados intensivos	Ambulancia de urgencias	Ambulancia de traslados
Marca				Marca			
Modelo				Modelo			
Número de placas				Número de placas			
Número de motor				Número de motor			

			<p><b>Contacto:</b>                  Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles;                  Delegación Benito Juárez, Ciudad de México,                  C.P. 03810.                  Teléfono 01-800-033-5050                  contacto@cofepris.gob.mx</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**gob mx**

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

5. Datos del responsable sanitario (excepto para productos y servicios)

En caso de alta o baja del responsable sanitario utilice la primera columna.  
 En caso de modificar los datos del responsable sanitario utilice la primera columna para anotar los datos actuales y la segunda columna para los datos ya modificados.

Primera columna												Segunda columna											
<input type="radio"/> Alta						<input type="radio"/> Baja						<input type="radio"/> A modificar						<input type="radio"/> Ya modificado					
RFC:												RFC:											
CURP (opcional):												CURP (opcional):											
Nombre(s):												Nombre(s):											
Primer apellido:												Primer apellido:											
Segundo apellido:												Segundo apellido:											
Lada:												Lada:											
Teléfono:												Teléfono:											
Extensión:												Extensión:											
Correo electrónico:												Correo electrónico:											
Con título profesional de:												Con título profesional de:											
Título profesional expedido por:												Título profesional expedido por:											
Número de cédula profesional:												Número de cédula profesional:											
Con especialidad de:												Con especialidad de:											
Título de especialidad expedido por:												Título de especialidad expedido por:											
Número de cédula de la especialidad:												Número de cédula de la especialidad:											
Horario de operaciones												Horario de operaciones											
D	L	M	M	J	V	S	de	HH:MM	a	HH:MM	D	L	M	M	J	V	S	de	HH:MM	a	HH:MM		
D	L	M	M	J	V	S	de	HH:MM	a	HH:MM	D	L	M	M	J	V	S	de	HH:MM	a	HH:MM		
Firma del responsable sanitario												Firma del responsable sanitario:											
Nota: Firmar este recuadro en caso de alta o baja												Nota: Firmar este recuadro en caso de modificación o actualización											

6. Datos del producto o servicio nuevo o a modificar

En caso de alta o baja de productos utilice ambas columnas (un producto por columna).  
 En caso de modificar los datos de productos la primera columna para anotar los datos actuales y la segunda columna para los datos ya modificados.

Producto o Servicio						Producto o Servicio					
1) Solo llenar este apartado en caso de producto:						1) Solo llenar este apartado en caso de producto:					
<input type="radio"/> Nuevo		<input type="radio"/> A modificar		<input type="radio"/> Baja		<input type="radio"/> Nuevo		<input type="radio"/> Ya modificado		<input type="radio"/> Baja	

			<b>Contacto:</b> Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles; Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03810. Teléfono 01-800-033-5050 contacto@cofepris.gob.mx
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**gob mx**  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

<p>2) Anote la categoría del producto o servicio conforme a la tabla "B":</p> <p>Categoría:</p> <p>Grupo:</p> <p>Subgrupo:</p> <p>3) Denominación genérica y específica del producto o servicio:</p> <p>4) Marca comercial del producto:</p> <p>5) Si maquila este producto, seleccione y escriba los datos de la empresa a la cual maquila:</p> <p><input type="radio"/> <b>Persona física</b></p> <p>RFC:</p> <p>CURP (opcional):</p> <p>Nombre(s):</p> <p>Primer apellido:</p> <p>Segundo apellido:</p> <p>Lada:</p> <p>Teléfono:</p> <p>Extensión:</p> <p>Correo electrónico:</p> <p><input type="radio"/> <b>Persona moral</b></p> <p>RFC:</p> <p>Denominación o razón social:</p> <p>6) Si este producto es maquilado, seleccione y escriba los datos de la empresa maquiladora:</p> <p><input type="radio"/> <b>Persona física</b></p> <p>RFC:</p> <p>CURP (opcional):</p> <p>Nombre(s):</p> <p>Primer apellido:</p> <p>Segundo apellido:</p> <p>Lada:</p> <p>Teléfono:</p> <p>Extensión:</p> <p>Correo electrónico:</p>	<p>2) Anote la categoría del producto o servicio conforme a la tabla "B":</p> <p>Categoría:</p> <p>Grupo:</p> <p>Subgrupo:</p> <p>3) Denominación genérica y específica del producto o servicio:</p> <p>4) Marca comercial del producto:</p> <p>5) Si maquila este producto, seleccione y escriba los datos de la empresa a la cual maquila:</p> <p><input type="radio"/> <b>Persona física</b></p> <p>RFC:</p> <p>CURP (opcional):</p> <p>Nombre(s):</p> <p>Primer apellido:</p> <p>Segundo apellido:</p> <p>Lada:</p> <p>Teléfono:</p> <p>Extensión:</p> <p>Correo electrónico:</p> <p><input type="radio"/> <b>Persona moral</b></p> <p>RFC:</p> <p>Denominación o razón social:</p> <p>6) Si este producto es maquilado, seleccione y escriba los datos de la empresa maquiladora:</p> <p><input type="radio"/> <b>Persona física</b></p> <p>RFC:</p> <p>CURP (opcional):</p> <p>Nombre(s):</p> <p>Primer apellido:</p> <p>Segundo apellido:</p> <p>Lada:</p> <p>Teléfono:</p> <p>Extensión:</p> <p>Correo electrónico:</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



gob mx

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Domicilio del propietario (domicilio fiscal)	Código postal:	Código postal:
	Tipo y nombre de vialidad:	Tipo y nombre de vialidad:
	(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)	(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)
	Número exterior:	Número exterior:
	Número interior:	Número interior:
	Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano:	Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano:
	(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)	(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)
	Localidad:	Localidad:
	Municipio o alcaldía:	Municipio o alcaldía:
	Entidad Federativa:	Entidad Federativa:
	Entre vialidad (tipo y nombre):	Entre vialidad (tipo y nombre):
	Y vialidad (tipo y nombre):	Y vialidad (tipo y nombre):
	Vialidad posterior (tipo y nombre):	Vialidad posterior (tipo y nombre):
Lada:	Lada:	
Teléfono:	Teléfono:	
Extensión:	Extensión:	

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Datos del establecimiento	Persona física	Persona física
	RFC:	RFC:
	CURP (opcional):	CURP (opcional):
	Nombre(s):	Nombre(s):
	Primer apellido:	Primer apellido:
	Segundo apellido:	Segundo apellido:
	Denominación o razón social (de ser el caso):	Denominación o razón social (de ser el caso):
	Lada:	Lada:
	Teléfono:	Teléfono:
	Extensión:	Extensión:
	Correo electrónico:	Correo electrónico:
	Persona moral	Persona moral
	RFC:	RFC:
Denominación o razón social:	Denominación o razón social:	



**gob mx**

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

<input type="radio"/> <b>Persona moral</b> RFC: Denominación o razón social: 7) Indique si el producto es nacional o importado: <input type="radio"/> Nacional <input type="radio"/> Importado 8) Proceso: (marque cada uno de los procesos que se relacionen con su producto conforme a la tabla "A")								<input type="radio"/> <b>Persona moral</b> RFC: Denominación o razón social: 7) Indique si el producto es nacional o importado: <input type="radio"/> Nacional <input type="radio"/> Importado 8) Proceso: (marque cada uno de los procesos que se relacionen con su producto conforme a la tabla "A")							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15		9	10	11	12	13	14	15	

Nota: Reproducir el recuadro de producto o servicio, tantas veces como sea necesario conforme a lo establecido en cada tipo de trámite.

