



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

FACULTAD DE ECONOMÍA

Proyecto de inversión para analizar la viabilidad
de una cafetería en la CDMX

TESINA

Que para obtener el título de
Licenciada en Economía

PRESENTA

Fabiola Martínez Guillén

DIRECTORA DE TESINA

Celia Guadalupe Osorno Ruíz



Ciudad Universitaria, Cd. Mx., 17 de junio 2019.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Índice

I. Introducción	7
I.1. Presentación.....	7
I.1.1. Justificación y delimitación	8
I.1.2. Análisis teórico y antecedentes históricos del contexto.....	8
I.2. Objetivo general y específicos.....	10
I.2.1. Objetivo general.....	10
I.2.2. Objetivos específicos.....	10
II. Estudio de Mercado	11
II. 1. Objetivo del estudio de mercado	11
II.2. Elementos básicos de un estudio de mercado.....	11
II.3. Definición del producto o servicio	11
Cuadro 1 Componente químico	12
II.4. Análisis de la demanda.....	14
Cuadro 2 Ciudad de México	14
Cuadro 3 Población ocupada por Alcaldía	15
Cuadro 4 Alcaldía Cuauhtémoc.....	15
Cuadro 5 Cálculo de la demanda.....	16
Cuadro 6 Características demográficas.....	17
Cuadro 7 Encuesta.....	19
II.5. Análisis de Oferta	21
Cuadro 8 Menú Big Ben su café gourmet	22
Cuadro 9 Menú el pato en el sombrero	23
Cuadro 10 Tulix Kaapeh.....	24
Cuadro 11 Menú Café gran Tlatelolco.....	25
Cuadro 12 Menú Café tlate	26
Cuadro 13 Menú Café Milos.....	27
II.6. Proyecciones y tendencias del comportamiento del mercado.....	29
Cuadro 14 Proyección de la demanda	29
II.7. Análisis de precios.....	32
Cuadro 15 Café con alcohol	32
Cuadro 16 Café sin alcohol.....	33
Cuadro 17 Menú Crepas.....	34

Cuadro 18 Menú comida.....	35
Cuadro 19 Ingresos optimistas.....	36
Cuadro 20 Ingresos pesimista	37
II.8. Estudio de comercialización.....	38
III. Estudio técnico.....	39
III.1. Localización del proyecto.....	39
III.2. Distribución de la planta	41
III.3. Ingeniería del proyecto	42
Cuadro 21 Menú bebidas.....	42
Cuadro 22 Menú Crepas.....	42
Cuadro 23 Menú Comida	42
III.4. Proceso de producción.....	43
III.4.1. Selección de la tecnología.....	43
Cuadro 24 Instrumentos en la elaboración de productos	43
III.4.2. Mano de obra.....	46
Cuadro 25 Mano de obra	47
III.5. Estudio de las materias primas, insumos y materiales	48
Cuadro 26 Materias primas.....	48
Cuadro 27 Gastos administrativos	54
Cuadro 28 Equipo.....	55
Cuadro 29 Renta.....	57
Cuadro 30 Mobiliario, equipo de cómputo, oficina y seguridad.....	57
III. 6. Normatividad.....	60
III.7. Calendario de instalación y operación	63
IV. Estudio económico.....	64
IV.1. Determinación de la inversión total.....	64
Cuadro 31 Cronograma de inversiones.....	64
Cuadro 32 Inversión fija	65
Cuadro 33 Inversión diferida.....	66
Cuadro 34 Materias primas.....	67
Cuadro 35 Gastos de administración	68
Cuadro 36 Mano de obra	69
Cuadro 37 Resumen de Inversiones.....	70

IV.2. Depreciaciones y amortizaciones	71
Cuadro 38 Depreciaciones y amortizaciones	71
IV.3. Costos y gastos.....	72
Cuadro 39 Costos y gastos	72
Cuadro 40 Costos de materia prima (escenario optimista)	73
Cuadro 41 Costos de materia prima (escenario pesimista)	73
IV.4. Presupuesto de ingresos.....	74
Cuadro 42 Ingresos.....	74
Cuadro 43 Ingresos por producto vendido (optimista).....	74
Cuadro 44 Ingreso por producto vendido (pesimista)	75
IV.5. Punto de equilibrio.....	76
Cuadro 45 Punto de equilibrio	76
IV.6. Necesidades de financiamiento.....	77
Cuadro 46 Necesidades de financiamiento.....	77
Cuadro 47 Préstamo tu primer crédito	77
IV.7. Estados financieros proforma.....	78
Cuadro 48 Estado de resultados	78
Cuadro 49 Flujo de caja.....	78
Cuadro 50 Estado de origen y aplicaciones proforma	79
Cuadro 51 Balance General.....	80
V. Evaluación financiera	81
V.1. Determinación del Flujo Neto de Efectivo	81
Cuadro 52 FNE.....	81
Cuadro 53 FNE por mes.....	81
V.2. Período de recuperación de la inversión	82
Cuadro 54 Periodo de recuperación	82
V.3. Valor Actual Neto	82
Cuadro 55 VAN	82
V.4. Costo – Beneficio	82
Cuadro 56 Costo beneficio	82
V.5. Tasa Interna de Retorno	83
Cuadro 57 TIR	83
V.6. Análisis de sensibilidad	84

Cuadro 58 Análisis de sensibilidad optimista.....	84
Cuadro 59 Análisis de la sensibilidad (pesimista).....	85
Cuadro 60 Estado de resultados (pesimista).....	86
Cuadro 61 FNE.....	86
Cuadro 62 Análisis sensibilidad (pesimista)	87
V.7. Evaluación general del proyecto.....	88
Cuadro 63 Análisis FODA.....	89
VI. Conclusiones y recomendaciones.....	90
VII. Referencias.....	91
Bibliografía	91
Textos electrónicos	92
Videos.....	94
VIII. Anexos.....	95
Anexo 1.....	95
Tabla de amortización	95

Lista de Abreviaturas y Acrónimos

Abreviatura o acrónimo	Definición
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
OVIE	Oficina Virtual de Información Económica
PROFECO	Procuraduría Federal del Consumidor
ICO	International Coffee Organization
FIRA	Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura
INADEM	Instituto Nacional del Emprendedor
NAFIN	Nacional Financiera

I. Introducción

I.1. Presentación

En la presente investigación se busca demostrar la viabilidad de un proyecto de inversión, con la finalidad de crear una cafetería ubicada en la Ciudad de México que se enfoque a personas de clase media y ofrezca variedad de bebidas procedentes del café diferentes a las de las cafeterías convencionales que se venden en la zona y con mejor calidad.

Se realizará un estudio de mercado, donde se analizará la oferta y demanda del producto, es decir, la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere para la satisfacción de la necesidad de un lugar para obtener un café que sea una opción diferente a las cafeterías que se encuentran en la zona, se analizará la competencia de las diversas empresas que ofertan estos bienes y servicios.

A pesar de la creciente expansión de la oferta de cafeterías, hay un sector que aún no se ha atendido de manera suficiente, como lo es el de la clase media, cuyo principal objetivo es encontrar un producto en la industria del café que se ajuste a precios bajos, que proporcione variedad tanto de bebidas frías y calientes e incluso que contengan un grado mínimo de alcohol así como otros productos que contengan café pero que no se preparen con lácteos, además de un producto complementario, como serán las crepas, sándwiches y hot dogs , sin embargo también se ofrecerá un ambiente cómodo y libre.

Se realizará un estudio técnico, el cual analiza el producto, localización, tamaño, distribución, proceso y características de este. A partir del estudio técnico se determinará la ubicación más viable en la Ciudad de México de acuerdo con puntos estratégicos, siendo estos lugares los puntos en donde hay transporte público y avenidas principales ya que se caracteriza por gran afluencia de personas ya sea porque ahí trabajan o porque van a conocer zonas turísticas, etc., se determinara el tipo de uso de suelo con el plan de las alcaldías (normatividad y permisos que exige la ciudad para poner dicho giro), además se determinará la maquinaria, equipo y materias para los bienes principales y complementarios.

En el estudio económico se formularán los costos de la cafetería, así como las fuentes de financiamiento, y, por último, en la evaluación económica se tendrá la noción si el proyecto es viable o no.

I.1.1. Justificación y delimitación

La principal razón por la que se invertirá en una cafetería es para la satisfacción de la demanda que no se ha aprovechado de manera suficiente de la clase media, enfocada a personas que laboran en la zona o que viven dentro de ella, ya que este grupo accede al producto, pero sin calidad ni variedad. El negocio de una cafetería es un bien final altamente demandado por un gran número de personas, especialmente las económicamente activas, razón por la cual son un excelente mercado. Se pretenderá abrir una cafetería en una zona estratégica que este cerca de áreas en donde pueda llegar fácilmente por transporte público lo que posibilitaría poder acceder a un mercado que no vive en la zona, pero realiza actividades de recreación en la misma, como visitar zonas turísticas aledañas, sin embargo como habrá gran variedad bebidas procedentes del café el público podrá acceder a diferentes alternativas para todos los gustos y a un lugar que proporcionara un ambiente ameno y cómodo.

En un principio se pretende la incorporación al mercado con una sucursal, a fin de ir posicionando la marca e ir abriendo nuevos centros conforme lo permita la demanda de este.

I.1.2. Análisis teórico y antecedentes históricos del contexto

El consumo del café puede trasladarse a los países árabes en el siglo XV, donde asumió el papel de bebida social, popularizado no por el paladar, sino por las conversaciones e información de novedades coyunturales.

En Inglaterra, surgieron a mediados de 1650, como una opción alternativa volviéndose un lugar de discusión, debates políticos e intrigas.

En el siglo XVIII, las cafeterías fueron frecuentadas por pensadores del Iluminismo y fueron hasta centros revolucionarios, lugar de discusión sobre temas políticos que resultan en la Revolución Francesa, en 1789.

Se tienen registros de que el café llegó a México desde las Antillas a mediados de 1790, entrando por Veracruz, lugar donde se cultivó y exportó entre 1802, otros consideran que se introdujo desde Cuba.

El café que llegó al estado de Chiapas fue introducido directamente desde Guatemala, y el café que crece en Michoacán, llegó desde el puerto de Moka en Yemen, en donde se extendería hacia Jalisco, Nayarit y Colima.

Pasaron un par de décadas antes de que el café fuera adquiriendo fama en el país, pues el chocolate estaba más que arraigado en las costumbres de consumo de los mexicanos, pero una vez que el paladar y el olfato adquirieron el gusto por esta bebida, no se fue de los corazones de todos los consumidores y comenzaron a surgir las primeras cafeterías.

El primer expendio de café del que se tiene registro fue abierto a finales del siglo XVIII en la calle de Tacuba, en el centro histórico de la Ciudad de México, convirtiéndose en uno de los puntos preferidos para las tertulias y reuniones de los ciudadanos y personajes de la aristocracia.

Ya corriendo los últimos años del siglo XIX, las cafeterías comenzaron a expandirse por todo el país, siendo las principales de la capital los cafés El Cazador y Minerva, más adelante se abrió el famoso Café Colón, el París y el Monte Carlo, también surgieron las históricas cafeterías la Paix, La Mansión Dorée, alcanzando ya los primeros años del siglo XX, abrieron sus puertas las famosas cafeterías Sanborns, Café Tacuba, Café la Habana y el Café Madrid, junto con estas cafeterías, surgió una de las tradiciones más arraigadas en la gastronomía del centro del país, los cafés de chinos, además de numerosas cafeterías dentro de los más lujosos hoteles, algunas aún quedan en pie y sirviendo el más exquisito café con historia y siglos de tradición.

El café es sin duda uno de los mejores y más amados alimentos introducidos gracias al mestizaje, llegando a una tierra que lo esperaba con los brazos abiertos.

El mercado antes era más tradicional, con cafeterías estilo “el Jarocho”, “Café Tacuba”, entre otras, sin embargo, el consumo del café se volvió a popularizar por la introducción de grandes cadenas en el 2002 con Starbucks Coffee expandiéndose alrededor del país. Esta introducción de cadenas creó gusto en las nuevas generaciones por la experiencia que proporcionan.

Las principales cafeterías que lideran el mercado son Starbucks, The Italian Coffee Company, Café Punta de Cielo, Caffè Macchiato, Finca Santa Veracruz, Cielito Querido y Nestlé. Estas cadenas ofrecen el producto a precios altos por lo que los consumidores optan por consumir en cadenas de autoservicio.

El tipo de Café en México varía, sin embargo, la mayoría de la población prefiere café soluble, seguido del molido y por último el tostado en grano.

I.2. Objetivo general y específicos

I.2.1. Objetivo general

El objetivo general del proyecto de inversión es instalar una cafetería en donde se preparen bebidas variadas, y que este enfocado a la clase media. En la cafetería se servirán diversos tipos de preparación de café los cuales se dividirán en bebidas derivadas del café con alcohol y sin alcohol, también se ofrecerán alimentos como sándwiches, hot dogs y crepas.

I.2.2. Objetivos específicos

1. Instalar una cafetería en la zona de la Ciudad de México.
2. Satisfacer la demanda de clientes con ingresos medios que buscan bebidas y otros productos complementarios atrayendo aquellos sectores desplazados por los precios de las actuales empresas.
3. Ofrecer el servicio de café con variedad de bebidas y calidad.

II. Estudio de Mercado

II. 1. Objetivo del estudio de mercado

El objetivo del estudio es definir el tipo de servicio que se proporcionará; segmentar el mercado a quien va dirigido considerando edad, profesión e ingresos; definir el interés por parte de la población flotante, es decir a los trabajadores de las empresas que trabajan en la zona si están interesados en una cafetería; conocer la competencia y productos sustitutos al nuestro; definir los productos que se van a ofrecer, así como sus precios; por último, considerar su comercialización.

II.2. Elementos básicos de un estudio de mercado

Los diferentes elementos que conforman el estudio de mercado de entrelazan entre sí, llevando al análisis del mercado financiero a apoyarse con el mercado de factores, y a este con el mercado de bienes y servicios para así complementarse el uno al otro.

Entre los principales elementos a considerar en el estudio de mercado se encuentran:

- 1) Identificación del producto o servicio
- 2) Análisis de la demanda
- 3) Análisis de la Oferta
- 4) Análisis de precios
- 5) Canales de comercialización

II.3. Definición del producto o servicio

Proporcionar al público de ingresos medio un bien intangible, es decir, un servicio de Cafetería que cuente con una alternativa a las cafeterías convencionales, dando un espacio de relajación después de la oficina y una variedad de bebidas. Se le ofrecerá al cliente diferentes tipos de cafés, que irán desde bebidas que estén combinadas con un grado mínimo de alcohol para los gustos excéntricos, y bebidas habituales para aquellos que busquen comodidad y un rato ameno diferente a su rutina. Acompañados de aperitivos o comida complementaria.

Entre las ventajas con las que cuenta la cafetería se encuentra que se puede consumir en cualquier mes del año, es decir, el consumo de café se da a diario debido a las actividades de

nuestros consumidores objetivo. También se aprovecha el repunte de la moda de consumir café para socializar y relajarse, además de ofrecer un concepto muy escaso en la ciudad, como bebidas combinadas con un grado mínimo de alcohol.

La materia prima principal del proyecto es el café ya que de este se deriva la mayoría de los productos que venderemos, por lo que abordaremos su composición física y química:

Composición química

El café se compone de agua y materia seca la materia seca del café arábica, está compuesto por minerales y sustancias orgánicas (CENICAFE, 2011). A continuación se detallan los componentes por porcentaje:

Cuadro 1 Componente químico

Componente químico	Arábica (%)
Polisacáridos	50.8%
Sacarosa	8.0%
Azúcares reductores	0.10%
Proteínas	9.80%
Aminoácidos	0.50%
Cafeína	1.20%
Trigonelina	1.00%
Lípidos	16.20%
Ácidos alifáticos	1.10%
Ácidos clorogénicos	6.90%
Minerales	4.20%
Compuestos aromáticos	trazas

Fuente: Componentes de una taza de café, CENICAFE, 2011.

El compuesto principal del café es la cafeína que es un alcaloide este contribuye al sabor amargo del café, se caracteriza por ser un estimulante del sistema nervioso central que proporciona energía, alivia la fatiga y la somnolencia, podría decirse que es la principal razón por la que la gente toma café ya que sus efectos estimulantes hacen que las personas opten por consumir este producto.

Características físicas

Las principales características físicas son su forma que es plano convexa con ranura recta, el tamaño del grano depende puede variar de chico, mediano a grande, el color está relacionado a la altura el proceso de beneficio y el tiempo de almacenamiento su color es verde, uniformidad indica la homogeneidad del tamaño, la humedad que estará del 11% al 2% y su densidad la cual se mide en laboratorios que puede ser de 650 g/l. (COFENAC, 2004).

Usos del producto

Las bebidas de café pretenden proporcionar al consumidor final un bien que por sus cualidades químicas es un estimulante natural que proporciona energía provee un aporte de antioxidantes y tiene un rico sabor amargo que satisface a los paladares más exigentes, además de suministrar alimentos que complementen las bebidas.

Subproductos

Un subproducto es el residuo que se puede utilizar para generar otros productos, es un segundo uso de la materia prima. En el caso del café, los sólidos de la pulpa del café se pueden utilizar como estiércol, la pulpa igual puede utilizarse elaborar bebidas refrescantes o alcohólicas como es el caso de la marca Kahlua, sin embargo también la cascara se puede utilizar como un combustible.

Productos sustitutos

Los productos sustitutos son aquellos que cubren la misma necesidad, el café por sus compuestos químicos contiene cafeína y este alcaloide también se puede encontrar en productos el té, los refrescos de cola y el chocolate en pastillas.

Productos complementarios

Los productos complementarios son aquellos que se necesitan para complementarse y formar un conjunto en el caso del café sería la azúcar y el agua.

II.4. Análisis de la demanda

Segmentación del mercado

Un segmento de mercado consiste en un grupo grande que se puede identificar dentro de un mercado y que tiene deseos de compra similares. (Kotler, 2002).

Nuestro mercado en el proyecto partera de la Ciudad de México cuyas características son las siguientes:

Cuadro 2 Ciudad de México

Ciudad de México	
Región	La región centro del país, la cual está conformada por el Distrito Federal y los Estados de México, Hidalgo y Tlaxcala. Esta región es el ámbito territorial inmediato de la Zona Metropolitana del Valle de México
Delegaciones	16
Población	8,918,653 habitantes
Clima	Templado (87%), clima seco y semiseco (7%) húmedo (6%)
Aportación del PIB nacional	16.5%
Sector de actividad principal	Comercio

Fuente: Resumen. Ciudad de México. Cuéntame INEGI. (2015)

Para segmentar nuestro mercado nos fijaremos en aquellas alcaldías que perciben de tres a cinco salarios mínimos entre las que destacan Benito Juárez y Cuauhtémoc de acuerdo al cuadro de población ocupada del INEGI.

