

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARMEN FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS



EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN "RESTAURANTE DE TACOS"

TITULAR DE LA MATERIA:

MF. BERNADO QUINTANILLA GARCÍA

TRABAJO QUE PRESENTAN:

LÓPEZ ALONSO MARÍA JOSÉ

RANGEL JIMÉNEZ PAOLA MARÍA

DÍAZ BERMAN-BOETA ÁNGELES ATIVKA

INDICE

1. Estudio de Mercado.

- 1.1 Definición del producto y segmento al que va dirigido.
- 1.2 Determinación de la demanda.
 - 1.2.1 En base a información secundaria.
 - 1.2.2 En base a información primaria.
 - 1.2.3 Cuantificación de la demanda.
- 1.3 Cuantificación de la Oferta.
- 1.4 Situación de la demanda.
- 1.5 Precios y comercialización.

2. Estudio Técnico.

- 2.1 Tamaño de la planta.
- 2.2 Localización.
 - 2.2.1 Macro localización
 - 2.2.2 Micro localización
 - 2.2.3 Método cuantitativo por puntos.
- 2.3 Proceso de producción.
- 2.4 Materiales y equipo.
- 2.5 organización administrativa.

1. Estudio de Mercado

1.1 Definición del producto y segmento al que va dirigido.

→ Definición:

El taco es un platillo mexicano que consiste en una tortilla doblada o enrollada a fin de que pueda contener varios tipos de alimentos. Es una receta fundamental y muy fácil de hacer, ya que el taco se puede rellenar prácticamente con cualquier guiso de carne y/o verduras. Se come directamente con las manos y suele ir acompañado por salsa picante, roja o verde, por lo general, pero asimismo se acompaña con cualquiera de los infinitos tipos de salsas y aderezos propios de la cocina mexicana tradicional. La masa para elaborar la tortilla puede ser de maíz o de trigo.

Los tacos se venden en todo tipo de establecimientos, desde restaurantes de lujo hasta taquerías, que generalmente son lugares rústicos o improvisados con apenas unas cuantas mesas sino es que con ninguna, si bien también hay taquerías en locales establecidos, con mesas y sillas dentro del local. En la actualidad el taco se ha extendido mundialmente como un tipo de comida rápida. También es muy normal encontrarlo en el sur de los EE. UU. o en lugares donde exista una numerosa comunidad mexicana. Los Tacos al pastor o Tacos de trompo, también conocidos así en el norte de México, son un tipo de tacos en los que se combina la carne de cerdo y la carne de ternera, en la actualidad (sobre todo en el centro de México) se acostumbra también hacerlos únicamente con carne de cerdo. Además la carne es sazonada con cebolla y piña, además de un condimento tradicional con achiote, especias y chiles rojos molidos. En la preparación es interesante que la carne se apile en filetes, previamente marinados y se cocina en una estaca de hierro que gira, asemejándose a un trompo, en el cual se asa. Cuando la carne del exterior de la pila se cocina, se corta con un cuchillo para que las capas siguientes puedan cocinarse. Una vez que la carne ha caído del trompo en pequeñas capas, se pone dentro de la tortilla y se come el taco con cebolla, cilantro y trozos de piña, y dependiendo el

gusto del comensal se añade de igual forma alguna de las salsas preparadas generalmente con tomate verde y chiles verdes o chiles secos. Ejemplos:

Tacos Al Pastor



Tacos De Suadero



Tacos De Carne Asada



→ Segmento al que va dirigido:

El producto va dirigido a todo público en general que pueda consumir dicho producto (tacos).

Macro - Segmentación: En este análisis se definirá el mercado de referencia, por lo cual se dividirá el Mercado en grupos más o menos homogéneos de consumidores, en su grado de intensidad de la necesidad. Para lo cual se ha tomado en cuenta tres dimensiones, éstas se detallan a continuación:

Funciones o necesidades: responde a la pregunta ¿Qué necesidades satisfacer?

Tecnología: responde a la pregunta ¿Cómo satisfacer estas necesidades?

Grupo de compradores: responde a la pregunta ¿A quién satisfacer?



Micro - Segmentación:

-Geográfica: Se utilizara la segmentación geográfica que es aquella que divide el mercado por criterios geográficos: países, regiones, zonas, áreas, etc.

Razón por la cual se decido enfocar nuestro producto solo a la población del municipio de Cd del Carmen Campeche que es de 154 197 habitantes.

Criterios de segmentación	Segmentos Tipos del Mercado
Región	Cd. Del Carmen, Campeche
Población	154,197 habitantes
Encuestados	100 personas (UNACAR)
Tamaño de la Ciudad o área estadística Metropolitana	9,720.09 Km9,720.09 km²
Urbana-rural	Urbana-suburbana
Clima	Caluroso, seco

-Socio - Demográfica: Al ser el producto una comida popular en nuestro país se decidió dirigirlo a todo el público en general, que desee consumir este producto.