Tabla "A" Proceso

1. Obtención	5. Conservación	9. Manipulación	13. Almacenamiento a temperatura ambiente
2. Elaboración	6. Mezclado	10. Transporte a temperatura ambiente	14. Almacenamiento a temperatura de refrigeración y/o congelación
3. Fabricación	7. Acondicionamiento	11. Transporte a temperatura de refrigeración	15. Expendio o suministro al público
4. Preparación	8. Envasado	12. Distribución	

7. Modificación o actualización de datos para establecimientos

Seleccione la(s) modificación(es) o actualización(es) que desee realizar.  
 En la tabla "Dice" colocar los datos completos actuales.  
 En la tabla "Debe decir" colocar los datos completos ya modificados.

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Datos del Propietario	Persona física	Persona física
	RFC:	RFC:
	CURP (opcional):	CURP (opcional):
	Nombre(s):	Nombre(s):
	Primer apellido:	Primer apellido:
	Segundo apellido:	Segundo apellido:
	Lada:	Lada:
	Teléfono:	Teléfono:
	Extensión:	Extensión:
	Correo electrónico:	Correo electrónico:
	Persona moral	Persona moral
	RFC:	RFC:
	Denominación o razón social:	Denominación o razón social:

	<b>Contacto:</b> Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles; Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03810. Teléfono 01-800-033-5050 contacto@cofepris.gob.mx
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**gob mx**

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Domicilio del propietario (domicilio fiscal)	Código postal:	Código postal:
	Tipo y nombre de vialidad:	Tipo y nombre de vialidad:
	(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)	(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)
	Número exterior:	Número exterior:
	Número interior:	Número interior:
	Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano:	Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano:
	(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)	(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)
	Localidad:	Localidad:
	Municipio o alcaldía:	Municipio o alcaldía:
	Entidad Federativa:	Entidad Federativa:
	Entre vialidad (tipo y nombre):	Entre vialidad (tipo y nombre):
	Y vialidad (tipo y nombre):	Y vialidad (tipo y nombre):
	Vialidad posterior (tipo y nombre):	Vialidad posterior (tipo y nombre):
Lada:	Lada:	
Teléfono:	Teléfono:	
Extensión:	Extensión:	

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Datos del establecimiento	Persona física	Persona física
	RFC:	RFC:
	CURP (opcional):	CURP (opcional):
	Nombre(s):	Nombre(s):
	Primer apellido:	Primer apellido:
	Segundo apellido:	Segundo apellido:
	Denominación o razón social (de ser el caso):	Denominación o razón social (de ser el caso):
	Lada:	Lada:
	Teléfono:	Teléfono:
	Extensión:	Extensión:
	Correo electrónico:	Correo electrónico:
	Persona moral	Persona moral
	RFC:	RFC:
Denominación o razón social:	Denominación o razón social:	

**Contacto:**  
 Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles;  
 Delegación Benito Juárez, Ciudad de México,  
 C.P. 03810.  
 Teléfono 01-800-033-5050  
 contacto@cofepris.gob.mx



**gob mx**

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Domicilio del establecimiento	Código postal:	Código postal:
	Tipo y nombre de vialidad: <small>(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)</small>	Tipo y nombre de vialidad: <small>(Por ejemplo: Avenida, boulevard, calle, carretera, camino, privada, terracería entre otros)</small>
	Número exterior:      Número interior:	Número exterior:      Número interior:
	Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano: <small>(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)</small>	Tipo y nombre de la colonia o asentamiento humano: <small>(Tipo de asentamiento humano por ejemplo: Condominio, hacienda, rancho, fraccionamiento entre otros.)</small>
	Localidad:	Localidad:
	Municipio o alcaldía:	Municipio o alcaldía:
	Entidad Federativa:	Entidad Federativa:
	Entre vialidad (tipo y nombre):	Entre vialidad (tipo y nombre):
	Y vialidad (tipo y nombre):	Y vialidad (tipo y nombre):
	Vialidad posterior (tipo y nombre):	Vialidad posterior (tipo y nombre):
	Lada:	Lada:
	Teléfono:	Teléfono:
Extensión:	Extensión:	
<input type="checkbox"/> Horario del establecimiento	D L M M J V S de HH:MM a HH:MM	D L M M J V S de HH:MM a HH:MM
	D L M M J V S de HH:MM a HH:MM	D L M M J V S de HH:MM a HH:MM
<input type="checkbox"/> Clave SCIAN y su descripción		

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Representante legal	CURP (opcional):	CURP (opcional):
	Nombre(s):	Nombre(s):
	Primer apellido:	Primer apellido:
	Segundo apellido:	Segundo apellido:
	Lada:	Lada:
	Teléfono:	Teléfono:
	Extensión:	Extensión:
Correo electrónico:	Correo electrónico:	

Nota: Reproducir el apartado de representante legal, tantas veces como representantes legales tenga notificados o requiera notificar.

	<p><b>Contacto:</b> Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles; Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03810. Teléfono 01-800-033-5050 contacto@cofepris.gob.mx</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

# “Cafetería y Librería Nervo”



gob mx

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Tipo de modificación	Dice	Debe decir
<input type="checkbox"/> Persona autorizada	CURP (opcional):	CURP (opcional):
	Nombre(s):	Nombre(s):
	Primer apellido:	Primer apellido:
	Segundo apellido:	Segundo apellido:
	Lada:	Lada:
	Teléfono:	Teléfono:
	Extensión:	Extensión:
	Correo electrónico:	Correo electrónico:

Nota: Reproducir el apartado de persona autorizada, tantas veces como personas autorizadas tenga notificadas o requiera notificar.

<input type="radio"/> Suspensión de actividades De <input type="text" value="DD"/> / <input type="text" value="MM"/> / <input type="text" value="AAAA"/> A <input type="text" value="DD"/> / <input type="text" value="MM"/> / <input type="text" value="AAAA"/>	<input type="radio"/> Reinicio de actividades Fecha <input type="text" value="DD"/> / <input type="text" value="MM"/> / <input type="text" value="AAAA"/>	<input type="radio"/> Baja definitiva del establecimiento
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------

Los datos declarados en este formato serán utilizados en los trámites que la empresa requiera posteriormente. Asegúrese que sean correctos y mantenerlos actualizados.

Declaro bajo protesta decir verdad que cumplo con los requisitos y normatividad aplicable, sin que me eximan de que la autoridad sanitaria verifique su cumplimiento, esto sin perjuicio de las sanciones en que puedo incurrir por falsedad de declaraciones dadas a una autoridad.

Los datos o anexos pueden contener información confidencial, ¿Está de acuerdo en hacerlos públicos?  Si  No

\_\_\_\_\_  
Nombre completo y firma autógrafa del propietario  
o representante legal

Para cualquier aclaración, duda y/o comentario con respecto a este trámite, sírvase llamar al Centro de Atención Telefónica de la COFEPRIS, en la Ciudad de México o de cualquier parte del país marque sin costo al **01-800-033-5050** y en caso de requerir el número de ingreso y/o seguimiento de su trámite enviado al área de Tramitación Foránea marque sin costo al **01-800-420-4224**.

	<p><b>Contacto:</b>                  Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles;                  Delegación Benito Juárez, Ciudad de México,                  C.P. 03810.                  Teléfono 01-800-033-5050                  contacto@cofepris.gob.mx</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Este es el apartado que se debe de llenar para la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”.