Cuadro 3 Población ocupada por Alcaldía

Población ocupada por Alcaldía													
Alcaldía / Tamaño de empresa	Hasta un salario mínimo		Más de 1 hasta 2 salarios min		Más de 2 hasta 3 salarios m		Más de 3 hasta 5 salarios m		Más de 5 salarios mínimos		No recibe ingresos y/o no		Total Absoluta
	Absoluta	%	Absoluta	%	Absoluta	%	Absoluta	%	Absoluta	%	Absoluta	%	
Ázcapotzalco	\$ 20,898.00	16%	\$ 48,053.00	36%	\$ 28,825.00	22%	\$ 23,095.00	17%	\$ 8,895.00	7%	\$ 3,383.00	3%	\$ 133,149.00
Coyoacán	\$ 46,613.00	22%	\$ 58,673.00	27%	\$ 41,914.00	19%	\$ 38,926.00	18%	\$ 22,660.00	10%	\$ 7,566.00	4%	\$ 216,352.00
Gustavo A. Madero	\$ 88,945.00	21%	\$ 142,117.00	34%	\$ 96,679.00	23%	\$ 51,201.00	12%	\$ 18,436.00	4%	\$ 21,236.00	5%	\$ 418,614.00
Iztacalca	\$ 27,132.00	23%	\$ 42,659.00	36%	\$ 29,449.00	25%	\$ 7,026.00	6%	\$ 6,265.00	5%	\$ 4,898.00	4%	\$ 117,429.00
Iztapalapa	\$ 114,422.00	16%	\$ 265,954.00	38%	\$ 176,311.00	25%	\$ 96,298.00	14%	\$ 20,727.00	3%	\$ 20,366.00	3%	\$ 694,078.00
Magdalena Contreras	\$ 20,835.00	21%	\$ 23,736.00	24%	\$ 27,767.00	28%	\$ 13,216.00	13%	\$ 12,191.00	12%	\$ 801.00	1%	\$ 98,546.00
Milpa Alta	\$ 5,417.00	19%	\$ 8,364.00	29%	\$ 3,586.00	12%	\$ 8,196.00	28%	\$ 2,103.00	7%	\$ 1,547.00	5%	\$ 29,213.00
Álvaro Obregón	\$ 48,630.00	15%	\$ 70,409.00	22%	\$ 77,678.00	24%	\$ 61,302.00	19%	\$ 56,801.00	18%	\$ 7,983.00	2%	\$ 322,803.00
Tláhuac	\$ 37,904.00	22%	\$ 51,295.00	30%	\$ 42,366.00	25%	\$ 24,821.00	15%	\$ 7,520.00	4%	\$ 5,870.00	3%	\$ 189,776.00
Tlalpan	\$ 43,585.00	17%	\$ 73,162.00	29%	\$ 50,325.00	20%	\$ 49,104.00	19%	\$ 33,478.00	13%	\$ 4,524.00	2%	\$ 324,178.00
Xochimilco	\$ 17,953.00	12%	\$ 55,441.00	37%	\$ 40,172.00	27%	\$ 26,265.00	18%	\$ 5,539.00	4%	\$ 4,571.00	3%	\$ 149,921.00
Benito Juárez	\$ 14,139.00	9%	\$ 18,064.00	12%	\$ 26,317.00	17%	\$ 41,058.00	27%	\$ 48,115.00	32%	\$ 3,656.00	2%	\$ 151,349.00
Cuauhtémoc	\$ 31,359.00	16%	\$ 54,500.00	28%	\$ 39,532.00	20%	\$ 43,457.00	22%	\$ 21,517.00	11%	\$ 5,476.00	3%	\$ 195,841.00
Miguel Hidalgo	\$ 16,449.00	18%	\$ 25,311.00	28%	\$ 15,139.00	17%	\$ 19,721.00	22%	\$ 13,146.00	15%	\$ -	0%	\$ 99,766.00
Venustiano Carranza	\$ 36,241.00	23%	\$ 52,288.00	34%	\$ 35,896.00	23%	\$ 21,020.00	14%	\$ 4,819.00	3%	\$ 5,022.00	3%	\$ 155,286.00
Total	\$ 581,871.00	18%	\$ 1,017,456.00	31%	\$ 757,704.00	23%	\$ 540,595.00	16%	\$ 303,438.00	9%	\$ 97,757.00	3%	\$ 3,298,821.00

Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo. Tercer trimestre de 2018.

Nuestro mercado disponible se ubicara en la alcaldía Cuauhtémoc debido a que en esta se encuentran los principales puntos de infraestructura y de actividades comerciales, culturales, financieras y políticas, en corredores urbanos de especialización terciaria, los cuales abarcan un radio de influencia metropolitana. (Alcaldía Cuauhtémoc, 2019).

Cuadro 4 Alcaldía Cuauhtémoc

Alcaldía Cuauhtémoc	
Región	La Alcaldía Cuauhtémoc, está ubicada en las siguientes coordenadas a los 19° 26´ de latitud norte y a los 99° 09´ de longitud oeste a una altitud promedio de 2,240 metros sobre el nivel del mar. Pertenece a lo que se ha llamado Ciudad Central
Tamaño de alcaldía	32.4 Km
Densidad	Urbana
Clima	Templado
Colonias	33
Aportación del PIB	Considerada la séptima economía por su alto nivel de infraestructura
Población	269,664 habitantes

Fuente: Alcaldía Cuauhtémoc (2015)

La enorme concentración de comercio de mayoreo y menudeo en el Centro Histórico, atrae todos los días aproximadamente un millón y medio de población flotante en un área de 9.1 km², de cualquier parte de la Ciudad y de los municipios conurbados. Debido a ello, la Alcaldía registra altos niveles de cobertura de equipamiento casi en todos los rubros, especialmente en los de: abasto, educación, cultura, gobierno y salud. (Alcaldía Cuauhtémoc, 2019).

El mercado objetivo será la Colonia Nonoalco- Tlatelolco porque queda cerca del Centro Histórico en el cual se puede conseguir la mayor parte de la materia prima y los costos de fletes serían menores aparte de que es una zona turística.

Cuadro 5 Cálculo de la demanda

CÁLCULO DE LA DEMANDA	
Población Colonia Nonoalco Tlatelolco (OVIE)(2018)	27,843 habitantes
Población Objetivo (Edad) Colonia Nonoalco Tlatelolco (OVIE) (2018)	23,388 habitantes
Población que si frecuentara la cafetería (76% de la población)	17,774.88 habitantes
Consumo Per Cápita de café en México según la FIRA (2015)	1.17 kg
Mililitros por taza de café	250 ml
Consumo al día según la Profeco	2 tazas

Fuente: INEGI, OVIE, FIRA Y PROFECO

El mercado objetivo se encuentra en la colonia Nonoalco Tlatelolco que cuenta con 27,843 habitantes la mayoría de su población son mujeres, cuenta con un porcentaje mayor de personas con escolaridad universitaria y su población de tres a cinco salarios mínimos.

Cuadro 6 Características demográficas

DEMOGRAFICAS		
Sexo (datos del OVIE)	Total	Participación porcentual
Habitantes Colonia Nonoalco	27,843	100.00
Hombres	12,919.15	46.40
Mujeres	14,923.15	53.60
Edad (datos del OVIE)	Total	Participación porcentual
Habitantes Colonia Nonoalco	27,843	100.00
De 0 a 14 años	4,454.88	16.00
De 15 a 24 años	3,953.70	14.20
De 25 a 44 años	8,798.38	31.60
De 45 a 64 años	7,350.55	26.40
De 65 y más.	3,285.47	11.80
SOCIODEMOGRÁFICAS		
Escolaridad	Total	Participación porcentual
Habitantes Colonia Nonoalco	27,843	100
Prescolar	946.66	3.4
Primaria	3480.37	12.5
Secundaria	3508.21	12.6
Bachillerato	8046.62	28.9
Universidad	9939.95	35.7
Posgrado	1921.16	6.9
Ingresos		

Ingresos	La mayoría de nuestros clientes ganaran de tres a cinco salarios mínimos
Ocupación	Nuestro mercado se centra en profesionistas, jubilados, amas de casa y estudiantes.
Clase social	Clase Media Baja
PSICODEMOGRÁFICAS	
Familias	Integrada por 4 integrantes
Conductual	
Ocasiones	Ocasión ordinaria
Frecuencia de uso	Usuario medio

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del OVIE (análisis sociodemográfico por área) y del INEGI (censo de población y vivienda).

En la obtención de la demanda se fijará como mercado meta la población de la Colonia Nonoalco Tlatelolco entre ellas, la que va de los 25-44 adultos jóvenes (8,798.38 personas en la colonia), debido a que esta población puede acceder a consumir bebidas alcohólicas y son población ocupada. El mercado será dirigido a personas que laboran en la zona que salen del metro Tlatelolco hacia su trabajo y buscan un lugar en donde relajarse.

Sin embargo se realizara un muestreo que es “un método estadísticos destinado a asegurar la construcción representativa de universo a estudiar”. (Kothler, 2002)

Para determinar el tamaño de la muestra se utiliza la siguiente formula:

$$n = \frac{4pqN}{S^2(N - 1) + 4pq}$$

Donde:

n=tamaño de la muestra

p=probabilidad de que se realice el evento (0.5)

q= probabilidad de que no se realice el evento (0.5)

s= error permito al cuadrado (0.01)

N= tamaño de la población

$$n = \frac{4(0.5)(0.5)(8,798.3)}{(0.01)^2(8798.3 - 1) + 4(0.5)(0.5)}$$

N=100 encuestas

Encuesta en la zona

Para hacer un cálculo preciso de la demanda se realizó una encuesta con una muestra, para determinar el tamaño de la de 100 personas. El objetivo principal era contabilizar el consumo de tazas, su preferencia hacia el giro y el precio se tomó en cuenta a la población con rango de edad de 25-44 años, que eran vecinos y la población flotante que labora en la colonia, se entrevistó a 48 hombres y 52 mujeres. Las preguntas fueron las siguientes:

Cuadro 7 Encuesta

¿Te gusta el café?	
Si	97
No	3
¿Cada cuánto consume?	
Diario	42
Tres veces a la semana	32
Una vez por semana	11
Cinco veces por semana	10
Dos veces por semana	2
¿Cuántas tazas consume al día?	
1	36
2	57
3	2
4 o más	2
¿Cuánto gasta por mes en consumo de café?	
30 o menos	33
De 30 a 50	29

De 50 a 70	25
De 70 a 100	9
100 o más	1
¿En dónde lo compra?	
Cafeterías en cadena	10
Cafeterías locales	43
Otros lugares (OXXO, supermercado, etc)	44
¿Frecuentarías una cafetería con venta de café y café con alcohol?	
Si	76
No	24
¿Te gustan las crepas con café?	
Si	89
No	11

Fuente: Elaboración propia en base a encuesta

Conclusión de la encuesta:

Se concluye que gran parte de la población consume café, un 40% de la muestra lo consume diario y un 32% 3 veces a la semana, además el 57% consume 2 tazas promedio cuando toma café, entre los costos se prefieren gastos iguales o mayores a 30 pesos, por último, entre los lugares preferidos para comprar se encuentran las cafeterías locales y otros lugares de venta individual de café soluble.

II.5. Análisis de Oferta

La muestra de la población indica que la principal oferta de consumo de café se da en cafeterías locales y supermercados.

La localización de estos lugares se distribuye de la siguiente manera

Cafeterías locales



Fuente: Google maps

- Café Milos
- Café Gran Tlatelolco
- Café Tlate
- Café Big ben gourmet
- Tulix Kaapeh
- Café el pato con sombrero
- Retro Café

Se investigó los locales de la zona sus precios y su concepto:

Big ben su café gourmet

Es una cafetería en donde al ritmo del piano y el saxofón, se pasa una tarde en familia, solo o acompañado con músicos dispuestos a compartir sus historia y experiencias para hacerte sentir como en casa en Tlatelolco, CDMX. Sus precios y menú son los siguientes:

Cuadro 8 Menú Big Ben su café gourmet

Bebidas frías	
Frappuchino	\$40.00
Frappe de sabor	\$45.00
Chocolate	\$40.00
Malteada	\$45.00
Chamoyada	\$38.00
Smoothie	\$38.00
Soda italiana	\$40.00
Refresco de lata	\$15.00
Coca Cola	\$20.00
Botella de agua	\$15.00

Bebidas calientes	12 oz	24 oz
Americano	\$19.00	\$24.00
Espresso	\$20.00	\$26.00
Espresso cortado	\$22.00	\$27.00
Espresso panna	\$22.00	\$27.00
Moka	\$35.00	\$40.00
Cubano	\$36.00	\$40.00
Capuchino	\$37.00	\$42.00
Capuchino con sabor	\$40.00	\$46.00
Latte	\$35.00	\$40.00
Latte con sabor	\$40.00	\$46.00
Latte viennese	\$47.00	\$52.00
Especial Tlatelolco	\$47.00	\$52.00
Afrogato	\$47.00	\$52.00
Chocolate	\$35.00	\$40.00

Te	\$22.00	\$26.00
Te gourmet	\$27.00	\$32.00
Infusión	\$33.00	\$38.00
Te chailette	\$42.00	\$48.00

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación de cafeterías.

El pato con sombrero

El Pato con Sombrero cafetería lugar agradable para tomar un café y diferente tipo de panes cuenta con mesas en el exterior para poder disfrutar tu café al aire exterior, sus panes y pastelillos se caracterizan por tener figuras de animales.

Cuadro 9 Menú el pato en el sombrero

Café pa'l frío	
Café muy americano	\$35.00
Mono capuchino	\$25.00
Mokachino	\$25.00
Chocolate	\$25.00
Apapachate	\$20.00
Mafe	\$25.00
Te de jazmín	\$15.00
Frambuesa	\$15.00
Grey	\$15.00
Bebidas pa'l el inter	
Frapucchino	\$30.00
Mokachino	\$30.00
Frappe diversos sabores	\$30.00

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación de cafeterías.

Tulix Kaapeh

Cafetería donde puedes compartir tus momentos, tus historias. Ubicados en un lugar con una gran riqueza cultural como lo es Tlatelolco.

Cuadro 10 Tulix Kaapeh

Bebidas calientes	
Americano	\$18.00
Americano doble	\$22.00
Expresso	\$20.00
Expresso doble	\$24.00
Expresso panne	\$28.00
Capucchino	\$28.00
Capucchino con sabor	\$32.00
Latte	\$28.00
Latte con sabor	\$32.00
Capucchino licor	\$40.00
Café con leche	\$28.00
Vienes	\$36.00
Chocolate	\$26.00
Chocolate italiano	\$30.00
Chocomazapan	\$30.00
Horchata caliente	\$30.00
Chai	\$28.00
Tizana futsal	\$28.00

Bebidas frías	
Frappe	\$38.00
Frappe sabor	\$42.00
Frappe licor	\$50.00
Yoghurt ice	\$45.00
Chocolate frio	\$34.00

Matcha frappe	\$45.00
Limonada	\$45.00
Naranjada	\$22.00

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación de cafeterías.

Café gran Tlatelolco

Cafetería ubicada en Tlatelolco, vende en diferentes tamaños diversas variedades de café tradicionales.

Cuadro 11 Menú Café gran Tlatelolco

Bebidas calientes			
Americano	\$20.00	\$24.00	\$28.00
Capuchino	\$25.00	\$30.00	\$35.00
Latte	\$25.00	\$30.00	\$37.00
Tissana	\$26.00	\$30.00	\$37.00
Chai	\$20.00	\$30.00	\$37.00
Expreso	\$18.00	\$23.00	
Carajillo	\$25.00	\$30.00	
Moka	\$26.00	\$30.00	\$37.00

Bebidas frías			
Americano	\$20.00	\$24.00	\$30.00
Capuchino	\$25.00	\$30.00	\$35.00
Latte	\$25.00	\$30.00	\$35.00
Tissana	\$26.00	\$30.00	\$37.00
Chai	\$25.00	\$30.00	\$35.00
Expreso	\$26.00	\$30.00	\$35.00
Frappe	\$30.00	\$35.00	\$38.00
Moka	\$27.00	\$32.00	\$37.00

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación de cafeterías.

Café tlate

Esta cafetería ofrece variedad de cafés en diversas presentaciones.

Cuadro 12 Menú Café tlate

Bebidas calientes	12 oz	16 oz
Americano	\$23.00	\$27.00
Cortado	\$22.00	\$26.00
Vienes	\$20.00	\$23.00
Capuchino	\$35.00	\$40.00
Latte	\$36.00	\$40.00
Mocha	\$42.00	\$48.00
Chai	\$44.00	\$52.00
Tora	\$44.00	\$52.00
Chocolate	\$33.00	\$38.00
Tlate Choco	\$38.00	\$44.00
Tizanas	\$26.00	\$32.00
Infusiones	\$24.00	\$28.00
	1 oz	2 oz
Expreso	\$10	\$23.00
Bebidas frías	12 oz	16 oz
Frappe natural	\$43.00	\$47.00
Frappe sabor	\$40.00	\$45.00
Especiales	\$44.00	\$49.00
Malteadas	\$39.00	\$45.00
Tizanas	\$32.00	\$36.00
Infusiones	\$27.00	\$32.00
Smothies	\$47.00	\$52.00
Chamoyadas	\$36.00	\$42.00

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación de cafeterías.

Café Milos

Es una cafetería que tiene gran variedad de productos derivados del café ubicada en Tlatelolco sus precios oscilan de 30 a 60 pesos.

Retro café

En este café venden bebidas con o sin café y tienen un espacio cómodo en donde hay un karaoke.

Cuadro 13 Menú Café Milos

Con café	
Expreso	\$23.00
Americano	\$22.00
Cappuccino	\$32.00
Cappuccino sabor	\$38.00
Latté	\$32.00
Latte sabor	\$38.00
Moka	\$39.00
Moka Blanco	\$40.00
Coco Latte Positano	\$40.00
Sin café	
Te	\$25.00
Infusión Cappuccino	\$32.00
TARO	\$38.00
Te chai latte	\$40.00
Chocolate oscuro	\$36.00
Chocolate blanco	\$37.00
TE noir	\$32.00
Smothies	\$49.00
Malteadas	\$49.00
Naranjadas	\$50.00

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación de cafeterías.

Supermercados

La oferta de café en los supermercados como Mega comercial Tlatelolco, Bodega Aurrera y Tiendas B oscila entre los 80 a 100 pesos en café soluble de diversas marcas. En otros establecimientos como OXXO el Café Andatti es de 14 a 18 pesos.

De acuerdo con el análisis de oferta, se observan 11 oferentes del producto, cada uno con características que logran diferenciar su producto del resto, con ello se asume que los demandantes no buscan una monotonía al momento de consumir café, sino que buscan diferentes experiencias de acuerdo con sus necesidades. Desde un desayuno con ricos panes hasta comidas familiares.

II.6 Proyecciones y tendencias del comportamiento del mercado

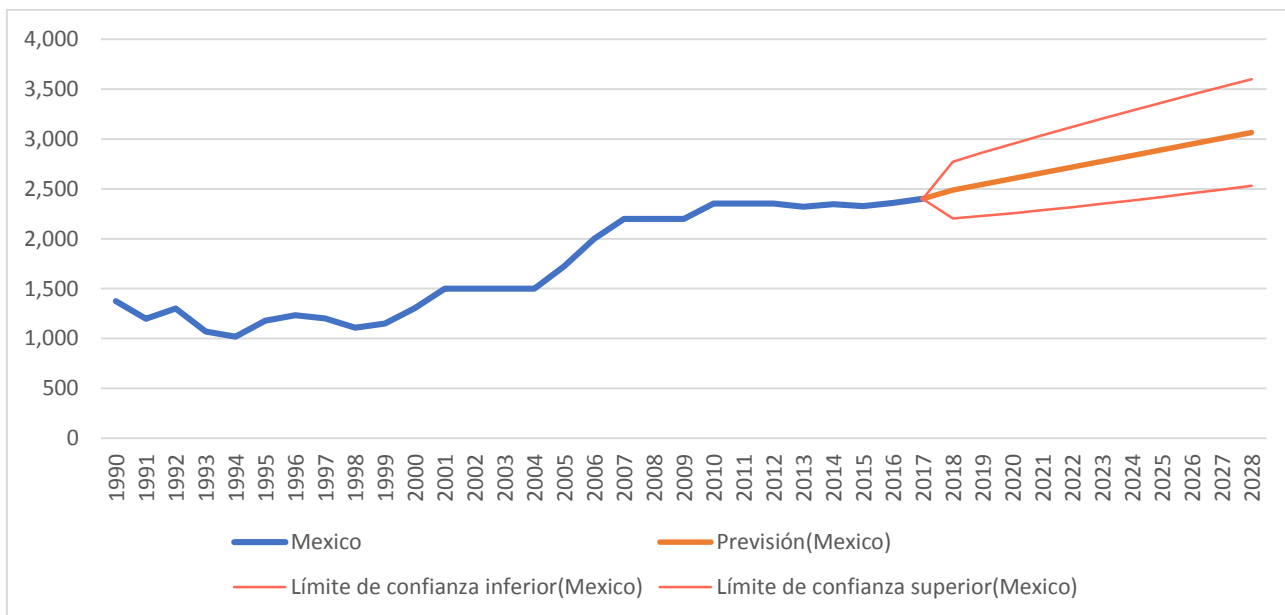
El ICO ofrece información del consumo de café de diversos años por país, considerando sus cifras en mil bolsas de 60Kg.