1.2 Determinación de la demanda (Q).

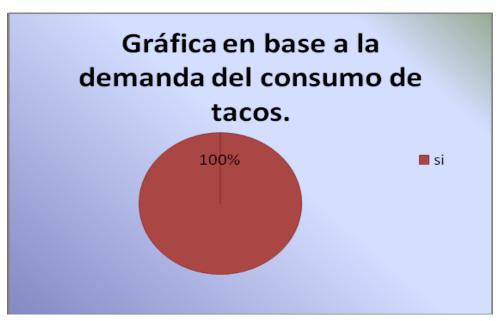
Se determinó una muestra de 100 encuestas aplicadas en la Universidad Autónoma del Carmen (UNACAR) y por medio de esto se identificará si el mercado en base al producto consumible que son los tacos está realmente satisfecho o no.

1.2.1 En base a información secundaria.

En base a la información de INEGI (2005) la población de Cd. del Carmen consta de 154 197 habitantes y se seleccionaron los 100 encuestados ya que todos contestaron que son consumidores de tacos.

1.2.2 En base a información primaria.

Se aplicaron 100 encuestas en la Universidad Autónoma de Carmen (UNACAR) de las cuales se obtuvo como resultado un 100% de personas que consumen tacos.

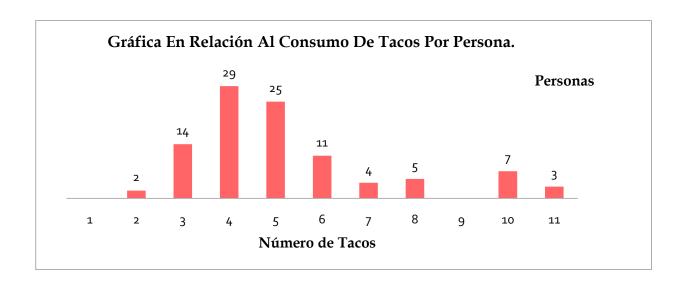


1.2.3 Cuantificación de la demanda.

Tabla 1.

Población	si/no	Frecuencia	Q(diario)	%	Demanda
154 197	154 197	1	4	19%	117,189.72
154 197	154 197	2	4	35%	431,751.60
154 197	154 197	4	4	13%	320,729.76
154 197	154 197	30	4	33%	6,106,201.20
				TOTAL	6,975,872.28

En esta tabla se observa que se obtuvo que el 100% de la población si consume tacos, y la frecuencia de consumirlos es diario, semanal, quincenal y mensual a su vez que la mayor cantidad de tacos que consumen son 4 tacos y el porcentaje de las personas que consumen los tacos respectivamente; a su vez se obtuvo una demanda de 6, 975, 872.28 tacos que son consumidoras de tacos en base a las encuestas.



1.3 <u>Cuantificación de la Oferta.</u>

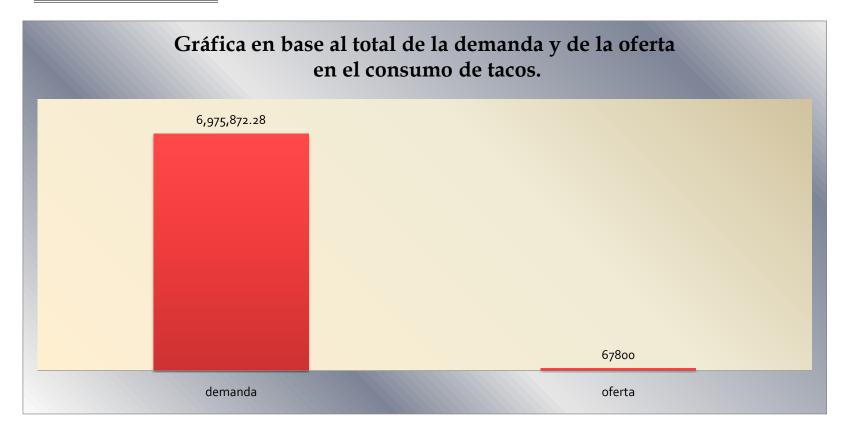
Nombre	Dirección
Taquería el Vaquero	Avenida Periférica Núm. 301
Taquería Don Ramón	Colonia San Nicolás
Portal Regis	Andador Arturo Shield Cárdenas
Taquería el Suadero	Calle 47 Col. Santa Margarita.
Taquería La Palmita	Calle 35 x 38
Taquería Puebla	Calle 22 Col. Centro
Taquería de Bulmaro	Calle Luis Donaldo Colosio #340
Antojitos Mexicanos	Calle 47
Tacos Zapata	Calle 47
Taquería El bambú	Av. 10 de Julio

En esta tabla se observa una lista de taquerías en Cd. del Carmen Campeche en las cuales se ha ido a solicitar información.