**gob mx**

---

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Tabla "B" Categoría del producto

Categoría	Proceso	Grupo	Subgrupo	
Productos	Obtención Elaboración Fabricación Preparación Conservación Mezclado Acondicionamiento Envasado Manipulación Transporte a temperatura ambiente Transporte a temperatura de refrigeración Distribución Expendio o suministro al público Almacenamiento a temperatura ambiente Almacenamiento a temperatura de refrigeración y/o congelación	Alimentos	Carne y sus productos Leche, sus productos y derivados Conservas de baja acidez Conservas acidificadas Los de la pesca y sus derivados (frescos y congelados ) Alimentos congelados Cereales, leguminosas, sus productos y botanas Azúcar y productos de confitería Cacao, café, té y sus derivados Condimentos y aderezos Alimentos preparados (pasteles, ensaladas, salsas) Huevo y sus productos Frutas, hortalizas y sus derivados Aceites y grasas comestibles Alimentos industrializados Alimentos biotecnológicos Alimentos deshidratados	
		Suplementos alimenticios	Polvos para preparar bebidas Cápsulas Tabletas o comprimidos Jarabe	
		Bebidas no alcohólicas	Agua envasada (mineral, mineralizada y/o purificada) Jugos y néctares Bebidas adicionadas con cafeína Bebidas saborizadas Polvo o jarabe para preparar bebidas Bebidas para deportistas Hielo potable Nieve Bebidas congeladas	
		Bebidas alcohólicas	Fermentadas Destiladas Preparadas Coctel Licor o crema	
		Productos cosméticos	Productos para el cabello Productos de uso facial y/o corporal Productos para los ojos y cejas Productos para manos y uñas Productos para los labios Productos de aromacología y aromalogía (Perfumes y fragancias)	
		Productos de aseo y limpieza	Productos especiales para textiles Productos para desobstruir conductos sanitarios Productos para el ambiente Productos para la higiene Productos para la limpieza Productos para protección o acabado lustroso	
		Materia prima	Lácteos y cárnicos Aceites y grasas Féculas, harinas y derivados	
		Expendio y suministro de alimentos	Comedores industriales Bares, cantinas, discotecas, etc. Restaurantes, taquerías, etc.	Cafeterías Servicios de banquetes
		Aditivos	Gelificantes o espesantes Saborizantes Edulcorantes Antioxidantes Colorantes Conservadores	
Servicios	Servicio de tatuajes, micropigmentaciones y perforaciones	Tatuajes	Tatuajes Perforaciones Micropigmentaciones	

**Contacto:**  
Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles;  
Delegación Benito Juárez, Ciudad de México,  
C.P. 03810.  
Teléfono 01-800-033-5050  
contacto@cofepris.gob.mx

Este es el apartado que se debe de llenar para la empresa: “Cafetería y Librería Nervo”.



gob mx

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Tabla "B" (continuación)

Categoría	Proceso	Grupo	Subgrupo	
Servicios de salud	Servicios de atención médica que no realizan actos quirúrgicos u obstétricos o consultorios	Consultorio de medicina general		
		Consultorio de atención médica especializada	Nombre de la especialidad	
		Consultorio de estomatología		
		Otros consultorios para el cuidado de la salud	Especificar	
	Servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento	Laboratorios	Laboratorios de análisis clínicos	
			Toma de muestras Patología clínica Anatomía patológica Histopatología y citología exfoliativa	
	Servicios de asistencia social	Gabinetes de diagnóstico	Ultrasonografía	
		Planificación familiar		
		Salud mental		
		Rehabilitación		
Atención médica paliativa				
Expendio o suministro al público	Asistencia social	Especificar		
Insumos para la salud	Expendio o suministro al público	Comercio al por menor de lentes		
		Remedios herbolarios		
	Fabricación Almacenamiento Distribución Expendio o suministro al público	Dispositivos médicos	Equipo médico	
			Prótesis, órtesis y ayudas funcionales Agentes de diagnóstico Materiales quirúrgicos y de curación Productos higiénicos Insumos de uso odontológico	
	Distribución	Medicamentos	Representante legal en México de una empresa en el extranjero	
	Distribución Almacenamiento	Materias primas para medicamentos	Nombre químico de la sustancia	
		Medicamentos	Medicamentos alopáticos (además indicar la fracción del medicamento según el tipo de suministro o venta al público)	
	Expendio o suministro al público	Farmacia alopática	Medicamentos homeopáticos	
		Farmacia homeopática	Medicamentos herbolarios	
		Botica	Medicamentos vitamínicos Medicamentos biotecnológicos	
Salud ambiental	Almacenamiento Comercialización o distribución Expendio o suministro al público	Plaguicidas	Químicos Bioquímicos Microbianos Botánicos Misceláneos	
		Sustancias tóxicas	Nombre químico de la sustancia tóxica	
		Precursor químico y/o producto químico esencial	Nombre del precursor y/o producto químico esencial	
		Nutrientes vegetales	Fertilizante Mejorador de suelo Humectante de suelo Inoculante Regulador de crecimiento	
		Productos con límite de metales pesados	Juguetes Cerámica vidriada Artículos escolares	



**Contacto:**  
Calle Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles;  
Delegación Benito Juárez, Ciudad de México,  
C.P. 03810.  
Teléfono 01-800-033-5050  
contacto@cofepris.gob.mx

**ANEXO 5 ESTADOS DE RESULTADOS MENSUAL**  
**AÑO 1**

**ESTADO DE RESULTADOS**  
**Cafetería y Librería Nervo**  
**RFC: PRLR891229**  
**Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2020**  
**(AÑO 1)**

Concepto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Ingresos por productos	139,487	140,325	139,338	138,359	138,774	139,190	139,608	140,027	140,447	142,277	144,131	146,009
Ingresos por servicios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ventas</b>	<b>139,487</b>	<b>140,325</b>	<b>139,338</b>	<b>138,359</b>	<b>138,774</b>	<b>139,190</b>	<b>139,608</b>	<b>140,027</b>	<b>140,447</b>	<b>142,277</b>	<b>144,131</b>	<b>146,009</b>
<b>%Gastos variables</b>												
Gastos fijos	10,071	10,101	10,131	10,162	10,192	10,223	10,254	10,284	10,315	10,346	10,377	10,408
Sueldos y salarios	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100
Gastos Variables	45,686	45,686	45,229	44,777	44,777	44,777	44,777	44,777	44,777	45,224	45,677	46,133
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación y Amortización	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845
<b>Total costos y gastos</b>	<b>92,702</b>	<b>92,732</b>	<b>92,306</b>	<b>91,884</b>	<b>91,914</b>	<b>91,945</b>	<b>91,976</b>	<b>92,006</b>	<b>92,037</b>	<b>92,516</b>	<b>92,999</b>	<b>93,487</b>
<b>Utilidad (perdida) de Operación</b>	<b>46,785</b>	<b>47,593</b>	<b>47,033</b>	<b>46,475</b>	<b>46,860</b>	<b>47,245</b>	<b>47,632</b>	<b>48,020</b>	<b>48,410</b>	<b>49,761</b>	<b>51,131</b>	<b>52,522</b>
Gastos financieros corto plazo	857	786	714	643	571	500	429	357	286	214	143	71
Gastos financieros largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>45,928</b>	<b>46,807</b>	<b>46,318</b>	<b>45,832</b>	<b>46,288</b>	<b>46,745</b>	<b>47,204</b>	<b>47,663</b>	<b>48,124</b>	<b>49,547</b>	<b>50,989</b>	<b>52,450</b>
0.35 ISR	16,075	16,382	16,211	16,041	16,201	16,361	16,521	16,682	16,843	17,341	17,846	18,358
0.1 PTU	4,593	4,681	4,632	4,583	4,629	4,675	4,720	4,766	4,812	4,955	5,099	5,245
<b>Utilidad (pérdida neta)</b>	<b>25,260</b>	<b>25,744</b>	<b>25,475</b>	<b>25,208</b>	<b>25,459</b>	<b>25,710</b>	<b>25,962</b>	<b>26,215</b>	<b>26,468</b>	<b>27,251</b>	<b>28,044</b>	<b>28,848</b>