Cuadro 14 Proyección de la demanda

Año	México	Previsión (México)	Tasas
1990	1,374		
1991	1,200		-12.7%
1992	1,300		8.3%
1993	1,070		-17.7%
1994	1,020		-4.7%
1995	1,179		15.6%
1996	1,235		4.7%
1997	1,201		-2.8%
1998	1,108		-7.7%
1999	1,150		3.8%
2000	1,305		13.5%
2001	1,500		14.9%
2002	1,500		0.0%
2003	1,500		0.0%
2004	1,500		0.0%
2005	1,725		15.0%
2006	2,000		15.9%
2007	2,200		10.0%
2008	2,200		0.0%
2009	2,200		0.0%
2010	2,354		7.0%
2011	2,354		0.0%
2012	2,354		0.0%

2013	2,321		-1.4%
2014	2,347		1.1%
2015	2,329		-0.8%
2016	2,360		1.3%
2017	2,400	2,400	1.7%
2018		2,489	3.7%
2019		2,546	2.3%
2020		2,604	2.3%
2021		2,662	2.2%
2022		2,720	2.2%
2023		2,777	2.1%
2024		2,835	2.1%
2025		2,893	2.0%
2026		2,950	2.0%
2027		3,008	2.0%
2028		3,066	1.9%

Fuente: Elaboración propia con base en datos de ICO



Elaboración Propia con base en datos de ICO

Análisis:

Se puede predecir que el consumo del café en México experimento un auge ya que tiene un aumento de 2% cada año, la tendencia de beber más café se debe por una razón de estatus auspiciada por las nuevas generaciones, esta se inició con la introducción de grandes cadenas como Starbucks, Cielito Querido, Punta de Cielo, entre otras, ya que estas ofrecen comodidad, por ejemplo en los datos de la Profeco en el 2005 el consumo promedio de gramos era 840 g y el 2015 paso de 1.17 kg. Por lo que el consumo a principios de los 90 era bajo en el 2000 aumento teniendo su auge a partir del 2005 y aumentando 2% anual cada año.

II.7. Análisis de precios

El precio estará determinado de acuerdo a las materias primas el costo unitario se descontara de acuerdo a la proporción que se utilice para cada producto.

Cuadro 15 Café con alcohol

Café con alcohol						
Carajillo	Cantidad	Costo por unidad	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
50 ml de Licor 43	1	\$26.33				
1 Café expresso Caliente		\$9.10				
Cubitos de hielo		\$3.00				
		\$38.43	\$66.00	\$10.56	\$76.56	\$27.57
Café Caribeño	Cantidad	Costo por unidad	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
30 Ron Ruso	1	\$26.88				
10 gr de azúcar		\$3.50				
Café expresso		\$9.10				
Crema batida		\$2.00				
		\$41.48	\$66.00	\$10.56	\$76.56	\$24.52
Café Jamaicano	Cantidad	Costo por unidad	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
25 ml de Ron Añejo	1	\$26.88				
25 ml de licor de café		\$5.00				
1 taza de café		\$4.10				
20 ml de crema batida		\$1.00				
1 grano de café tostado		\$0.10				
		\$37.08	\$66.00	\$10.56	\$76.56	\$28.92
Café Asiático	Cantidad	Costo por unidad	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
60 ml de leche condensada	1	\$26.88				
20 ml de brandy		\$5.00				
20 ml de licor 43		\$13.17				
1 Café expresso Caliente		\$9.10				
20 ml de leche evaporada		\$10.00				
2 granos de café		\$0.10				
		\$64.25	\$80.00	\$12.80	\$92.80	\$15.75
Café Irlandés	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
1 taza de café	1	\$4.10				
10 gr de azúcar		\$3.50				
25 ml de whisky irlandés		\$3.50				
20 ml de crema batida		\$1.00				
		\$12.10	\$66.00	\$10.56	\$76.56	\$53.90
Café Amareto	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
15 ml de amareto	1	\$26.88				
200 ml de leche		\$4.00				
1/2 café expresso		\$4.55				
		\$35.43	\$66.00	\$10.56	\$76.56	\$30.57
Café Ruso	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
1/2 taza de café expresso	1	\$4.55				
1/2 taza de hielo		\$3.00				
10 gr de azúcar		\$3.50				
10 ml de leche evaporada		\$5.00				
15 ml de Vodka		\$3.00				
		\$19.05	\$66.00	\$10.56	\$76.56	\$46.95

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 16 Café sin alcohol

Café sin alcohol						
Café de Olla	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
250 ml tazas de agua	1	\$0.50				
1/4 de azúcar		\$1.00				
1/2 ramas de canela		\$2.50				
10 gr de café		\$0.10				
		\$4.10	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$30.90
Expresso Tonic	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
100 ml de café de filtro	1	\$4.10				
100 ml de tónica		\$5.00				
		\$9.10	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$25.90
Mojito de Café	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
100 ml de café de filtro	1	\$2.05				
1 limón		\$1.00				
10 gr de azúcar		\$3.50				
		\$0.10				
		\$6.65	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$28.35
Café Shekerato	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
Cubos de hielo	1	\$3.00				
10 gr de azúcar		\$3.50				
1 Expresso		\$9.10				
125 ml de agua		\$0.25				
200 ml de leche clavel		\$10.00				
5 gr de canela		\$0.50				
50 g de crema batida		\$2.00				
		\$28.35	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$6.65
Caféchata	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
250 ml de leche	1	\$4.50				
1/8 de canela		\$0.50				
10 gr de azúcar		\$3.50				
1 taza de café expresso		\$9.10				
125 ml de agua		\$0.25				
		\$17.85	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$17.15
Cold Brew	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
70 gr de café molido	1	\$10.20				
250 ml de agua mineral		\$5.00				
		\$15.20	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$19.80
Café Banana	Cantidad	Costo por	Precio de Venta	IVA	Precio al publico	Ingreso
75 ml de leche		\$1.35				
5 gr de café		\$0.68				
1/2 plátano		\$2.00				
3 Bolas de hielo		\$15.00				
		\$19.03	\$35.00	\$5.60	\$40.60	\$15.97

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 17 Menú Crepas

Crepas							
Artículo	Cantidad	Costo	Costo Unitario				
400 gr harina	8	\$26.88	\$ 3.36				
2 huevos		\$ 5.00	\$ 0.63				
125 ml de leche		\$ 3.50	\$ 0.44				
125 ml de agua		\$ 1.00	\$ 0.13				
200 ml de leche clavel		\$10.00	\$ 1.25				
5 gr de sal		\$ 1.00	\$ 0.13				
500 gr de mantequilla		\$20.00	\$ 2.50				
Total de masa				\$ 8.42			
Complemento	Cantidad	Costo	Costo Unitario				
50 gr Cajeta	1	\$ 7.00	\$ 7.00				
50 gr Mermelada de Fresa		\$ 3.00	\$ 3.00				
50 gr Mermelada de Zarzamora		\$ 3.00	\$ 3.00				
50gr Mermelada de Mango		\$ 3.00	\$ 3.00				
50 gr Nutella		\$10.60	\$ 10.60				
Crepas Dulces							
COSTO CREPA	Crepa	Completo	Costo Total	Precio de venta	IVA	Precio al Publico	Ingreso
Crepa de Cajeta	\$ 8.42	\$ 7.00	\$ 15.42	\$30.00	\$ 4.80	\$ 34.80	\$ 14.58
Crepa de Mermelada de Fresa		\$ 3.00	\$ 11.42	\$30.00	\$ 4.80	\$ 34.80	\$ 18.58
Crepa de Mermelada de Zarzamora		\$ 3.00	\$ 11.42	\$30.00	\$ 4.80	\$ 34.80	\$ 18.58
Crepa de Mermelada de Mango		\$ 3.00	\$ 11.42	\$30.00	\$ 4.80	\$ 34.80	\$ 18.58
Crepa de Nutella		\$10.60	\$ 19.02	\$30.00	\$ 4.80	\$ 34.80	\$ 10.98

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 18 Menú comida

Sándwiches							
Base Sándwich	Cantidad	Costo por unidad					
1/4 pepino	1	\$ 1.40					
1/2 jitomate		\$ 1.49					
2 lechugas		\$ 5.87					
5 gr germen		\$ 0.43					
1 rebanada de queso		\$ 2.50					
2 rebanadas de pan		\$ 2.75					
25 gr de mayonesa		\$ 1.47					
		\$ 15.91					
Complemento	Cantidad	Costo					
40 gr atún	1	\$ 5.11					
10 gr de jamón		\$ 4.02					
2 salchichas		\$ 3.40					
40 gr pechuga de pollo		\$ 6.20					
Sándwiches							
Costo Sándwich	Base	Complemento	Costo Total	Precio de venta	IVA	Precio al Público	Ingreso
Sándwich de Atún	\$ 15.91	\$ 5.11	\$ 21.02	\$ 38.69	\$ 6.31	\$ 45.00	\$ 17.67
Sándwich de Jamón		\$ 4.02	\$ 19.93	\$ 39.02	\$ 5.98	\$ 45.00	\$ 19.09
Sándwich de Salchicha		\$ 3.40	\$ 19.31	\$ 39.21	\$ 5.79	\$ 45.00	\$ 19.90
Sándwich de Pollo		\$ 6.20	\$ 22.11	\$ 43.37	\$ 6.63	\$ 50.00	\$ 21.26
Hot Dogs							
Hot Dogs	Cantidad	Costo por unidad	Precio de Venta	IVA	Precio al público	Ingreso	
1 Pan	1	\$ 1.70					
1 Salchicha (33.3gr)		\$ 2.37					
1/4 de jitomate		\$ 0.74					
1/4 de cebolla		\$ 4.86					
25 gr Captsup		\$ 1.50					
25 gr de mayonesa		\$ 1.47					
		\$ 12.64	\$ 26.21	\$ 3.79	\$ 30.00	\$ 13.57	

Fuente: Elaboración propia

Pronostico de la demanda

Se realizó un estudio en donde se visitaron las principales cafeterías de la zona y se pudo llegar a observar que las personas que visitan por hora la cafetería son 10, sin embargo nuestra cafetería estará abierta 9 horas pero como la cafetería no empezara vendiendo el 100% sus ventas serán por arriba de la mitad, es decir el 60% y con un incremento anual de 10% este escenario es optimista

Cuadro 19 Ingresos optimistas

Ingresos (escenario optimista)									
	Costo unitario	Unidades vendidas/día	Día	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Carajillo	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Caribeño	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Jamaicano	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Asiático	\$ 92.80	1	\$ 92.80	\$ 2,784.00	\$ 33,408.00	\$ 36,748.80	\$ 40,423.68	\$ 44,466.05	\$ 48,912.65
Café Irlandés	\$ 76.56	21	\$ 1,607.76	\$ 48,232.80	\$ 578,793.60	\$ 636,672.96	\$ 700,340.26	\$ 770,374.28	\$ 847,411.71
Café Amareto	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Ruso	\$ 76.56	9	\$ 689.04	\$ 20,671.20	\$ 248,054.40	\$ 272,859.84	\$ 300,145.82	\$ 330,160.41	\$ 363,176.45
Café de Olla	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Expresso Tonic	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Mojito de Café	\$ 40.60	3	\$ 121.80	\$ 3,654.00	\$ 43,848.00	\$ 48,232.80	\$ 53,056.08	\$ 58,361.69	\$ 64,197.86
Café Shekerato	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Cafechata	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Cold Brew	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Café Banana	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Crepa de Cajeta	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Mermelada de Fresa	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Mermelada de Zarzamora	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Mermelada de Mango	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Nutella	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Hot Dog	\$ 30.00	1	\$ 30.00	\$ 900.00	\$ 10,800.00	\$ 11,880.00	\$ 13,068.00	\$ 14,374.80	\$ 15,812.28
Sándwich de Atún	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,820.00	\$ 19,602.00	\$ 21,562.20	\$ 23,718.42
Sándwich de Jamón	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,820.00	\$ 19,602.00	\$ 21,562.20	\$ 23,718.42
Sándwich de Salsichita	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,820.00	\$ 19,602.00	\$ 21,562.20	\$ 23,718.42
Sándwich de Pollo	\$ 50.00	1	\$ 50.00	\$ 1,500.00	\$ 18,000.00	\$ 19,800.00	\$ 21,780.00	\$ 23,958.00	\$ 26,353.80
			\$ 3,450.24	\$ 103,507.20	\$ 1,242,086.40	\$ 1,366,295.04	\$ 1,502,924.54	\$ 1,653,217.00	\$ 1,818,538.70

Fuente: Elaboración propia

Sin embargo la economía del país puede cambiar debido a diversos factores como el aumento de los precios que puede propiciar a que disminuyan las ventas a un 5% anual dando como resultado la siguiente proyección de ventas:

Cuadro 20 Ingresos pesimista

Ingresos (escenario pesimista)										
	Costo unitario	Unidades vendidas/día	Día	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
Carajillo	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30	
Café Caribeño	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30	
Café Jamaicano	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30	
Café Asiático	\$ 92.80	1	\$ 92.80	\$ 2,784.00	\$ 33,408.00	\$ 35,078.40	\$ 36,832.32	\$ 38,673.94	\$ 40,607.63	
Café Irlandés	\$ 76.56	20	\$ 1,531.20	\$ 45,936.00	\$ 551,232.00	\$ 578,793.60	\$ 607,733.28	\$ 638,119.94	\$ 670,025.94	
Café Amareto	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30	
Café Ruso	\$ 76.56	3	\$ 229.68	\$ 6,890.40	\$ 82,684.80	\$ 86,819.04	\$ 91,159.99	\$ 95,717.99	\$ 100,503.89	
Café de Olla	\$ 40.60	3	\$ 121.80	\$ 3,654.00	\$ 43,848.00	\$ 46,040.40	\$ 48,342.42	\$ 50,759.54	\$ 53,297.52	
Expreso Tonic	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84	
Mojito de Café	\$ 40.60	3	\$ 121.80	\$ 3,654.00	\$ 43,848.00	\$ 46,040.40	\$ 48,342.42	\$ 50,759.54	\$ 53,297.52	
Café Shekerato	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84	
Caféchata	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84	
Cold Brew	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84	
Café Banana	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84	
Crepa de Cajeta	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86	
Crepa de Mermelada de Fresa	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86	
Crepa de Mermelada de Zarzamora	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86	
Crepa de Mermelada de Mango	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86	
Crepa de Nutella	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86	
Hot Dog	\$ 30.00	1	\$ 30.00	\$ 900.00	\$ 10,800.00	\$ 11,340.00	\$ 11,907.00	\$ 12,502.35	\$ 13,127.47	
Sándwich de Atún	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,010.00	\$ 17,860.50	\$ 18,753.53	\$ 19,691.20	
Sándwich de Jamón	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,010.00	\$ 17,860.50	\$ 18,753.53	\$ 19,691.20	
Sándwich de Salchicha	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,010.00	\$ 17,860.50	\$ 18,753.53	\$ 19,691.20	
Sándwich de Pollo	\$ 50.00	1	\$ 50.00	\$ 1,500.00	\$ 18,000.00	\$ 18,900.00	\$ 19,845.00	\$ 20,837.25	\$ 21,879.11	
			49	\$ 2,995.52	\$ 89,865.60	\$ 1,078,387.20	\$ 1,132,306.56	\$ 1,188,921.89	\$ 1,248,367.98	\$ 1,310,786.38

Fuente: Elaboración propia

II.8. Estudio de comercialización

Además de las bebidas del café se pretende incorporar a las ventas productos como sándwiches, crepas y hot dogs.

Comercialización

La comercialización se hará de forma directa es decir el personal interactuara directamente con el cliente ya que no habrá intermediarios en el proceso de producción, los productos llegaran por los proveedores gracias al administrador, el cocinero y barista solo realizaran el producto final, el mesero transportara este al consumidor final.

III. Estudio técnico

El estudio técnico pretende analizar la localización, analizar el producto desde sus componentes que lo forman como son la maquinaria y materias primas para los bienes principales y complementarios, la mano de obra que interviene en su producción, el proceso que se realiza en la producción, el tamaño de la planta, así como la normatividad del giro.

III.1. Localización del proyecto

En este punto se pretende analizar la localización más viable del proyecto la decisión se basara en el criterio de la cercanía con las materias primas, maquinaria y equipo

Macro localización



La cafetería estará ubicada en la Ciudad de México, en la Alcaldía Cuauhtémoc, esta cuenta con 33 colonias : Algarín, Ampliación Asturias, Asturias, Atlampa, Buenavista, Buenos Aires, Centro, Condesa, Cuauhtémoc, Doctores, Esperanza, Ex Hipódromo de Peralvillo, Felipe Pescador, Guerrero, Hipódromo Condesa, Juárez, Maza, Morelos, Nonoalco Tlatelolco, Obrera, Paulino Navarro, Peralvillo, Roma Norte, Roma Sur, San Rafael, San Simón Tolnahuac, Santa María Insurgentes, Santa María la Ribera, Tabacalera, Valle Gómez, Vista Alegre.

La Alcaldía con una superficie de 32.4 kilómetros cuadrados está ubicada en las siguientes coordenadas a los 19° 26´ de latitud norte y a los 99° 09´ de longitud oeste a una altitud

promedio de 2,240 metros sobre el nivel del mar. Colinda con las siguientes delegaciones: Al Norte con las alcaldías Azcapotzalco y Gustavo A. Madero, al Sur colinda con las alcaldías de Iztacalco, Benito Juárez, al Poniente con la alcaldía Miguel Hidalgo y al Oriente con la delegación Venustiano Carranza.

La alcaldía Cuauhtémoc está totalmente urbanizada con todas las cuentas con todos los servicios básicos, además de actividades comerciales, culturales, financieras y políticas que la hacen un centro de comercio, tiene mucha afluencia de población flotante por lo que está equipada con transporte que la hace viable para visitarla diariamente.

Micro localización

En el ámbito de micro localización los factores que influyeron en la decisión son la cercanía con las fuentes de abastecimiento, ya que nuestros proveedores de materias primas se encuentran en la misma Alcaldía Cuauhtémoc en la Colonia Centro, así como la cercanía con el mercado que son personas con ingresos medios. En este caso elegimos un local cerca del metro Tlatelolco, porque debido a la alta afluencia de demanda flotante que labora en la zona es un lugar viable para el giro, también la zona es un lugar urbanizado que cuenta con servicios de energía, luz y otros suministros., sin embargo también es una zona turística.

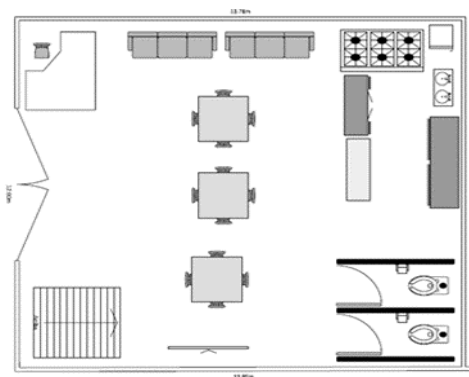
Se rentara un local cerca de la Avenida Manuel González, en la colonia Nonoalco Tlatelolco cerca de la explanada del metro Tlatelolco.