Lista de la competencia	Número de tacos	Número de días	Capacidad semanal
Taquería el Vaquero	500	6	3000
Taquería Don Ramón	1500	6	9000
Portal Regis	800	7	5600
Taquería el Suadero	2000	7	14000
Taquería La Palmita	800	5	4000
Taquería Puebla	1000	7	7000
Taquería de Bulmaro	700	5	3500
Antojitos Mexicanos	1500	7	10500
Tacos Zapata	1000	7	7000
Taquería El bambú	600	7	4200
		TOTAL	67800

Esta tabla muestra la cuantificación de la oferta y en comparación con la tabla de la demanda muestra que la oferta es mayor que la demanda por lo tanto se puede decir que el mercado está saturado y sería difícil accesar a este. Por lo tanto si se quiere entrar en este tipo de mercado se debe invertir más en la calidad del servicio y del producto para poder así competir y poder posicionarse en el mercado.

1.4 Situación de la demanda.



En esta gráfica se observa que la demanda de la población teniendo en consideración al 100% de la población de Cd. del Carmen es mayor que la oferta por lo tanto hay una sobre demanda. Se puede decir que es factible entrar al mercado.

1.5 Precios y comercialización.

• Distribución y venta.

Para que la distribución de los tacos llegue al consumidor final, se empieza con el cocinero quien es el encargado de guisar y preparar los tacos, por lo consiguiente el mesero es quien lleva los tacos a la mesa hasta el consumidor final.

Cocinero → mesero → cliente (consumidor final).

- Publicidad y promoción.
- -Folletos
- -Promociones (2X1)
- -Anuncios en la radio (Spots publicitarios).



• Costos directos:

		COSTOS VARIABLES					
Producto	Precio	Núm. De tacos	Precio fijo unitario	Producto	Precio	Núm. De tacos	Precio variable unitario
Trompo de carne (15 kg.)	\$3,000	1500	2	Cebolla (1 kg)	\$17	100	\$0.17
Tortilla(1 kg)	\$12	60	0.2	Chile (1 kg)	\$50	250	\$0.20
Sal (1 kg.)	\$8	60	0.13	Tomate	\$24	50	\$0.48
Energía eléctrica	\$1,500	90000	0.02	Cilantro (1 mazo)	\$5	250	\$0.02
Renta	\$3,500	45000	0.08	Limón	\$12	200	\$0.06
Mano de obra	\$1,500 22500 0.07			Precio unitario			\$0.93
Precio unitario	\$2.49			1 recio dilitario			₽ U∙ 23

COSTO TOTAL UNITARIO=Costo fijo unitario + Costo unitario variable \$2.49 + \$ 0.93 = \$3.42 (Costo total unitario)

En esta tabla se muestran todos los costos fijos y variables que intervienen en la elaboración de un taco, entre las cuales podemos mencionar un trompo de carne, la tortilla, sal, energía eléctrica, renta y mano de obra como costos fijos, así mismo se mencionan los costos variables entre los cuales se encuentran los siguientes: cebolla, chile, tomate, cilantro y limón. De los precios fijos unitarios más los precios variables unitarios podemos determinar que el costo total unitario será de \$3.42 por unidad.

COSTO TOTAL UNITARIO	\$3.42
PRECIO POSIBLE	\$8.00
UTILIDAD	\$4.58
UTILIDAD SOBRE COSTO	134%

Con respecto a los costos fijos y variables podemos determinar que producir un taco tiene un costo total de \$3.42 lo cual nos dice que con relación al precio de mercado más bajo posible, se puede obtener una ganancia de \$4.58.

UTILIDAD EN BASE AL 30%					
COSTO TOTAL UNITARIO	\$3.42				
MARGEN DE UTILIDAD	30%				
UTILIDAD EN PESOS	\$1.03				
PRECIO	\$4.45				

Con una margen de utilidad en base al 30% podemos obtener una ganancia de \$1.03 pesos por unidad producida esto quiere decir que nuestro costo total de producción es bajo y debido a esto se puede obtener mayores ganancias.

2. Estudio Técnico

En esta parte del trabajo se estudiarán el tamaño y localización de la planta, paso a paso el proceso de producción de los tacos, con que materiales se elaboran y cuáles son los equipos que se utilizan al hacer los tacos; así como cuales son los requisitos para la organización legal.

2.1 Tamaño de la planta

La determinación del tamaño responde a un análisis interrelacionado de las siguientes variables: Demanda, disponibilidad de insumos y el plan estratégico comercial de la empresa.