Nombre y Firma de la persona  
que Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

**ESTADOS DE RESULTADOS MENSUAL**  
**AÑO 2**

**ESTADO DE RESULTADOS**  
**Cafetería y Librería Nervo**  
**RFC: PRLR891229**  
**Del 01 enero 2021 al 31 de diciembre 2021**  
**(AÑO 2)**

Concepto	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
Ingresos por productos	150,840	151,293	150,229	149,173	149,620	150,069	150,519	150,971	151,424	153,397	155,396	157,421
Ingresos por servicios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ventas</b>	<b>150,840</b>	<b>151,293</b>	<b>150,229</b>	<b>149,173</b>	<b>149,620</b>	<b>150,069</b>	<b>150,519</b>	<b>150,971</b>	<b>151,424</b>	<b>153,397</b>	<b>155,396</b>	<b>157,421</b>
<b>%Gastos variables</b>												
Gastos fijos	10,439	10,471	10,502	10,534	10,565	10,597	10,629	10,661	10,693	10,725	10,757	10,789
Sueldos y salarios	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100
Gastos Variables	47,517	47,517	47,042	46,572	46,572	46,572	46,572	46,572	46,572	47,038	47,508	47,983
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación y Amortización	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845
<b>Total costos y gastos</b>	<b>94,902</b>	<b>94,934</b>	<b>94,490</b>	<b>94,051</b>	<b>94,083</b>	<b>94,114</b>	<b>94,146</b>	<b>94,178</b>	<b>94,210</b>	<b>94,708</b>	<b>95,210</b>	<b>95,718</b>
<b>Utilidad (pérdida) de Operación</b>	<b>55,938</b>	<b>56,359</b>	<b>55,739</b>	<b>55,122</b>	<b>55,538</b>	<b>55,955</b>	<b>56,373</b>	<b>56,793</b>	<b>57,214</b>	<b>58,689</b>	<b>60,186</b>	<b>61,703</b>
Gastos financieros corto plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastos financieros largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>55,938</b>	<b>56,359</b>	<b>55,739</b>	<b>55,122</b>	<b>55,538</b>	<b>55,955</b>	<b>56,373</b>	<b>56,793</b>	<b>57,214</b>	<b>58,689</b>	<b>60,186</b>	<b>61,703</b>
0.35 ISR	19,578	19,726	19,509	19,293	19,438	19,584	19,731	19,878	20,025	20,541	21,065	21,596
0.1 PTU	5,594	5,636	5,574	5,512	5,554	5,596	5,637	5,679	5,721	5,869	6,019	6,170
<b>Utilidad (pérdida neta)</b>	<b>30,766</b>	<b>30,997</b>	<b>30,657</b>	<b>30,317</b>	<b>30,546</b>	<b>30,775</b>	<b>31,005</b>	<b>31,236</b>	<b>31,468</b>	<b>32,279</b>	<b>33,102</b>	<b>33,937</b>

Nombre y Firma de la persona  
que Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

**ESTADOS DE RESULTADOS MENSUAL**

**AÑO 3**

**ESTADO DE RESULTADOS**

**Cafetería y Librería Nervo**

RFC: PRLR891229

Del 01 enero 2022 al 31 de diciembre 2022

(AÑO 3)

Concepto	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Ingresos por productos	162,630	163,118	161,971	160,832	161,315	161,799	162,284	162,771	163,259	165,386	167,541	169,724
Ingresos por servicios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Ventas</b>	<b>162,630</b>	<b>163,118</b>	<b>161,971</b>	<b>160,832</b>	<b>161,315</b>	<b>161,799</b>	<b>162,284</b>	<b>162,771</b>	<b>163,259</b>	<b>165,386</b>	<b>167,541</b>	<b>169,724</b>
<b>%Gastos variables</b>												
Gastos fijos	10,822	10,854	10,887	10,919	10,952	10,985	11,018	11,051	11,084	11,117	11,151	11,184
Sueldos y salarios	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100	35,100
Gastos Variables	49,422	49,422	48,928	48,439	48,439	48,439	48,439	48,439	48,439	48,923	49,413	49,907
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación y Amortización	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845	1,845
<b>Total costos y gastos</b>	<b>97,189</b>	<b>97,222</b>	<b>96,760</b>	<b>96,304</b>	<b>96,336</b>	<b>96,369</b>	<b>96,402</b>	<b>96,435</b>	<b>96,468</b>	<b>96,986</b>	<b>97,509</b>	<b>98,036</b>
<b>Utilidad (perdida) de Operación</b>	<b>65,440</b>	<b>65,896</b>	<b>65,211</b>	<b>64,529</b>	<b>64,978</b>	<b>65,429</b>	<b>65,882</b>	<b>66,336</b>	<b>66,791</b>	<b>68,400</b>	<b>70,033</b>	<b>71,688</b>
Gastos financieros corto plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastos financieros largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>65,440</b>	<b>65,896</b>	<b>65,211</b>	<b>64,529</b>	<b>64,978</b>	<b>65,429</b>	<b>65,882</b>	<b>66,336</b>	<b>66,791</b>	<b>68,400</b>	<b>70,033</b>	<b>71,688</b>
0.35 ISR	22,904	23,063	22,824	22,585	22,742	22,900	23,059	23,217	23,377	23,940	24,511	25,091
0.1 PTU	6,544	6,590	6,521	6,453	6,498	6,543	6,588	6,634	6,679	6,840	7,003	7,169
<b>Utilidad (pérdida neta)</b>	<b>35,992</b>	<b>36,243</b>	<b>35,866</b>	<b>35,491</b>	<b>35,738</b>	<b>35,986</b>	<b>36,235</b>	<b>36,485</b>	<b>36,735</b>	<b>37,620</b>	<b>38,518</b>	<b>39,429</b>

Nombre y Firma de la persona  
que Elaboró

Nombre y Firma por Revisor



**ANEXO 6 BALANCE GENERAL MENSUAL**

**AÑO 1**

**BALANCE GENERAL**  
**Cafetería y Librería Nervo**  
**RFC: PRLR891229**  
**Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2020**  
**(AÑO 1)**