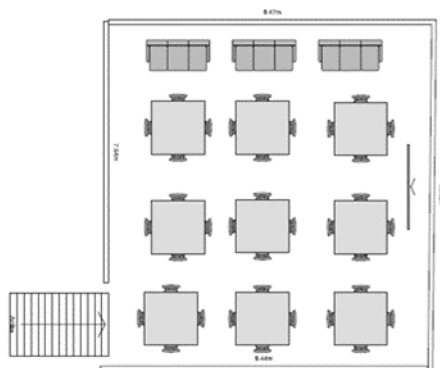
III.2. Distribución de la planta

El local estará adaptado para tener dos plantas, en la planta baja se preparan las bebidas y alimentos, en esta área de la cocina estar a la parrilla para cocinar los sándwiches y la estación de crepas así como un área especial para el barista en donde habrá un molino y una cafetera semi-automática, en la puerta se encontrara al gerente que observara el proceso detalladamente, sin embargo la planta baja tendrá comedores y sillones y baños. La planta alta estará condicionada por comedores, sillones y equipo recreativo para el disfrute del cliente, pero manteniendo la seguridad y comodidad del comprador.

Planta baja



Planta alta



Fuente: Elaboración propia en base a App Lucidchart: Organigramas, diagramas y visor Visio.

III.3. Ingeniería del proyecto

En nuestra cafetería se ofrecerán bebidas derivadas del café con alcohol y frías y alimentos complementarios.

Cuadro 21 Menú bebidas

Bebidas con alcohol	Bebidas sin alcohol
Carajillo	Café de olla
Café caribeño	Expresso tonic
Café jamaicano	Mojito de café
Café asiático	Café shekerato
Café irlandés	Cafechata
Café amaretto	Cold brew
Café Ruso	Café banana

Fuente: Elaboración propia

Además de Crepas Dulces de Diferentes Sabores:

Cuadro 22 Menú Crepas

Crepas
Cajeta
Mermelada de Fresa
Mermelada de Zarzamora
Mermelada de Mango
Nutella

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 23 Menú Comida

Comida
Sándwich de Atún
Sándwich de Jamón
Sándwich de Salchicha
Sándwich de Pollo
Hot Dog

Fuente: Elaboración propia

III.4. Proceso de producción

III.4.1. Selección de la tecnología

Los instrumentos que se utilizan en la elaboración de los productos son:

Cuadro 24 Instrumentos en la elaboración de productos

Cafetera semi automática	Se utiliza para elaborar el café expresso, sin embargo la bomba de presión de agua funciona mediante un switch
Molino de café	Se utiliza para moler los granos de café pero el motor del molino facilita la tarea.
Sifón crema batida	Es un aparato de cocina que sirve para transformar líquidos en mouse o cremas.
Compresor	Después de meter los granos en el molino el compresor junto con el filtro presiona y prensa manualmente el café molido en el filtro de la maquina
Filtro para café	Como su nombre lo dice filtra los granos de café molido.
Jarra para espumado de leche	La jarra para espumado de leche con la ayuda de un tubo vaporizador inyecta aire a presión y genera burbujas que simulan la textura de espuma de leche.
Barra para cafetería	Se utiliza para preparar los alimentos complementarios
Estación de crepas	Su función es elaborar con la harina de crepas la masa circular con el relleno.

	También cuenta con parrilla para elaboración de sándwiches y hot dogs.
Contrabarra para cafetería	En esta barra se ponen las materias primas.

Fuente: Elaboración propia

Proceso de producción

El proceso de elaboración de café se realiza con un especialista denominado barista el cual utilizara máquinas y su experiencia para elaborar las bebidas, este también producirá las crepas, sándwiches y hot dogs.

El barista tuesta el café en grano en el molino, procede a meter el producto en un compresor con filtro el cual va en la cafetera semi -automática, en la maquina se espera a que se extraiga el expreso, con esta mezcla se pretende elaborar las diferentes tipos de café ya que es la base.

A continuación se exponen las recetas de las bebidas de café

Carajillo

Método: Ya con la base del café expreso el barista agrega a la mitad de la copa cubos de hielo y el Licor 43.

Café Caribeño

Método: El barista mezcla 30 ml de ron ruso, 10 gr azúcar y la otra mitad el café expreso complementa con crema batida, y le agrega opcionalmente chocolate o canela.

Café Jamaicano

Método: El barista vierte 25 ml de ron añejo y 25 ml de licor de café en una taza de vidrio transparente. Llena el vaso con café expreso caliente. Agrega un poco de crema batida y adorna con el grano de café o chispa de chocolate.

Café Asiático

Método: En un vaso el barista forma capas con 60 ml de leche condensada, 20 ml de brandy y 20 ml de Licor 43, añade el expreso y complementa con 20 ml de leche evaporada, se decora con cascara de limón.

Café Irlandés

Método: El barista llena una copa con agua caliente, añade 10gr de azúcar, agrega 25 ml de whisky irlandés, y del otro lado se prepara una taza de café expresso y por último monta 20 ml de crema batida encima.

Café Amareto

Método: El barista adiciona 15 ml de café de amareto, agrega la mitad del café expresso y vaporiza 200 ml leche opcionalmente agrega canela

Café Ruso

Método: El barista prepara media taza de expresso y de hielo, adiciona 10 gr de azúcar morena, 10 ml de leche evaporada y 15 ml de vodka. Sirve en una taza.

Café banana

Método: El barista vierte 75 ml de leche, 5gr de café, ½ plátano y 3 bolas de hielo y agita. Adiciona opcionalmente cajeta.

Café de olla

Método: El barista, ebulle 250 ml de agua, agrega 10 gr de café, ½ rama de canela y ¼ de azúcar, tapa la olla y filtra.

Café expresso tonic

Método: El barista agrega 100 ml de café filtro en un vaso, en la parte de arriba vierte 100 ml de agua tónica con ayuda de una cuchara disfruta opcionalmente con una ralladura de limón.

Mojito de café

Método: En una taza el barista agrega 1 de jugo de limón, 10 gr de azúcar, agrega 100 ml de café mezcla en el vaso y sirve.

Café shekerato

Método: En una taza el barista agrega hielo, 10 gr de azúcar y un café expresso, 125 ml de agua, 200 ml de leche clavel, 5 gr de canela agita con una cuchara, arriba pone 50 ml de crema batida disfruta.

Caféchata

Método: En una taza se agrega 1 taza de café y 125 ml de agua caliente, cuando se enfríe se agrega 250 ml de leche, 1/8 de canela y 10 gr de azúcar y se decora con rodaja de limón.

Cold brew

Método: El barista agrega 70 gr de café molido y 250 ml de agua mineral mezcla filtra y vierte en una taza.

El cocinero procede a acomodar las materias primas para la elaboración de los sándwiches, hot dogs y crepas.

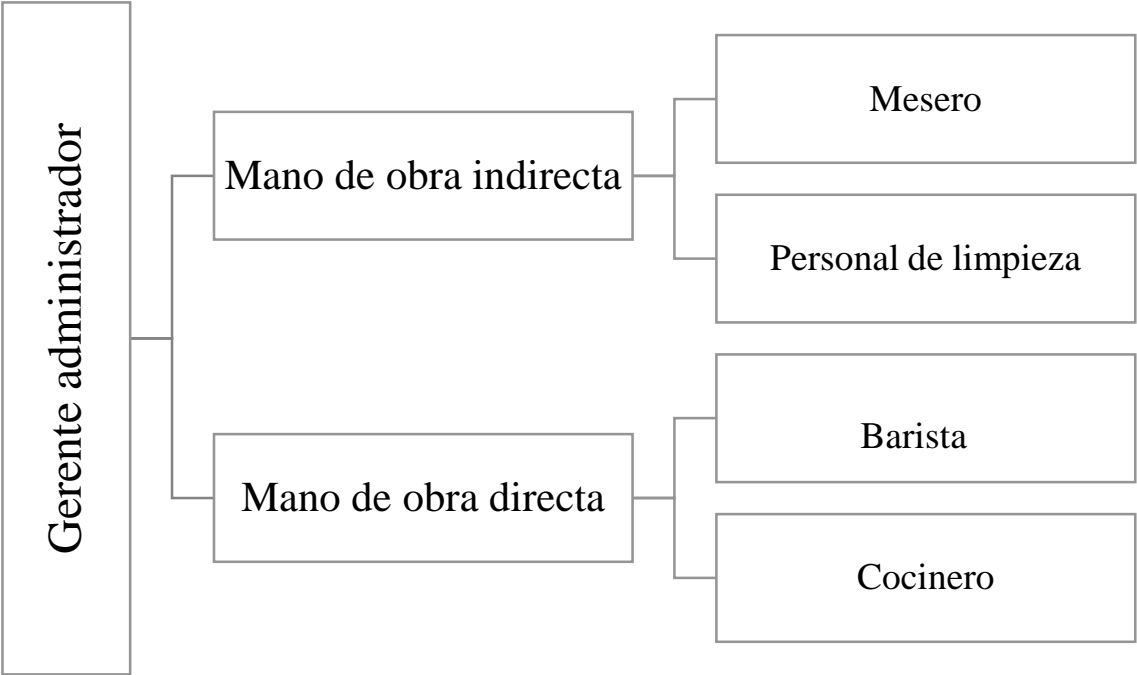
Para la preparación de las crepas prepara la base que se prepara con 400 gr de harina , 2 huevos, 125 ml de leche , 125 ml de agua, 200 ml de leche clavel, 5 gr de sal y 500 gr de mantequilla a esta se le puede untar mermelada de fresa, zarzamora, mango, nutella y cajeta.

En los hot dogs el cocinero utiliza un pan, una salchicha y mayonesa es opcional del cliente poner cebolla o jitomate.

En la preparación de los sándwiches la base es de 2 rebanadas de pan, una de queso, mayonesa, pepino, jitomate, lechuga y germen se da a elegir entre atún, jamón, salchicha y pollo.

III.4.2. Mano de obra

Organigrama de la empresa



Funciones mano de obra

Gerente administrador: Se encarga de realizar los pagos de gastos de administración, producción y de ventas, verifica los ingresos que se perciben por ventas. Contrata al personal,

verifica las carencias de la empresa y se encarga de los trámites y puesta en marcha de la empresa.

Mesero: Se encarga de tomar la orden del cliente, llevar los alimentos y bebidas a la mesa, así como de traer la cuenta del consumo final y cobrar.

Personal de limpieza: Se encarga de la limpieza de las mesas, baños y del área de cocina.

Barista: Su función principal es la de enfocarse en preparar con calidad las bebidas del menú, es decir extrae de manera técnica el café en base a gustos del cliente y la receta.

Cocinero: Su función es la de preparar los alimentos del menú, como son las crepas, sándwiches y hot dogs.

La mano de obra de la empresa laborara 9 horas, tendrá un sueldo y prestaciones de 35% así como un aumento anual.

El horario de la cafetería será de 9:00 a 18:00 hrs de lunes a viernes, todo el año, sin embargo los empleados tendrán vacaciones conforme a la ley.

Cuadro 25 Mano de obra

Mano de obra indirecta	Cantidad	Sueldo	Prestaciones	Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Sueldo de mesero	1	\$ 4,500.00	\$ 1,575.00	\$ 6,075.00	\$ 72,900.00	\$ 78,732.00	\$ 85,030.56	\$ 91,833.00	\$ 99,179.65
Personal de limpieza	1	\$ 2,275.00	\$ 1,225.00	\$ 3,500.00	\$ 42,000.00	\$ 45,360.00	\$ 48,988.80	\$ 52,907.90	\$ 57,140.54
Gerente Administrador	1	\$ 7,800.00	\$ 4,200.00	\$ 12,000.00	\$144,000.00	\$155,520.00	\$167,961.60	\$181,398.53	\$195,910.41
Subtotal		\$ 14,575.00	\$ 7,000.00	\$ 21,575.00	\$258,900.00	\$279,612.00	\$301,980.96	\$326,139.44	\$352,230.59
Mano de obra directa	Cantidad	Sueldo	Prestaciones	Mensual	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Sueldo Barista	1	\$ 6,000.00	\$ 2,100.00	\$ 8,100.00	\$ 97,200.00	\$104,976.00	\$113,374.08	\$122,444.01	\$132,239.53
Sueldo de cocinero	1	\$ 4,500.00	\$ 1,575.00	\$ 6,075.00	\$ 72,900.00	\$ 78,732.00	\$ 85,030.56	\$ 91,833.00	\$ 99,179.65
Total sueldos y salarios		\$ 25,075.00	\$ 10,675.00	\$ 35,750.00	\$429,000.00	\$463,320.00	\$500,385.60	\$540,416.45	\$583,649.77

Fuente: Elaboración propia

III.5. Estudio de las materias primas, insumos y materiales

A continuación se detallan las materias primas, mobiliario y equipos con respectivo proveedor

Cuadro 26 Materias primas

Materias primas			
Producto	Cantidad	Precio por unidad	Proveedor
Café en grano	1 kg	\$139.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Crema batida en polvo	500 gr.	\$78.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Harina para crepas	1.800 kg (36 Crepas 40 cm)	\$121.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Licor 43	750 ml	\$395.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Brandy Magno	700 ml	\$253.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Ron Havana	750 ml	\$350.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México

Whisky J. Jameson Irish	750 ml	\$350.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Amareto	1L	\$162.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Licor de café Kahlúa	1L	\$155.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Leche de coco	1 L	\$44.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Fresas	454 gr	\$56.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Huevos	1 kg	\$30	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Leche	1 L	\$18.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Agua Potable	20 L	\$38.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95,

			San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Leche Condensada	500 ml	\$30.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Sal	1 kg	\$13.40	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Mantequilla	500 gr	\$20.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Cajeta	500gr	\$70.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Mermelada de Fresa	500 gr	\$30.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Mermelada de Zarzamora	500 gr	\$30.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Mermelada de Mango	500 gr	\$30.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México

Nutella	500 gr	\$106.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Canela	1 vara	\$5.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Hielo	5 kg	\$15.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Agua isotónica	Paquete 6 piezas 236 ml	\$36.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Azúcar	1 kg	\$22.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Limón	1 kg	\$21.30	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Servilletas	500 servilletas	\$38.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Salchicha de Pavo Alpino	2.1 Kg (41 piezas)	\$73.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95,

			San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Pan Hot Dog	16 piezas	\$38.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Jitomate	1 kg (8 piezas)	\$23.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Cebolla	1kg (4 piezas)	\$38.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Salsa cátsup Heinz	1.13 kg (2 envases)	\$69.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Mayonesa McCormick con jugo de limón	1.73 kg (1 envase)	\$102.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Pepino	1kg (3 piezas)	\$16.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Lechuga romana	1 kg	\$31.50	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México

Germinado San Francisco Cultivos naturales (soya)	250 gr	\$21.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Queso tipo manchego Lala	16 rebanadas	\$40.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Pan (Bimbo)	24 rebanadas	\$33.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Lomo de atún dolores aleta amarilla en agua	140 gr	\$17.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Jamón	5.7 kg	\$142.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Salchicha	2.1 Kg (41 piezas)	\$73.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Pechuga	300 gr	\$47.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México

Fuente: Precios basados en investigación propia en tiendas

Cuadro 27 Gastos administrativos

Gastos administrativos			
Producto	Cantidad	Precio por unidad	Proveedor
Agua	1 mes	\$ 500.00	SACMEX, Av. Ricardo Flores Magón 210, Guerrero, 06300 Ciudad de México, CDMX
Luz	1 mes	\$ 500.00	CFE, Av. Ricardo Flores Magón 130, Buenavista, 06300 Ciudad de México, CDMX
Internet	1 mes	\$1,320.00	Izzi, Mega Tlatelolco Calz. de la Ronda 88, Ex Hipódromo de Peralvillo, 06250 Ciudad de México, CDMX
Recogedor great value	1	\$ 36.90	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Escoba	1	\$ 50.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Cloralex	1	\$ 33.50	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Mop	1	\$ 124.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Lavatrastes	1	\$ 32.50	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México

Cubeta	1	\$ 148.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Esponja	1	\$ 19.00	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México

Fuente: Precios basados en investigación propia en tiendas

Cuadro 28 Equipo


Equipo				
Equipo	Costo unitario	Cantidad	Costo	Proveedor
Cafetera semi automática Bellini MS-100	\$57,230.00	1 cafetera	\$57,230.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Molino de café Bellini K-37	\$ 9,760.00	1 molino	\$ 9,760.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Sifón crema batida	\$ 749.00	1 sifón	\$ 749.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Amper Dynamic 30lb (compresor)	\$ 448.00	1 compresor	\$ 448.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX

Jarra para espumado de leche	\$ 163.00	1 jarra	\$ 163.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Filtro para café	\$ 351.00	1 filtro	\$ 351.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Taza café laila bco ánfora 191277	\$25c/u	60 tazas	\$ 1,500.00	Almacenes Anfora. Calle López 50, Colonia Centro, Centro, 06050 Ciudad de México, CDMX
Plato cuadrado 15 cm melanina jet black 359556	\$19 c/u	60 platos	\$ 1,140.00	Almacenes Anfora. Calle López 50, Colonia Centro, Centro, 06050 Ciudad de México, CDMX
Tenedor de mesa malibu tramontina	\$10 c/u	60 tenedores	\$ 600.00	Almacenes Anfora. Calle López 50, Colonia Centro, Centro, 06050 Ciudad de México, CDMX
Cuchara de mesa malibu 501566	\$10 c/u	60 cucharas	\$ 600.00	Almacenes Anfora. Calle López 50, Colonia Centro, Centro, 06050 Ciudad de México, CDMX

Cuchillo de mesa laurel acero inox 1386110	\$14 c/u	60 cuchillos	\$ 840.00	Almacenes Anfora. Calle López 50, Colonia Centro, Centro, 06050 Ciudad de México, CDMX
--	----------	--------------	-----------	--

Fuente: Precios basados en investigación propia en tiendas

Cuadro 29 Renta

Renta		
Renta		13,0000 al mes

Fuente: Precio basado en investigación en local

Cuadro 30 Mobiliario, equipo de cómputo, oficina y seguridad

Mobiliario				
Equipo	Costo Unitario	Cantidad	Costo	Proveedores
Barra para cafetería 1.50 mts	\$ 14,350.00	1	\$14,350.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Estación de crepas	\$ 19,789.00	1	\$19,789.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX

Contrabarra para cafetería 2.30 mts	\$ 13,335.00	1	\$13,335.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Sillas Windsor blanca	\$499.00 c/una	49	\$24,451.00	Rak M.R Muebles para restaurantes Álvaro Obregón 93 Santa Anita 08300 Ciudad de México, D.F., Mexico
Mesa Mino 80*80 cms	\$ 4,880.00	12	\$58,560.00	Rak M.R Muebles para restaurantes Álvaro Obregón 93 Santa Anita 08300 Ciudad de México, D.F., Mexico
Booth Sencillo Respaldo en vinil 3 gajos horizontales	\$ 9,898.00	5	\$49,490.00	Rak M.R Muebles para restaurantes Álvaro Obregón 93 Santa Anita 08300 Ciudad de México, D.F., Mexico
Vitrina exhibidora	\$ 14,170.00	1	\$14,170.00	Coffe solution Vertiz, Dr José María Vertiz 17, Doctores, 06720 Ciudad de México, CDMX
Equipo de computo				
Pantalla LED TCL 55''	\$ 11,999.00	2	\$23,998.00	Coppel Tlatelolco, Av. Ricardo Flores Magón 210, Guerrero, 06300 Ciudad de México, CDMX
Minicomponente misik MM618	\$ 1,799.00	1	\$ 1,799.00	Coppel Tlatelolco, Av. Ricardo Flores Magón 210, Guerrero, 06300 Ciudad de México, CDMX
Equipo de oficina				

Caja registradora	\$ 2,799.30	1	\$ 2,799.30	Walmart Tlatelolco. Av. Eje 2 Norte, Manuel González No. 95, San Simón Tolnáhuac 06920 Ciudad de México
Equipo de seguridad				
Cámaras de seguridad	\$ 4,490.00	1	\$ 4,490.00	FYMA CCTV Gabino Barreda AMPLIACIÓN, Amp. Gabriel Hernández, 07089 Ciudad de México, CDMX

Fuente: Precios basados en investigación propia en tiendas

III. 6. Normatividad

Para funcionar de acuerdo con la ley, se contemplan varias normas, permisos, registros y avisos para operar sin ningún problema.