La cantidad demanda es el factor condicionante más importante del tamaño, por lo cual se toma en cuenta que la demanda del producto es alta, ya que va dirigido a todo el público en general, por lo cual se tendrá en consideración este aspecto para la determinación del tamaño ya que si este no es el indicado, no se podrá brindar un servicio de calidad para los consumidores, lo cual repercutiría a la empresa.

- → **Relación tamaño -Mercado.** Este factor está condicionado al tamaño del mercado consumidor, por lo cual se considera que al ser nuestro mercado tan competitivo el poder atender oportunamente a esa demanda que existe para el producto es importante ya que esto impulsara en el posicionamiento del restaurante en el mercado.
- → **Relación tamaño -Tecnología.** El tamaño también estará en función de mercado de maquinaria y equipos. Porque el número de unidades que se pretenden producir dependen de la disponibilidad y existencia de estos, ya que al no contar con los equipos necesarios para producir, lo que se demanda, la empresa perderá esa parte de la demanda que no pueda satisfacer.

- → **Relación tamaño Inversión.** Esta dada por la disponibilidad de recursos de inversión con los que se podrán contar para invertir en el proyecto, esto dependerá de los costos de la maquinaria y equipo, ya que el contar con todo lo necesario para brindar un buen servicio, dará mayor proyección al restaurante.
- → **Relación tamaño Recursos productivos.** Esta dada por disponibilidad de los recursos necesarios para la producción de los productos a elaborar, ya que de no contar con estos no se podría cubrir la demanda del restaurante.

Dentro de los recursos mencionados están comprendidos la materia prima que es fundamental para un restaurante ya que sin esta no se podría atender a los clientes, los insumos, la mano de obra, la energía eléctrica, el agua, vías de acceso, etc., los cuales son necesarios para el buen funcionamiento de la empresa.

→ **Relación tamaño - Financiamiento.** Esta dada por el nivel de financiamiento que pueda conseguirse y por la facilidad de acceso a las diferentes fuentes de financiamiento tanto internas como externas.

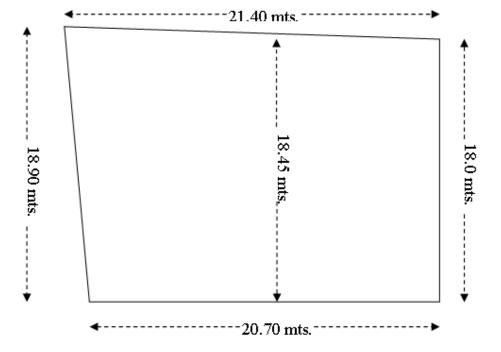
La vía de financiamiento para el presente proyecto. Sería el financiamiento privado del banco Banamex.

La disponibilidad de recursos financieros que el proyecto requiera para inversiones ya sea fijas, diferidas y capital, nos da una condicionante de los que se va a poder producir.

En nuestro caso se propone un financiamiento del 70% de la inversión inicial.

→ **Selección del tamaño de la planta.** Para realizar la selección del tamaño de la planta primero se procede a determinar el tamaño máximo y mínimo que pudiera tomar:

- **Tamaño máximo.** Estará dado por el mercado, ya que de producir más de los que la población está dispuesta a consumir no se podría vender ese exceso.
- **Tamaño mínimo.** Estará dado por los equipos necesarios para este rubro, ya que siempre hay un mínimo de capacidad en estos.



Analizando los puntos anteriores, se determina el tamaño del proyecto.

El área del local es de 388 mts2, de los cuales se encontrará dividido de la siguiente forma:

250 de construcción y 138 para el área de estacionamiento. El local contará con 20 mesas (11 mesas para 4 y 9 para 2 personas) para entender a aproximadamente 50 personas.

2.2. Localización

En esta parte se darán las ubicaciones exactas del estudio, continente ubicado, país, estado y ciudad.

2.2.1 Macro-localización



Se encuentra ubicado en el continente Americano

2.2.2 Micro-localización.

→ País donde se encontrara localizado el restaurante de tacos:

México



→ Estado/ciudad, donde se encontrara el restaurant de tacos:

Estado de Campeche



Ciudad del Carmen





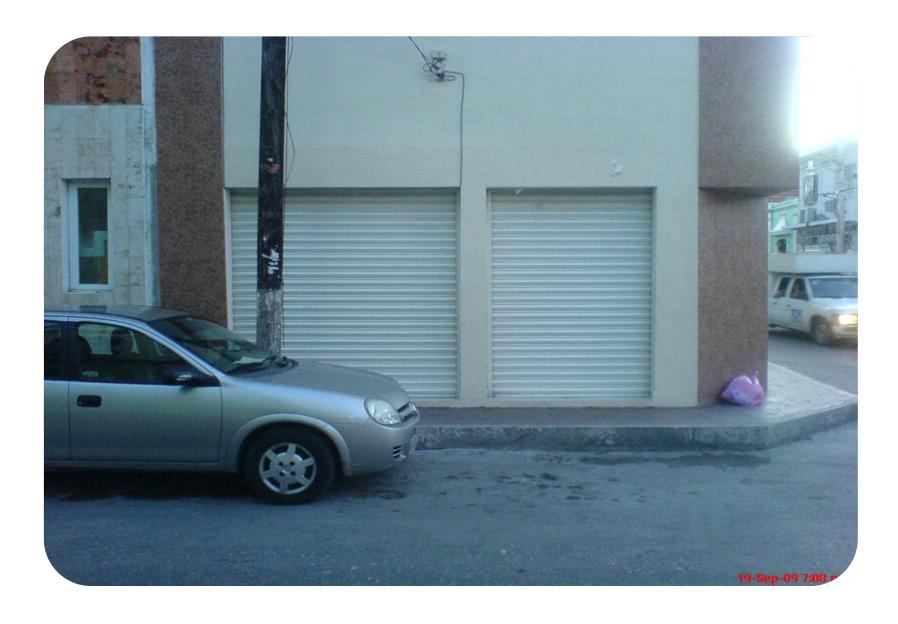
2.2.3. Método cualitativo por puntos

Domicilios de Los posibles locales para el restaurant de tacos:

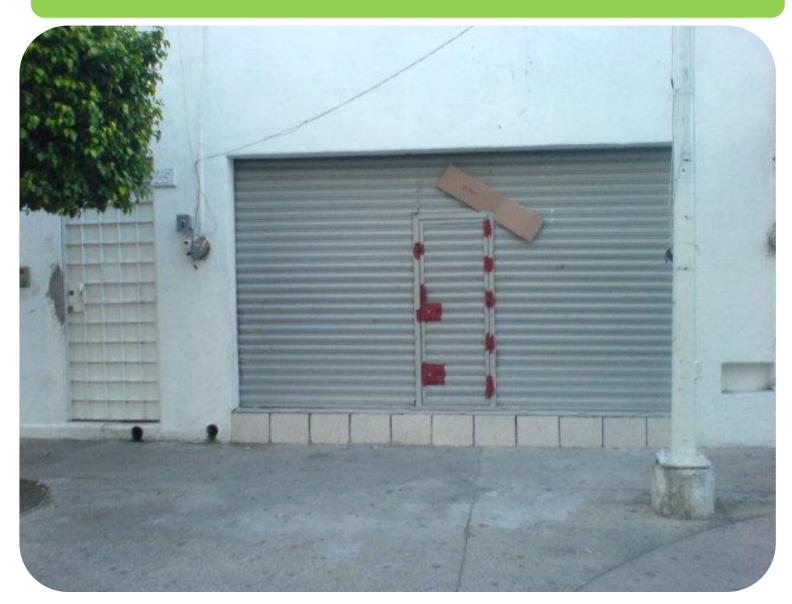
No 1. Dirección: calle 44 número 127 colonia Benito Juárez Fachada



No 2. Dirección: Calle 26 A Colonia centro Número 54 Fachada



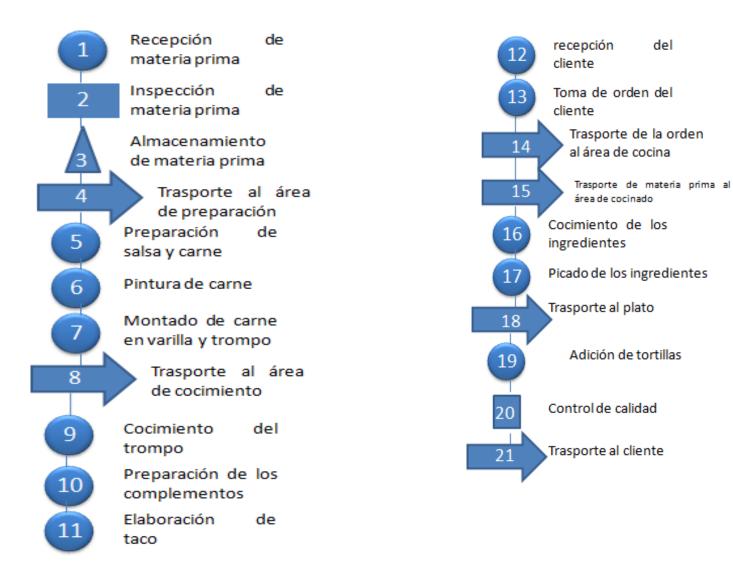
No 3. Dirección: No 3 Calle burócratas Numero 159 Fachada



-Método cualitativo por puntos. En esta tabla se observa la calificación que se le dio a cada uno de los 3 domicilios para la ubicación del restaurante de tacos.