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
<b>Activo circulante</b>												
Caja y bancos	19,964	40,538	60,833	80,652	100,741	121,082	141,674	162,519	183,405	205,089	227,563	250,397
Clientes	3,487	3,508	3,483	3,459	3,469	3,480	3,490	3,501	3,511	3,557	3,603	3,650
Inventarios.	21,049	20,901	20,754	20,816	20,879	20,941	21,004	21,067	21,342	21,620	21,901	22,626
<b>Total activo circulante</b>	<b>44,500</b>	<b>64,947</b>	<b>85,071</b>	<b>104,927</b>	<b>125,089</b>	<b>145,503</b>	<b>166,168</b>	<b>187,086</b>	<b>208,258</b>	<b>230,266</b>	<b>253,067</b>	<b>276,673</b>
<b>Activo Fijo</b>												
Gastos de Instalación	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397
Edificio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. Edificio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Equipo de transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. de equipo de transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	- 388	- 777	- 1,165	- 1,553	- 1,941	- 2,330	- 2,718	- 3,106	- 3,494	- 3,883	- 4,271	- 4,659
Maquinaria y equipo	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	- 884	- 1,768	- 2,652	- 3,536	- 4,421	- 5,305	- 6,189	- 7,073	- 7,957	- 8,841	- 9,725	- 10,609
Equipo de computo	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922
Dep.Acum. de equipo de computo	- 573	- 1,146	- 1,719	- 2,292	- 2,865	- 3,438	- 4,011	- 4,584	- 5,157	- 5,730	- 6,303	- 6,876
Otros activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. otros activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación acumulada:	- 1,845	- 3,691	- 5,536	- 7,382	- 9,227	- 11,073	- 12,918	- 14,763	- 16,609	- 18,454	- 20,300	- 22,145
<b>Total activo fijo</b>	<b>183,158</b>	<b>181,313</b>	<b>179,467</b>	<b>177,622</b>	<b>175,776</b>	<b>173,931</b>	<b>172,086</b>	<b>170,240</b>	<b>168,395</b>	<b>166,549</b>	<b>164,704</b>	<b>162,858</b>
<b>Activo total</b>	<b>227,658</b>	<b>246,259</b>	<b>264,538</b>	<b>282,549</b>	<b>300,866</b>	<b>319,434</b>	<b>338,254</b>	<b>357,327</b>	<b>376,653</b>	<b>396,815</b>	<b>417,771</b>	<b>439,531</b>
<b>Pasivo Circulante</b>												
Proveedores	5,482	5,482	5,427	5,373	5,373	5,373	5,373	5,373	5,373	5,427	5,481	5,536
Créditos bancarios	78,562	71,420	64,278	57,136	49,994	42,852	35,710	28,568	21,426	14,284	7,142	-
<b>Total pasivo circulante</b>	<b>84,044</b>	<b>76,902</b>	<b>69,705</b>	<b>62,509</b>	<b>55,367</b>	<b>48,225</b>	<b>41,083</b>	<b>33,941</b>	<b>26,799</b>	<b>19,711</b>	<b>12,623</b>	<b>5,536</b>
<b>Pasivo largo plazo</b>												
<b>Pasivo total</b>	<b>84,044</b>	<b>76,902</b>	<b>69,705</b>	<b>62,509</b>	<b>55,367</b>	<b>48,225</b>	<b>41,083</b>	<b>33,941</b>	<b>26,799</b>	<b>19,711</b>	<b>12,623</b>	<b>5,536</b>
<b>Capital Contable</b>												
Capital social	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353
Resultados de ejercicios anteriores	-	25,260	51,004	76,479	101,687	127,145	152,855	178,817	205,032	231,500	258,751	286,795
Resultado del ejercicio	25,260	25,744	25,475	25,208	25,459	25,710	25,962	26,215	26,468	27,251	28,044	28,848
<b>Total Capital Contable</b>	<b>143,613</b>	<b>169,357</b>	<b>194,832</b>	<b>220,040</b>	<b>245,499</b>	<b>271,209</b>	<b>297,171</b>	<b>323,385</b>	<b>349,853</b>	<b>377,104</b>	<b>405,148</b>	<b>433,995</b>
<b>Pasivo + Capital</b>	<b>227,658</b>	<b>246,259</b>	<b>264,538</b>	<b>282,549</b>	<b>300,866</b>	<b>319,434</b>	<b>338,254</b>	<b>357,327</b>	<b>376,653</b>	<b>396,815</b>	<b>417,771</b>	<b>439,531</b>

Nombre y Firma por la persona que  
Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

**BALANCE GENERAL MENSUAL**

**AÑO 2**

**BALANCE GENERAL**  
**Cafetería y Librería Nervo**

RFC: PRLR891229

Del 01 enero 2021 al 31 de diciembre 2021

(AÑO 2)

	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
<b>Activo circulante</b>												
Caja y bancos	282,985	315,976	348,606	380,672	412,984	445,526	478,298	511,301	544,306	578,138	612,788	647,795
Clientes	3,771	3,782	3,756	3,729	3,741	3,752	3,763	3,774	3,786	3,835	3,885	3,936
Inventarios.	22,694	22,534	22,376	22,443	22,510	22,578	22,646	22,714	23,010	23,309	23,613	24,394
<b>Total activo circulante</b>	<b>309,450</b>	<b>342,293</b>	<b>374,738</b>	<b>406,844</b>	<b>439,235</b>	<b>471,856</b>	<b>504,707</b>	<b>537,788</b>	<b>571,102</b>	<b>605,282</b>	<b>640,286</b>	<b>676,125</b>
<b>Activo Fijo</b>												
Gastos de Instalación	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397
Edificio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. Edificio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Equipo de transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. de equipo de transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	- 5,048	- 5,436	- 5,824	- 6,212	- 6,601	- 6,989	- 7,377	- 7,766	- 8,154	- 8,542	- 8,930	- 9,319
Maquinaria y equipo	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	- 11,493	- 12,377	- 13,262	- 14,146	- 15,030	- 15,914	- 16,798	- 17,682	- 18,566	- 19,450	- 20,334	- 21,218
Equipo de computo	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922
Dep.Acum. de equipo de computo	- 7,450	- 8,023	- 8,596	- 9,169	- 9,742	- 10,315	- 10,888	- 11,461	- 12,034	- 12,607	- 13,180	- 13,753
Otros activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. otros activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación acumulada:	- 23,990	- 25,836	- 27,681	- 29,527	- 31,372	- 33,218	- 35,063	- 36,908	- 38,754	- 40,599	- 42,445	- 44,290
<b>Total activo fijo</b>	<b>161,013</b>	<b>159,168</b>	<b>157,322</b>	<b>155,477</b>	<b>153,631</b>	<b>151,786</b>	<b>149,941</b>	<b>148,095</b>	<b>146,250</b>	<b>144,404</b>	<b>142,559</b>	<b>140,713</b>
<b>Activo total</b>	<b>470,463</b>	<b>501,461</b>	<b>532,060</b>	<b>562,321</b>	<b>592,867</b>	<b>623,642</b>	<b>654,647</b>	<b>685,884</b>	<b>717,351</b>	<b>749,686</b>	<b>782,845</b>	<b>816,838</b>
<b>Pasivo Circulante</b>												
Proveedores	5,702	5,702	5,645	5,589	5,589	5,589	5,589	5,589	5,589	5,645	5,701	5,758
Créditos bancarios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Total pasivo circulante</b>	<b>5,702</b>	<b>5,702</b>	<b>5,645</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,645</b>	<b>5,701</b>	<b>5,758</b>
<b>Pasivo largo plazo</b>												
<b>Pasivo total</b>	<b>5,702</b>	<b>5,702</b>	<b>5,645</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,589</b>	<b>5,645</b>	<b>5,701</b>	<b>5,758</b>
<b>Capital Contable</b>												
Capital social	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353
Resultados de ejercicios anteriores	315,642	346,408	377,406	408,062	438,379	468,925	499,700	530,706	561,942	593,410	625,689	658,791
Resultado del ejercicio	30,766	30,997	30,657	30,317	30,546	30,775	31,005	31,236	31,468	32,279	33,102	33,937
<b>Total Capital Contable</b>	<b>464,761</b>	<b>495,759</b>	<b>526,415</b>	<b>556,732</b>	<b>587,278</b>	<b>618,053</b>	<b>649,059</b>	<b>680,295</b>	<b>711,763</b>	<b>744,042</b>	<b>777,144</b>	<b>811,080</b>
<b>Pasivo + Capital</b>	<b>470,463</b>	<b>501,461</b>	<b>532,060</b>	<b>562,321</b>	<b>592,867</b>	<b>623,642</b>	<b>654,647</b>	<b>685,884</b>	<b>717,351</b>	<b>749,686</b>	<b>782,845</b>	<b>816,838</b>