Permiso de Impacto Vecinal

El impacto al que pertenece el negocio de la cafetería es de impacto vecinal ya que está catalogado como un restaurante cuya principal actividad es la venta de alimentos teniendo como complemento la venta de bebidas alcohólicas. Sin embargo, se prohibirá la venta de bebidas a menores de edad, además se podrá ofrecer el servicio de música viva y grabada o videograbada, así como el servicio de televisión. El giro de impacto vecinal en este caso la cafetería- restaurante tendrá los siguientes horarios de prestación de sus servicios y de venta, consumo o distribución de bebidas alcohólicas:

Restaurantes	Permanente	A partir de las 9:00 horas y hasta las 2:00 horas del día siguiente
--------------	------------	---

Por la expedición de Permiso para la operación de un giro mercantil de impacto zonal, se pagarán:

Por los primeros 50 metros cuadrados de construcción, incluyendo todos sus accesorios, excepto estacionamiento \$16,317.00

Por cada metro cuadrado que exceda a los 50 metros cuadrados y hasta 100 metros cuadrados de construcción excepto estacionamiento \$326.00, más la cantidad que resulte del inciso a) de la presente fracción.

Por cada metro cuadrado que exceda a los 100 metros cuadrados y hasta 300 metros cuadrados de construcción, incluyendo todos sus accesorios, excepto estacionamiento \$653.00, más las cantidades que resulten de los incisos A) y B)

Solicitud de Certificado de Único de Zonificación de Uso de Suelo

El Certificado de Único de Zonificación de Uso de Suelo establece cuáles son los tipos de negocios o establecimientos que pueden operar en un determinado domicilio. Este documento es indispensable si se quiere pedir una licencia de construcción, remodelación o ampliación, o si simplemente se quiere cambiar el uso del negocio o establecimiento. Para

obtener el certificado se debe acudir a ventanilla única de delegación, a SEDUVI o a SEDECO

El costo por la expedición del permiso es: \$891.50

Ingreso al Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles

Aviso de ingreso al Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles, de aquellos que operan con Licencia de Funcionamiento Tipo A, B, Ordinaria o Especial, para en lo sucesivo operar con Permiso para funcionar Establecimiento Mercantil con giro de Impacto Vecinal o Impacto Zonal, según corresponda.

Trámite que se presenta a través del Sistema a efecto obtener de la Alcaldía la sustitución de la Licencia de Funcionamiento Tipo A, B, Ordinaria o Especial, por el Permiso de operación de establecimiento mercantil con giro de impacto vecinal o zonal, según corresponda.

En este caso en la licencia Tipo A porque el giro es un restaurante

Credencial para Votar – original

Certificado de Zonificación de Uso de Suelo

Documento migratorio expedido por la Secretaria de Gobernación (tratándose de personas extranjeras)

Documento que acredite tener cajones de estacionamiento, en caso de estar obligado de conformidad con los Programas Delegacionales o Parciales de Desarrollo Urbano, Reglamento de Construcciones o Normas Técnicas complementarias para el proyecto arquitectónico del Reglamento de Construcciones (para los establecimientos que no se encuentran exentos).

Los titulares de establecimientos mercantiles que se encuentren funcionando con licencia de funcionamiento deberán ingresar el Aviso al Sistema, previo a la fecha en la que se actualice el vencimiento de la licencia.

Tramite gratuito

Incorporación a RFC

Incorporación a la RFC es una clave que identifica como contribuyentes a las personas físicas o morales en México para controlar el pago de impuestos frente al SAT, el Servicio de Administración Tributaria. Sus siglas significan Registro Federal de Contribuyentes.

Toda persona que realice alguna actividad económica que deba tributar impuestos deberá hacer su inscripción en la RFC del SAT.

Tramite gratuito

Alta patronal IMSS-02-001 Modalidad C.

Tramite que permite dar de alta a los empleados en el IMSS

Tramite gratuito

Aviso de funcionamiento, de responsable sanitario, modificación o baja

Aviso que se da a la Autoridad Sanitaria de las actividades a desarrollar en un establecimiento que prevea un riesgo sanitario y de ser el caso del aviso simultaneo de un responsable sanitario, para la modalidad requerida. Asimismo, de cualquier modificación en los datos generales o la baja de este.

Tramite gratuito.

Aviso de Visto Bueno de seguridad y operación, y renovación.

Trámite que se realiza para las edificaciones e instalaciones como: escuelas públicas o privadas y cualquier otra edificación destinadas a la enseñanza; centros de reunión, como cines, teatros, salas de conciertos, salas de conferencias, auditorios, cabarets, discotecas y cualquier otro con una capacidad de ocupación superior a las 50 personas con uso distinto al habitacional, instalaciones deportivas o recreativas que sean objeto de explotación mercantil, con una capacidad de ocupación superior a las 50 personas, ferias con aparatos mecánicos, circos, carpas y cualesquier otro con usos semejantes, ascensores para personas, montacargas, escaleras mecánicas o cualquier otro mecanismo de transporte electromecánico, y edificaciones o locales donde se realicen actividades de algún giro industrial en las que excedan la ocupación de 40 m², hospitales y clínicas, albercas con iluminación subacuática, estaciones de servicio para expendió de combustible y carburantes, así como plataformas de aterrizaje y despegue de helicópteros

Tramite gratuito

Seguros

El local contara con un seguro contra diversos incidentes:

ABA|SEGUROS

Coberturas	Suma asegurada
Incendio para edificio y contenidos.	\$500,000
Remoción de escombros (sublímite).	\$50,000
Vehículos automotores (sublímite).	\$100,000
Fenómenos hidrometeorológicos.	Amparada
Responsabilidad civil general.	\$500,000
Rotura cristales y anuncios luminosos.	\$10,000
Asistencia empresarial.	Amparada
Prima total	\$1,637.71

El costo con ABA Seguros obtenido mediante una cotización, es de 1637.71 anual

III.7. Calendario de instalación y operación

Cronograma de Actividades

En el primer mes se pretende cotizar las materias primas, insumos, mano de obra, mobiliario y equipo. Además de ver los trámites legales y sus costos

En el segundo mes se pretende remodelar el local, a fin de agregar un ambiente agradable para los clientes, y comprar la inversión fija.

En el tercer mes se dará capacitación a los trabajadores para que entiendan el funcionamiento y la experiencia que se quiere dar al cliente. También se pretende recibir los servicios básicos como agua, luz e internet; por último, recibir el equipo como mesas, sillas, tazas, platos, entre otros.

En el cuarto mes se pretende incorporar el capital del trabajo que se utilizara el primer mes.

IV. Estudio económico

El estudio económico tiene la finalidad de determinar a través en los estudios de mercado y técnico el total de los costos (suma de los costos de producción, administración y ventas) e ingresos que se utilizarán en el proyecto el cual es fundamental en la evaluación financiera que podrá comprobar si el proyecto es viable o no

IV.1. Determinación de la inversión total

La inversión inicial constituye la suma del valor de los bienes y servicios y efectivo existente necesario para realizar la función de producción distribución y venta de bienes y o servicios (NAFIN, 1995). Se clasifica en inversión fija, diferida y cápita de trabajo.

Cuadro 31 Cronograma de inversiones

Cronograma de inversiones					
(cifras en pesos)					
Concepto	Año 0				Total
	Preoperativa (meses)		Operativa		
	1	2	3	4	
Inversión Fija					
Construcciones (adecuaciones)		\$ 5,000.00			\$ 5,000.00
Maquinaria y equipo		\$ 107,169.00			\$ 107,169.00
Equipo de Oficina		\$ 2,799.30			\$ 2,799.30
Equipo de computo		\$ 25,797.00			\$ 25,797.00
Mobiliario		\$ 160,006.00			\$ 160,006.00
Equipo de seguridad		\$ 4,499.00			\$ 4,499.00
Subtotal	\$ -	\$ 305,270.30	\$ -	\$ -	\$ 305,270.30
Inversión Diferida					
Acta constitutiva	\$ 8,500.00				\$ 8,500.00
Uso de suelo			\$ 891.50		\$ 891.50
Solicitud de permiso para la operación de establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal				\$ 29,380.00	\$ 29,380.00
Capacitación			\$ 2,500.00		\$ 2,500.00
Subtotal	\$ 8,500.00	\$ -	\$ 3,391.50	\$ 29,380.00	\$ 41,271.50
Capital de Trabajo					
Materia prima directa**				\$ 27,585.70	\$ 27,585.70
Mano de obra Directa				\$ 35,750.00	\$ 35,750.00
Servicios / Rentas		\$ 13,000.00	\$ 13,000.00	\$ 13,000.00	\$ 39,000.00
Seguros				\$ 1,637.71	\$ 1,637.71
Gastos de Administración				\$ 2,763.90	\$ 2,763.90
Subtotal	\$ -	\$ 13,000.00	\$ 13,000.00	\$ 80,737.31	\$ 106,737.31
Inversión total	\$ 8,500.00	\$ 318,270.30	\$ 16,391.50	\$ 110,117.31	\$ 453,279.11

**Calculado por 1mes

Fuente: Elaboración propia

La inversión fija se caracteriza ser un bien tangible sujetos a la depreciación y obsolescencia.

Cuadro 32 Inversión fija

Inversión fija			
Maquinaria y equipo			
Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Cafetera semi automática Bellini MS-100	1	\$57,230.00	\$57,230.00
Molino de café Bellini K-37	1	\$9,760.00	\$9,760.00
Sifón crema batida	1	\$749.00	\$749.00
Amper Dynamic 30lb (compresor)	1	\$448.00	\$448.00
Jarra para espumado de leche	1	\$163.00	\$163.00
Barra para cafetería 1.50 mts	1	\$14,350.00	\$14,350.00
Estación de crepas	1	\$19,789.00	\$19,789.00
Tazas	60	\$25.00	\$1,500.00
Platos	60	\$19.00	\$1,140.00
Tenedores	60	\$10.00	\$600.00
Cuchara	60	\$10.00	\$600.00
Cuchillo	60	\$14.00	\$840.00
Subtotal maquinaria y equipo			\$107,169.00
Mobiliario			
Contrabarra para cafetería 2.30 mts	1	\$13,335.00	\$13,335.00
Sillas Windsor blanca	49	\$499.00	\$24,451.00
Mesa Mino 80*80 cms	12	\$4,880.00	\$58,560.00
Vitrina exhibidora	1	\$14,170.00	\$14,170.00
Booth Sencillo Respaldo en vinil 3 gajos horizontales	5	\$9,898.00	\$49,490.00
Subtotal mobiliario			\$160,006.00
Equipo de Computo			
Equipo de Computo			

Pantalla LED TCL 55''	2	\$11,999	\$23,998.00
Minicomponente misik MM618	1	\$1,799	\$1,799.00
Subtotal equipo de computo			\$25,797.00
Equipo de Oficina			
Caja registradora	1	\$2,799.30	\$2,799.30
Subtotal equipo de oficina			\$2,799.30
Equipo de Seguridad			
Equipo de seguridad	1	\$4,499.00	\$4,499.00
Subtotal equipo de seguridad			\$4,499.00
Obra Civil			
Adecuaciones al local	1	\$5,000.00	\$5,000.00
Subtotal obra civil			\$5,000.00
Total			\$305,270.30
*Inversión fija			
Fuente: Elaboración propia			

La inversión diferida se caracteriza por ser un bien intangible tiende a amortizarse en el tiempo.

Cuadro 33 Inversión diferida

Inversión Diferida	
Acta constitutiva	\$ 8,500.00
Uso de suelo	\$ 891.50
Solicitud de permiso para la operación de establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal	\$ 29,380.00
Capacitación	\$ 2,500.00
Total	\$ 41,271.50

El capital de trabajo es monto para iniciar operaciones antes de tener algún ingreso que cubra el importe. Se calcula a un mes de operación.

Cuadro 34 Materias primas

Materias Primas			
Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Café en grano	44	\$139.00	\$6,116.00
Crema batida en polvo	9	\$78.00	\$702.00
Harina para crepas	4	\$121.00	\$484.00
Licor 43	4	\$395.00	\$1,580.00
Brandy Magno	4	\$253.00	\$1,012.00
Ron Havana	4	\$350.00	\$1,400.00
WHISKY J. JAMESON IRISH	9	\$350.00	\$3,150.00
Amareto	7	\$162.00	\$1,134.00
Licor de café Kahlúa	4	\$155.00	\$620.00
Leche de coco	20	\$44.00	\$880.00
Fresas	4	\$56.00	\$224.00
Huevos	6	\$30	\$180.00
Leche	90	\$18.00	\$1,620.00
Agua Potable	60	\$38.00	\$2,280.00
Leche Condensada	60	\$30.00	\$1,800.00
Sal	1	\$13.40	\$13.40
Mantequilla	11	\$20.00	\$220.00
Cajeta	4	\$70.00	\$280.00
Mermelada de Fresa	4	\$30.00	\$120.00
Mermelada de Zarzamora	4	\$30.00	\$120.00
Mermelada de Mango	4	\$30.00	\$120.00
Nutella	4	\$106.00	\$424.00
Canela	4	\$5.00	\$20.00
Hielo	10	\$15.00	\$150.00
Filtro para café	2	\$351.00	\$702.00
Servilletas	2	\$38.00	\$76.00

Azúcar	1	\$22.90	\$22.90
Agua isotónica	5	\$36.00	\$180.00
Pan Hot Dog	4	\$38.00	\$152.00
Cebolla	9	\$38.90	\$350.10
Salsa cátsup Heinz	1	\$69.00	\$69.00
Mayonesa McCormick con jugo de limón	1	\$102.00	\$102.00
Pepino	9	\$16.90	\$152.10
Jitomate	9	\$23.90	\$215.10
Lechuga romana	5	\$31.50	\$157.50
Germinado San Francisco Cultivos naturales (soya)	5	\$21.90	\$109.50
Queso tipo manchego Lala	2	\$40.00	\$80.00
Pan (Bimbo)	1	\$33.00	\$33.00
Lomo de atún dolores aleta amarilla en agua	5	\$17.90	\$89.50
Jamón	1	\$142.00	\$142.00
Salchicha	1	\$73.00	\$73.00
Pechuga	4	\$47.00	\$188.00
Limón	2	\$21.30	\$42.60
Total			\$27,585.70

**Calculado por 1 mes

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 35 Gastos de administración

Gastos de Administración			
Agua	1	\$500.00	\$500.00
Luz	1	\$500.00	\$500.00
Limpieza	1	\$443.90	\$443.90
Internet	1	\$1,320.00	\$1,320.00
Total			\$2,763.90

**Calculado por 1 mes Fuente: Elaboración propia en base a precios

Cuadro 36 Mano de obra

Mano de obra indirecta	Cantidad	Sueldo	Prestaciones	Mensual
Sueldo de mesero	1	\$ 4,500.00	\$ 1,575.00	\$ 6,075.00
Personal de limpieza	1	\$ 2,275.00	\$ 1,225.00	\$ 3,500.00
Gerente Administrador	1	\$ 7,800.00	\$ 4,200.00	\$ 12,000.00
Subtotal		\$ 19,075.00	\$ 8,575.00	\$ 27,650.00
Mano de obra directa	Cantidad	Sueldo	Prestaciones	Mensual
Sueldo Barista	1	\$ 6,000.00	\$ 2,100.00	\$ 8,100.00
Sueldo de cocinero	1	\$ 4,500.00	\$ 1,575.00	\$ 6,075.00
Total sueldos y salarios		\$ 25,075.00	\$ 10,675.00	\$ 35,750.00

Calculado por 1 mes

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 37 Resumen de Inversiones

Resumen de Inversiones	
(cifras en pesos)	
Concepto	
Inversión Fija	Total Anual
Construcciones (adecuaciones)	\$ 5,000.00
Maquinaria y equipo	\$ 107,169.00
Equipo de Oficina	\$ 2,799.30
Equipo de computo	\$ 25,797.00
Mobiliario	\$ 160,006.00
Equipo de seguridad	\$ 4,499.00
Subtotal	\$ 305,270.30
Inversión Diferida	
Acta constitutiva	\$ 8,500.00
Uso de suelo	\$ 891.50
Solicitud de permiso para la operación de establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal	\$ 29,380.00
Capacitación	\$ 2,500.00
Subtotal	\$ 41,271.50
Capital de Trabajo**	
Materia prima directa	\$ 27,585.70
Mano de obra Directa	\$ 35,750.00
Servicios / Rentas	\$ 39,000.00
Seguros	\$ 1,637.71
Gastos de Administración	\$ 2,763.90
Subtotal	\$ 106,737.31
Inversión total	\$ 453,279.11
Calculado por 1 mes	
Fuente: Elaboración propia	

IV.2. Depreciaciones y amortizaciones

Los activos fijos conforme llegan al final de su vida útil pierden valor en el tiempo por lo que es importante tener un fondo que permita reinvertir denominado depreciación y en el caso de los activos diferidos el fondo es la amortización. (NAFIN, 1995).

Los porcentajes y vida útil se sacan conforme a las NIF y el valor de rescate y la depreciación con estas fórmulas:

$$\text{Valor de rescate} = \text{Valor original}(C) * \text{Tasa lineal}(B)$$

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Valor original}(C) - \text{Valor de rescate}(D)}{\text{Vida útil (años)}(A)}$$

$$\text{Amortización} = \text{Valor original}(B)/\text{Vida util}(A)$$

Cuadro 38 Depreciaciones y amortizaciones

Depreciaciones y Amortizaciones					
(cifras en pesos)					
Concepto	Vida Útil (años)	Tasa Lineal*	Valor Original	Valor de Rescate	Depreciación y Amortización Anual
Depreciaciones					
	A	B	C	D=B*C	E=(C-D)/A
Maquinaria y equipo	10	10%	\$ 107,169.00	\$ 10,716.90	\$ 9,645.21
Equipo de Oficina	10	20%	\$ 2,799.30	\$ 559.86	\$ 223.94
Equipo de computo	3	33%	\$ 25,797.00	\$ 8,598.14	\$ 5,732.95
Mobiliario	10	10%	\$ 160,006.00	\$ 16,000.60	\$ 14,400.54
Equipo de seguridad	3	33%	\$ 4,499.00	\$ 1,499.52	\$ 999.83
Subtotal			\$ 300,270.30	\$ 37,375.02	\$ 31,002.48
Amortizaciones					
	A		B		C=B/A
Acta constitutiva	10	10%	\$ 8,500.00	\$ -	\$ 850.00
Uso de suelo	10	10%	\$ 891.50	\$ -	\$ 89.15
Solicitud de permiso para la operación de establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal	10	10%	\$ 29,380.00	\$ -	\$ 2,938.00
Capacitación	10	10%	\$ 2,500.00	\$ -	\$ 250.00
Subtotal			\$ 41,271.50	\$ -	\$ 4,127.15
Total			\$ 341,541.80	\$ 37,375.02	\$ 35,129.63

IV.3. Costos y gastos

Para poder materializar un proyecto se necesita tener una serie de gastos que cubran el proceso de producción entre los que se destacan:

Los gastos de producción (erogaciones realizadas de dinero que cubre la etapa directa de la producción desde la adquisición de materia prima hasta su transformación), gastos de administración (erogaciones de dinero para el mantenimiento de la empresa) y gastos de venta que son (erogaciones para cubrir distribución y venta de bienes). (NAFIN, 1995).