Factores Relevantes	Peso Relativo	Domicilio 1	Promedio Domicilio 1	Domicilio 2	Promedio Domicilio 2	Domicilio 3	Promedio Domicilio 3
Estacionamiento	15%	10	1.5	6	2.5	5	3
Trafico	20%	8	2.5	8	2.5	9	2.2
Renta	40%	10	4.0	9	4.4	8	5
construcción	5%	7	0.7	9	0.5	3	1.6
Acceso	20%	10	2	10	2	8	2.5
Total	100%		10.7		11.9		14.3

2.3. Proceso de producción



2.4 Materiales y equipo

EQUIPOS POR DÍA						
Nombre	Precio Unitario	Cantidad utilizada en el proceso.	Imagen			
Asador de tacos al pastor, de acero inoxidable quemador infrarrojo, varilla de posicionamiento, comal para calentamiento de tortillas, charolas para sujeción de carne, capacidad de 35 kg. de carne, calidad de exportación. 27 400 kilocalorías por horas, 1.175m3 x hora.	3200	1				
Mueble con dimensiones de 1.30m x .60m x .90m con plancha de .60m x .50m, asador de acero inoxidable con todas las conexiones completas. Incluye tanque de gas de 20 k. Cuenta con ruedas para fácil manejo.	3800	1				
Muebles para hacer tacos, de acero inoxidable.	2999	1				
Cuchillo triangulado de madera, acero inoxidable	240	1				

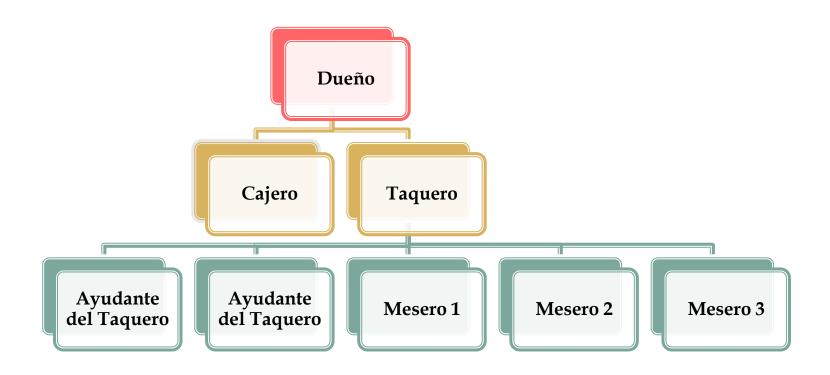
Hacha de acero inoxidable	280	1	211
cuchillo filetero largo	170	1	
Cuchillo filetero mediano	150	1	200
Cuchillo filetero chico	130	1	2 10
Hacha para asador	500	1	
Tablas para picar de madera, grande y mediana.	355	1	3 30 3 40

MATERIALES POR DÍA							
Nombre	Precio Unitario	Cantidad utilizada en el proceso. (KG)	Imagen				
Cebolla	20	10					
Tomate	24	15					
Chile	15	4					
Tortilla de maíz	11	35					

Carne de cerdo	150	20	
Carne de res	200	35	
Cilantro	5	5	
Nopales	15	8	
Piña	8	6	

2.5 Organización administrativa y legal

 \rightarrow Organización Administrativa: Organigrama.



ANÁLISIS DE PUESTO								
Puesto	Descripción	Funciones básicas	Funciones secundarias	Salario Quincenal				
DUEÑO	Es el responsable general del funcionamiento y resultados del negocio. Debe de tomar las decisiones necesarias y obtener los recursos adecuados para hacer crecer el negocio. Debe de vigilar que se cumplan siempre con los requerimientos legales para que el negocio funcione correctamente de acuerdo con los requerimientos de las autoridades.	-Administrar los recursos (económicos, humanos, materiales)Obtener contratos de servicios para el crecimiento del negocioLocalizar y negociar condiciones adecuadas con proveedores.	personalSupervisión de funciones administrativasSupervisar que los productos adquiridos cumplan con la calidad necesaria.	\$ 20 000				
CAJERO	En un establecimiento comercial o servicio es la persona responsable de sumar la cantidad debida por una compra, cargar al consumidor esa cantidad y después, recoger el pago por las mercancías o servicios proporcionados. De una forma u otra, los cajeros han existido durante miles de años. En la actualidad, el término cajera sirve para designar casi exclusivamente a las empleadas de establecimientos de autoservicio, sobre todo, de alimentación (supermercados e hipermercados).	-Atención amable al cliente en el momento del cobro. -Poner manejar responsable y adecuadamente la caja Ser honesto.	-Llevar un control de entradas y salidas de capital -Experiencia mínima de un año en puesto similar -Secundaria terminada como mínima Agilidad con los números	\$3 500				