Nombre y Firma por la persona que  
Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

**BALANCE GENERAL MENSUAL**

**AÑO 3**

**BALANCE GENERAL**  
Cafetería y Librería Nervo  
RFC: PRLR891229

Del 01 enero 2022 al 31 de diciembre 2022

(AÑO 3)

	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
<b>Activo circulante</b>												
Caja y bancos	685,602	723,850	761,701	798,934	836,433	874,180	912,175	950,420	988,669	1,027,816	1,067,857	1,109,135
Clientes	4,066	4,078	4,049	4,021	4,033	4,045	4,057	4,069	4,081	4,135	4,189	4,243
Inventarios.	24,468	24,296	24,125	24,197	24,270	24,343	24,416	24,489	24,808	25,131	25,459	25,459
<b>Total activo circulante</b>	<b>714,135</b>	<b>752,223</b>	<b>789,875</b>	<b>827,152</b>	<b>864,736</b>	<b>902,567</b>	<b>940,648</b>	<b>978,978</b>	<b>1,017,558</b>	<b>1,057,082</b>	<b>1,097,504</b>	<b>1,138,837</b>
<b>Activo Fijo</b>												
Gastos de Instalación	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397	9,397
Edificio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. Edificio	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Equipo de transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. de equipo de transporte	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mobiliario y equipo	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593	46,593
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	- 9,707	- 10,095	- 10,483	- 10,872	- 11,260	- 11,648	- 12,037	- 12,425	- 12,813	- 13,201	- 13,590	- 13,978
Maquinaria y equipo	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092	106,092
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	- 22,103	- 22,987	- 23,871	- 24,755	- 25,639	- 26,523	- 27,407	- 28,291	- 29,175	- 30,059	- 30,944	- 31,828
Equipo de computo	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922	22,922
Dep.Acum. de equipo de computo	- 14,326	- 14,899	- 15,472	- 16,045	- 16,618	- 17,191	- 17,764	- 18,337	- 18,910	- 19,483	- 20,056	- 20,629
Otros activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dep.Acum. otros activos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación acumulada:	- 46,135	- 47,981	- 49,826	- 51,672	- 53,517	- 55,363	- 57,208	- 59,053	- 60,899	- 62,744	- 64,590	- 66,435
<b>Total activo fijo</b>	<b>138,868</b>	<b>137,023</b>	<b>135,177</b>	<b>133,332</b>	<b>131,486</b>	<b>129,641</b>	<b>127,796</b>	<b>125,950</b>	<b>124,105</b>	<b>122,259</b>	<b>120,414</b>	<b>118,568</b>
<b>Activo total</b>	<b>853,003</b>	<b>889,246</b>	<b>925,052</b>	<b>960,484</b>	<b>996,222</b>	<b>1,032,208</b>	<b>1,068,443</b>	<b>1,104,928</b>	<b>1,141,663</b>	<b>1,179,341</b>	<b>1,217,918</b>	<b>1,257,406</b>
<b>Pasivo Circulante</b>												
Proveedores	5,931	5,931	5,871	5,813	5,813	5,813	5,813	5,813	5,813	5,871	5,930	5,989
Créditos bancarios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Total pasivo circulante</b>	<b>5,931</b>	<b>5,931</b>	<b>5,871</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,871</b>	<b>5,930</b>	<b>5,989</b>
<b>Pasivo largo plazo</b>												
<b>Pasivo total</b>	<b>5,931</b>	<b>5,931</b>	<b>5,871</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,813</b>	<b>5,871</b>	<b>5,930</b>	<b>5,989</b>
<b>Capital Contable</b>												
Capital social	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353	118,353
Resultados de ejercicios anteriores	692,727	728,719	764,962	800,828	836,318	872,056	908,043	944,278	980,762	1,017,497	1,055,117	1,093,635
Resultado del ejercicio	35,992	36,243	35,866	35,491	35,738	35,986	36,235	36,485	36,735	37,620	38,518	39,429
<b>Total Capital Contable</b>	<b>847,073</b>	<b>883,315</b>	<b>919,181</b>	<b>954,672</b>	<b>990,410</b>	<b>1,026,396</b>	<b>1,062,631</b>	<b>1,099,115</b>	<b>1,135,850</b>	<b>1,173,470</b>	<b>1,211,988</b>	<b>1,251,417</b>
<b>Pasivo + Capital</b>	<b>853,003</b>	<b>889,246</b>	<b>925,052</b>	<b>960,484</b>	<b>996,222</b>	<b>1,032,208</b>	<b>1,068,443</b>	<b>1,104,928</b>	<b>1,141,663</b>	<b>1,179,341</b>	<b>1,217,918</b>	<b>1,257,406</b>

Nombre y Firma por la persona que  
Elaboró

Nombre y Firma por Revisor

ANEXO 7 FLUJO DE EFECTIVO MENSUAL

AÑO 1

FLUJO DE EFECTIVO  
 Cafetería y Librería Nervo  
 RFC: PRLR891229  
 Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2020  
 (AÑO 1)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Utilidad neta	25,260	25,744	25,475	25,208	25,459	25,710	25,962	26,215	26,468	27,251	28,044	28,848
+ depreciación y amortización	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845
<b>Generación bruta de efectivo</b>	<b>27,106</b>	<b>27,589</b>	<b>27,321</b>	<b>27,053</b>	<b>27,304</b>	<b>27,555</b>	<b>27,807</b>	<b>28,060</b>	<b>28,314</b>	<b>29,096</b>	<b>29,889</b>	<b>30,693</b>
<u>Usos Operativos</u>												
Financiamiento a cuentas por cobrar	-3,487	-21	25	24	-10	-10	-10	-10	-11	-46	-46	-47
Financiamiento a inventarios	-21,049	148	147	-62	-62	-63	-63	-63	-275	-278	-282	-725
<b>Total usos operativos</b>	<b>-24,536</b>	<b>127</b>	<b>172</b>	<b>-38</b>	<b>-73</b>	<b>-73</b>	<b>-73</b>	<b>-73</b>	<b>-285</b>	<b>-324</b>	<b>-328</b>	<b>-772</b>
<u>Fuentes Operativas</u>												
Financiamiento (amort.) proveedores	5,482	0	-55	-54	0	0	0	0	0	54	54	55
<b>Total fuentes operativas</b>	<b>5,482</b>	<b>0</b>	<b>-55</b>	<b>-54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>55</b>
<b>Generación Neta Operativa</b>	<b>8,052</b>	<b>27,716</b>	<b>27,437</b>	<b>26,961</b>	<b>27,231</b>	<b>27,482</b>	<b>27,734</b>	<b>27,987</b>	<b>28,029</b>	<b>28,826</b>	<b>29,615</b>	<b>29,976</b>
<u>Fuentes de Instituciones de Crédito</u>												
Recursos por financiamiento corto plazo	85,704	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos por financiamiento largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios corto plazo	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142
Amortización de créditos bancarios largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Financiamiento neto con costo</b>	<b>78,562</b>	<b>-7,142</b>										
<u>Usos no operativos</u>												
Venta (inversión) en activos fijos	-185,003	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Venta (inversión) en activos diferidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago de dividendos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total de usos no operativos</b>	<b>-185,003</b>	<b>0</b>										
<u>Fuentes no operativas</u>												
Aportaciones (retiros) de capital	118,353	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total fuentes no operativas</b>	<b>118,353</b>	<b>0</b>										
Generación de flujo no operativa	11,912	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142	-7,142
<b>Generación Neta de Flujo de Efectivo</b>	<b>19,964</b>	<b>20,574</b>	<b>20,295</b>	<b>19,819</b>	<b>20,089</b>	<b>20,340</b>	<b>20,592</b>	<b>20,845</b>	<b>20,887</b>	<b>21,684</b>	<b>22,473</b>	<b>22,834</b>
Caja inicial	0	19,964	40,538	60,833	80,652	100,741	121,082	141,674	162,519	183,405	205,089	227,563
Caja final	19,964	40,538	60,833	80,652	100,741	121,082	141,674	162,519	183,405	205,089	227,563	250,397