Cuadro 39 Costos y gastos

Análisis de Costos y Gastos Totales					
(cifras en pesos)					
Costos y Gastos de tipo:	Total anual 1er año	Total anual 2do. año	Total anual 3er. año	Total anual 4to año	Total anual 5to. año
Variables					
De producción					
Mano de obra	\$ 429,000.00	\$ 463,320.00	\$ 500,385.60	\$ 540,416.45	\$ 583,649.77
Materia prima directa	\$ 331,028.10	\$ 364,130.91	\$ 400,544.00	\$ 440,598.40	\$ 484,658.24
Subtotal	\$ 760,028.10	\$ 827,450.91	\$ 900,929.60	\$ 981,014.85	\$ 1,068,308.01
Fijos					
De producción					
Servicios / Rentas	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
Subtotal	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
De administración					
Gastos Generales	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
Subtotal	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
Total	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80
Costos y Gastos Totales	\$ 949,194.90	\$ 1,016,617.71	\$ 1,090,096.40	\$ 1,170,181.65	\$ 1,257,474.81

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 40 Costos de materia prima (escenario optimista)

Costos (escenario optimista)									
	Costo unitario	Unidades vendidas/día	Día	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Carajillo	\$ 38.43	1	\$ 38.43	\$ 1,152.90	\$ 13,834.80	\$ 15,218.28	\$ 16,740.11	\$ 18,414.12	\$ 20,255.53
Café Caribeño	\$ 41.48	1	\$ 41.48	\$ 1,244.40	\$ 14,932.80	\$ 16,426.08	\$ 18,068.69	\$ 19,875.56	\$ 21,863.11
Café Jamaicano	\$ 37.08	1	\$ 37.08	\$ 1,112.40	\$ 13,348.80	\$ 14,683.68	\$ 16,152.05	\$ 17,767.25	\$ 19,543.98
Café Asiático	\$ 64.25	1	\$ 64.25	\$ 1,927.50	\$ 23,130.00	\$ 25,443.00	\$ 27,987.30	\$ 30,786.03	\$ 33,864.63
Café Irlandés	\$ 12.10	21	\$ 254.10	\$ 7,623.00	\$ 91,476.00	\$ 100,623.60	\$ 110,685.96	\$ 121,754.56	\$ 133,930.01
Café Amareto	\$ 35.43	1	\$ 35.43	\$ 1,062.90	\$ 12,754.80	\$ 14,030.28	\$ 15,433.31	\$ 16,976.64	\$ 18,674.30
Café Ruso	\$ 19.05	9	\$ 171.45	\$ 5,143.50	\$ 61,722.00	\$ 67,894.20	\$ 74,683.62	\$ 82,151.98	\$ 90,367.18
Café de Olla	\$ 4.10	1	\$ 4.10	\$ 123.00	\$ 1,476.00	\$ 1,623.60	\$ 1,785.96	\$ 1,964.56	\$ 2,161.01
Expresso Tonic	\$ 9.10	1	\$ 9.10	\$ 273.00	\$ 3,276.00	\$ 3,603.60	\$ 3,963.96	\$ 4,360.36	\$ 4,796.39
Mojito de Café	\$ 6.65	3	\$ 19.95	\$ 598.50	\$ 7,182.00	\$ 7,900.20	\$ 8,690.22	\$ 9,559.24	\$ 10,515.17
Café Shekerato	\$ 28.35	1	\$ 28.35	\$ 850.50	\$ 10,206.00	\$ 11,226.60	\$ 12,349.26	\$ 13,584.19	\$ 14,942.60
Cafechata	\$ 17.85	1	\$ 17.85	\$ 535.50	\$ 6,426.00	\$ 7,068.60	\$ 7,775.46	\$ 8,553.01	\$ 9,408.31
Cold Brew	\$ 15.20	1	\$ 15.20	\$ 456.00	\$ 5,472.00	\$ 6,019.20	\$ 6,621.12	\$ 7,283.23	\$ 8,011.56
Café Banana	\$ 19.03	1	\$ 19.03	\$ 570.90	\$ 6,850.80	\$ 7,535.88	\$ 8,289.47	\$ 9,118.41	\$ 10,030.26
Crepa de Cajeta	\$ 15.42	1	\$ 15.42	\$ 462.68	\$ 5,552.10	\$ 6,107.31	\$ 6,718.04	\$ 7,389.85	\$ 8,128.83
Crepa de Mermelada de Fresa	\$ 11.42	1	\$ 11.42	\$ 342.68	\$ 4,112.10	\$ 4,523.31	\$ 4,975.64	\$ 5,473.21	\$ 6,020.53
Crepa de Mermelada de Zarcamora	\$ 11.42	1	\$ 11.42	\$ 342.68	\$ 4,112.10	\$ 4,523.31	\$ 4,975.64	\$ 5,473.21	\$ 6,020.53
Crepa de Mermelada de Mango	\$ 11.42	1	\$ 11.42	\$ 342.68	\$ 4,112.10	\$ 4,523.31	\$ 4,975.64	\$ 5,473.21	\$ 6,020.53
Crepa de Nutella	\$ 19.02	1	\$ 19.02	\$ 570.68	\$ 6,848.10	\$ 7,532.91	\$ 8,286.20	\$ 9,114.82	\$ 10,026.30
Hot Dog	\$ 12.64	1	\$ 12.64	\$ 379.20	\$ 4,550.40	\$ 5,005.44	\$ 5,505.98	\$ 6,056.58	\$ 6,662.24
Sándwich de Atún	\$ 21.02	1	\$ 21.02	\$ 630.60	\$ 7,567.20	\$ 8,323.92	\$ 9,156.31	\$ 10,071.94	\$ 11,079.14
Sándwich de Jamón	\$ 19.93	1	\$ 19.93	\$ 597.90	\$ 7,174.80	\$ 7,892.28	\$ 8,681.51	\$ 9,549.66	\$ 10,504.62
Sándwich de Salchicha	\$ 19.31	1	\$ 19.31	\$ 579.30	\$ 6,951.60	\$ 7,646.76	\$ 8,411.44	\$ 9,252.58	\$ 10,177.84
Sándwich de Pollo	\$ 22.11	1	\$ 22.11	\$ 663.30	\$ 7,959.60	\$ 8,755.56	\$ 9,631.12	\$ 10,594.23	\$ 11,653.65
		54	\$ 919.52	\$ 27,585.68	\$ 331,028.10	\$ 364,130.91	400544.001	\$ 440,598.40	\$ 484,658.24

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 41 Costos de materia prima (escenario pesimista)

Costos (escenario pesimista)									
	Costo unitario	Unidades vendidas/día	Día	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Carajillo	\$ 38.43	1	\$ 38.43	\$ 1,152.90	\$ 13,834.80	\$ 14,526.54	\$ 15,252.87	\$ 16,015.51	\$ 16,816.29
Café Caribeño	\$ 41.48	1	\$ 41.48	\$ 1,244.40	\$ 14,932.80	\$ 15,679.44	\$ 16,463.41	\$ 17,286.58	\$ 18,150.91
Café Jamaicano	\$ 37.08	1	\$ 37.08	\$ 1,112.40	\$ 13,348.80	\$ 14,016.24	\$ 14,717.05	\$ 15,452.90	\$ 16,225.55
Café Asiático	\$ 64.25	1	\$ 64.25	\$ 1,927.50	\$ 23,130.00	\$ 24,286.50	\$ 25,500.83	\$ 26,775.87	\$ 28,114.66
Café Irlandés	\$ 12.10	20	\$ 242.00	\$ 7,260.00	\$ 87,120.00	\$ 91,476.00	\$ 96,049.80	\$ 100,852.29	\$ 105,894.90
Café Amareto	\$ 35.43	1	\$ 35.43	\$ 1,062.90	\$ 12,754.80	\$ 13,392.54	\$ 14,062.17	\$ 14,765.28	\$ 15,503.54
Café Ruso	\$ 19.05	3	\$ 57.15	\$ 1,714.50	\$ 20,574.00	\$ 21,602.70	\$ 22,682.84	\$ 23,816.98	\$ 25,007.83
Café de Olla	\$ 4.10	3	\$ 12.30	\$ 369.00	\$ 4,428.00	\$ 4,649.40	\$ 4,881.87	\$ 5,125.96	\$ 5,382.26
Expresso Tonic	\$ 9.10	1	\$ 9.10	\$ 273.00	\$ 3,276.00	\$ 3,439.80	\$ 3,611.79	\$ 3,792.38	\$ 3,982.00
Mojito de Café	\$ 6.65	3	\$ 19.95	\$ 598.50	\$ 7,182.00	\$ 7,541.10	\$ 7,918.16	\$ 8,314.06	\$ 8,729.77
Café Shekerato	\$ 28.35	1	\$ 28.35	\$ 850.50	\$ 10,206.00	\$ 10,716.30	\$ 11,252.12	\$ 11,814.72	\$ 12,405.46
Cafechata	\$ 17.85	1	\$ 17.85	\$ 535.50	\$ 6,426.00	\$ 6,747.30	\$ 7,084.67	\$ 7,438.90	\$ 7,810.84
Cold Brew	\$ 15.20	1	\$ 15.20	\$ 456.00	\$ 5,472.00	\$ 5,745.60	\$ 6,032.88	\$ 6,334.52	\$ 6,651.25
Café Banana	\$ 19.03	1	\$ 19.03	\$ 570.90	\$ 6,850.80	\$ 7,193.34	\$ 7,553.01	\$ 7,930.66	\$ 8,327.19
Crepa de Cajeta	\$ 15.42	1	\$ 15.42	\$ 462.68	\$ 5,552.10	\$ 5,829.71	\$ 6,121.19	\$ 6,427.25	\$ 6,748.61
Crepa de Mermelada de Fresa	\$ 11.42	1	\$ 11.42	\$ 342.68	\$ 4,112.10	\$ 4,317.71	\$ 4,533.59	\$ 4,760.27	\$ 4,998.28
Crepa de Mermelada de Zarcamora	\$ 11.42	1	\$ 11.42	\$ 342.68	\$ 4,112.10	\$ 4,317.71	\$ 4,533.59	\$ 4,760.27	\$ 4,998.28
Crepa de Mermelada de Mango	\$ 11.42	1	\$ 11.42	\$ 342.68	\$ 4,112.10	\$ 4,317.71	\$ 4,533.59	\$ 4,760.27	\$ 4,998.28
Crepa de Nutella	\$ 19.02	1	\$ 19.02	\$ 570.68	\$ 6,848.10	\$ 7,190.51	\$ 7,550.03	\$ 7,927.53	\$ 8,323.91
Hot Dog	\$ 12.64	1	\$ 12.64	\$ 379.20	\$ 4,550.40	\$ 4,777.92	\$ 5,016.82	\$ 5,267.66	\$ 5,531.04
Sándwich de Atún	\$ 21.02	1	\$ 21.02	\$ 630.60	\$ 7,567.20	\$ 7,945.56	\$ 8,342.84	\$ 8,759.98	\$ 9,197.98
Sándwich de Jamón	\$ 19.93	1	\$ 19.93	\$ 597.90	\$ 7,174.80	\$ 7,533.54	\$ 7,910.22	\$ 8,305.73	\$ 8,721.01
Sándwich de Salchicha	\$ 19.31	1	\$ 19.31	\$ 579.30	\$ 6,951.60	\$ 7,299.18	\$ 7,664.14	\$ 8,047.35	\$ 8,449.71
Sándwich de Pollo	\$ 22.11	1	\$ 22.11	\$ 663.30	\$ 7,959.60	\$ 8,357.58	\$ 8,775.46	\$ 9,214.23	\$ 9,674.94
		49	\$ 801.32	\$ 24,039.68	\$ 288,476.10	\$ 302,899.91	\$ 318,044.90	\$ 333,947.15	\$ 350,644.50

Fuente: Elaboración propia

IV.4. Presupuesto de ingresos

Se consultaron 10 cafeterías en la zona observando que en promedio el número de consumidores por hora es de 10 personas, sin embargo nuestra cafetería estará abierta 9 horas pero como la cafetería no empezara vendiendo el 100% sus ventas serán por arriba de la mitad, es decir el 60% y con un incremento anual de 10%

Cuadro 42 Ingresos

INGRESOS TOTALES					
Concepto	Total anual 1er año	Total anual 2do. año	Total anual 3er. año	Total anual 4to. año	Total anual 5to año
	60%	70%	80%	90%	100%
Consumo por hora (personas)	6	7	8	9	10
Consumo por día (personas)	54	63	72	81	90
Consumo por año (personas)	19,440	22,680	25,920	29,160	32,400

Elaboración propia

Cuadro 43 Ingresos por producto vendido (optimista)

Ingresos (escenario optimista)									
	Costo unitario	Unidades vendidas/día	Día	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Carajillo	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Carbeño	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Jamaicano	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Asiático	\$ 92.80	1	\$ 92.80	\$ 2,784.00	\$ 33,408.00	\$ 36,748.80	\$ 40,423.68	\$ 44,466.05	\$ 48,912.65
Café Irlandés	\$ 76.56	21	\$ 1,607.76	\$ 48,232.80	\$ 578,793.60	\$ 636,672.96	\$ 700,340.26	\$ 770,374.28	\$ 847,411.71
Café Amareto	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 30,317.76	\$ 33,349.54	\$ 36,684.49	\$ 40,352.94
Café Ruso	\$ 76.56	9	\$ 689.04	\$ 20,671.20	\$ 248,054.40	\$ 272,859.84	\$ 300,145.82	\$ 330,160.41	\$ 363,176.45
Café de Olla	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Expresso Tonic	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Mojito de Café	\$ 40.60	3	\$ 121.80	\$ 3,654.00	\$ 43,848.00	\$ 48,232.80	\$ 53,056.08	\$ 58,361.69	\$ 64,197.86
Café Shekerato	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Cafechata	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Cold Brew	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Café Banana	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 16,077.60	\$ 17,685.36	\$ 19,453.90	\$ 21,399.29
Crepa de Cajeta	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Mermelada de Fresa	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Mermelada de Zarzamora	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Mermelada de Mango	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Crepa de Nutella	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,780.80	\$ 15,158.88	\$ 16,674.77	\$ 18,342.24
Hot Dog	\$ 30.00	1	\$ 30.00	\$ 900.00	\$ 10,800.00	\$ 11,880.00	\$ 13,068.00	\$ 14,374.80	\$ 15,812.28
Sándwich de Atún	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,820.00	\$ 19,602.00	\$ 21,562.20	\$ 23,718.42
Sándwich de Jamón	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,820.00	\$ 19,602.00	\$ 21,562.20	\$ 23,718.42
Sándwich de Sachicha	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,820.00	\$ 19,602.00	\$ 21,562.20	\$ 23,718.42
Sándwich de Pollo	\$ 50.00	1	\$ 50.00	\$ 1,500.00	\$ 18,000.00	\$ 19,800.00	\$ 21,780.00	\$ 23,958.00	\$ 26,353.80
			\$ 3,450.24	\$ 103,507.20	\$ 1,242,086.40	\$ 1,366,295.04	\$ 1,502,924.54	\$ 1,653,217.00	\$ 1,818,538.70

Elaboración propia

Cuadro 44 Ingreso por producto vendido (pesimista)

Ingresos (escenario pesimista)									
	Costo unitario	Unidades vendidas/día	Día	Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Carajillo	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30
Café Caribeño	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30
Café Jamaicano	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30
Café Asiático	\$ 92.80	1	\$ 92.80	\$ 2,784.00	\$ 33,408.00	\$ 35,078.40	\$ 36,832.32	\$ 38,673.94	\$ 40,607.63
Café Irlandés	\$ 76.56	20	\$ 1,531.20	\$ 45,936.00	\$ 551,232.00	\$ 578,793.60	\$ 607,733.28	\$ 638,119.94	\$ 670,025.94
Café Amareto	\$ 76.56	1	\$ 76.56	\$ 2,296.80	\$ 27,561.60	\$ 28,939.68	\$ 30,386.66	\$ 31,906.00	\$ 33,501.30
Café Ruso	\$ 76.56	3	\$ 229.68	\$ 6,890.40	\$ 82,684.80	\$ 86,819.04	\$ 91,159.99	\$ 95,717.99	\$ 100,503.89
Café de Olla	\$ 40.60	3	\$ 121.80	\$ 3,654.00	\$ 43,848.00	\$ 46,040.40	\$ 48,342.42	\$ 50,759.54	\$ 53,297.52
Expresso Tonic	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84
Mojito de Café	\$ 40.60	3	\$ 121.80	\$ 3,654.00	\$ 43,848.00	\$ 46,040.40	\$ 48,342.42	\$ 50,759.54	\$ 53,297.52
Café Shekerato	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84
Cafechata	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84
Cold Brew	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84
Café Banana	\$ 40.60	1	\$ 40.60	\$ 1,218.00	\$ 14,616.00	\$ 15,346.80	\$ 16,114.14	\$ 16,919.85	\$ 17,765.84
Crepa de Cajeta	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86
Crepa de Mermelada de Fresa	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86
Crepa de Mermelada de Zarzamora	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86
Crepa de Mermelada de Mango	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86
Crepa de Nutella	\$ 34.80	1	\$ 34.80	\$ 1,044.00	\$ 12,528.00	\$ 13,154.40	\$ 13,812.12	\$ 14,502.73	\$ 15,227.86
Hot Dog	\$ 30.00	1	\$ 30.00	\$ 900.00	\$ 10,800.00	\$ 11,340.00	\$ 11,907.00	\$ 12,502.35	\$ 13,127.47
Sándwich de Atún	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,010.00	\$ 17,860.50	\$ 18,753.53	\$ 19,691.20
Sándwich de Jamón	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,010.00	\$ 17,860.50	\$ 18,753.53	\$ 19,691.20
Sándwich de Sakchicha	\$ 45.00	1	\$ 45.00	\$ 1,350.00	\$ 16,200.00	\$ 17,010.00	\$ 17,860.50	\$ 18,753.53	\$ 19,691.20
Sándwich de Pollo	\$ 50.00	1	\$ 50.00	\$ 1,500.00	\$ 18,000.00	\$ 18,900.00	\$ 19,845.00	\$ 20,837.25	\$ 21,879.11
		49	\$ 2,995.52	\$ 89,865.60	\$ 1,078,387.20	\$ 1,132,306.56	\$ 1,188,921.89	\$ 1,248,367.98	\$ 1,310,786.38

Fuente: Elaboración propia

IV.5. Punto de equilibrio

El punto de equilibrio representa la suma de erogaciones de diferentes características ligadas a la producción costos variables varían con el volumen de ventas costos fijos son aquellos que incurren en una renta fija punto de equilibrio se considera. (NAFIN, 1995)

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{Costo Fijo}}{(\text{Ingresos} - \text{Costos variables})}$$

Cuadro 45 Punto de equilibrio

Primer año			
Datos		Punto de equilibrio en ventas	
Concepto	Monto Anual	-	760,027.97
Costos Fijos	156,000.00		
Costos Variables	760,028.10		
Costo Total	916,028.10		
Ventas Totales	1,242,086.40		
Segundo año			
Datos		Punto de equilibrio en ventas	
Concepto	Monto Anual	-	827,450.80
Costos Fijos	156,000.00		
Costos Variables	827,450.91		
Costo Total	983,450.91		
Ventas Totales	1,366,295.04		
Tercer año			
Datos		Punto de equilibrio en ventas	
Concepto	Monto Anual	-	900,929.50
Costos Fijos	156,000.00		
Costos Variables	900,929.60		
Costo Total	1,056,929.60		
Ventas Totales	1,502,924.54		
Cuarto año			
Datos		Punto de equilibrio en ventas	
Concepto	Monto Anual	-	981,014.76
Costos Fijos	156,000.00		
Costos Variables	981,014.85		
Costo Total	1,137,014.85		
Ventas Totales	1,653,217.00		
Quinto año			
Datos		Punto de equilibrio en ventas	
Concepto	Monto Anual	-	1,068,307.92
Costos Fijos	156,000.00		
Costos Variables	1,068,308.01		
Costo Total	1,224,308.01		
Ventas Totales	1,818,538.70		
Fuente: Elaboración Propia			

IV.6. Necesidades de financiamiento

Cuadro 46 Necesidades de financiamiento

Para la realización de un proyecto de inversión se requieren recursos financieros nuestras dos fuentes de financiamiento serán internas aporte de ahorros del propietario y un crédito de pyme.