TAQUERO	Persona que cocina por oficio y profesión. Según sus conocimientos y funciones se desarrollara en darle el punto a adecuado a la carne.	-Elaboración y gestión de Menús.-Vigilar la temperatura del asador.-Higiene	 -Agilidad y buen servicio en la preparación de los alimentos. -Determinar el tamaño de la porción del menú. -Supervisar la operación de la cocina para asegurar la calidad -Supervisar la presentación de los platillos 	\$ 4 500
AYUDANTE DE TAQUERO	Persona que tiene un cargo subalterno en ayudar al taquero y generalmente está a las órdenes de otra que es de formación o categoría superior.	-Conocimiento en parrillaExperiencia en lavar platosManejo y conocimiento en cocina en general.	-Manejo de alimentos. -Excelente sazón. -Trabajo en equipo.	\$ 2 300
MESERO	Lleva a cabo la mejor experiencia del cliente en el servicio de mesa en los centros de consumo, cumpliendo con los estándares de cortesía y eficiencia, anticipándose y excediendo las expectativas.	-Atención a clientesLimpieza de ComedorApoyo al área de recepción.	-Recibir a las personas. -Tomar la Orden. -Servir directamente los alimentos y bebidas.	\$ 1100

→ Organización Legal.

Régimen de Pequeños Contribuyentes es para las personas que se dediquen a:

- Comercio, es decir a comprar y vender todo tipo de bienes por ejemplo papelerías, farmacias, misceláneas, refaccionarias, fruterías.
- Industria, es decir, a fabricar bienes, por ejemplo, panaderías, tortillerías.
- Prestar servicios de tipo comercial, tales como loncherías, taquerías, talleres mecánicos, estéticas, tintorerías, transporte colectivo o en taxi o transporte de carga.
- Ganadería, agricultura, pesca y selviculturaes un individuo con capacidad para contraer obligaciones y ejercer derechos.

Lo anterior, siempre que las ventas o los ingresos (sin descontar los gastos y compras) no rebasen de \$2'000,000.00 al año y no se den facturas ni se desglose el IVA.

En el caso de que se venda mercancía importada, sólo se podrá estar en este régimen si el importe de las ventas por esta mercancía son un máximo de 30% del importe de las ventas totales.

Las obligaciones fiscales en este régimen son menos que en el Régimen Intermedio y el Régimen de Actividades Empresariales, y el cálculo del impuesto es mucho más sencillo.

- ¿Quiénes lo presentan?

Personas morales de nueva creación a través de su(s) representante(s) legal(es), como son entre otras: Asociaciones civiles, sociedades civiles, sociedades anónimas, sociedades de responsabilidad limitada, sindicatos, partidos políticos, asociaciones religiosas, sociedades cooperativas, sociedades de producción rural, etc. ¿Dónde se presenta? Internet, se puede iniciar el trámite a través de Internet y concluirlo en cualquier ALSC dentro de los diez días siguientes al

envío de la solicitud. En forma personal o Previa cita, iniciarlo y concluirlo en cualquier ALSC.

- ¿Qué documentos se obtienen? Copia de la solicitud; Cédula de identificación fiscal; Guía de Obligaciones; Acuse de Inscripción al RFC.

- ¿Cuándo se presenta?

Dentro del mes siguiente al día en que realice las actividades por las cuales esté obligado a presentar declaraciones periódicas o expedir comprobantes.

- Compromisos de servicio Internet:

Disponibilidad permanente

Emisión inmediata de acuse de solicitud de inscripción

Horario: 24 hrs. los 365 días del año

- Atención Personal:

Duración máxima: 40 min.

Espera máxima: 5 min.

Calidez y amabilidad en el servicio: 100% de los casos

Entrega inmediata de la Cédula de Identificación Fiscal (CIF), Acuse de recepción de la solicitud de inscripción, Guía de

Obligaciones y Clave de identificación electrónica confidencial (CIEC)

Horario: Lunes a viernes de 8:30 a 15:00 hrs.

- Pasos a seguir para realizar el trámite

Internet

Personal

- Disposiciones jurídicas aplicables

Art. 27 CFF, 14, 15,16, 18 Reglamento del CFF.

- Requisitos:

- Copia certificada del documento constitutivo debidamente protocolizado.
- Original comprobante de domicilio fiscal



- En su caso, copia certificada del poder notarial con el que acredite la personalidad del representante legal, o carta poder firmada ante dos testigos y ratificadas las firmas ante las autoridades fiscales o ante notario o fedatario público.
- En su caso, original de cualquier identificación oficial vigente con fotografía y firma expedida por el Gobierno Federal, Estatal o Municipal del representante legal, sin que sea necesariamente alguna de las señaladas en el apartado Definiciones de este anexo.

Tratándose de las solicitudes y avisos de Inscripción y cancelación por fusión, de Inscripción y cancelación por escisión y de Inscripción por escisión, se deberá presentar la forma oficial RX (Forma oficial de Avisos de Liquidación, Fusión, Escisión y Cancelación al RFC), acompañado de los demás requisitos que establezca para cada caso este anexo.