Nombre y Firma de la persona  
que elaboró

Nombre y Firma por  
Revisor

## FLUJO DE EFECTIVO MENSUAL

### AÑO 2

#### FLUJO DE EFECTIVO

Cafetería y Librería Nervo

RFC: PRLR891229

Del 01 enero 2021 al 31 de diciembre 2021

(AÑO 2)

	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
Utilidad neta	30,766	30,997	30,657	30,317	30,546	30,775	31,005	31,236	31,468	32,279	33,102	33,937
+ depreciación y amortización	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845
<b>Generación bruta de efectivo</b>	<b>32,611</b>	<b>32,843</b>	<b>32,502</b>	<b>32,162</b>	<b>32,391</b>	<b>32,621</b>	<b>32,851</b>	<b>33,082</b>	<b>33,313</b>	<b>34,125</b>	<b>34,947</b>	<b>35,782</b>
<b>Usos Operativos</b>												
Financiamiento a cuentas por cobrar	-121	-11	27	26	-11	-11	-11	-11	-11	-49	-50	-51
Financiamiento a inventarios	-68	160	158	-67	-67	-68	-68	-68	-296	-300	-304	-781
<b>Total usos operativos</b>	<b>-189</b>	<b>148</b>	<b>185</b>	<b>-41</b>	<b>-79</b>	<b>-79</b>	<b>-79</b>	<b>-79</b>	<b>-307</b>	<b>-349</b>	<b>-354</b>	<b>-832</b>
<b>Fuentes Operativas</b>												
Financiamiento (amort.) proveedores	166	0	-57	-56	0	0	0	0	0	56	56	57
<b>Total fuentes operativas</b>	<b>166</b>	<b>0</b>	<b>-57</b>	<b>-56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>57</b>
<b>Generación Neta Operativa</b>	<b>32,589</b>	<b>32,991</b>	<b>32,630</b>	<b>32,065</b>	<b>32,313</b>	<b>32,542</b>	<b>32,772</b>	<b>33,002</b>	<b>33,006</b>	<b>33,831</b>	<b>34,650</b>	<b>35,007</b>
<b>Fuentes de Instituciones de Crédito</b>												
Recursos por financiamiento corto plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos por financiamiento largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios corto plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Financiamiento neto con costo</b>	<b>0</b>											
<b>Usos no operativos</b>												
Venta (inversión) en activos fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Venta (inversión) en activos diferidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago de dividendos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total de usos no operativos</b>	<b>0</b>											
<b>Fuentes no operativas</b>												
Aportaciones (retiros) de capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total fuentes no operativas</b>	<b>0</b>											
Generación de flujo no operativa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Generación Neta de Flujo de Efectivo</b>	<b>32,589</b>	<b>32,991</b>	<b>32,630</b>	<b>32,065</b>	<b>32,313</b>	<b>32,542</b>	<b>32,772</b>	<b>33,002</b>	<b>33,006</b>	<b>33,831</b>	<b>34,650</b>	<b>35,007</b>
<b>Caja inicial</b>	<b>250,397</b>	<b>282,985</b>	<b>315,976</b>	<b>348,606</b>	<b>380,672</b>	<b>412,984</b>	<b>445,526</b>	<b>478,298</b>	<b>511,301</b>	<b>544,306</b>	<b>578,138</b>	<b>612,788</b>
<b>Caja final</b>	<b>282,985</b>	<b>315,976</b>	<b>348,606</b>	<b>380,672</b>	<b>412,984</b>	<b>445,526</b>	<b>478,298</b>	<b>511,301</b>	<b>544,306</b>	<b>578,138</b>	<b>612,788</b>	<b>647,795</b>

Nombre y Firma de la persona  
que elaboró

Nombre y Firma por  
Revisor

## FLUJO DE EFECTIVO MENSUAL

### AÑO 3

FLUJO DE EFECTIVO  
Cafetería y Librería Nervo

RFC: PRLR891229

Del 01 enero 2022 al 31 de diciembre 2022

(AÑO 3)

	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Utilidad neta	35,992	36,243	35,866	35,491	35,738	35,986	36,235	36,485	36,735	37,620	38,518	39,429
+ depreciación y amortización	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845	-1,845
<b>Generación bruta de efectivo</b>	<b>37,838</b>	<b>38,088</b>	<b>37,711</b>	<b>37,336</b>	<b>37,583</b>	<b>37,832</b>	<b>38,080</b>	<b>38,330</b>	<b>38,580</b>	<b>39,466</b>	<b>40,363</b>	<b>41,274</b>
<u>Usos Operativos</u>												
Financiamiento a cuentas por cobrar	-130	-12	29	28	-12	-12	-12	-12	-12	-53	-54	-55
Financiamiento a inventarios	-73	172	171	-72	-73	-73	-73	-73	-319	-323	-327	0
<b>Total usos operativos</b>	<b>-203</b>	<b>160</b>	<b>199</b>	<b>-44</b>	<b>-85</b>	<b>-85</b>	<b>-85</b>	<b>-85</b>	<b>-331</b>	<b>-376</b>	<b>-381</b>	<b>-55</b>
<u>Fuentes Operativas</u>												
Financiamiento (amort.) proveedores	173	0	-59	-59	0	0	0	0	0	58	59	59
<b>Total fuentes operativas</b>	<b>173</b>	<b>0</b>	<b>-59</b>	<b>-59</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>59</b>	<b>59</b>
<b>Generación Neta Operativa</b>	<b>37,807</b>	<b>38,248</b>	<b>37,851</b>	<b>37,233</b>	<b>37,499</b>	<b>37,747</b>	<b>37,995</b>	<b>38,245</b>	<b>38,249</b>	<b>39,147</b>	<b>40,041</b>	<b>41,279</b>
<u>Fuentes de Instituciones de Crédito</u>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos por financiamiento corto plazo	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Recursos por financiamiento largo plazo	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amortización de créditos bancarios corto plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Financiamiento neto con costo</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>									
<u>Usos no operativos</u>												
Venta (inversión) en activos fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Venta (inversión) en activos diferidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago de dividendos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total de usos no operativos</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>									
<u>Fuentes no operativas</u>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aportaciones (retiros) de capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Total fuentes no operativas</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>									
Generación de flujo no operativa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Generación Neta de Flujo de Efectivo</b>	<b>37,807</b>	<b>38,248</b>	<b>37,851</b>	<b>37,233</b>	<b>37,499</b>	<b>37,747</b>	<b>37,995</b>	<b>38,245</b>	<b>38,249</b>	<b>39,147</b>	<b>40,041</b>	<b>41,279</b>
<b>Caja inicial</b>	<b>647,795</b>	<b>685,602</b>	<b>723,850</b>	<b>761,701</b>	<b>798,934</b>	<b>836,433</b>	<b>874,180</b>	<b>912,175</b>	<b>950,420</b>	<b>988,669</b>	<b>1,027,816</b>	<b>1,067,857</b>
<b>Caja final</b>	<b>685,602</b>	<b>723,850</b>	<b>761,701</b>	<b>798,934</b>	<b>836,433</b>	<b>874,180</b>	<b>912,175</b>	<b>950,420</b>	<b>988,669</b>	<b>1,027,816</b>	<b>1,067,857</b>	<b>1,109,135</b>