Estructura del Financiamiento								
Fuente	Inversion Diferida	%	Inversion Fija	%	Capital de Trabajo	%	Total	%
Internas	\$ 28,890.05	70%	\$ 213,689.21	70%	\$ 81,473.53	70%	\$ 324,052.79	70%
Externas	\$ 12,381.45	30%	\$ 91,581.09	30%	\$ 25,263.78	30%	\$ 129,226.32	30%
Total	\$ 41,271.50	100%	\$ 305,270.30	100%	\$ 106,737.31	100%	\$ 453,279.11	100%

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 47 Préstamo tu primer crédito

Intereses y amortizaciones al año						
Concepto	Años					
	0	1	2	3	4	5
Prestamo	\$ 129,226.32					
Pago al capital			\$ 26,334.90	\$ 29,969.97	\$ 34,106.80	\$ 38,814.65
Gastos financieros		\$ 15,657.32	\$ 12,948.26	\$ 9,865.27	\$ 6,356.72	\$ 2,363.87
Total		\$ 15,657.32	\$ 39,283.16	\$ 39,835.24	\$ 40,463.52	\$ 41,178.52

Fuente: Elaboración propia

Anexo 1 tabla de amortización

Tu primer crédito

Es un programa de financiamiento para jóvenes entre 18 y 35 años, que buscan iniciar o hacer crecer su negocio, a través de 4 modalidades. Se les brinda una tasa preferencial de crédito gracias al respaldo del Gobierno Federal, junto con la colaboración del INADEM y NAFIN. Los pasos para seguir es completar el Programa de Incubación en Línea (PIL) donde se implementa un modelo de negocio, plan financiero y puesta en marcha, concluido se evalúa y se otorga el financiamiento la solicitud se canaliza a tres bancos participantes en donde se obtiene 50 a 150 mil pesos con cuatro años de plazo para pagar el crédito y un periodo de gracia de 12 meses con una tasa de interés anual de 13%.

IV.7. Estados financieros proforma

Estados de resultados proforma

Refleja la información de las operaciones desarrolladas por una entidad en un determinado período de tiempo y refleja las pérdidas y ganancias de la misma

Cuadro 48 Estado de resultados

Flujo	Concepto	Años				
		1	2	3	4	5
	Ventas	\$ 1,242,086.40	\$ 1,366,295.04	\$ 1,502,924.54	\$ 1,653,217.00	\$ 1,818,538.70
-	Costos de Produccion	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
	Utilidad Bruta	\$ 1,086,086.40	\$ 1,210,295.04	\$ 1,346,924.54	\$ 1,497,217.00	\$ 1,662,538.70
-	Gastos de Administracion	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
-	Gastos de Venta	\$ 760,028.10	\$ 827,450.91	\$ 900,929.60	\$ 981,014.85	\$ 1,068,308.01
	Utilidad de Operación	\$ 292,891.50	\$ 349,677.33	\$ 412,828.14	\$ 483,035.35	\$ 561,063.89
-	Gastos Financieros	\$ 15,657.32	\$ 12,948.26	\$ 9,865.27	\$ 6,356.72	\$ 2,363.87
-	Depreciacion y Amortizacion	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63
	Utilidad antes de impuestos	\$ 242,104.56	\$ 301,599.44	\$ 367,833.25	\$ 441,549.01	\$ 523,570.39
-	ISR	\$ 72,631.37	\$ 90,479.83	\$ 110,349.97	\$ 132,464.70	\$ 157,071.12
-	PTU		\$ 9,047.98	\$ 11,035.00	\$ 13,246.47	\$ 15,707.11
	Utilidad o Perdida Neta	\$ 169,473.19	\$ 202,071.63	\$ 246,448.28	\$ 295,837.83	\$ 350,792.16

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 49 Flujo de caja

Refleja la información de las operaciones desarrolladas por una entidad en un determinado período de tiempo y refleja las pérdidas y ganancias de la misma

	Flujo de caja					
	0	1	2	3	4	5
Entradas	\$ 453,279.11	\$ 1,242,086.40	\$ 1,557,469.96	\$ 1,697,580.10	\$ 1,951,682.16	\$ 2,260,684.61
Fuentes internas						
Aportaciones socios	\$ 324,052.79					
Fuentes externas						
Creditos bancarios	\$ 129,226.32					
Caja inicial			\$ 191,174.92	\$ 194,655.56	\$ 298,465.16	\$ 442,145.91
Ventas		\$ 1,242,086.40	\$ 1,366,295.04	\$ 1,502,924.54	\$ 1,653,217.00	\$ 1,818,538.70
Salidas	\$ 453,279.11	\$ 2,292,997.88	\$ 2,816,474.76	\$ 3,057,047.42	\$ 3,461,218.42	\$ 3,946,626.74
Inv. Fija	\$ 305,270.30					
Inv. Diferida	\$ 41,271.50					
Capital de trabajo	\$ 106,737.31					
Costos de Produccion		\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
Gastos de administración		\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
Sueldos y salarios del personal		\$ 429,000.00	\$ 463,320.00	\$ 500,385.60	\$ 540,416.45	\$ 583,649.77
Costos de Venta		\$ 331,028.10	\$ 364,130.91	\$ 400,544.00	\$ 440,598.40	\$ 484,658.24
Pago al capital			\$ 26,334.90	\$ 29,969.97	\$ 34,106.80	\$ 38,814.65
Gastos financieros		\$ 15,657.32	\$ 12,948.26	\$ 9,865.27	\$ 6,356.72	\$ 2,363.87
Amortizaciones		\$ 4,127.15	\$ 4,127.15	\$ 4,127.15	\$ 4,127.15	\$ 4,127.15
Total		\$ 968,979.37	\$ 1,060,028.02	\$ 1,134,058.79	\$ 1,214,772.32	\$ 1,302,780.48
Utilidad Ant de impuestos		\$ 273,107.03	\$ 497,441.94	\$ 563,521.32	\$ 736,909.85	\$ 957,904.13
ISR		\$ 81,932.11	\$ 149,232.58	\$ 169,056.40	\$ 221,072.95	\$ 287,371.24
PTU			\$ 49,744.19	\$ 56,352.13	\$ 73,690.98	\$ 95,790.41
Subtotal PTU ISR		\$ 81,932.11	\$ 198,976.78	\$ 225,408.53	\$ 294,763.94	\$ 383,161.65
SalDOS(Entradas-Salidas)	\$ -	\$ 191,174.92	\$ 298,465.16	\$ 338,112.79	\$ 442,145.91	\$ 574,742.48

Fuente: Elaboración propia

Estado de origen y de aplicaciones

Identifica la fuente de recursos y su destino y aplicaciones

Cuadro 50 Estado de origen y aplicaciones proforma

Estado de Origen y Aplicaciones Proforma						
Concepto	Años					
	0	1	2	3	4	5
Origen	\$ 453,279.11	\$ 1,359,148.13	\$ 1,600,401.44	\$ 1,763,462.69	\$ 1,983,110.56	\$ 2,236,829.98
Generacion Interna		\$ 1,242,086.40	\$ 1,366,295.04	\$ 1,502,924.54	\$ 1,653,217.00	\$ 1,818,538.70
Utilidades Retenidas		\$ 81,932.11	\$ 198,976.78	\$ 225,408.53	\$ 294,763.94	\$ 383,161.65
Fondo de Depreciacion		\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63
Recursos Aportados			\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Aportes socios	\$ 324,052.79		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
De proveedores	\$ 129,226.32		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Aplicaciones	\$ 453,279.11	\$ 171,657.32	\$ 195,283.16	\$ 195,835.24	\$ 196,463.52	\$ 197,178.52
Capital de trabajo	\$ 106,737.31					
Inversiones	\$ 41,271.50	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Activos Fijos	\$ 305,270.30	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
Pasivos		\$ 15,657.32	\$ 39,283.16	\$ 39,835.24	\$ 40,463.52	\$ 41,178.52
A Largo Plazo		\$ 15,657.32	\$ 39,283.16	\$ 39,835.24	\$ 40,463.52	\$ 41,178.52
Supervait/Deficit	\$ -	\$ 1,187,490.82	\$ 1,405,118.28	\$ 1,567,627.46	\$ 1,786,647.05	\$ 2,039,651.46

Fuente: Elaboración propia

Balance general qué es el equilibrio de los activos más pasivos y el capital contable

Capital contable son las aportaciones de los socios

Activos son todos los bienes tangibles de una empresa

Pasivos son las deudas que llega a contraer una empresa

Cuadro 51 Balance General

Balance General Proforma	
Concepto	Año
Inversión Fija	0
Construcciones (adecuaciones)	\$ 5,000.00
Maquinaria y equipo	\$ 107,169.00
Equipo de Oficina	\$ 2,799.30
Equipo de computo	\$ 25,797.00
Mobiliario	\$ 160,006.00
Equipo de seguridad	\$ 4,499.00
Subtotal	\$ 305,270.30
Inversión Diferida	
Acta constitutiva	\$ 8,500.00
Uso de suelo	\$ 891.50
Solicitud de permiso para la operación de establecimientos mercantiles con giro de impacto vecinal	\$ 29,380.00
Capacitación*	\$ 2,500.00
Subtotal	\$ 41,271.50
Capital de Trabajo**	
Materia prima directa	\$ 27,585.70
Mano de obra Directa	\$ 35,750.00
Servicios / Rentas	\$ 39,000.00
Seguros	\$ 1,637.71
Gastos de Administración***	\$ 2,763.90
Subtotal	\$ 106,737.31
Total de Activos	\$ 453,279.11
Pasivos	
Pasivos a Corto Plazo	\$ 129,226.32
Total de Pasivos	\$ 129,226.32
Capital	\$ 324,052.79
P+C	\$ 453,279.11
Balance (A=P+C)	

Fuente: Elaboración propia

V. Evaluación financiera

V.1. Determinación del Flujo Neto de Efectivo

El FNE es la suma de la utilidad neta + depreciación + amortización

Cuadro 52 FNE

FNE					
	1	2	3	4	5
Utilidad neta +	\$ 169,473.19	\$ 202,071.63	\$ 246,448.28	\$ 295,837.83	\$ 350,792.16
Depreciación +Amortización	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63
FNE anual	\$ 204,602.81	\$ 237,201.25	\$ 281,577.90	\$ 330,967.46	\$ 385,921.79
FNE mensual	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 53 FNE por mes

Mes	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Septiembre	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Octubre	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Noviembre	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Diciembre	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Enero	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Febrero	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Marzo	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Abril	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Mayo	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Junio	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Julio	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
Agosto	\$ 17,050.23	\$ 19,766.77	\$ 23,464.83	\$ 27,580.62	\$ 32,160.15
	\$ 204,602.81	\$ 237,201.25	\$ 281,577.90	\$ 330,967.46	\$ 385,921.79

Fuente: Elaboración propia

V.2. Período de recuperación de la inversión

Cuadro 54 Periodo de recuperación

Años	Utilidad o Perdida Neta	Fondo de Depreciacion	Total de activos	Periodo de recuperación de la inversión
1	\$ 169,473.19	\$ 31,002.48	\$ 453,279.11	0.63 años
2	\$ 202,071.63	\$ 31,239.98		
3	\$ 246,448.28	\$ 31,239.98		
4	\$ 295,837.83	\$ 31,239.98		
5	\$ 350,792.16	\$ 31,239.98		
Promedio	\$ 252,924.62	\$ 31,192.48		

Fuente: Elaboración propia

V.3. Valor Actual Neto

Es el valor de los flujos netos inversión menos desembolsos operativos mediante una tasa de referencia (TREMA)

Cuadro 55 VAN

Calculo VAN						
Flujo de Caja	\$453,279.11	\$191,174.92	\$298,465.16	\$338,112.79	\$442,145.91	\$574,742.48
Tasa Mínima de Rendimiento Aceptable	13%					
VAN	\$1,220,376.03	\$767,096.92				

Fuente: Elaboración propia

V.4. Costo – Beneficio

Costo beneficio es la sumatoria de los beneficios esperados a valor presente sobre la inversión y los costos de operación

Si B/C es < 1 se rechaza

Si B/C es > 1 se acepta

Si B/C es = a 1 se rechaza

Cuadro 56 Costo beneficio

Costo Beneficio						
Cifras en pesos						
Concepto	Total	Total anual 1er año	Total anual 2do. año	Total anual 3er. año	Total anual 4to. año	Total anual 5to año
Beneficios Esperados a Valor Presente	\$ 8,522,593.92	\$ 1,242,086.40	\$ 1,489,429.96	\$ 1,697,580.10	\$ 1,923,305.34	\$ 2,170,192.11
Costos de Operación	\$ 5,483,565.47	\$ 949,194.90	\$ 1,016,617.71	\$ 1,090,096.40	\$ 1,170,181.65	\$ 1,257,474.81
Costo-Beneficio	1.55	1.31	1.47	1.56	1.64	1.73

Fuente: Elaboración propia

V.5. Tasa Interna de Retorno

TIR

Tasa interna de retorno mide la rentabilidad de un proyecto de inversión se requiere los flujos netos la inversión inicial y el resultado de comparar con la TREMA

Cuadro 57 TIR

Calculo TIR						
Flujo de Caja	-\$453,279.11	\$191,174.92	\$298,465.16	\$338,112.79	\$442,145.91	\$574,742.48
Tasa Minima de Rendimiento Aceptable	13%					
TIR	58%					

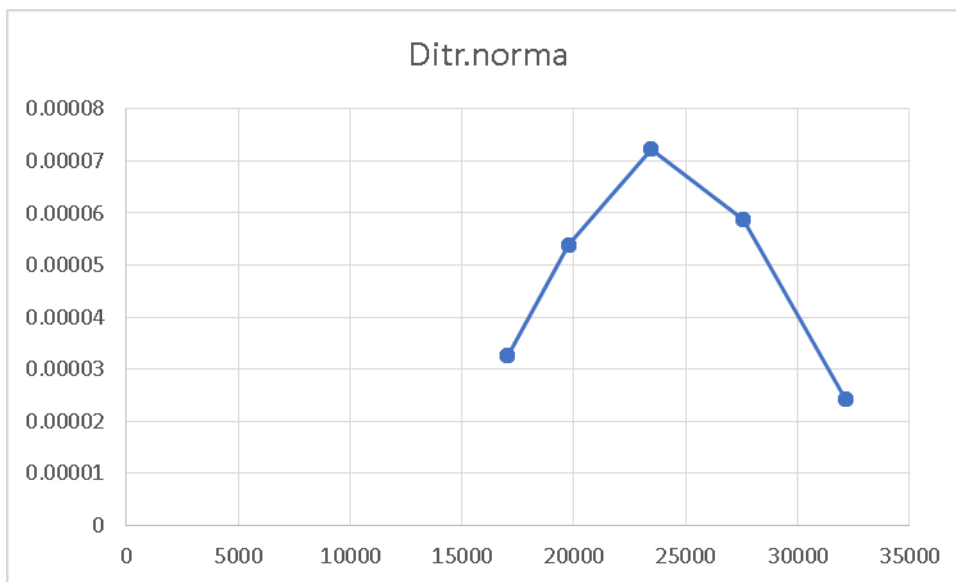
Fuente: Elaboración propia

V.6. Análisis de sensibilidad

Cuadro 58 Análisis de sensibilidad optimista

Valores	Media	Desviación estandar	Ditr.norma
17050.2346	24004.5203	5494.47362	3.25928E-05
17050.2346	24004.5203	5494.47362	3.25928E-05
17050.2346	24004.5203	5494.47362	3.25928E-05
17050.2346	24004.5203	5494.47362	3.25928E-05
17050.2346	24004.5203	5494.47362	3.25928E-05
17050.2346	24004.5203	5494.47362	3.25928E-05
19766.7711	24004.5203	5494.47362	5.39276E-05
19766.7711	24004.5203	5494.47362	5.39276E-05
19766.7711	24004.5203	5494.47362	5.39276E-05
19766.7711	24004.5203	5494.47362	5.39276E-05
19766.7711	24004.5203	5494.47362	5.39276E-05
19766.7711	24004.5203	5494.47362	5.39276E-05
23464.8252	24004.5203	5494.47362	7.22585E-05
23464.8252	24004.5203	5494.47362	7.22585E-05
23464.8252	24004.5203	5494.47362	7.22585E-05
23464.8252	24004.5203	5494.47362	7.22585E-05
23464.8252	24004.5203	5494.47362	7.22585E-05
23464.8252	24004.5203	5494.47362	7.22585E-05
27580.6217	24004.5203	5494.47362	5.87487E-05
27580.6217	24004.5203	5494.47362	5.87487E-05
27580.6217	24004.5203	5494.47362	5.87487E-05
27580.6217	24004.5203	5494.47362	5.87487E-05
27580.6217	24004.5203	5494.47362	5.87487E-05
27580.6217	24004.5203	5494.47362	5.87487E-05
32160.1491	24004.5203	5494.47362	2.41299E-05
32160.1491	24004.5203	5494.47362	2.41299E-05
32160.1491	24004.5203	5494.47362	2.41299E-05
32160.1491	24004.5203	5494.47362	2.41299E-05
32160.1491	24004.5203	5494.47362	2.41299E-05
32160.1491	24004.5203	5494.47362	2.41299E-05

Fuente: Elaboración propia



La grafica representa que la cafetería es factible

Análisis de sensibilidad (pesimista)

Cuadro 59 Análisis de la sensibilidad (pesimista)

Análisis de costos y gastos totales (pesimista)

Análisis de Costos y gastos Totales (pesimista)					
(cifras en pesos)					
Costos y Gastos de tipo:	Total anual 1er año	Total anual 2do. año	Total anual 3er. año	Total anual 4to año	Total anual 5to. año
Variables					
De producción					
Mano de obra	\$ 429,000.00	\$ 463,320.00	\$ 500,385.60	\$ 540,416.45	\$ 583,649.77
Materia prima directa	\$ 288,476.10	\$ 302,899.91	\$ 318,044.90	\$ 333,947.15	\$ 350,644.50
Subtotal	\$ 717,476.10	\$ 766,219.91	\$ 818,430.50	\$ 874,363.60	\$ 934,294.27
Fijos					
De producción					
Servicios / Rentas	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
Subtotal	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
De administración					
Gastos Generales	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
Subtotal	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
Total	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80	\$ 189,166.80
Costos y Gastos Totales	\$ 906,642.90	\$ 955,386.71	\$ 1,007,597.30	\$ 1,063,530.40	\$ 1,123,461.07

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 60 Estado de resultados (pesimista)