De forma especial, si usted se encuentra en algunos de los siguientes casos:

- -Personas distintas de sociedades mercantiles: Deben presentar original o copia certificada del documento constitutivo de la agrupación, o en su caso copia de la publicación en el órgano oficial -periódico o gaceta oficial.
- -Misiones Diplomáticas: Con los requisitos anteriormente señalados, las misiones diplomáticas de estados extranjeros debidamente acreditadas, deberán solicitar su RFC en el Centro Nacional de Consulta ubicado en Av. Hidalgo Nº 77, planta baja, Colonia Guerrero, Delegación Cuauhtémoc, C.P 06300, México DF.
- a)Personas morales escindidas
- b)Personas morales que surjan con motivo de una fusión
- c) Asociaciones en participación
- d) Fideicomiso
- e) Personas morales residentes en el extranjero con establecimiento permanente en México
- f) Administración Pública (Federal, Estatal, Municipal, etc.).
- g) Sindicatos
- h) Demás figuras de agrupación que regule la legislación vigente

- i) Empresas exportadoras de servicios de convenciones y exposiciones
- j) Asociaciones Religiosas

Actividades comerciales

Usted puede tributar (de acuerdo al ingreso que estime que obtendrá en el año) en cualquiera de estos regímenes fiscales:

- 1.- En el régimen de las actividades empresariales, para quienes vayan a realizar actividades comerciales, industriales, agrícolas, ganaderas, de pesca o silvícolas (no hay límite en los ingresos).
- 2.- En el régimen intermedio si realiza exclusivamente actividades empresariales y estima que sus ingresos brutos (ventas totales, incluyendo de bienes y servicios) no excederán de \$4'000,000.00.
- 3.- El régimen de pequeños contribuyentes, para aquellas personas que únicamente realicen operaciones con el público en general (es decir, que no proporcionen facturas a sus clientes en las que se desglose el IVA) y que estimen que sus ingresos brutos (ventas totales) más intereses del año no excederán de \$2'000,000.00.

Régimen de pequeños contribuyentes

Es un régimen **opcional**. En él pueden pagar sus impuestos las personas físicas que se dediquen al comercio, industria, transporte, actividades agropecuarias, ganaderas, siempre que estimen que sus ingresos o ventas no serán mayores a \$2'000,000.00 al año, además de no expedir facturas ni desglosar el IVA.

En el caso de que se venda mercancía importada, sólo se puede estar en este régimen si el importe de las ventas por esta mercancía es como máximo de 30% respecto al total del año.

Ciclo tributario del pequeño contribuyente

1.- Lo primero que debe hacer es **inscribirse en el Registro Federal de Contribuyentes**, lo cual debe hacer ante la entidad federativa donde obtenga sus ingresos; si este servicio aún no se proporciona en la entidad, entonces debe hacerlo en el SAT.

¿Cómo inscribirse o darse de alta en el RFC?

2.- Una vez inscrito, debe **expedir comprobantes simplificados (notas de venta)** a sus clientes por las ventas de sus bienes o servicios. Los contribuyentes que paguen una cuota integrada a su entidad federativa no están obligados a expedir notas por ventas de 100 pesos o menos.

Expedir comprobantes

3.- Debe presentar declaraciones de pago por los ingresos que obtiene y en algunos casos, declaraciones informativas.

¿Cómo se presentan las declaraciones informativas?

- 4.- **Debe solicitar facturas** cuando compre bienes nuevos para uso en el negocio y su precio sea superior a \$2,000.00. Estos comprobantes deben contener el IVA desglosado y demás requisitos fiscales.
- 5.- En caso de tener trabajadores, cumplir con otras obligaciones.

Obligaciones a cumplir

6.- Debe mantener actualizados sus datos en el RFC, para ello es necesario que informe de cualquier cambio relacionado con su nombre, domicilio y obligaciones fiscales que haya manifestado al inscribirse. Esto incluye, el aviso de suspensión de actividades, cuando deje de percibir ingresos por esta o cualquier otra actividad.



¿Cómo inscribirse o darse de alta en el RFC?

- 1. Capture y guarde la información solicitada en el formulario electrónico.
- 2. Imprima el acuse de recepción, el cual contiene un número de folio.
- 3. Registre una cita en el módulo de servicios tributarios de su preferencia.
- **4.** Prepare los documentos indispensables para concluir este trámite, para ello consulte el Catálogo de Servicios y Trámites del SAT.
- **5.** Acuda al módulo de servicios tributarios donde generó su cita, con su acuse de recepción y los documentos que preparó. Con ello quedará inscrito y le proporcionarán de inmediato su Constancia de Inscripción al RFC y su Guía de Obligaciones.