Nombre y Firma de la persona  
que Elaboró

Nombre y Firma por  
Revisor



## REFERENCIAS

- Alcaraz, R. (2015). *El Emprendedor de Éxito*, (5a Ed.). México, D.F., México: Mc Graw Hill Education.
- Almoguera, J. (2006). *Plan de negocio*. ESINE- Centro de Estudios Técnicos Empresariales.
- Arias, F. (2006). *Administración de recursos humanos: para el alto desempeño*. 6a edición. México: Trillas.
- Baca, G. (2001). *Evaluación de proyectos*. (4a Ed.) México: McGraw-Hill.
- Beraategui, M. (2009) *Larousse La Cocina*, (3a Ed).
- Cocina Mexica (1995) *Recetas clásicas y contemporáneas*. (Ed. Trillas) México: Trillas
- Cuevas, F. J. (2007). *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México: Limusa.
- Chiavenato, I. (2004). *Introducción a la Teoría General de la Administración*, (7a Ed.). México, D.F., México: McGraw-Hill Interamericana
- Durón C. (2014). *El plan de negocios para la industria restaurantera*. (2a Ed.). México: Trillas.
- Hernández, R., Fernández C. y Baptista P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill
- Menú, I. (2011) *Elija su menú todos los días* (Ed. Euroméxico). México
- Reynoso, R. (2011). *Tratados de alimentos y bebidas 1(2a Ed)*. México: Limusa
- Ramírez, B (2019) *Manual de Coffee Depot*. Toluca
- Robbins, Stephen, P. Y Coulter, Mary; (2013). *Fundamentos de la Administración*, (8a Ed.). México, D.F., México: Pearson Educación
- Robles, B. (2011). *Entrevista en profundidad*, Vol. 18, no.52., México, *Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH*.
- Ropbuchon, J. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.



- Sánchez, R. (1994). *Algo mas en Repostería y Cocina* (Ed. Trillas) México, D.F.
- Varela, R. (2001). *Innovación empresarial: arte y ciencia en la creación de empresas*, (2a Ed.). México, D.F., México: Pearson Educación.
- Cañal, Luis, (2015), *Definición de un negocio según la NIIF*, recuperado de <https://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/2015-05-Definicion-negocio-NIIF-3/%24FILE/EY-Definicion-negocioNIIF-3revisada.pdf>
- Documento de la *Comisión de Apoyo a Emprendedores y Empresarios*. (s.f.). Recuperado de <http://segriasec.org/wp-content/uploads/2015/01/Manual-Lean-Startup.pdf>
- Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México. (2010). Tenancingo. Agosto 2018, de enciclopedia de los municipios y delegaciones de México Sitio web: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15088a.html>
- Meléndez R; (2005). *Plan de negocios y análisis de inversiones*. Primera Edición. Bucaramanga: Universidad Santo Tomás. Metodología cuantitativa. (S. f.), recuperado de [http://www.ujaen.es/investigat/ics\\_tfg/enfo\\_cuanti.html](http://www.ujaen.es/investigat/ics_tfg/enfo_cuanti.html)
- Reynaga, J. (2015). *Investigación cuantitativa e investigación cualitativa e investigación cualitativa*. Recuperado de: <http://paginas.facmed.unam.mx/deptos/sp/wpcontent/uploads/2015/11/c4A1.pdf>
- Pol, A. (2005). *Secretos de marcas, logotipos y avisos publicitarios. Simbolismo gráfico, espacial y cromático*. Obtenido el 16 de Marzo de 2016, de la base de datos de Google Books: <https://books.google.com.mx/books?isbn=9870211763>



Plan de negocios: Revisión de literatura de diversos autores y elección del enfoque de investigación Recuperado de.

[http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lad/varela\\_b\\_r/capitulo2.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/varela_b_r/capitulo2.pdf)

*Cafes de Mexico* 05 de 01 de 2019 Recuperado de

<http://cafesdemexico.com>

CANIRAC. Encontrado en Octubre 2017. Disponible en:

<http://canirac.org.mx/images//files/TODO%20SOBRE%20LA%20MESA%20OESTUDIOS%20DE%20LA%20INDUSTRIA.pdf>

Camara de Diputados Encontrado en julio 2019

[.cefp.gob.mx/intr/edocumentos/pdf/cefp/cefp0542001.pdf](http://cefp.gob.mx/intr/edocumentos/pdf/cefp/cefp0542001.pdf)

Cofepris Recuperado (2019) <http://gob.mx>.

Definiciones Recuperado <https://definicion.de/empresa/>

Fundación actíivate Recuperado 5 de 01 de 2019 de

<https://fundacionactivate.org>.

INEGI, 2010. Disponible <https://www.inegi.org.mx/programas/enafin/2015/>

*La historia del cafe en Mèxico*. Encontrado el 05 de diciembre de 2016.

Disponible [.http://www.amcce.org.mx](http://www.amcce.org.mx).

Microrregiones Recuperado el 05 de 02 de 2019

<http://microrregiones.gob.mx>

Norma oficial mexicana disponible en:

<https://www.aps.cdmx.gob.mx/storage/app/uploads/public/58d/d46/e15/58dd46e15b507007060713.pdf>

Nescafe. EL ABC del Cafè. Recuperado el 27 de 03 de 2015, disponible en: [www.abc del cafè](http://www.abcdelcafe.com)

Platafortma Electoral Municipal

[http://www.ieem.org.mx/2015/plata/municipal/12\\_PRI\\_PVEM\\_NA/Tenancingo.pdf](http://www.ieem.org.mx/2015/plata/municipal/12_PRI_PVEM_NA/Tenancingo.pdf)

Pijamasur Recuperado por: Ana Paula (2016) <https://pijamasurf.com>.

Promonegocios Recuperado (2019) <https://www.promonegocios.net>.

Salud Recuperado (2019) <http://www.salud.gob.mx>.

Servicio de Administración Tributaria (SAT). (2019). Información fiscal obtenida el 1 de abril de 2019, de la base de datos de México, SAT