Estado de resultados Proforma						
(cifras en pesos)						
Flujo	Concepto	Años				
		1	2	3	4	5
	Ventas	\$ 1,078,387.20	\$ 1,132,306.56	\$ 1,188,921.89	\$ 1,248,367.98	\$ 1,310,786.38
-	Costos de Produccion	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00	\$ 156,000.00
	Utilidad Bruta	\$ 922,387.20	\$ 976,306.56	\$ 1,032,921.89	\$ 1,092,367.98	\$ 1,154,786.38
-	Gastos de Administracion	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80	\$ 33,166.80
-	Gastos de Venta	\$ 717,476.10	\$ 766,219.91	\$ 818,430.50	\$ 874,363.60	\$ 934,294.27
	Utilidad de Operación	\$ 171,744.30	\$ 176,919.86	\$ 181,324.59	\$ 184,837.59	\$ 187,325.31
-	Gastos Financieros	\$ 15,657.32	\$ 12,948.26	\$ 9,865.27	\$ 6,356.72	\$ 2,363.87
-	Depreciacion y Amortizacion	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63
	Utilidad antes de impuestos	\$ 120,957.36	\$ 128,841.97	\$ 136,329.70	\$ 143,351.24	\$ 149,831.81
-	ISR	\$ 36,287.21	\$ 38,652.59	\$ 40,898.91	\$ 43,005.37	\$ 44,949.54
-	PTU		\$ 3,865.26	\$ 4,089.89	\$ 4,300.54	\$ 4,494.95
	Utilidad o Perdida Neta	\$ 84,670.15	\$ 86,324.12	\$ 91,340.90	\$ 96,045.33	\$ 100,387.32

Fuente: Elaboración propia

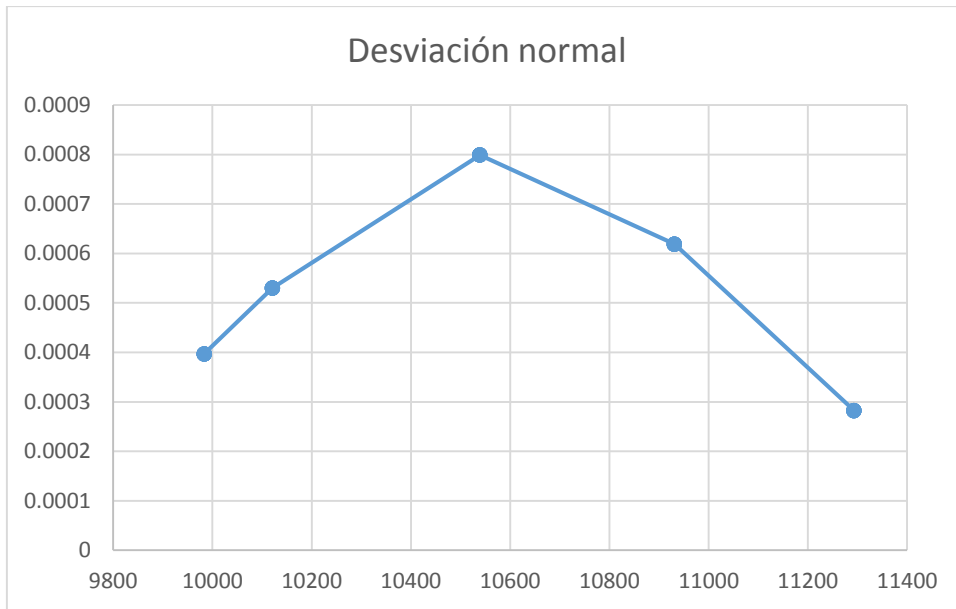
Cuadro 61 FNE

FNE					
	1	2	3	4	5
Utilidad neta +	\$ 84,670.15	\$ 86,324.12	\$ 91,340.90	\$ 96,045.33	\$ 100,387.32
Depreciación +Amortización	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63	\$ 35,129.63
FNE anual	\$ 119,799.77	\$ 121,453.74	\$ 126,470.52	\$ 131,174.96	\$ 135,516.94
FNE mensual	\$ 9,983.31	\$ 10,121.15	\$ 10,539.21	\$ 10,931.25	\$ 11,293.08

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 62 Análisis sensibilidad (pesimista)

Valores	Media	Desviación estandar	Desviación normal
9983.3146	10573.599	498.25106	0.0003969
9983.3146	10573.599	498.25106	0.0003969
9983.3146	10573.599	498.25106	0.0003969
9983.3146	10573.599	498.25106	0.0003969
9983.3146	10573.599	498.25106	0.0003969
9983.3146	10573.599	498.25106	0.0003969
10121.145	10573.599	498.25106	0.0005302
10121.145	10573.599	498.25106	0.0005302
10121.145	10573.599	498.25106	0.0005302
10121.145	10573.599	498.25106	0.0005302
10121.145	10573.599	498.25106	0.0005302
10121.145	10573.599	498.25106	0.0005302
10539.21	10573.599	498.25106	0.0007988
10539.21	10573.599	498.25106	0.0007988
10539.21	10573.599	498.25106	0.0007988
10539.21	10573.599	498.25106	0.0007988
10539.21	10573.599	498.25106	0.0007988
10539.21	10573.599	498.25106	0.0007988
10931.247	10573.599	498.25106	0.0006188
10931.247	10573.599	498.25106	0.0006188
10931.247	10573.599	498.25106	0.0006188
10931.247	10573.599	498.25106	0.0006188
10931.247	10573.599	498.25106	0.0006188
10931.247	10573.599	498.25106	0.0006188
11293.078	10573.599	498.25106	0.0002823
11293.078	10573.599	498.25106	0.0002823
11293.078	10573.599	498.25106	0.0002823
11293.078	10573.599	498.25106	0.0002823
11293.078	10573.599	498.25106	0.0002823
11293.078	10573.599	498.25106	0.0002823



V.7. Evaluación general del proyecto

La evaluación general del proyecto se estima como viable ya que la TIR es mayor a la TREMA, el costo – beneficio del proyecto es mayor a 1, y el periodo de recuperación es de 0.63 meses, este proyecto cuenta con capital de socios y bancario por lo que las inversiones se pagaran con estos ingresos mientras que los gastos diarios de materia prima y sueldos se obtendrán de las ventas después de 5 meses de instalación del proyecto.

V.8. Análisis FODA

Cuadro 63 Análisis FODA

Análisis interno	Fortalezas	Debilidades
	<p>El menú de la cafetería es diferente a las convencionales. Cuenta un ambiente ameno y confiable en donde se puede convivir.</p>	<p>No cuenta con estacionamiento Los precios son diferentes a los de la competencia</p>
Análisis externo	Oportunidades	Amenazas
	<p>Hay flexibilidad de horarios el servicio se ofrece en la noche. El local se encuentra a lado de una estación de metro.</p>	<p>Crisis económicas Poca publicidad por lo que será difícil y habrá promociones para darse a conocer</p>

VI. Conclusiones y recomendaciones

En conclusión, se puede señalar que la cafetería es un negocio rentable que por la ubicación cerca del metro Tlatelolco atraía a varias personas, por ser un producto diferenciado tendría clientes que son económicamente potenciales para poder comprar el producto , la zona es céntrica y atractiva desde el punto de vista histórico y cultural ya que cuenta con plazas, iglesias y ruinas que atraen al turismo, pero también se encuentran trabajadores que son un mercado potencial por las características del producto , en cuanto a la inversión inicial el costo sería aceptable ya que una cafetería genera ganancias por lo que la hace un proyecto altamente rentable, las fuentes de financiamiento son favorables porque se puede obtener el 30% de la inversión inicial con un préstamo gubernamental enfocado a jóvenes con una tasa de interés atractiva debido al convenio con los bancos , sin embargo el capital fijo de la empresa no depende del endeudamiento si no de la inversión de los socios, el costo beneficio es positivo porque por cada peso invertido se recupera la ganancia ya que el costo es menor y las ventas son medianamente positivas, sin embargo las ganancias se irán a los principales socios y a los gastos de operación diarios, por el lado económico social generara empleos y será una opción en el amplio abanico de posibilidades para la clase media, que podrá ser un negocio rentable en un mayor plazo.

VII. Referencias

Bibliografía

- Baca, Urbina (2016). Evaluación de proyectos. 8va edición. México: Mc Graw Hill Education.
- Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC)(2004), Post- cosecha y calidad del café arábigo. Colombia. Edit. Impregcol.
- Coss Bu, Raúl(1994) , Análisis y Evaluación de Proyectos de Inversión, México: Edit. Limusa.
- Espinoza Abdías (1996). Proyectos de inversión. Tomo V. Lima
- Dei. H (2008). La tesis. Como orientarse en su elaboración. Argentina: Prometeo.
- Gallardo Cervantes, Juan (1991). “Apuntes y Notas Sobre Formulación y Evaluación de Proyectos”. México: Ed. Fac. Economía, UNAM.
- INEGI, Censo de Población y Vivienda, 2010. Distrito Federal, Tabulados del Cuestionario Ampliado, Características económicas
- Kotler Phillip (1989). Dirección de Marketing, conceptos esenciales. 1er ed. México:Prentice Hall
- Nafin (1995). Guía para la formulación y evaluación de proyectos de inversión. Nafin. México.
- Nafinsa (1996). “Diplomado en el Ciclo de Vida de los Proyectos de Inversión”. México: Nafinsa.
- Parkin, M (2009). Economía. México: Pearson Educación.
- Samuelson, Paul (2010). Macroeconomía con aplicaciones a Latinoamérica. México: Mc Graw Hill.
- Soto, Humberto (1984), La Formulación y Evaluación Técnica Económica de Proyectos Industriales, México: Edit. UNAM.
- Téllez Sánchez, Rubén (1996). “Evaluación Financiera de Proyectos”. México: Ed. Fac. Economía, UNAM.

Textos electrónicos

Asociación Mexicana de cafés y cafeterías de especialidad, A.C. *Tipos de café más populares*
Recuperado en:

<http://www.amcce.org.mx/letras-de-cafe/post/tipos-de-cafe-mas-populares>

Ciencia tecnología e innovación para la caficultura colombiana (CENICAFE). *Composición química de una taza de café*. Número 414. Diciembre 2011. Recuperado de:

<https://www.cenicafe.org/es/publications/avt04142.pdf>

Condusef. *Crédito joven. Proteja su dinero*. Recuperado de:

<https://www.condusef.gob.mx/Revista/index.php/credito/521-credito-joven>

Condusef. *Que tu negocio no corra riesgos*. Recuperado en:

<https://www.condusef.gob.mx/Revista/index.php/seguros/otros/314-que-tu-negocio-no-corra-riesgos>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. *Aviso de Funcionamiento, de Responsable Sanitario y de Modificación o Baja*. 16 de diciembre de 2016. Recuperado de:

<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/aviso-de-funcionamiento-de-responsable-sanitario-y-de-modificacion-o-baja>

Euromonitor Consulting. *Análisis del mercado de consumo de café en México. Informe del estudio realizado por Euromonitor International para Amecaf*. Agosto 2017. Recuperado en:

https://amecafe.org.mx/wpcontent/uploads/2017/08/Euromonitor_Informe_An%C3%A1lisis-de-consumo-2016-AMECAFE-Final.pdf

Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA). Dirección de Investigación y Evaluación Económica y Sectorial. *Panorama Agroalimentario. Café 2016*. Disponible en: www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/200636/Panorama_Agroalimentario_Caf_2016.pdf.

ICO. *Estadísticas del café*. Recuperado de:

http://www.ico.org/ES/about_statistics.asp?section=Estad%EDstica

INADEM. *Guía de trámites. Chetlist*. Recuperado de:

<https://tuprimercredito.inadem.gob.mx/assets/files/checklist.pdf>

INAFED. *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México*. Recuperado de:

<http://siglo.inafed.gob.mx/enciclosed>

International coffee organization. *Historia del café*. Recuperado en:

http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp

OVIE CDMX. Análisis sociodemográfico por área. Zona Tlatelolco. Recuperado de:

<http://www.ovie.sedecodf.gob.mx/OVIEWEB/>

Organización Mundial del Café (ICO, por sus siglas en inglés). *Aspectos botánicos*.

Disponibile en http://www.ico.org/es/botanical_c.asp?section=Acerca_del_caf%E9

Procuraduría Federal del Consumidor. Radiografía: Bebida de Sibaritas. *Revista del Consumidor*. Núm. 424, junio de 2012.

PROFECO. Café y cafeteras. 22 de mayo del 2017. Recuperado de:

<https://www.gob.mx/profeco/documentos/cafe-y-cafeteras?state=published>

Propiedades del café. Disponible en: <http://www.botanical-online.com/propiedadescafe.htm>.

Salgado Edgar (2012). Guía para elaborar citas y referencias en formato APA. Costa Rica: Universidad Latinoamérica de ciencia y tecnología. Recuperado de:

http://sua.economia.unam.mx/pluginfile.php/149176/mod_resource/content/1/MANUAL_APA_ULACIT_actualizado_2012%20copia.pdf

SAT. Tramites. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN EL RFC DE PERSONAS MORALES EN LA ADSC. Recuperado de:

http://omawww.sat.gob.mx/informacion_fiscal/tramites/inscripcion_rfc/Paginas/ficha_43_cff.aspx

SEDECO. Portal de información de trámites de SI@PEM PITS. Tipos de impacto. Recuperado de:

http://pits.sedecodf.gob.mx/pits/pages/conoce_impactos.xhtml

SEDECO. Sistema Electrónico de Avisos y Permisos de Establecimientos Mercantiles. Recuperado de:

<http://www.sedecodf.gob.mx/siapemPrevia/>

SEDUVI. Trámites transparencia y certeza jurídica. Certificado Único de Zonificación de Uso del Suelo. Recuperado de:

<https://www.tramites.cdmx.gob.mx/ts/504/0>

SEDUVI. Trámites transparencia y certeza jurídica. Aviso de Visto Bueno de seguridad y operación, y renovación. Recuperado de:

<https://www.tramites.cdmx.gob.mx/ts/311/0>

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). *Monografía del café cereza*.

Recuperado

en: http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/96156/Caf_cereza_monografias.pdf.

Videos

VIII. Anexos

Anexo 1

Tabla de amortización

Credito Joven					
Monto		Plazo Total (meses)	Periodo de Gracia (meses)	Tasa de Interes	Tipo de Credito
\$ 129,226.32		60	12	13%	Pagos Fijos
Año	Sdo. Capital	Meses	Interes	Capital	Pago
1	\$ 129,226.32	1	\$ 1,399.95		\$ 1,399.95
1	\$ 127,685.98	2	\$ 1,383.26		\$ 1,383.26
1	\$ 126,128.94	3	\$ 1,366.40		\$ 1,366.40
1	\$ 124,555.05	4	\$ 1,349.35		\$ 1,349.35
1	\$ 122,964.10	5	\$ 1,332.11		\$ 1,332.11
1	\$ 121,355.91	6	\$ 1,314.69		\$ 1,314.69
1	\$ 119,730.30	7	\$ 1,297.08		\$ 1,297.08
1	\$ 118,087.09	8	\$ 1,279.28		\$ 1,279.28
1	\$ 116,426.07	9	\$ 1,261.28		\$ 1,261.28
1	\$ 114,747.05	10	\$ 1,243.09		\$ 1,243.09
1	\$ 113,049.85	11	\$ 1,224.71		\$ 1,224.71
1	\$ 111,334.26	12	\$ 1,206.12		\$ 1,206.12
2	\$ 109,600.09	13	\$ 1,187.33	\$ 2,066.87	\$ 3,254.20
2	\$ 107,847.13	14	\$ 1,168.34	\$ 2,089.26	\$ 3,257.60
2	\$ 106,075.17	15	\$ 1,149.15	\$ 2,111.89	\$ 3,261.04
2	\$ 104,284.03	16	\$ 1,129.74	\$ 2,134.77	\$ 3,264.51
2	\$ 102,473.47	17	\$ 1,110.13	\$ 2,157.90	\$ 3,268.03
2	\$ 100,643.31	18	\$ 1,090.30	\$ 2,181.27	\$ 3,271.58
2	\$ 98,793.31	19	\$ 1,070.26	\$ 2,204.90	\$ 3,275.17
2	\$ 96,923.28	20	\$ 1,050.00	\$ 2,228.79	\$ 3,278.79
2	\$ 95,032.98	21	\$ 1,029.52	\$ 2,252.94	\$ 3,282.46
2	\$ 93,122.21	22	\$ 1,008.82	\$ 2,277.34	\$ 3,286.17
2	\$ 91,190.74	23	\$ 987.90	\$ 2,302.01	\$ 3,289.91
2	\$ 89,238.34	24	\$ 966.75	\$ 2,326.95	\$ 3,293.70
3	\$ 87,264.80	25	\$ 945.37	\$ 2,352.16	\$ 3,297.53
3	\$ 85,269.87	26	\$ 923.76	\$ 2,377.64	\$ 3,301.40
3	\$ 83,253.33	27	\$ 901.91	\$ 2,403.40	\$ 3,305.31
3	\$ 81,214.95	28	\$ 879.83	\$ 2,429.44	\$ 3,309.27
3	\$ 79,154.48	29	\$ 857.51	\$ 2,455.76	\$ 3,313.26
3	\$ 77,071.69	30	\$ 834.94	\$ 2,482.36	\$ 3,317.30
3	\$ 74,966.34	31	\$ 812.14	\$ 2,509.25	\$ 3,321.39
3	\$ 72,838.18	32	\$ 789.08	\$ 2,536.44	\$ 3,325.52
3	\$ 70,686.96	33	\$ 765.78	\$ 2,563.91	\$ 3,329.69
3	\$ 68,512.44	34	\$ 742.22	\$ 2,591.69	\$ 3,333.91
3	\$ 66,314.36	35	\$ 718.41	\$ 2,619.77	\$ 3,338.17
3	\$ 64,092.47	36	\$ 694.34	\$ 2,648.15	\$ 3,342.48
4	\$ 61,846.51	37	\$ 670.00	\$ 2,676.84	\$ 3,346.84
4	\$ 59,576.22	38	\$ 645.41	\$ 2,705.84	\$ 3,351.24
4	\$ 57,281.33	39	\$ 620.55	\$ 2,735.15	\$ 3,355.70
4	\$ 54,961.58	40	\$ 595.42	\$ 2,764.78	\$ 3,360.20
4	\$ 52,616.71	41	\$ 570.01	\$ 2,794.73	\$ 3,364.75
4	\$ 50,246.42	42	\$ 544.34	\$ 2,825.01	\$ 3,369.34
4	\$ 47,850.47	43	\$ 518.38	\$ 2,855.61	\$ 3,373.99
4	\$ 45,428.55	44	\$ 492.14	\$ 2,886.55	\$ 3,378.69
4	\$ 42,980.40	45	\$ 465.62	\$ 2,917.82	\$ 3,383.44
4	\$ 40,505.72	46	\$ 438.81	\$ 2,949.43	\$ 3,388.24
4	\$ 38,004.24	47	\$ 411.71	\$ 2,981.38	\$ 3,393.09
4	\$ 35,475.65	48	\$ 384.32	\$ 3,013.68	\$ 3,398.00
5	\$ 32,919.68	49	\$ 356.63	\$ 3,046.33	\$ 3,402.96
5	\$ 30,336.01	50	\$ 328.64	\$ 3,079.33	\$ 3,407.97
5	\$ 27,724.36	51	\$ 300.35	\$ 3,112.69	\$ 3,413.04
5	\$ 25,084.41	52	\$ 271.75	\$ 3,146.41	\$ 3,418.16
5	\$ 22,415.86	53	\$ 242.84	\$ 3,180.49	\$ 3,423.33
5	\$ 19,718.40	54	\$ 213.62	\$ 3,214.95	\$ 3,428.57
5	\$ 16,991.72	55	\$ 184.08	\$ 3,249.78	\$ 3,433.86
5	\$ 14,235.50	56	\$ 154.22	\$ 3,284.98	\$ 3,439.20
5	\$ 11,449.42	57	\$ 124.04	\$ 3,320.57	\$ 3,444.61
5	\$ 8,633.16	58	\$ 93.53	\$ 3,356.54	\$ 3,450.07
5	\$ 5,786.39	59	\$ 62.69	\$ 3,392.91	\$ 3,455.59
5	\$ 2,908.78	60	\$ 31.51	\$ 3,429.66	\$ 3,461.18
Total			\$ 47,191.43	\$ 129,226.32	\$ 176,417.75

Obtenido de: <https://tuprimercredito.inadem.gob.mx/>